

## 北海道比布町における食の「経験」

弘前大学人文社会科学部文化創生課程文化資源学コース

21H1070 土井菜摘

### 1. 研究概要

本稿の目的は、普段の生活において家族に食事を提供する役割を担う調理者が、調理方法を決めるときに何を選択基準にしているのかを話者の実生活と語りから明らかにすることである。食生活を語る上で、その土地の自然環境や歴史的環境、地理的環境を考慮することが欠かせない。調査地の北海道は明治初期に本州からの入植者が開拓したという歴史を持つ。『日本の食生活全集① 聞き書北海道の食事』（1986）では北海道の食生活を「長くきびしい北海道の冬。春は遅く、夏は短い。そして火山灰地。不利なことばかりにみえるこの条件を、人びとは逆に、この地でしかできない食と暮らしの設計に生かしてきました」（1頁）と述べ、北海道の越冬のための食料の確保や、冬期食材の保存方法、開墾によってもたらされた多様な食文化を紹介する。北海道では寒冷な冬を生き抜くために限られた農作物や食材で工夫をしながら食生活を営んでいたことが分かる。一方で調理をする人の意識が実際の調理に大きな影響を及ぼしている。例えば調理をする本人や家族の嗜好、健康意識などで変化する。そこで本稿では、北海道比布町において比布町に在住する話者に食に関する経験を聞き、食の担い手の意識を描き出すとともに、調理者がどのような要因で調理の取捨選択を行っているのかを考察した。

### 2. 先行研究

本稿では、先行研究を①北海道の寒冷環境、②食の入手方法、③新しい食文化の受容、④食と個人の嗜好の関係の4つの観点に分類した。以下にそれぞれの概要を要約して取り上げる。

①北海道の寒冷環境では、自然環境や地理的環境と食の関係に着目して北海道の食生活を研究した文献をまとめ、北海道の厳しい冬を乗り越えるために、ムロ（食材の貯蔵室）の使用や土中保存、漬物にしての保存が北海道で模索されてきたとする。

②食の入手方法では、食料の入手や流通経路に着目し、食糧の自給が難しい地区では、購入や他家からの入手、貯蔵といった自給以外の様々な手段で食料を入手していたことを示した。

③新しい食文化の受容では、加工食品は家事の時間短縮の目的で食卓に進出していったという過程を述べ、食生活が豊かになるにつれて、加工食品のなかに自分では作れないようなおいしい味、本格的な味を求めるようになったと使用目的の変化を語る。

④食と個人の嗜好では、農漁村の主婦は自身も生産活動に従事しつつ、消費と生産の調整・管理をしなければならぬため、重要な立場とされていたこと、また、柳田国男の著作から日本の食は共食の時代から個食へと変化してきている現状を読み取ることが出来る。そして、食は従来の気候や地理的条件などの外的条件のみに影響を与えられているわけではなく、家族や個人の嗜好に着目し、食は個人の思い出・経験と切り離せない

ものとなっているとした。

上記の議論を踏まえて、比布町の調理者を取り巻いている食の環境を明らかにし、調理者の調理の選択基準について検討していく。

### 3. 研究の方法

北海道比布町において 2023 年 9 月と 2024 年 9 月～11 月にかけて話者の自宅に伺い、計 8 名に対して聞き書き調査を行った。同じ家で育った B・C・E の 3 人の話者から聞き取り調査をし、食を長らく共に経験した人々が結婚してそれぞれ各家庭の一員となることで家の食事などのような対応が生じるのかを明らかにしようとした。また、A・B の娘である H を話者に入れることで世代による食に対する意識の違いを検証しようとした。本調査では話者 A とその娘である H に特に焦点を当て、聞き取り調査結果を取り上げる。以下に話者の基本情報を示す。

話者名		A	B	C	D	E	F	G	H
生年	(西暦)	1939年	1936年	1938年	1943年	1942年	1942年	1971年	1967年
	和暦 昭和	14年	11年	13年	18年	17年	17年	46年	42年
性別		女性	男性	男性	女性	女性	男性	女性	女性
出生地		永山村 (現旭川市)	<u>比布町</u>	<u>比布町</u>	神居町雨 紛(現旭川市)	<u>比布町</u>	名寄市	<u>比布町</u>	<u>比布町</u>
現在の居住地		<u>比布町</u>	<u>比布町</u>	<u>比布町</u>	<u>比布町</u>	<u>比布町</u>	<u>比布町</u>	<u>比布町</u>	旭川市
話者Aとの関係		本人	夫	義兄	義妹	義妹	義弟	義理の姪	娘

### 4. 調査結果と分析

#### 4-1. 比布町の食生活

比布町で現在営まれている食生活について、(1)A 家の農作業、(2)A の食の入手方法と保存方法、(3)A 家の食卓の 3 点に分けて、A の食の実態について明らかにした。

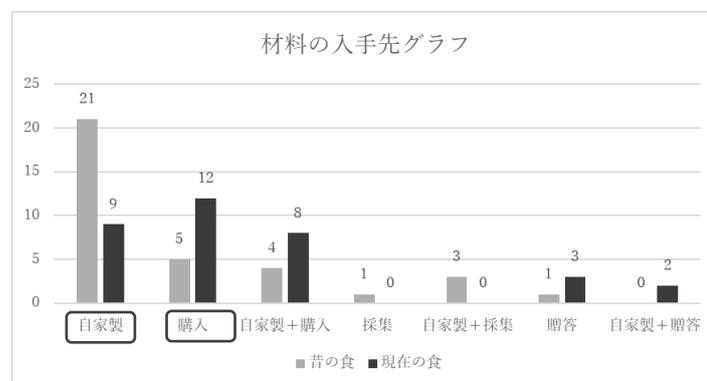
(1)A 家の農作業では、A 家では家に住む人数の減少や自身の加齢などからの家の労働力の低下、減反政策や農業者年金などの国も制度の活用に伴い、農作物を変化させていることを示した。具体的には、A 家は右図の(図-1)の①～④と⑨～⑭までを 2002 年頃まで自身で管理していたが、2024 年から家の労働力不足を理由に、自身が管理している畑は②、④のみになる。

その他の①、③では現在何も作っておらず、⑨～⑭は管理を近隣の農家に任せているため、Aは昔に比べて食材を購入する必要が出てきた。(2)の食の入手方法と保存方法では、Aが実際どのように食材を入手し、利用しているのかに焦点を当てた。現在Aは5種類の食の入手手段を活用し、不慮のことがあったとしても食材を入手できるようにリスク分散をしている。次にAは基本的に収穫した農作物の保存・消費のために食材を加工するが、漬物の味付けはAがおいしいと思ったものを作ったり、加工所が比布町にできてから、加工所で加工品を作るようにしたりと、作成過程はある程度Aの自由意思で決定していた。保存に関して、Aは冷蔵庫やムロ、玄関、土中保存など多様な保存方法をもっている。北海道の寒冷な気候では冬に食材を外に置いておくと凍ってしまう。そのため気候条件とそれぞれの食材の特性を考慮して保存方法を使い分けている。ムロや土中保存は加齢によって体力が衰えているAにとって大変な作業だが、「その方が新鮮」だとして冷蔵庫や保存設備が発達した現代でも有効に活用している。(3)A家の食卓では、話者A・B・C・Eの語りと2024/11/27、11/28に食べられた実際の食の写真を参考に、A・B・C・Eの1945年～1975年頃の昔の食事内容と、2024年の2日間の食事内容をそれぞれ表にまとめ、考察した。



(図-1) A・B所有の農地図

1975年以前のA家と現在のA家の食卓を比較すると、食の入手方法が昔は「自家製」が優位であったのが、現在は「購入」優位に変化していることが(図-2)から分かる。これは耕作地が減少したこと、A家の経済状況が変化したこと、『購入』の場がより手軽に、身近になるように流通が変化したことが要因としてある。Aの食卓には娘であるHとの食物の贈答といったようなAの加齢を気遣った外部からの影響もある。

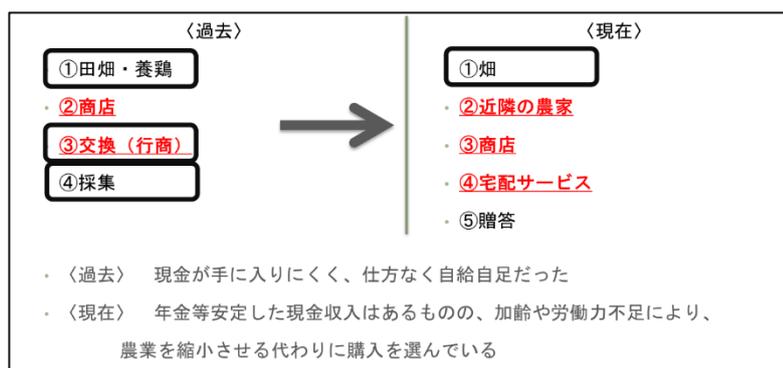


(図-2) 食の材料入手先グラフ

#### 4-2. 事例から見えてくる食を規定する要因

本節では、話者に聞き取り調査をして得られた事例をもとにAの食環境を規定する要因について明らかにする。ここでは①話者と周囲環境、②話者の個人的な要因の2つに分類して説明する。①話者と周囲環境では、時代による制約としてA家は過去に小作農であったことが挙げら

れる。自作農になってからも A は肉の代わりにさつま揚げを使うなど節約の工夫を行っていた。また、4-1 で言及した流通方法についてより細分化して考察すると、右図（図-3）は流通方法の変化を图示したものになる。図中の□は自家での入手方法で、下線部は現金を用いての入手方法である。このことから、過去には現金が入手しづらいという制約、現在では加齢や家の構成員の



減少による労働力の減少という制約と各時代に合わせたの制約が A の食生活に影響を与えていることを明らかにした。②話者の個人的要因では、労働時間・話者の加齢などが挙げられる。以下、具体的な事例を挙げて見ていく。

**【事例 1】〈話者と労働時間〉** ○A の姑が亡くなった後（1975 年頃～）

H「ばあちゃん（A の姑 H の祖母）が小学校 2 年生で亡くなったんだよね。そしたらもうお母さんたち（A・B）が仕事してるから忙しくて、外に（仕事をしに）出なくても（A が旅館・工場、B が大工など）早くに畑に行って仕事してたから、誰もいなかったのかもしれない。それで（朝食）置いてくから食べてって（毎朝食べてた）。」

上記の H の事例から A の姑が亡くなって、A が家事を主に担うことになっても A は外へ仕事をしに行くことが多く、家族団らんの時間をとることは難しかったことが読み取れる。

**【事例 2】〈話者と加齢〉**

A「買った方がいい時あるんだわ。あとやっぱり簡単なものばかりつくるようになってくる。もう（工程が多い料理を作るのは）大変なのさ。冷凍食品とかはこうすれば（レンジで温めれば）いいし。」

A は今は夫の B と 2 人暮らしであり、出来合いの惣菜を購入した方が良いときがあると話す。調理自体も体力の低下により大変になってきているとする。

**5. おわりに**

以上のことから、本論の目的である「調理者が、調理の選択を決めるときに何を選択基準にしているのか」に対して、家の労働力の変化による耕作地の変化、各時代の経済力に影響を受け、食材の入手方法を変化させ、調理方法もそれに伴い変化させてきたといえる。また、食材の入手方法の変化には話者自身の経済状況に加え、比布町の商店の状況や宅配サービス等新たな

な流通の登場など、周囲の流通状況も大きく影響を与えている。

しかし、A はただそのような周囲環境にのみ規定されて現状を許容しているだけではない。A が現在も使用しているムロや土中保存は体力の衰えた A にとっては重労働だが、「その方が新鮮である」「生野菜を凍らせると解凍したときに食感が悪くなってしまう」というようにおいしさのために保存を工夫している様子が見られる。また、漬物の味を変えるなど、A においては、特に保存食にこだわりがあることが明らかになった。長い冬に家族に食べさせるために保存食を工夫してきたことは A にとって長年の習慣であり、家族の数が減少した現在も、A の調理を規定し続けているといえる。

**参考文献：**浦谷尚美「食生活における主婦の意識に関する一考察」『青森県の民俗 創刊号』青森民俗の会、2001年／倉石あつ子『柳田国男と女性観』三一書房、1995年／佐藤直一『佐藤直一 米寿を祝う会』自家執筆、2023年／佐藤梨恵「「食いつなぐ」ための仕組み－岩手県八幡平市安代地区の事例から－」『青森の民俗 第八号』青森県民俗の会、2008年／高倉新一郎『日本の民俗 北海道』第一法規出版、1974年／「日本の食生活全集北海道」編集委員会編『日本の食生活全集① 聞き書 北海道の食事』農山漁村文化協会、1986年／土橋大典「食の経験と志向 －青森県南部地方の女性の生活史から－」『青森県の民俗 第46号』青森県民俗の会、2012年／比布町『比布町史 第三巻』第一法規出版株式会社北海道支社、1997年／福田アジオら編『日本民俗大辞典上』吉川弘文館、1999年／平凡社地方資料センター編『日本歴史地名体系第一巻 北海道の地名』平凡社、2003年／安井眞奈美「雑誌『家の光』に見る農村の洋食 －1925年の創刊号から1935年までを中心－」『日本の知的遺産としての洋食文化の研究』大阪大学大学院文学研究科日本学会、2007年／柳田國男『明治大正史 世相編』講談社、1993年／山口貴久男『戦後にみる食の文化史』三嶺書房、1983年／遊湯ぴっぷ HP <https://yuyupippu.com/?p=982> (最終閲覧日：2024/10/16)