

北前船と河川舟運によって搬入された 海産物を活用した地域商品の開発

—東北地方の内陸部に伝わる食文化を踏まえて—
(河川舟運の盛衰と地域振興その2)

石原 慎 士
渡部 順 一

1. はじめに

近年の観光ニーズに関する調査では、訪問先の「食」に関心を持つ旅行者が増加していることが報告されている。民間企業が実施した国内宿泊旅行に関するニーズ調査によると、旅行の目的を尋ねる設問において「地元のおいしいものを食べる」と回答した人が最も多かったことが報告されている（リクルートじゃらんリサーチセンター（2024））。また、観光庁がインバウンド客を対象に実施した調査においても、訪日前に期待していたことについて問うた設問において「日本食を食べること」と回答した人が最多（83.2%）だったことが報告されている（観光庁（2024）, p.24）。東北地方は、宮城県仙台市とその周辺の自治体を除いて人口の減少が続いており、宮城県を除く東北5県（青森県、秋田県、岩手県、山形県、福島県）の人口減少率は毎年1%以上で推移しているが（総務省統計局（2024））、観光事業によって経済効果を高めることを視野に入れる場合には、地域で受け継がれてきた郷土料理を提供したり、地域の食材を活用した新たな食を開発したりするなどの対応が重要な取り組みとなるであろう。

東北地方の各地には、それぞれの地域に郷土料理が存在している。歴史的背景と関連した料理も見られ、日本海側の地域では、江戸時代から明治時代にかけて運行された北前船によって運搬されていた食材を活用した料理も存在している。また、秋田県、山形県、福島県の内陸部には、地域で収穫された農産物や淡水魚を活用した料理に加え、寄港地から河川舟運によって運ばれた海産物を活用した郷土料理も見られる。

しかしながら、農林水産省が実施した調査によると、自身が生まれ育った地域の郷土料理を認知している人の割合は52.5%、郷土料理を受け継いだ経験を持つ人の割合は20.7%、郷土料理の作り方を教えたり伝えたりした経験を持つ人の割合は9.0%であると報告されている。この調査結果について、東北地方に絞って参照してみると、郷土料理を認知している人の割合は75.2%と全国の実績を上回っているものの、受け継いだ経験を持つ人の割合は31.7%、作り方を教えたり伝えたり

した経験を持つ人の割合は12.4%にとどまっている。この調査結果より、東北地方の人々は郷土料理を認知しているものの、伝承している人は限定的であることが分かる（農林水産省（2023））。だが、農林水産省が実施した食育に関する調査によると、食文化を伝承する意識について尋ねた設問において肯定的な回答した人の割合は、87.0%（「とてもそう思う」36.6%・「そう思う」50.4%）と報告されている（農林水産省（2024））。これらの調査より、食文化を伝承する必要性は認識されていながらも、伝承する活動については十分に行われていないという実態が推測される。

東北地方には、歴史的背景によって形成された地域が見られ、現在でも昔ながらの町並みや貴重な建造物が残されている。「小江戸」として知られている埼玉県川越市などのように、古くからの町並みを有する地域は、観光事業において歴史との関係性などを伝えることによって、多くの観光客を呼び込むことが期待できる。また、観光の際に提供される「食」についても、独自性を持つものを提供することができれば、地場産品の価値を高めたり、経済的な効果を生み出されたりすることも期待できる。ただし、観光事業によって経済効果を創出するためには、地域で策定するマーケティング戦略の実効性を高めていかなければならない。また、観光事業に携わる事業者の業種は極めて広範にわたるため、地域におけるコンセンサスの形成と事業展開に向けた連携体制の構築のあり方については、成果を高めるためにも検討しておくべきである。

筆者らは、歴史的な町並みが現存する東北地方の地域において、地域の活性化策に関する調査活動を継続的に実施してきた。そして、2000年以降は、かつて河川舟運によって物流が盛んに行われていた秋田県横手市増田地区、山形県長井市、福島県会津若松市において、地域振興の促進要因と阻害要因について考察してきた（渡部順一・石原慎士（2023））。考察に際しては、食文化を生かした観光事業を推進するための方策について具体的に検討するために、会津若松市の関係者とともに2022年度より実証事業を推進してきた。

本稿では、江戸時代から明治時代にかけて日本海海運の役割を担った北前船と東北地方の寄港地から河川舟運によって物資が運搬された地域の郷土料理の特徴について考察するとともに、郷土料理や食文化を生かした地域振興策や商品開発のあり方について検討を試みる。2章では、横手市増田地区、長井市、会津若松市における地域の状況と活性化に向けて推進している観光事業について述べる。3章では、河川舟運によって搬入された海産物と郷土料理の特徴について述べる。4章では、郷土料理や食文化を生かした地域振興策について検討するために着手した商品開発事業について述べる。5章では、本稿で考察した内容を集約するとともに、郷土料理や食文化を生かした地域活性化策について提言を記す。

2. 河川舟運によって栄えた地域の状況と観光振興策

2.1. 秋田県横手市増田地区の状況と観光振興策

秋田県横手市増田地区（旧平鹿郡増田町¹）は、栗駒山の北側を経て岩手県奥州市に通じる手倉

¹ 旧平鹿郡増田町は、2005年10月の市町村合併によって横手市に編入された。

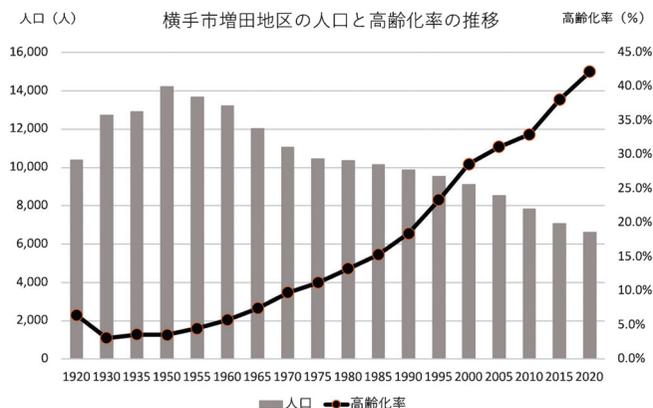


図 2.1 横手市増田地区の人口と高齢化率の推移

出所：総務省統計局「国勢調査」および横手市「横手市の人口」をもとに筆者作成

街道（現：国道 397 号）と湯浜峠を経て宮城県大崎市に通じる小安街道（現：国道 398 号線）が交わる交通の要衝として発展してきた地域である。秋田や山形へつながる羽州街道（現：国道 13 号）が近いことに加え、雄物川の支流にあたる成瀬川と皆瀬川の合流地点も存在するため、河川舟運においても重要な役割を果たしていた。

江戸時代は、米の栽培や酒造りで繁栄したことに加え、葉たばこの生産や生糸の集積地となったことも関係し、中心部に商業が発展した。明治時代以降も、豪農豪商の町として繁栄し、商取引が隆盛したことに伴い、現在の北都銀行の前身となる増田銀行が 1895 年に設立された。中心部の多くの商家には、鞘（上屋）で覆われた土蔵である内蔵（うちぐら）が設置されており、土間を通じて主屋と外蔵が接続されている。内蔵の内部には、座敷間が設けられており、当主とその家族のためのプライベートな生活空間になっていたようである。また、内蔵の上層階には、家財などを保管している文庫蔵が設置されており、板の間に什器類が保管されていたようである（増田町観光協会 Web サイト）。

増田地区では、佐竹藩の公認で約 360 年前に始まったとされている朝市が現在でも開かれており、中心部の朝市通りでは 50 店ほど出店している（増田町史編纂委員会（1997））。しかし、第二次世界大戦以降は地区の人口が徐々に減少するようになり、さらに 1995 年以降も急激に減少する傾向が見られる（図 2.1）。高齢化率が高まる状況も見られ、2020 年以降は 40% を上回るようになった。このような状況において、増田地区では現存している内蔵を観光資源として位置づけ、「内蔵の町」というキャッチフレーズを掲げながら観光事業を推進している²（増田町観光協会 Web サイト）。また、漫画家の矢口高雄氏の出身地であることにちなみ、1995 年には「増田まんが美術館」（現：横手市増田まんが美術館）が開設され、漫画の原画の収蔵・展示が行われている。

横手市は、「内蔵」が存在する伝統的建造物保存地域や「増田まんが美術館」などの多様な地域

² 現在、増田地区において内蔵を公開している建物は、19 軒である。このうち国指定重要文化財は 1 軒、国登録有形文化財は 9 軒、市指定文化財は 5 軒となっている（増田町観光協会 Web サイト）。

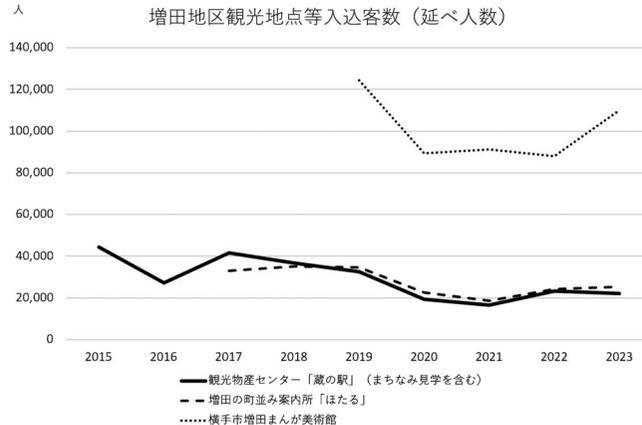


図 2.2 増田地区における観光地点等入込客数
出所：秋田県「秋田県観光統計」をもとに筆者作成

資源を生かした「文化観光」³の推進に向けて「横手市増田まんが美術館を中核とした地域資産活動地域計画」⁴を策定した(横手市(2019))。その後、この計画は、2020年に制定された「文化観光拠点施設を中核とした地域における文化観光の推進に関する法律」(文化観光推進法)に基づき、主務大臣(文部科学大臣・国土交通大臣)により認定された。国の支援によって増田地区の観光事業が強化されるようになると、「まんが美術館」と伝統的建造物保存地域が一体的に回遊するような仕組みが構築され、経済的な効果が創出されることが期待される。

だが、横手市における観光入込客数は、コロナ禍以前の2019年までは約350万人であったものの、2020年以降は、200万人台まで減少した。また、横手市増田地区については、2019年時点における「横手市増田まんが美術館」の来館者数が124,453人だったが、その他の年については概ね9万人前後で推移している。一方、伝統的建造物保存地域については、観光物産センター「蔵の駅」(まちなみ見学を含む)の入込客数が2015年と2017年に4万人を超えていたが、その後はコロナ禍以前より減少する傾向が見られる。至近でありながらも「まんが美術館」の来館者と伝統的保存地域の観光入込客数が乖離している背景には、双方の客層が異なることが関係している。このことは、横手市も認識しており、前述の地域計画の中で「まんが美術館への来館者の多くは「マンガファン」であり、他の文化観光施設等に足を運ぶことは少ない」と述べている。また、横手市(2019)では、現況が通過型観光となっていることも示されており、増田地区内の回遊性を高めるとともに、滞在時間を長くしながら消費を促す仕組みを構築することが課題であると述べられている。

増田地区の伝統的建造物保存地域には、旧来の商店街や朝市通りが存在しており、現在も商業機

³ 文化観光推進法では、「文化の振興を起点として、観光の振興と地域の活性化につなげ、これによる経済効果が文化の振興へと再投資される好循環を創出する」という目的が提示されている(文化庁Webサイト)。

⁴ この計画では、「関連する団体・事業者と協力し、新たな魅力の創出に努め、地域経済の活性化をめざす」という目標が記述されている。

能が集積している。「内蔵」を擁する建物においても商業が営まれており、飲食店や喫茶コーナーを持つ店舗も存在している。宿泊施設については、隣接する横手市十文字地域（旧平鹿郡十文字町）を含めて小規模な旅館や民宿が数軒見られるものの、大規模なビジネスホテル等が存在しないため受け入れ人数が限られているが、通過型観光から脱却するためには地域資源を生かしたソリューションを開発し、多様な観光客を受け入れていかなければならない。

2.2. 山形県長井市の状況と観光振興策

山形県長井市は、同県南部の置賜地域に所在する人口2万6000人の都市である。新潟県と跨がる朝日連邦の麓に位置し、吾妻連峰を源とする最上川が流れる市の中心部は、河口となる酒田から物資が搬送された河川舟運の終着港として繁栄したという歴史を有す⁵。江戸時代以降は、米沢藩の交易都市として栄え、船着き場が設けられた宮地区と小出地区には、米沢藩の青苧蔵⁶（あおそぐら）や上米蔵などが置かれたという経緯から商工業が発展した⁷。また、米沢藩主である上杉鷹山が治めていた江戸時代中期に養蚕が奨励されたことによって絹織物産業が発展し、明治以降は「長井紬」の産地としても知られるようになった（長井市（2020））。

交通面については、河川舟運の拠点として栄えたことが関係し、置賜地域の各地に向かう街道は江戸時代から整備され、大正時代（1913年）には、南陽市の赤湯駅から白鷹町の荒砥駅に至る長井線（現：山形鉄道フラワー長井線）が開業した。

昭和に入ると、誘致企業である東京芝浦電気株式会社（現：株式会社東芝）やマルコン電子株式会社⁸（現：日本ケミコン株式会社）が進出したことにより、企業城下町型の産業集積が見られるようになり、第二次世界大戦後は工業都市として発展した。しかし、企業の分社化や生産拠点の移転などにより、長井市の製造業は衰退する傾向が見られる。産業の衰退とともに人口の減少も急激に進んでおり、同時に高齢化率が高まっている。図2.3は、長井市の人口と高齢化率の推移を示したものである。このような状況は、地域産業の衰退が影響していると考えられる。

一方、観光については、2011年に発生した東日本大震災の影響で観光入込客数（観光者数）が30万人程度まで減少したものの、その後は増加する傾向が見られ、2019年時点では100万人を超えていた（山形県観光文化スポーツ部「山形県観光者数調査」）。2020年以降は、新型コロナウイルスの影響により30万人程度減少したが、2022年までに90万人台まで回復している。図2.4は、

⁵ 最上川は、元来水運に恵まれず、左沢（現：西村山郡大江町）より上流は小型船に積み替えなければならなかったが、米沢藩の御用商人である西村久左衛門が1694年に開削を行った後は、上流部の糠野目（現：高畠町）まで舟運することが可能になった。ただし、大型船による舟運は水量が多い時期を除いて糠野目まで運行できなかったようである（菊地和博（2013）、p.26・横山昭男（2006）、p.25）。

⁶ 青苧（あおそ）は、「カラムシ」の別称である。「カラムシ」は、麻織物の植物繊維を生成するために栽培され、山形県置賜地域で栽培されたものは最上川の河川舟運によって酒田に送られ、その後北前船で各地へ搬送されていた。

⁷ 宮地区と小出地区には、荒物商や呉服商などに加え、酒や味噌・醤油などを製造する醸造業などの事業が集積した。

⁸ マルコン電子株式会社は、1941年に東京芝浦電気株式会社マツダ支社長井工場として設立され、1970年に名称が変更された。その後、1995年に日本ケミコン株式会社に吸収合併された。

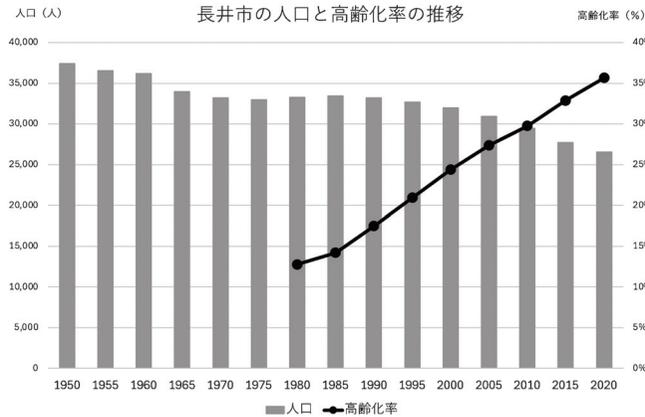


図 2.3 長井市の人口と高齢化率の推移

出所：長井市地域づくり推進課（2023）をもとに筆者作成

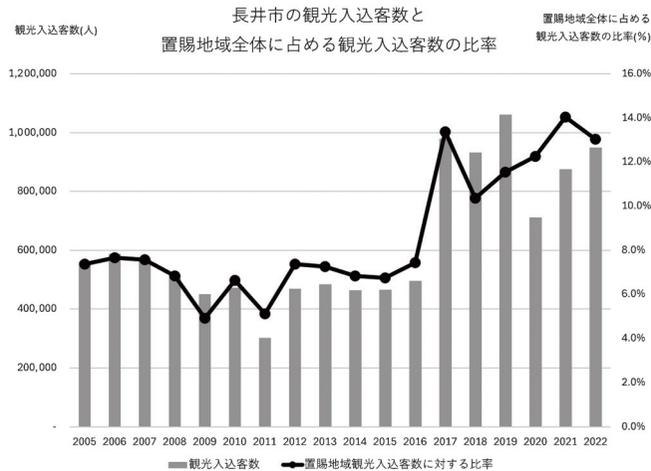


図 2.4 長井市の観光入込客数と置賜地域全体に占める観光入込客数の比率

出所：山形県観光文化スポーツ部「山形県観光者数調査」をもとに筆者作成
「ながいの統計」No.117をもとに筆者作成

長井市の観光入込客数（観光者数）を示したものである。コロナ禍以前の2019年までに観光客が増加した要因について、長井市が発表した資料に基づいて分析してみると、2017年に道の駅「川のみなと長井」が開設された影響が大きいと考えられる。また、「白つつじ公園」に来訪した観光客が増加した影響も考えられ、2019年5月10日から31日にかけて開催された「白つつじまつり」⁹では、「全国白つつじマラソン」などの催事が開催されている（長井市（2023））。

他の地域も同様であるが、人口が長期にわたって減少する状況において地域の持続性をはかるた

⁹ 2019年時点の「白つつじまつり」の観光客数は、134,900人である。この実績は、前年比の157%である（長井市（2023））。

めには、観光事業に注力するとともに、交流人口ならびに関係人口の確保に努めていかなければならない。長井市は、2032年に向けて発表した「第2期長井市観光振興計画」（2023年発表）において、「交流人口・関係人口の増加と地域経済の活性化を図り、若者の定着する魅力あるまち」の実現に向けて、観光施策に関するビジョンを策定している（長井市（2023））。

同計画では、2013年に策定された「第1期長井市観光振興計画」（2013年～2022年）における地域の資源に関する課題として、「既存公園施設等の老朽化」、「フラワー長井線を資源として活かしていない」、「『食』の魅力が出せていない」、「重要文化的景観を観光に活かしていない」の4点を挙げている。また、「観光協会・観光局・市の役割が整理されていない」、「観光関連事業者の巻き込みが足りない（連携）」、「商店街の参画が足りない」、「アルカディアエリアとしての地域連携の効果が実感できていない」といった住民の意識に基づいた課題も提示されている。このような課題を踏まえ、長井市では地域資源や観光リソースを磨き上げるための方策として「既存観光資源の磨き上げ」、「マーケティングに基づく観光メニューづくり」、「経済効果に直結する『食』の開発」、「『地域の文化』『生業』を魅せる」などの方向性を提示し、「地域の魅力を活かして経済効果を高めよう」、「持続可能な観光地域づくりのための体制を整えよう」、「情報発信力を高め訪れたいくなる街にしよう」という基本方針を定めている。この方針の中で示されている「地域の魅力を活かして経済効果を高めよう」という項目では、交流人口や関係人口の増加をはかるために「食の魅力でまちなか消費を拡大」という基本戦略が提示されている（長井市（2023））。

ところが、長井市の「食」に関する観光情報を参照すると、山形県名産の蕎麦やラーメンなどの麺類を提供する店舗に加え、「米沢牛」を使用した肉料理などを提供する店舗が紹介されているものの、郷土料理に関する情報については、「馬肉」に関する食文化の紹介にとどまっており、長井市で伝統的に食されてきた料理や河川舟運との関係性を持つ料理などの紹介は見られない（やまがたアルカディア観光局（2023））。「馬肉」については市独自の産品であると言えるが、他の料理については置賜地域や山形県内の他自治体においても特産品として紹介されている。近年の長井市は、観光客が増加する傾向が見られるが、同市の観光事業において経済的な効果を高めていくためには、観光客に対して独自性を持つ食を提供していく必要があると思われる。

2.3. 福島県会津若松市の現状と観光振興策

福島県会津若松市は、県内では郡山市、いわき市、福島市に次いで人口が多い都市である。2市11町4村で構成されている会津地域の中心都市としての役割も担っており、市内には大手メーカーの系列企業も含めて電子部品・デバイス・電子回路関連、医療用機械関連産業などが集積している。とくに、1970年に開設された会津オリンパス株式会社は、医療機器の世界的なメーカーとして知られており、消化器内視鏡については世界シェアの約70%を製造している（会津オリンパスWebサイト）。

同市は、中世から江戸幕末期における多様な史実を有するとともに、市内には複数の温泉地¹⁰が

¹⁰ 会津若松市東部の東山温泉と南部の芦ノ牧温泉は、同市を代表する温泉地であり、団体旅行客を受け入れることができる観光旅館やホテルが存在している。

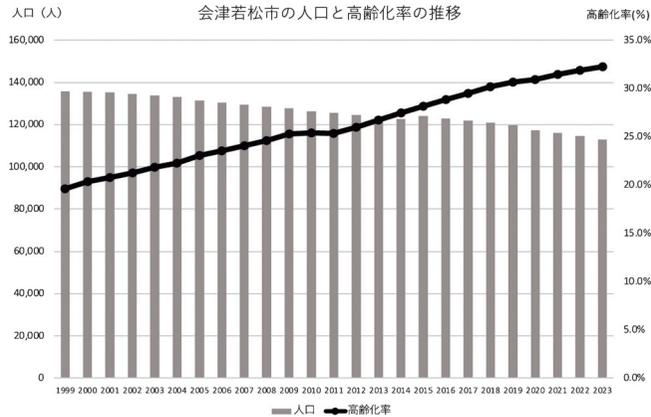


図 2.5 会津若松市の人口と高齢化率の推移
出所：福島県「現住人口調査年報」をもとに筆者作成



図 2.6 会津若松市観光入込客数の推移
出所：福島県「観光客入込状況」をもとに筆者作成

存在しているため南東北地域屈指の観光地として知られている。しかし、会津若松市の人口は、1990年代半ば以降に減少する傾向が見られ、2020年の人口は、1995年比で85.6%となっている。図2.5は、会津若松市の人口と高齢化率の推移を表したものである。同市における高齢化率は2018年に30%を超え、2023年までに32.2%まで増加している。また、75歳以上の後期高齢者の比率も増加する傾向が見られ、2007年に12.1%だった実績が2023年までに17.4%まで伸びている¹¹。

一方、観光入込客数については、2009年以前は350万人を超えていたが、東日本大震災以降はNHKの大河ドラマ「八重の桜」¹²が放送された2013年を除いて300万人に達していない。図2.6は、会津若松市の観光入込客数の推移を表したものである。2020年から2021年にかけては、新型コロナウイルスの感染拡大によって観光入込客数が減少したが、2022年以降は徐々に回復する傾

¹¹ 図2-5の1999年～2005年の人口ならびに高齢化率は、合併前の北会津村と河東町の実績を含めている。

¹² NHK大河ドラマ「八重の桜」は、会津出身の新島八重（新島襄の妻）の生涯を描いた作品である。

向が見られる。だが、2023年の実績（2,254,677人）は、2019年の実績（2,602,060人）まで回復していない。

会津若松市は、観光振興をはかるために「第3次会津若松市観光振興計画」を発表し、2017年から2026年の10年間における振興施策の方向性について提示している。この計画では、3つの基本施策と14の基本計画が定められており、基本施策「地域資源を活用した観光振興」における基本計画「歴史的・文化的な資源・資産の活用」では「会津の食文化の活用」という事業が提示されている（会津若松市（2017））。また、この基本計画の推進については、「特産の米や味噌、伝統野菜等の地域食材、こづゆや棒たらなどの郷土料理、ソースカツ丼やカレー焼きそばなど、本市の特色ある食文化を活用し、食と観光を連携させた『あいづ食の陣』¹³の取組等により、食の魅力発信による観光誘客に努めます」という内容が述べられている。先述したように、多くの史実を有する会津若松市は、鶴ヶ城や飯盛山など、会津藩とゆかりを持つ多くの観光地を擁している。商業地である七日町周辺についても古い街並みが残存しているほか、会津塗や会津木綿といった伝統製品の製造元も存在しているため、「文化観光」を推進する上で適した地域であると言える。「第3次会津若松市観光振興計画」では、福島県来訪者を対象とした「観光地実態調査」の結果が提示されており、会津地域を訪れた旅行の目的を尋ねた設問（複数回答）では、「自然や風景を見て回る」（65.6%）に次いで「おいしいものを食べる」（50.4%）という回答が多いという結果が報告されている。地域の食文化と観光事業を組み合わせた取り組みを推進することによって、経済的な効果をさらに高めることができると思われる。

3. 河川舟運によって栄えた地域の食文化

3.1. 秋田県平鹿地域における海産物を使用した郷土料理

本節では増田地区が所在する秋田県平鹿地域に伝わる河川舟運と関係性が認められる郷土料理について考察を試みる。雄物川には、増田に加え、内陸部の各所にも船着き場が設けられていたが、多くの物資は大型船が着岸可能な角間川（現：大仙市）の河港で中継され、小型船や陸送で運ばれていたようである（横手市（2012））。内陸部に存在する平鹿地域（現：横手市）は、隣接する雄勝地域（現：湯沢市など）や仙北地域（現：大仙市など）とともに、江戸時代から米の産地として栄え、収穫した米や農産物などは雄物川の下り船によって河口となる土崎港（現：秋田市）に運搬されていた。その後、土崎港からは日本海沿岸を運航していた北前船によって上方方面へ物資が搬送されていたようである（佐藤清一郎（1978））。その一方で、土崎港からの上り船には、塩、砂糖、海産物などの食料品に加え、古着、紙、畳表などの日用品などが積載されたようである（齋藤實則（1995））。諸文献によると、上り船で運搬された海産物は、身欠きニシン（カド）、ハタハタ、イワ

¹³ 「あいづ食の陣」は、あいづ食の陣実行委員会（事務局：会津若松市農政課）が2014年4月より推進している旬の地場産物をPRする事業である。この事業では「会津アスパラ」、「会津トマト」、「会津米」、「会津地鶏」を対象産品として定め、市内の飲食店でこれらの産品を使用した料理が提供されている（あいづ食の陣Webサイト）。

シ、塩マス、エイ（カスベ）、サメ、イカなどの魚類に加え、ツブ貝などの貝類、マツモ、昆布、ワカメなどの海藻類であったようである¹⁴（佐藤清一郎（1978），p.123・横手市（2012），pp.168-169・日本の食生活全集秋田編集委員会（1986），p.152）。このほかにも、海産物は院内関所（現：湯沢市）、堀廻番所（現：羽後町）、大沢番所（現：横手市）、湯ノ岱番所（現：湯沢市）、小安番所（現：湯沢市）、手倉番所（現：東成瀬村）などを通じて、仙台や庄内方面からも陸送で搬入されていたようである（佐藤清一郎（1978），p.108）。

平鹿地域に搬入された海産物は、貴重品として取り扱われ、季節や農事の節句、冠婚葬祭などの特別な日に食べられていたとの記述が見られる。横手市（2012）に記述されている海産物を使用した伝統料理は、ハタハタ寿司（飯寿司）¹⁵、酢ダコ、ほろほろ（タラコを加えたゴボウとニンジンのきんぴら）、大根なます（鮭の氷頭やハタハタのぶりこを入れた紅白なます）などである¹⁶。このほか、焼きカド（塩ニシンの焼き物）、焼きイワシ、焼きハタハタなどの焼き物は、日常の食として提供されていたようである¹⁷（日本の食生活全集秋田編集委員会（1986），p.152）。海藻類についても、出汁をとるために使用されており、平鹿地域の郷土料理では欠かすことができない食材であったようである（太田雄治（1972），p.139）。

本稿1章でも述べたように、観光客のニーズに応えるためには「食」の充実化をはかることが求められる。地方都市においては、「食」の充実化に際して地域で生産された産品や食文化を生かした料理を提供することは必須の取り組みになると考えられる。しかし、増田地区は、伝統的建造物保存地域に飲食店が存在するものの、地域独自の「食」を提供している店舗は限定的な状況である。増田町観光協会の会長を務める千田孝八氏は、「増田地区は、商業地と農村部で郷土料理が異なり、商業地は様々な地域から移住した人もいるので郷土料理は多様である」、「商業地は、資産家が多く、内陸では珍しい生の魚などを食べていた人もいるようなので、独自の食文化を持つ地域である」と述べつつも、郷土料理を提供する店舗は多くないと述べている。また、地区で受け継がれてきた「麴」を使った郷土料理を提供している「旬菜みそ茶屋『くらを』」¹⁸の経営者である鈴木百合子氏も「古い街なので、地域で受け継がれてきた郷土料理が存在するが、郷土料理を提供している店舗は限られている」と述べている。

増田地区は、日本三大うどんの一つに位置づけられている「稲庭うどん」の産地である湯沢市（旧雄勝郡稲川町）と隣接していることもあり、同品を提供する店舗が見られる。また、合併前の旧横手市に焼きそばや旧十文字町に中華そばの食文化が存在することから、これらの料理を提供す

¹⁴ これらの海産物は、増田や浅舞（現：横手市平鹿地区）をはじめとする地域の市などで取引されていたようである（佐藤清一郎（1978），p.130）。

¹⁵ 家庭によっては、尾頭付きのキンキの焼き魚が提供されていたようである（横手市（2012），p.169）。

¹⁶ 平鹿地域では「鮭の塩引き」や「鮭のくずかけ」、「鮭とハララゴ（イクラ）の麴漬け」など、サケを使用した料理も紹介されているが、これは雄物川に遡上したサケを料理に用いた可能性があるため、河川舟運で搬入されたとは言い難い場合がある（太田雄治（1972））。

¹⁷ 平鹿地域の魚店は、塩干し魚を中心に取り扱っていたが、春の時期はニシンが、夏の時期はイワシが、冬の時期はハタハタが生魚で販売されていたようである。

¹⁸ 同店は、羽場こうじ店が経営している店舗である。なお、国の有形文化財として登録されている店舗は、2003年まで営業していた旧勇駒酒造が所有したものであるが、羽場こうじ店が引き継いで営業している。

る店舗も散見される。同地区における「文化観光」を推進する際には、これらの料理に加えて、郷土料理を積極的に提供していくべきである。また、北前船と河川舟運によって搬送された海産物を使用した郷土料理についても、特別な日に食されたものであるため、歴史的な背景などを意味づけしながら提供していくべきであろう。

3.2. 山形県置賜地域における海産物を使用した郷土料理

本節では山形県長井市が所在する置賜地域に伝わる河川舟運と関係性が認められる郷土料理について考察を試みる。2章でも述べたように、長井市には宮地区に船着き場が設けられており、最上川の河口となる酒田より河川舟運で物資が運搬されていた¹⁹。

宮地区の船着き場からの下り船には、廻米をはじめ、木材や蠟、青苧などが積載され、北前船の寄港地である酒田まで運搬された。その一方で、酒田からの上り船には、塩、砂糖、古着、海産物などが運搬され、船着き場の付近には商人町が形成された（横山昭男（2006），pp.38-41）。宮地区の繁栄は、明治時代に入ってからもしばらく続いていたようであるが、中期に入ると2キロほど上流の小出地区に船着き場が設けられ、宮地区に代わって賑わいを見せたようである（読売新聞山形支局（1969），p.74）。現在も、長井市北部の横町・十日町周辺（宮地区）と南部のあら町・館町周辺（小出地区）にかつての町場の景観や歴史的な建造物が現存しているのは、河川舟運によって繁栄した商業地の名残であると言える。

ここで河川舟運によって置賜地域に搬入された海産物について、郷土料理ならびに食文化に関する文献から考察を試みる。置賜地域では、米沢藩主の上杉鷹山が領民のたんぱく源を確保するために鯉の養殖を推奨したが、「鯉のうま煮」は正月、新暦の春祭り、土用の丑の日、お盆、えびす講、年とりなど、様々な行事時の食として供されている（長井中央コミュニティセンター安全安心専門部（2022），pp.45-47）。また、河川舟運によって搬入された海産物を使用した料理については、表3.1のようなものが行事食として供されてきたとされている。

諸文献の中に見られる置賜地域の郷土料理で使用されている海産物は、サケ、マス、エイ（カスベ）²⁰、ニシン、マダラ（棒ダラ）、クジラ（イルカ）、干貝柱、昆布などであり、地域で生産された農産物などと組み合わせで調理されている。サケ、マス、エイ、ニシン、マダラ、昆布は、塩漬けや干物で搬入されたものと考えられるが、農繁期に食されていたとされるサバについては、「なまり節」として料理に用いられていたため、蒸す、茹でるといった加熱処理がなされたものが搬入されていたと考えられる。

このほか、長井市史編纂委員会（1985）によると、宮地区や小出地区のいさば屋（海産物商）では、前述の海産物に加え、イカ、タコ、マグロ、カレイ、筋子、タイなどを取り扱われていたとの記述が見られ、「大部分は日本海岸から小国を通っての駄送りに頼っていたので、干物や塩漬か焼魚（浜焼・切焼）に限られていた」と述べられている（長井市史編纂委員会（1985），p.345）。この記

¹⁹ 隣接する荒砥（現：西置賜郡白鷹町）の正部にも、陣屋と米蔵が置かれ、長井とともに積み荷を取り扱う河岸として発展していた（横山昭男（2006），p.26）。

²⁰ 長井市の郷土料理に関する資料では、「からかい」もしくは「からかえ」と表現されている（表3-1参照）。

表 3.1 置賜地域における海産物を使用した行事食

月	料理名
1月	[正月] 数の子豆、サケの塩引き、昆布巻き、からかい（エイ）煮、マスのなれずし
2月	[初午] ニシンの昆布巻き
3月	[桃の節句] 棒ダラ煮
4月	[新暦の春祭り] 棒ダラ煮、昆布巻き
5月	[端午の節句] 棒ダラ煮、ニシンの昆布巻き
6月	[むけの朔日] 棒ダラ煮、いるか汁（塩くじら汁）
7月	[土用の丑の日] いるか汁（塩くじら汁）
8月	[お盆] 棒ダラ煮、昆布巻き、からかい煮
10月	[えびす講] 尾頭付きの魚
12月	[大黒様の耳あけ] 尾頭付きの魚 [年とり] サケの塩引き、カレイ煮魚
<その他> [祝い事] 塩引き寿司（サケ）、冷や汁（干貝柱）、つぶつぶ煮（干貝柱）/[祭時] からかい煮、ニシンの昆布巻き/[春] 凍み大根とニシンの煮付け、かどの三五八漬け/[農繁期] サバなまりの煮物/	

出所：長井中央コミュニティセンター安全安心専門部（2022），pp.45-47／おきたま食文化研究会（2018），p.20・p.31／山形県グリーン・ツーリズム推進協議会（1999），p.30・p.67・p.70／しらかの食の暦編集委員（2003），p.28・p.42・p.65・p.111・p.112／山形県食生活改善推進協議会（1986），p.231／浜田三郎ほか（1984），pp.47-48／おきたま食文化研究会（2018），p.8・p.20をもとに筆者作成

述より、長井には、最上川の河川舟運に加え、越後から陸送によって搬入された海産物が流通されていたことが推測される。

その一方で、日本の食生活全集山形編集委員会（1988）では、「海の魚の生のものが食べられるのはしゅんのいっとき、春のかど（生にしん）、秋のさんま、生いか、かれいくらいに限られる」という記述が見られることから、旬の時期は生の海産物も搬入されていたようである²¹（日本の食生活全集山形編集委員会（1988），p.183）。

このように、長井市では郷土料理に多くの海産物が利用されてきたが、長井市で農家レストラン「なごみ庵」²²を経営する菅野すゑ氏によると、河川舟運が盛んな時代の海産物を使用した行事食として長井市近郊で現代でもよく食べられているものは、正月における「みがきにしん」を使用した料理くらいではないかということであった²³。近年の山形県内陸部では、地場で生産された農産物、あるいは農産物の加工品を調理したものを郷土料理としてみなされる傾向があり²⁴、「なごみ庵」

²¹ 日本の食生活全集山形編集委員会（1988）において「しゅんのとき以外は、塩魚や干し魚を魚屋で買う」という記述が見られることから、生の海産物が販売されていた時期は限定されていたと考えられる。

²² <https://www.nagomian.net/>（2024年10月26日アクセス）

²³ 筆者（渡部）が2024年10月11日にインタビュー調査を実施した。

においても「冷や汁」、「麩のから揚げ」、「きくいもの天ぷら」²⁵などが提供されているが、海産物が入手しづらかった内陸部であっても多様な海産物が使用されてきたというストーリー性を生かし、多様な郷土料理を提供していくべきであると考えられる（「あずだす」編集委員会（2012）・同（2020））。

3.3. 福島県会津地域における海産物を使用した郷土料理

本節では福島県会津若松市が所在する会津地域に伝わる河川舟運と関係性が認められる郷土料理について考察を試みる。江戸時代の会津地域は、阿賀川²⁶における河川舟運によって多くの物資が交易された。だが、阿賀川の中流域は、水深が浅く、舟運が難しかったことから、多くの交易はかつて会津藩の領地であった津川（現：新潟県東蒲原郡阿賀町）の河港を中継して行われていた²⁷（丸井佳寿子・吉田勇（1963），pp.77-87）。また、津川与会津地域の各地の間は、越後街道（現：国道49号）を経由して物資が搬送されていたようである（新潟県教育委員会（1962），pp.153-170）。

津川より北前船の寄港地である新潟へ向かう下り船には廻米を中心に、薪炭、麻苧（青苧）、たばこ、塗物などが積載されたようである²⁸。このほかにも、大豆、小豆、唐辛子、稗、木の実、種子などの農産物も積載されていたということから、当時の会津地域は米以外の農産物についても産地化がはかられていたと推測される（丸井佳寿子（1985），pp.151-172）。また、津川に向かう上り船には塩（西入塩）を中心に、海産物（いさば）、呉服、綿、古着、茶、漆などが積載されたようである（津川町史編さん委員会（1969），pp.66-75）。

会津地域では、行事食の材料に海産物が利用されていたという記録が存在する。表3-2は、会津地域で食されてきた海産物を用いた郷土料理である²⁹。表で示したように、会津地域の郷土料理には、サケ、ニシン³⁰、タラ（マダラ）、イカ³¹、サメ、昆布などの海産物が使用されている。また、山形県置賜地域と同様に、夏の時期はクジラが食べられており、これらの海産物は河港が存在して

²⁴ 郷土料理の普及については、山形県ならびにグリーン・ツーリズム推進協議会が主催者となり「やまがた農園ランチめぐり2024」（<https://www.gt-yamagata.com/digista/index.html>（2024年10月26日アクセス））を開催している。

²⁵ 「きくいも」は、キク科ヒマワリ属の多年草であり、江戸時代末期に飼料用作物として欧米から伝来された農産物である。

²⁶ 阿賀川は、福島県内における河川名である。下流域となる新潟県内では阿賀野川という名称に変わる。

²⁷ 江戸時代には阿賀川の上流部の開削が行われ、塩川（現：喜多方市）まで通漕が可能になった時期があるが、常時舟運が可能だったのは津川より下流域であったようである（丸井佳寿子・吉田勇（1963），pp.78-79）。

²⁸ 阿賀川の河川舟運で搬出された会津藩の廻米は、大坂へ向かう上方廻米であった。江戸には、白河街道や会津街道などを経由し、下野国（現：栃木県）から鬼怒川・利根川・江戸川を経由する舟運で搬送されたとされている（福島県西会津町（2023），pp.5-6）。鬼怒川の舟運を最も利用した藩は会津藩であるとされ、米を中心に年間12万～13万駄（24万～26万俵）が搬送されたとされている（鬼怒川・小貝川サミット会議・国土交通省下館河川事務所（2007），pp.6-7）。

²⁹ 会津地域は、商業地と農村部に加え、会津盆地と中山間地で食文化が異なると言われているが、本表ではこのような相違については区別していない。

³⁰ 会津地域では、ニシンのことを「カド」「カドイワシ」と呼ぶことがある（日本の食生活全集福島編集委員

いた津川周辺の地域でも食べられていたことから、阿賀川の河川舟運によって搬入されたものと考えられる³²（新潟県津川地区振興事務所（2005）， p.18・p.29・p.34・p.57・p.61・p.70）。

会津地域の郷土料理で使われている特徴的な海産物は、「こづゆ」に使われる干貝柱である。干貝柱は、ホタテ貝の貝柱を乾燥させたものであるが、越後（新潟県）には「のっぺい汁」と呼ばれる干貝柱を使用した類似する郷土料理が存在しているため、会津地域の郷土料理は新潟との強い関係性が認められる³³⁻³⁵。

このほか、会津地域では「サバなまり」を食していたという文献も見られ、会津歴史観光ガイド協会（発行年不明）では、「頭と内臓を取り茹でた『鯖なまり』が会津に樽で大量に運ばれ大人気であった」と述べられている。会津地域でサバが食されていたことについては、会津藩士の食について考察した文献にも記述されており、春の時期に「サバ昆布巻き」が提供されていたようである（平出美穂子（2014）， pp.138-139）。

同文献では、前述した海産物に加えて、タイ、アワビ³⁶、カツオ、エビ、イシモチ、クロダイ、アカガイ、サクラエビ、カレイ、ヒラメ、タコ、ナマコ、クラゲ、カラスミなどが幕末期までに食べられていたとの記述も見られる（平出美穂子（2014）， p.24）。これらの海産物が生で搬入されたか否かについては、文献等に記されていないが、江戸時代の会津藩は保科正之を藩祖とする会津松平家が統治していた。豊富な海産物が会津地域に搬入された背景には、同藩における豊かな財政力が影響しているものと考えられる。

会津若松観光ビューローが公開している観光ポータルサイト「会津若松観光ナビ」では、グルメ情報の中で郷土料理を提供している 11 店舗が紹介されている（会津若松観光ナビ Web サイト）。これらの店舗では、「こづゆ」や「ニシンの山椒漬け」をはじめ、桜肉（馬肉）料理、鯉の甘露煮、輪箱飯などの郷土料理が提供されている。筆者（石原）は、このサイトで紹介されている割烹「田季野」（会津若松市栄町）で女将（取締役）を務めている馬場由紀子氏に郷土料理の提供状況についてヒアリング調査を試みた。調査の結果、会津若松市内や会津地域の各地ではソースカツ丼や喜多方ラーメン、会津そばを提供する店舗が多いが、郷土料理については提供する店舗は限られており、地域の歴史との関連性がある食文化や伝統野菜などが存在していてもその知名度は高くないと

会（1987）， pp.62-63）。

³¹ 文献の中には「スルメイカ」と記述されているものも見られる。「スルメイカ」は干物のイカであると考えられる（平出美穂子（2014）， p.24）。

³² 河港が存在していた津川の周辺の郷土料理を紹介している文献では、「ニシンの山椒漬け」、「棒ダラ煮」、「クジラ汁」、「サケの粕汁」、「サケの昆布巻き」、「わらびと鱈の漬物」などが紹介されている（新潟県津川地区振興事務所（2005）， p.18・p.29・p.34・p.57・p.61・p.70）。

³³ 新潟県の「のっぺい汁」には、干貝柱で出汁を取るが、会津地域とは異なり塩引き（鮭）が具材に使用されている（農林水産省 Web サイト）。

³⁴ 原料となるエゴ草（海藻）は日本海で採取されたものが使われており、越後にも「えご練り」と呼ばれる同様の郷土料理が存在している（新潟県津川地区振興事務所（2005）， p.27）。

³⁵ 置賜地域にもおかめささぎ（豆）や里芋などの地野菜を干貝柱の出汁で煮込んだ「つぶつぶ煮」と呼ばれる類似する郷土料理が存在しており、ハレの日などに提供されていたようである（おきたま食文化研究会（2018）， p.20）。

³⁶ 干物にしたものアワビは、「くしかい」と呼ばれていたようである（平出美穂子（2014）， p.24）。

表 3.2 会津地域における海産物を使用した行事食

月	料理名
1月	[正月] サケの粕煮、新巻(サケ)、塩引き汁(サケ)、豆数の子、サメ煮、ニシンの昆布巻き、ニシンのすし漬け、棒ダラ煮、クジラ汁、イカの丸煮、昆布巻き、煮染(ニシン・昆布・スルメイカ) [十日市] ³⁷ 棒ダラの昆布巻き
2月	[初午] つむじけいり(サケの頭を入れた煮物)、塩引き(サケ)、長煮物(昆布)
3月	[春の彼岸] 天ぷら ³⁸ (ニシン・イカ)
5月	[端午の節句] 身欠きニシンの煮物
6月	[初夏の時期] ニシンの山椒漬け ³⁹ 、磐梯筍とニシンの味噌煮、ニシンとふきの煮物 ⁴⁰
7月	[夏の時期] クジラ汁
8月	[お盆] 切昆布、天ぷら(ニシン・イカ)
9月	[秋の時期] でんがく(ニシン)、きり漬(スルメイカ・ニシン・昆布) [秋の彼岸] 天ぷら(ニシン・イカ)
10月	[えびす講] 焼サケ、サケのがら煮
11月	[秋から冬の時期] ぶつぶつ煮(棒ダラ・貝柱)
12月	[年とり] サケの粕煮、新巻(サケ) ニシンのすし漬け [冬の時期] 凍み大根の煮物(ニシン)
<その他> [慶事] 煮染 ⁴¹ (ニシン・昆布・スルメイカ)、こづゆ ⁴² (貝柱) / [祭事] 棒ダラ煮(マダラ)、えご(エゴ草) / [婚礼] サケの煮付、昆布の煮付け、昆布の煮染、貝敷盛(タコ・切イカ・豆数の子・田作り(カタクチイワシ)、こづゆ(貝柱)、えご(エゴ草) / [御大儀ふるまい] 豆数の子	

出所：星孝光(1991) / 会津若松市ボランティア文化財愛護かけはしグループ(1977) / 星孝光(1994) / 平出美穂子(2003) / 会津歴史観光ガイド協会(発行年不明)をもとに筆者作成

³⁷ 十日市は、400年以上も前から続いている会津地域の伝統的な初市であり、毎年1月10日に開催されている(会津若松観光ビューロー Web サイト)。

³⁸ 会津地域の「天ぷら」は、身欠きニシン、イカ(スルメイカ)、納豆、干し柿に加え、饅頭を使用して作られていた(星孝光(1994), pp.54-57)。

³⁹ 「ニシンの山椒漬け」には、山椒の実ではなく、葉の部分を使用する。山椒の新芽が出る頃に、会津本郷町(現：会津美里町本郷地区)の窯場で製造された「ニシン鉢」などを使って、家庭などで作られている(星孝光(1994), pp.96-103)。

⁴⁰ 「ニシンとふきの煮物」は、春から初夏にかけて食べられていたようである。

⁴¹ 「煮染」は、慶事に加え、仏事でも供されていたが、昆布は慶事のみで使われていたようである(星孝光(1991), p.16)。

⁴² 会津若松市内の商家では「煮肴」と呼ばれていたようである。また、磐梯町や猪苗代町周辺では、「ざく煮」「ざくざく」と呼称されていたようである(平出美穂子(2003), pp.72-73)。その一方で、「こづゆ」は武家や商家で、「ざくざく」は農家で食べられていたという見解も見られる(会津歴史観光ガイド協会(発行年不明))。また、「こづゆ」と「ざくざく」は別種であるという見解も見られ、「ざくざく」の出汁はカタクチイワシの素干しや塩サケで取られていたという記述も見られる(もっと会津を制作委員会(2006), pp.146-147)。

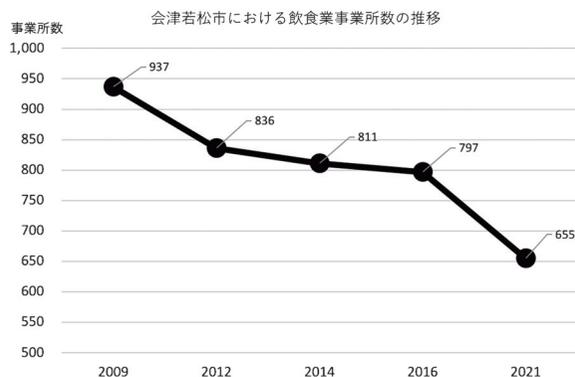


図 3.1 会津若松市における飲食業事業所数の推移
 出所：総務省「経済センサス-基礎調査」および総務省・経済産業省「経済センサス-活動調査」をもとに筆者作成

いう回答が寄せられた。また、「家庭において郷土料理を食べる機会も減少しており、会津で受け継がれてきた食文化を知らない地域住民も増えているのではないか」という話も伺った。会津若松市内では、コロナ禍以前よりも飲食業を営む事業所数が減少する傾向が見られる（図 3.1 参照）。

会津地域には、江戸時代の 1684 年に会津藩の佐瀬与次右衛門が著した「会津農書」に基づいて生産されてきた伝統野菜が存在する（佐瀬与次右衛門著（山田龍雄・飯沼二郎・岡光夫編）（1982））。また、日本酒や味噌、醤油などの醸造業についても、老舗の蔵元が数多く存在しており、会津藩が統治していた頃から地域独自の味が作り出されてきたと言われている。2 章で示したように、会津地域の中心都市である会津若松市は人口の減少や観光入込客数の低下という問題を抱えているが、地域で受け継がれてきた豊富な食材を生かしつつ、歴史的な背景に基づいて食に意味を付与することができれば、観光事業や地域の飲食業のさらなる活性化が期待できると考えられる。

4. 会津地域における食文化を生かした商品開発の取り組み

4.1. 観光事業で提供する「食」のあり方

前章までに述べてきたように、河川舟運によって栄えた東北地方の内陸部の地域は、いずれも高齢化が進行しており、人口が減少する傾向が見られる。このような状況は、地域産業の衰退が大きく関係していると言えるが、地域の持続性を高めていくためには、観光事業に注力していくことが求められる。さらに、観光事業によって経済的な効果を高めていくことを目指していくのであれば、多様な関係者が連携しながら新しいソリューションを開発していく必要があるだろう。

近年のマーケティングの研究では、経験価値という概念が注目されており、観光事業においても体験や経験を重視する「コト消費」に加え、その日やその時間でしか体験できないことを重視する「トキ消費」を創出するための対応が求められている（酒井崇匡（2018））。Schmitt, B.H. は、経験

価値を「製品やサービスそのものの持つ物質的・金銭的な価値ではなく、利用経験を通じて得られる効果や感動、満足感といった心理的・感覚的な価値」と位置づけている (Schmitt, B.H. (1999))。また、Pine, B.J. and Gilmore, B.H. は、経験を第四の経済価値と位置づけながら、「経験を買う人は、ある瞬間やある時間に企業が提供してくれる“コト”に価値を見出す」と述べている (Pine, B.J. and Gilmore, J.H. (1999))。さらに、Pine らは、経験価値を創出するためには、「演出」のあり方が重要であると言及しており、消費ニーズにおいて妥当性が認められると大きな差別化を図ることが可能になると述べている。

ブランドに関する研究では、産品に付与すべき価値形成のあり方が重要であるとの見解が見られる。青木は、加工品のブランドについて「原料等の正当性・差別性」と「加工技術の独自性」を明確にする必要性について述べている。さらに、観光地のブランドについては、「自然・歴史・文化の差別性」の明確化をはかるとともに、経験価値を創出していくべきとの見解を提示している (青木幸弘 (2004), pp.20-25)。

前章で述べたように、本稿で提示した3つの地域にはそれぞれに地域の歴史と関係を持つ食文化や郷土料理が存在している。このような食文化や郷土料理には、北前船で搬送された海産物が含まれているため地域間で類似しているものも見られるが、それぞれの土地で生産された農産物や調味料と組み合わせで作られたものであるため、独自性を有する地域資源であると捉えることができ。地域と産品の関係性や食文化の歴史的背景、調理における独自性などを演出することができれば、観光事業における経験価値を高めることが可能になると考えられる。

4.2. 会津若松市の観光事業における「食」の課題

会津若松市では、これまでも「食」を生かした地域活性化策が推進されてきた。2000年には、地域で受け継がれてきた伝統野菜を認定するとともに、食文化の伝承活動を進めるために「会津の伝統野菜を守る会」が設立された。さらに、2001年には会津若松市と会津若松商工会議所が中心となって「会津ブランド推進委員会」を設立し、地域の歴史や伝統に裏付けされた産品を「会津ブランド」として認定する取り組みも進められてきた。

同市では、今までに「食」を生かした観光事業のあり方についても検討がなされており、2005年には国土交通省関東運輸局とともに「食文化を核とした観光的な魅力度向上による地域活性化調査」を実施している。この調査では、「観光客の評価を踏まえた『食』の認定の仕組みづくり」ならびに「『食』の魅力を活用した地域への誘客手法の確立」という目指すべき成果を示しながら、地域で取り組むべき3つの方向性（「地域の『食』の観光的な活用状況の把握」、「観光客による評価を組み込んだ『食』の認定システムの検討」、「『食』の魅力による誘客戦略の検討」）が提示されている。また、同調査の報告書では、会津若松市における観光業の課題として、「『会津』という地域が有する高い知名度を活かしたブランド戦略が、地域への誘客戦略と十分に連携していない」、「地域独自の食材や食文化など、「食」に関する魅力が観光的な観点から十分に活かし切れていない」という見解が述べられており、地域の食と観光の課題として次の内容が提示されている (国土交通省関東運輸局・会津若松市 (2006), pp.19-21・pp.25-27)。

- ・観光客のニーズとのミスマッチ
- ・食材の供給量・時期の安定性の問題
- ・地域食材の供給に関する情報が集約／共有されていない
- ・食の魅力の提供方について検討が不足
- ・会津若松市の「食」に対する認識が一般マーケットでは低い
- ・「歴史」「文化」「温泉」に「食」を加えた新たな魅力の創造が重要

会津若松市では、政府が推進している「デジタル田園都市国家構想推進プロジェクト」で採択された「複数分野のデータ連携による共助型スマートシティ推進事業」において、「食料の安定供給・農業の持続的発展『需給マッチングサービス』」の整備が進められている。この取り組みでは、「地域内流通の活性化および地産地消の促進を目的として、農作物に関する生産情報と飲食店等の需要情報に基づくデジタルマッチングシステムを実装し、生産者の所得向上及び、地域において持続可能な食と農の供給体制を構築する」という目標を掲げながら、ICTを適用しながら生産者と実需者となる旅館・飲食店等との間で地域内流通の活性化を図るという方向性が示されている（会津若松市（2022））。この取り組みが地域に定着すると「食材の供給量・時期の安定性の問題」ならびに「地域食材の供給に関する情報が集約／共有されていない」という課題については、解決されることが期待できる。しかし、他の課題については、自治体に加え、観光事業者や食を提供する飲食・宿泊事業者などが対応策を検討していかなければならない。

国土交通省関東運輸局・会津若松市（2006）では、会津地域で提供されている「そば」「ラーメン」について「会津に限らず全国的に山間地においてはよく見られるメニューである」と述べられている。また、「会津の食に対するイメージが弱いことが示されているが、実際に来訪してもそれほど目を引くものが無かったということであろう」という記述も見られる（国土交通省関東運輸局・会津若松市（2006）、p.37）。同報告書では、会津らしさを感じる食の要素として、「普段食べられないもの」、「地元の産品を活かした料理」、「会津の伝統料理」、「会津らしい空間で提供する」という観点が提示されており、「個店個店での創意工夫により、互いに刺激となって水準が底上げされていくことが期待される一方で、『会津のおもてなし』や『会津の食の提供』に関して、最低限守るべき考え方を共有していくことが必要である」という見解が述べられている（国土交通省関東運輸局・会津若松市（2006）、p.要11-12）。企業間連携に関する研究では、持続的な競争優位を達成するために戦略的アライアンスを推進していく必要性が述べられている（牛丸元（2007）、p.22）。地域社会において、食に対する考え方を事業者間で共有することは、それぞれが競合関係にあることを考慮すると容易なことではないが、観光事業で地域の個性（地域らしさ）を感じられる食を提供していくためには、一体的に行動していくことも求められるだろう。

4.3. 郷土料理を生かした新しい「食」の開発

近年は各地域の料理が「ご当地グルメ」と呼ばれるようになった。「ご当地グルメ」について、岡田は、「料理の伝統性にはこだわらなくとも特定地域との結びつきは強く、かつ安くて美味しい料理、というより広い概念を指す言葉」という見解を記している（岡田あゆみ（2008）、p.229）。

また、村上は「安くて旨くて地元の人に愛されている地域の名物料理」という見解を述べている(村上喜郁(2010), p.155)。このような見解を踏まえると、会津地域で提供されている「ソースカツ丼」⁴³や「喜多方ラーメン」⁴⁴は、比較的安価で提供されているため「ご当地グルメ」として位置づけることができる。喜多方市が実施した観光に関する調査によると、「来訪回数別にみた喜多方市内で訪れる予定の場所、訪れた場所」を尋ねた設問(複数回答可)では、全体の72.8%がラーメン店と回答しており、最も高い比率となっている(喜多方市・株式会社ヤマダソリューション(2023), p.24)。飲食代としての消費金額については、「1,000円以上2,000円未満」と回答する人の割合が20.3%と最も高く、次いで「2,000円以上3,000円未満」(14.9%)、「3,000円以上4,000円未満」(10.1%)と続いている(前掲書, p.27)。

その一方で、郷土料理の意味については、「農山漁村の生産や暮らしの中で生まれ、そして農山漁村で生まれ、地域の伝統的な調理法で受け継がれてきた料理で、かつ、現在もそれぞれの地域でふるさとの味として認知され食されている料理」という見解が記されている(農林水産省・財団法人農村開発企画委員会(2008), p.1)。さらに、郷土食については、「各地方特有の神事・仏事・祭り、家庭の慶弔事等の折に供される行事食や、四季の生産物の収穫や山野、海川が齎らす食材料を組合せた日常食、農事食、それに救荒食を包含した一年を通じての食パターンを明かに特徴づける食物の数々」という見解が述べられている(食料・農業政策研究センター(1985), p.123)。このような見解より、郷土料理ならびに郷土食は、主として家庭で食べられてきた料理であると考えられる。

だが、会津若松市が市民に対して実施した「令和5年度食育アンケート調査結果」によると、「郷土料理(こづゆ)を作ったことがある成人」の比率は53.8%であると報告されている。また、大学生を対象に郷土料理の喫食状況について調査した阿部・中村(2022)によると、「こづゆ」を食べたことがあると回答した福島県内出身者(28名)のうち、「自宅及び親戚宅」で喫食したという人は15名(53.0%)、「給食」で喫食したという人は9名(32.0%)、「外食」で喫食したという人は2名(7.0%)であったと報告されている⁴⁵(阿部優子・中村恵子(2022), pp.23-32)。これらの調査結果より、会津地域における郷土料理を食べる地域住民の割合は、5割強程度であると推測される。地域の飲食店では、「こづゆ」や「ニシンの山椒漬け」などの郷土料理を提供する店舗は多く見られるが、酒の肴としてのほか、単品料理として提供されることが多い。また、「こづゆ」は、会津塗の手塩皿(直径120mm程度)に盛り付けられ、多くの店舗では単品料理もしくはセットメニューの汁物として提供されている。

このような状況において、筆者らは株式会社田季野の馬場氏とともに会津地域の郷土料理を観光客と地域住民に提供するための方向性について協議することにした。馬場氏は、会津地域の郷土料

⁴³ 昭和5(1930)年に創業した「若松食堂」が、会津地域の「ソースカツ丼」の元祖であると言われている(會津物語 Web サイト)。

⁴⁴ 喜多方ラーメンの元祖は、中国から渡ってきた一青年がチャルメラを吹き屋台を引いて売り歩いていたラーメン(支那そば)であるとされている。また、店舗での提供は終戦後に喜多方市の「上海食堂」と「満古登(まこと)食堂」が支那そばを提供したとされる(蔵のまち喜多方老麺会 Web サイト)。

⁴⁵ この調査は、複数回答方式で実施されたことが記されている。

理を提供することについて「様々な郷土料理が存在しているが、従来までのように単品料理として提供するだけでは消費につながらない。多様な食材などを組み合わせながら郷土料理を演出していくことが求められる」と述べた。さらに、地域で郷土料理を食べる機会が減少している状況を踏まえて、「食育とも関連づけながら、子どもたちに興味を持ってもらえるような食の開発を目指していかなければならない」という考えを示した。

このような考えに基づき、馬場氏と筆者（石原）は、近年の消費ニーズに鑑みながら会津地域の郷土料理を組み合わせた商品の開発作業を進めることになった。そして、観光客や地元住民が手軽に食べることができる料理について検討した結果、「こづゆ」をコンセプトに様々な地域の食材を組み合わせた「おでん」を開発するという方針が固まった。「おでん」は、鍋料理としての人気も高く、紀文によると1999年から2023年（25年間）において喫食率⁴⁶が最も高い鍋物料理であると報告されている（紀文（2023））。「おでん」は、豆腐に味噌を塗って焼いた田楽がルーツであると言われているが、現在のような汁で煮込んだものが普及した時期は江戸時代末期であるとされている（本山荻舟（2012），pp.222-223）。近年では、各地で生産された産品を、地域性を有するだしで煮込んだ「ご当地おでん」も見られるようになった。「おでん」の開発に際しては、「こづゆ」で使用される貝柱だしで、伝統野菜や地域で生産された食材を煮込むという方針が固まった。また、「こづゆ」の具材を油揚げに詰めた巾着（「こづゆきんちゃく」）や「ニシンの山椒漬け」をコンセプトに開発した「會津天」⁴⁷（ニシンのすり身に山椒の葉を配合した揚げ蒲鉾）、河沼郡柳津町の伝統菓子である「あわまんじゅう」をもとに開発した「栗玉」⁴⁸をおでん種とすることにした。

開発した「おでん」は、「會津おでん」と命名し、初年度となる2022年度は株式会社田季野が運営する「割烹・田季野」で試験的に販売することになった⁴⁹。図4.1は、株式会社田季野とともに開発したおでんである。また、図4.2は、「會津おでん」に採用した具材（おでん種）である。「會津おでん」の提供に際しては、会津地域における郷土料理や産品を紹介するリーフレットを制作するとともに、「おしながき」においても産品の特徴を紹介する説明を加えることにした。

「割烹・田季野」は、会津地域における「輪箱飯」（わっぱめし）の元祖として知られており、多くの来店客がこの料理を注文する店舗であるが、同店の「會津おでん」は輪箱飯のサイドメニューとして受注されることが多いようである。また、地元客に加え、国内観光客やインバウンド客からの注文も見られ、初年度となる2022年度は700食程度提供されたとのことである。

このほか、「會津おでん」は、会津若松市内の小学校が取り組む食育において、教材として取り上げられるようになった。食育の機会に際しては、馬場氏が講師役を務め、地域に伝わる郷土料理や食材に関する講義が行われている。「割烹・田季野」で着手した「會津おでん」の取り組みは、地域の関係者からも関心が寄せられ、2023年度からは異業種による組織である「会津の食と伝統

⁴⁶ 紀文（2023）によると、秋冬の時期におでんを喫食する回数は3.09回／月であると記されている。

⁴⁷ 「會津天」は、筆者（石原）が東日本大震災以降より産学連携体制で商品開発を行ってきた宮城県石巻市の水産加工会社に製造を委託した。

⁴⁸ 「栗玉」は、「あわまんじゅう」の表皮を使って丸めて作られたものである（あんこは含まれていない）。同産品は、柳津町の菓子店が特注で製造したものである。

⁴⁹ 初年度となる2022年度は、2022年10月18日より提供が開始された。



図 4.1 株式会社田季野と開発した「會津おでん」
出所：筆者撮影

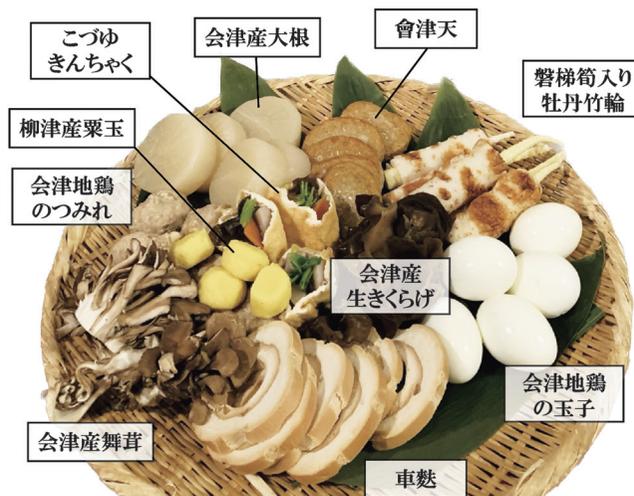


図 4.2 2022 年度に提供した「會津おでん」の具材
出所：筆者作成

をつなぐ会」の事業として進められることになった。この会の設立時には、会津若松市内の飲食事業者や味噌・醤油の醸造元、農産物の生産者、食育関係者、観光事業者などが参加しており、2023年10月からは市内の6事業者（飲食店やホテル）で「會津おでん」が提供されるようになった⁵⁰。また、「會津おでん」のレトルト商品や濃縮タイプの「こづゆ風おでんだし」の開発も進められ、会津若松市内で販売されるようになった⁵¹（図 4.3 参照）。さらに、会津地域で開催された観光ツ

⁵⁰ 2023 年度に「會津おでん」を提供した事業者は、「割烹・田季野」、「会津東山・源泉と望瀧の宿『原瀧』」、「会津若松ワシントンホテル」、「ビストロ・コロombo」、「ココット」、「レストラン・ラ・レゾン」である。

⁵¹ 「會津おでん」のレトルト商品は、会津若松市のあるさと納税返礼品として採用されている。



図 4.3 「会津おでん」のレトルト商品と「こづゆ風おでんだし」
出所：筆者撮影



図 4.4 「会津おでん」が振る舞われた只見線企画列車の車中の様子
出所：筆者撮影

アーにおける食としても採用されるようになり、JR 東日本が運行する企画列車の車中などにおいて振る舞われた⁵² (図 4.4 参照)。

その後も、郷土料理をコンセプトにした商品の開発が進められ、「こづゆ」の出汁(貝柱だし)で炊き込んだ茶飯におでんの具材を盛り付けた「会津おでん弁当」⁵³や河川舟運によって地域に搬入されたとされる海産物を会津産コシヒカリに合わせた「会津海鮮輪箱」⁵⁴(あいづかいせんわっ

⁵² JR 東日本只見線企画列車における「会津おでん」の提供は、2023年2月と2024年2月に行われた。このほか、JR 東日本磐越西線で運行された企画列車でも提供されている。

⁵³ 「会津おでん弁当」は、日本食糧新聞社主催「ファベックス惣菜・べんとうグランプリ 2025」において、地方食材・調理法部門で優秀賞を受賞した。

⁵⁴ 「会津海鮮輪箱」には、ニシン、棒ダラ、スルメイカ、サケ、ホタテ貝などの海産物に加え、会津美里町産の高田梅の甘露煮、磐梯町産の椎茸の煮物などが盛り付けられている。

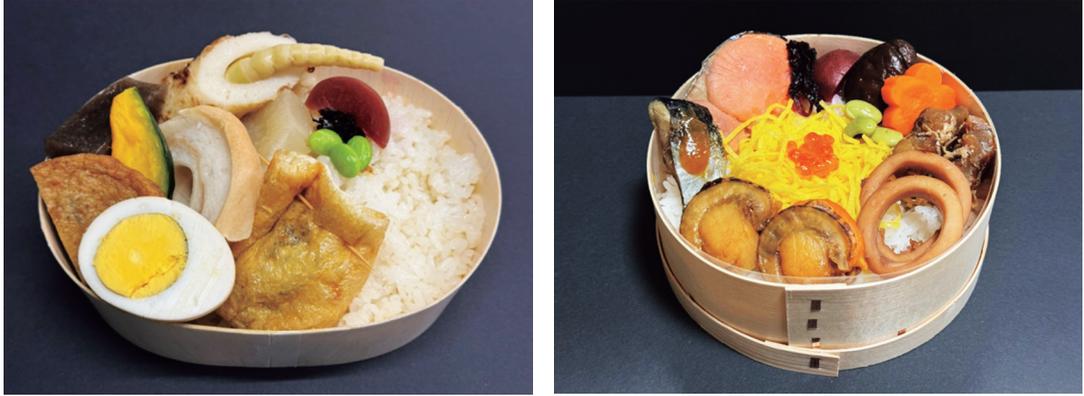


図 4.5 「会津おでん弁当」(左)と「会津海鮮輪箱」(右)
出所：筆者撮影

ば)などの弁当商品が開発された⁵⁵(図 4.5 参照)。

5. おわりに

本稿では、江戸時代以降に河川舟運によって栄えた東北地方における内陸部の郷土料理について考察するとともに、食文化を生かした地域活性化策について検討するために着手した会津若松市における実証事業について述べた。かつて河川舟運によって繁栄した地域は、いずれも人口が減少しており、観光事業によって地域振興を図ろうとしている。しかしながら、訪問先の食に関心を抱く観光客が増加している傾向が顕在化されているものの、各地の観光事業において地域で受け継がれてきた郷土料理や食文化を生かした料理が十分に提供されていないという実態が見られた。

郷土料理は基本的に家庭で受け継がれてきた料理であり、当該地域の住民にとっては日常的なものである。だが、観光客にとっては、非日常的なものであり、地域住民とは異なる捉え方をする。青森県三八地方では、「せんべい汁」が多くの飲食店などで郷土料理として提供されているが、この料理は保存食であった「南部せんべい」を煮込んだという歴史的な背景を持つ(農林水産省 Web サイト)。この料理の観光コンテンツ化には、2003 年⁵⁶に設立された市民団体である「八戸せんべい汁研究所」が中心となって郷土料理の背景について明確化をはかるとともに、新しい発想による意味づけなどを行いながら地域の飲食店への普及を目指した(八戸せんべい汁研究所 Web サイト)。

地域経済を発展させるための概念としてクリエイティブ資本論を提唱した Florida, R. は、「技術」(Technology)、「才能」(Talent)、「寛容性」(Tolerance)という観点(3つのT)を示しながら、「クリエイティブな人々を惹きつけ、イノベーションを生み、経済成長を促すには、3つのTすべてが

⁵⁵ 弁当商品は、2024 年 1 月より福島市の福島県観光物産館などで販売が開始された。

⁵⁶ 2003 年は、東北新幹線の八戸駅が開業(盛岡駅から延伸)した年である。

揃った場所でなければならない」と述べている (Florida, R.(2002), p.313)。また、地域の経済成長に向けて開放的で包容力と多様性に富む社会を形成する必要性について「クリエイティブな資本は人的資本やハイテク企業よりも重要だ」と言及している (前掲書, pp.333-334)。さらに、Florida は、後に発表した著書において、技術や才能を生かし成功している地域と寛容な地域との間には強い関係があると述べながら、「人々が自分らしく生き、自分の個性を生かし、人生のいたるところから自然に沸き立つクリエイティブなエネルギーを引きつけ結集させる性格をもった地域なのである」、「濃厚な紐帯と伝統的ソーシャル・キャピタルを強くもった場所は、内部者にとっては有利に働き、安定性に貢献するが、一方で、より緩いネットワークや弱い紐帯をもった場所は、新規参加者により開放的であり、資源やアイデアの新奇な組み合わせを生み出すことを促進する」と説明している (Florida, R.(2005), p.8・p.36)。

従来まで、観光客に対して郷土料理を紹介する取り組みは、主に自治体や経済団体によって行われてきた。本稿で取り上げた3つの地域についても同様の傾向が見られたが、域内で郷土料理を提供している店舗の紹介や郷土料理に関する概略的な説明などはなされているものの、その郷土料理が地域で受け継がれてきた背景や食文化と地域の関係性について詳細に説明されているものは少ない。先述した八戸市における「せんべい汁」の普及を目指した活動は、後に自治体が支援を行っているものの、市民団体が主体となって着手した取り組みであるため、活動の推進に際しては「開放性」、「多様性」、「寛容性」を有していたと考えられる。また、市民団体によって組織が運営されたことによって、構成員の能力や経験など(「才能」)が生かされていたと推察される。

筆者が福島県会津若松市の関係者とともに取り組んだ「會津おでん」ならびに関連商品の開発事業についても、事業主体となった「会津の食と伝統をつなぐ会」の設立に際しては自治体や経済団体との連携も視野に入れながらも、民間事業者が主体となる任意団体として活動を推進していくことにした。このような方向性を選択した背景には、多様な業種の事業者や食育団体、地域住民などが相互に連携することを視野に入れるとともに、郷土料理を活用した食の事業化に向けて意欲的に取り組みたいという事業者間で合意形成を図りたいという考えがあった。2022年度より着手した「會津おでん」の取り組みは、本稿執筆時点(2024年10月)で3年目を迎えるが、徐々に参加店舗が増えてきた。また、最近では2026年度に福島県で開催されるディスティネーション・キャンペーン⁵⁷に向けて、「會津おでん」や郷土料理を提供するという計画も検討されている。

かつて、経済学者の玉野井芳郎は、「一定の地域の住民が、その地域の風土的個性を背景に、その地域の共同体に対して一体感をもち、地域の行政的・経済的自立と文化的独自性を追求する」という地域主義 (Regionalism) の概念を提唱した (玉野井芳郎 (1990), p.29)。全国的に人口が減少する時代を迎え、地方都市は経済活動の持続性を高めていくためにも観光事業に注力していくことが求められているが、観光コンテンツの開発に際しては地域の風土が育んだ「食」について学習し、独自の資源としての価値を高めていかなければならないだろう。そして、多様な関係者が相互に連携しながら郷土料理や食文化を適用した新しいビジネスを開発していくべきであろう。

⁵⁷ ディスティネーション・キャンペーンは、JRグループと指定された自治体、観光事業者等が共同で実施する観光キャンペーンである。

謝辞

本研究の推進に際してご協力いただきました馬場由紀子氏（株式会社田季野取締役）、林寛氏（林合名会社代表社員）、千田孝八氏（増田町観光協会会長）、鈴木百合子氏（旬菜みそ茶屋「くらを」代表）、中井晃氏（山形鉄道株式会社代表取締役）、菅野すゑ氏（農家レストラン「なごみ庵」店主）ならびに会津の食と伝統をつなぐ会のみなさま、会津若松観光ビューローのみなさま、福島県観光物産館のみなさまに感謝の意を表します。

なお、本稿は宮城学院女子大学人文社会科学研究所共同研究として採択された「河川舟運の盛衰と地域振興その1－登米、増田、及び、長井」（2020年度・研究代表者：渡部順一、研究者：石原慎士）ならび「河川舟運の盛衰と地域振興その2－秋田県横手市増田地区における実証研究」（2021年度・研究代表者：石原慎士、研究者：渡部順一）の研究成果として執筆しました。研究活動に際してご支援いただきました宮城学院女子大学人文社会科学研究所のみなさまに御礼申し上げます。

参考文献

- Florida, R. (2002) *The Rise of the Creative Class*. (井口典夫訳『クリエイティブ資本論－新たな経済階級の台頭』ダイヤモンド社, 2008年)
- Florida, R. (2005) *Cities and the Creative Class* (小長谷一之訳『クリエイティブ都市経済論－地域活性化の条件』日本評論社, 2010年)
- Pine, B.J. and Gilmore, J.H. (1999) *The Experience is the Marketing*, Strategic Horizon LLP. (岡本慶一・小高尚子訳『新訳経験経済－脱コモディティ化のマーケティング戦略』ダイヤモンド社, 2005年)
- Schmitt, B.H. (1999) *Experiential Marketing*, The Free Press. (嶋村和恵・広瀬盛一訳『経験価値マーケティング－消費者が「何か」を感じるプラスαの魅力』ダイヤモンド社, 2000年)
- 会津オリンパス Web サイト「会津オリンパスについて」,
<https://www.aizu.olympus.co.jp/company/outline/> (2024年9月25日アクセス)
- あいづ食の陣 Web サイト「あいづ食の陣とは」,
<https://aizu-shokuno-jin.jp/about/> (2024年9月30日アクセス)
- 会津歴史観光ガイド協会（発行年不明）「会津の食文化」, 福島県歴史観光シリーズ7
- 会津物語 Web サイト「会津のソースカツ丼について（歴史逍遙 Vol.5）」,
<https://aizumonogatari.com/history/2800.html> (2024年10月16日アクセス)
- 会津若松市 (2017) 「第3次会津若松市観光振興計画」,
https://www.city.aizuwakamatsu.fukushima.jp/docs/2017032700011/file_contents/00hyoushi.pdf (2024年9月25日アクセス)
- 会津若松市 (2022) 「デジタル田園都市国家構想推進交付金 TYPE3 実施計画書申請内容『複数分野データ連携の促進による共助型スマートシティ推進事業』」, 会津若松市,
<https://www.city.aizuwakamatsu.fukushima.jp/docs/2023070600046/> (2024年10月16日アクセス)
- 会津若松市ボランティア文化財愛護かけはしグループ (1977) 『郷土料理－ふるさとの味会津のたべもの』, 著者に

よる出版

会津若松観光ナビ Web サイト「グルメ」,

<https://www.aizukanko.com/gourmet> (2024年9月30日アクセス)

会津若松観光ビューロー Web サイト「十日市」,

<https://www.aizukanko.com/event/115> (2024年10月8日アクセス)

青木幸弘 (2004) 「地域のブランド化を推進し地域の活性化を図る」『かんぽ資金』2004年7月号, pp.20-25

秋田県「秋田県観光統計」,

<https://www.pref.akita.lg.jp/pages/archive/9790> (2024年9月18日アクセス)

「あずだす」編集委員会 (2012) 『むらやま郷土料理百選「食の記憶あずだす」①』, シティむらやま出版会

「あずだす」編集委員会 (2020) 『むらやま郷土料理百選「食の記憶あずだす」②』, シティむらやま出版会

阿部優子・中村恵子 (2022) 「大学生の郷土料理に対するイメージおよび意識調査」桜の聖母短期大学紀要 No.46,

桜の聖母短期大学

牛丸元 (2007) 『企業間アライアンスの理論と実証』, 同文館出版

太田雄治 (1972) 『秋田たべもの民族誌』, 秋田魁新報社

岡田あゆみ (2008) 「地場産品の観光活用に関する「開発社会学」的研究—地場産品の観光活用の一形態としての

「ご当地グルメ」の可能性の検証」, 日本観光研究学会第23回全国大会論文集, pp.229-232, 日本観光研究学会

おきたま食文化研究会 (2018) 『おきたま伝承料理集つなぐ』, おきたま食文化研究会

菊地和博 (2013) 『やまがたと最上川文化』, 東北出版企画

喜多方市・株式会社ヤマダソリューション (2023) 「令和4年度観光動向及び消費額調査」, 喜多方市

鬼怒川・小貝川サミット会議・国土交通省下館河川事務所 (2007) 『rio 特別号』, 国土交通省

国土交通省観光庁観光戦略課観光統計調査室 (2024) 「訪日外国人の消費動向・訪日外国人消費動向調査結果及び分

析・2023年年度報告書」, 国土交通省観光庁

国土交通省関東運輸局・会津若松市 (2006) 「食文化を核とした観光的な魅力度向上による地域活性化調査報告書」,

国土交通省総合政策局・関東運輸局・北陸信越運輸局・農林水産省農村振興局・登別市・会津若松市・那須町・

上越市

紀文 (2023) 「鍋白書 (主要7地域家庭の鍋料理調査2023)」,

https://www.kibun.co.jp/cms1/kibuncontent/uploads/nabereport2023_230927.pdf (2024年10月16日アクセス)

紀文 Web サイト「おでん教室 (おでんの歴史)」,

<https://www.kibun.co.jp/knowledge/oden/history/rekishi/index.html> (2024年10月16日アクセス)

蔵のまち喜多方老麺会 Web サイト「喜多方ラーメンとは」,

<http://www.ramenkai.com/about/> (2024年10月16日アクセス)

齋藤實則 (1995) 『雄物川の河川交通』, 建設省東北地方建設局湯沢工事事務所

酒井崇匡 (2018) 「トキ消費」, 博報堂生活総合研究所

<https://www.hakuhodo.co.jp/magazine/44780/>

佐瀬与次右衛門著 (山田龍雄・飯沼二郎・岡光夫編) (1982) 『会津農書・会津農書附録』, 農山漁村文化協会

佐藤清一郎 (1978) 『雄物川往来誌 (上)』, 秋田文化出版社

しらかかの食の暦編集委員 (2003) 『しらかかの食の暦』, 白鷹町健康づくり推進員連絡協議会

食料・農業政策研究センター（1985）『平成 59 年度版食料白書』, 食料・農業政策研究センター
総務省「経済センサス－基礎調査」,

<https://www.stat.go.jp/data/e-census/2024/index.html> (2024 年 9 月 30 日アクセス)

総務省・経済産業省「経済センサス－活動調査」,

<https://www.meti.go.jp/statistics/tyo/census/index.html> (2024 年 9 月 30 日アクセス)

総務省統計局「国勢調査」,

<https://www.stat.go.jp/data/kokusei/2020/index.html> (2024 年 9 月 18 日アクセス)

総務省統計局 (2024)「人口推計」,

<https://www.stat.go.jp/data/jinsui/index.html> (2024 年 9 月 2 日アクセス)

玉野井芳郎 (1990)『地域主義からの出発』, 学陽書房

津川町史編さん委員会 (1969)『津川町史』, 新潟県東蒲原郡津川町役場

長井市 (2020)『おらんだの長井検定公式テキストブック』, 長井市商工観光課

長井市 (2023)「第 2 期長井市観光振興計画」,

<https://www.city.nagai.yamagata.jp/material/files/group/36/siryohen.pdf> (2024 年 9 月 24 日アクセス)

長井市史編纂委員会 (1985)『長井市史第四巻 (風土・文化・民俗編)』, 長井市

長井市地域づくり推進課 (2023)「ながいの統計」No.117,

<https://www.city.nagai.yamagata.jp/soshiki/chiikidukuri/106/202/3/1/12089.html> (2024 年 9 月 24 日アクセス)

長井中央コミュニティセンター安全安心専門部 (2022)『次世代に残したい長井のおかず』, pp.45-47, 長井市中央コ
ミュニティセンター運営協議会

新潟県教育委員会 (1962)『阿賀－東蒲原郡学術総合調査報告書』, 新潟県文化財年報第四, 新潟県教育委員会

新潟県津川地区振興事務所 (2005)『奥阿賀の郷土料理』, 新潟県津川地区振興事務所

日本の食生活全集秋田編集委員会 (1986)『聞き書秋田の食事』, 農山漁村文化協会

日本の食生活全集福島編集委員会 (1987)『聞き書福島』, 農山漁村文化協会

日本の食生活全集山形編集委員会 (1988)『聞き書山形の食事』, 農山漁村文化協会

農林水産省 (2023)「食生活実態及び和食文化に関するアンケート調査」,

<https://www.maff.go.jp/keikaku/syokubunka/culture/attach/pdf/chousa-1.pdf> (2024 年 9 月 2 日アクセス)

農林水産省 (2024)「食育に関する意識調査報告書」,

https://www.maff.go.jp/syokuiku/ishiki/r06/pdf_index.html (2024 年 9 月 2 日アクセス)

農林水産省 Web サイト「うちの郷土料理－次世代に伝えたい大切な味－」,

https://www.maff.go.jp/keikaku/syokubunka/k_ryouri/ (2024 年 10 月 8 日アクセス)

農林水産省・財団法人農村開発企画委員会 (2008)『農山漁村の郷土料理百選』,

https://www.maff.go.jp/nousin/kouryu/kyodo_ryouri/pdf/japanese.pdf (2024 年 10 月 16 日アクセス)

八戸せんべい汁研究所 Web サイト,

<https://www.senbei-jiru.com/> (2024 年 10 月 22 日アクセス)

浜田三郎ほか (1984)『わが村わが味』, 山形県長井農業改良普及所

平出美穂子 (2003)『こづゆ』, 歴史春秋社

平出美穂子 (2014)『古文書にみる会津藩の食文化』, 歴史春秋社

福島県「観光客入込状況」,

<https://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/32031a/kanko-koryu3.html> (2024年9月30日アクセス)

福島県「現住人口調査年報」,

<https://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/11045b/16890.html> (2024年9月30日アクセス)

福島県西会津町(2023)「西会津町の歴史－街道・舟運・峠編－」, 福島県西会津町

文化庁 Web サイト「文化観光」,

https://www.bunka.go.jp/seisaku/bunka_gyosei/bunkakanko/index.html

星孝光(1991)『古きを尋ねて、新しきを知る「会津の郷土食」』, 著作者による出版

星孝光(1994)『豊かな心が育んだ会津の郷土食－由来とつくり方』, 著作者による出版

増田町観光協会 Web サイト「まちなみと内蔵」,

<https://masuda-matta.com/uchigura/> (2024年9月18日アクセス)

増田町史編纂委員会(1997)『増田町史』, 秋田県増田町

丸井佳寿子(1985)「阿賀川舟運における『津川船道』について」, 日本海地域史研究第七輯, 文献出版

丸井佳寿子・吉田勇(1963)「阿賀川舟運による商品流通上の一問題」, 『歴史』第27輯, 東北史学会

村上喜郁(2010)「ご当地グルメの競争優位構築に関する予備的考察」, 大阪観光大学紀要10号, pp.155-166, 大阪
観光大学

もっと会津を制作委員会(2006)『もっと会津を－会津の社会と文化－』, pp.146-147, NPO 法人会津の文化づくり

本山萩舟(2012)『飲食事典(上巻)』, 平凡社

やまがたアルカディア観光局(2023)「長井美味しさ発見の旅」,

<https://ssl.samidare.jp/~tukiyamaf/n-kankou/n/portal/pdf/pamphlet06.pdf> (2024年9月24日アクセス)

山形県観光文化スポーツ部「山形県観光者数調査」,

<https://www.pref.yamagata.jp/110011/kensei/shoukai/r4kankousha/kankoshasuchosa.html> (2024年9月24日アクセス)

山形県グリーン・ツーリズム推進協議会(1999)『やまがた郷土料理探訪』, 山形県グリーン・ツーリズム推進協議会

山形県食生活改善推進協議会(1986)『やまがた郷土料理』, 大風印刷

横手市(2012)『横手の歴史－横手市史(普及版)』

横手市(2019)「横手市増田まんが美術館を中核とした地域資産活動地域計画」,

https://www.bunka.go.jp/seisaku/bunka_gyosei/bunkakanko/pdf/92441401_02.pdf (2024年9月18日アクセス)

横手市「横手市の人口」,

<https://www.city.yokote.lg.jp/shisei/1001179/1001479/1003655.html> (2024年9月18日アクセス)

横山昭男(2006)『最上川舟運と山形文化』, 東北出版企画

読売新聞山形支局(1969)『最上川－歴史と文化－』, 都文堂書店

リクルートじゃらんりサーチセンター(2024)「国内宿泊旅行ニーズ調査2024夏調査報告書」,

https://www.recruit.co.jp/newsroom/pressrelease/assets/20240705_travel_02.pdf (2024年9月2日アクセス)

渡部順一・石原慎士(2023)「河川舟運の盛衰と地域振興その1－登米、増田、及び、長井」, 人文社会科学論叢32
号, pp.43-55, 宮城学院女子大学人文社会科学研究所

Development of local products using marine products carried in by “*Kitamae-bune*” and river boats: A study of the food culture of Tohoku’s inland areas

ISHIHARA Shinji
WATANABE Jun-ichi

Abstract

Today, cities in the Tohoku region of Japan have a declining and aging population. Therefore, many of Japan’s regions are focusing on tourism projects, as successful tourism projects can revitalize local industries. Recent surveys have reported that many people are interested in the cuisines of the places they visit. Thus, when promoting tourism business, local cuisine should be offered to boost tourists’ satisfaction. In Tohoku, there are local cuisines that use marine products transported by “*Kitamae-bune*” and riverboats. However, they often do not feature in the region’s tourism projects. Therefore, the authors aimed to examine ways to provide local cuisine for such projects. In this study, they surveyed the characteristics of local cuisine in Yokote City in Akita Prefecture, Nagai City in Yamagata Prefecture, and the Aizu region of Fukushima Prefecture and then discussed ways to serve local cuisine in tourism projects.

