

令和5年度特別展「飯綱町と食べごと文化」—構想から展示まで—

富樫 均*・小山 丈夫*

要旨

令和5年の秋に、いいづな歴史ふれあい館特別展「飯綱町と食べごと文化」が開催された。その企画の概要を報告し、特別展の開催を通じて得られた知見と今後の課題を考察した。

キーワード：いいづな歴史ふれあい館、特別展、食べごと文化、飯綱町

1 はじめに

飯綱町は長野県北部にある農業を主産業とする人口約1万人の町である。2005年に旧牟礼村と旧三水村の二村が合併して飯綱町が誕生した。令和4年度にまとめられた『いいづな歴史ふれあい館のこれから「基本構想」(2022)』によれば、「身近な自然・歴史・文化の遺産こそが、地域の活力と発展、地域コミュニティ維持の支えになる」という認識のもと、町全体を包括するテーマによる特別展を順次企画しながら、令和7年(2025)の町制20周年の節目の年に向けて当博物館の常

設展示と博物館機能のリニューアルをはかる構想が示された¹⁾。令和5年度に開催された「飯綱町と食べごと文化」展は、その一環として企画された特別展である。本稿では、特別展の企画の趣旨と、準備から開催までの概要、開催を通して得られた知見、そして食べごと文化に関する今後の課題をとりまとめた。

2 特別展「飯綱町と食べごと文化」の概要

特別展の概要を表1に示す。

表1 「飯綱町と食べごと文化」展の概要

会期	2023年9月16日(土)～11月26日(日) 72日間(休館日を含む)
会場	いいづな歴史ふれあい館 2階企画展示室「創起庵」
主催	いいづな歴史ふれあい館
連携・協力	だんどりの会・白地図をぬろう会・町農政係・企画係・健康管理センター
関連行事	<ul style="list-style-type: none"> 記念講演会 9月24日(日)開催 「食べごとから考える日本の未来」 講師：中澤弥子長野県立大学教授(会場：町民会館) 参加者 55名 特別体験会1「万宝院味噌を味わう」食事体験と講演 会場：松雲寺(倉井) 講師：長谷川高隆氏(天台宗智照院副住職) 会場 参加者 43名 特別体験会2「ほんもののゴマよごしを再現」 会場：町民会館 28名 ギャラリートーク全5回(協力：“だんどりの会”) 参加者 89名
特別展図録	<p>特別展図録 いいづな歴史ふれあい館編著</p> <p>A4版全49ページ「飯綱町と食べごと文化」を刊行(2023年9月)</p>
会期中の観覧者数	953名
関連行事参加者数	126名(ギャラリートークの参加者は観覧者に含まれるため除いた)
広報手段・依頼先等	<ul style="list-style-type: none"> いいづな歴史ふれあい館により(町広報紙の記事として3月に町内全戸配布) 案内チラシ(9月の町広報紙2pに掲載)・ポスター・新聞取材(2紙) 防災無線放送・館ホームページ掲載 等

* いいづな歴史ふれあい館 〒389-1211 長野県上水内郡飯綱町大字牟礼 1188-1

3 企画の立案と展示準備

3-1 企画立案の経緯と展示構想

当館の運営にたいして様々なご意見をいただくな「いいづな歴史ふれあい館協議会」等で検討された館の将来構想では、令和3年度後半（2022年2月）には「（令和3年度）町の文化財展」、「（令和4年度）水の恵み展」に続く企画として、「（令和5年度）この地の災害展」と「（令和6年度）食べごと文化展」が予定されていた。しかし後述する“だんどりの会”的メンバーから、1年前倒しで「『食べごと文化』展を開催してほしい」という要望が当館に寄せられた。これは、町民の側から館の特別展企画に寄せられた期待であり、また当館の活動にたいする大変心強い応援でもあった。そこで、当初の予定よりも1年早めた令和5年度に「食べごと文化」展を開催することを決定した。その時点で、企画の段階から“だんどりの会”的の方々との連携が開始された。そして、令和4年度の始まりとともに「地元の方々に協力をいただきながら、かつてこの地で食べられていた日々の食事と、代表的な行事食に関わる事象に注目し、飯綱町に伝えられてきた“食べごと文化”を再発見する機会にしよう」という、企画の基本的な方針が確認された。

＜特別展開催趣旨＞

特別展開催趣旨は以下のようにまとめられた。「北信濃の農村地帯の一角を占める飯綱町は日本海と内陸を結ぶ旧北国街道沿いにあり、米と果樹・野菜等の栽培が盛んで、農業中心の暮らしとともに、古くから旅人の行き来が盛んな土地である。その土地柄を反映し、かつては季節の自然の恵みを大切にいただく日常食や、一年の節目の時季に応じた様々な意味と願いが込められた特色ある行事食があった。特別展では、高度経済成長期以前の日々の食事に注目し、“食べごと文化”を再発見します。伝えられてきた“食べごと”には、この地の風土を生かした知恵があり、時代とともに変わりゆく食には新たな工夫や創意も必要とされる。文化・自然・健康をキーワードに、地域に根

差した食の豊かさを再確認し、暮らしにとって本当に大切なことを次世代に伝えてゆく機会にしたい」

＜展示構想の骨子＞

以下の6つの内容を展示の骨子とした。

- (1) 飯綱町のかつての日常食に光をあてるこ
- (2) 比較対照として、町の行事食も紹介すること
- (3) 昔の家庭の食事と現代の家庭の食事の違いや変化を知ること
- (4) 町の食材を生かした安心の献立を提案すること
- (5) 飯綱町の食材（お米、野菜、果物）のおいしさの秘密を探ること
- (6) 次世代に伝えたいことを明確にすること

3-2 準備

準備は以下の手順ですすめられた。

- (1) 展示構想に合わせて、関連の深い団体や機関に協力を依頼する
- (2) 既存文献等による情報収集と内容確認をすすめる
- (3) 町産業観光課が主催する「食の匠養成講座」や、町企画課が主催する「食育推進体験講座」に歴史ふれあい館から講師を派遣するなどの協力をすすめるとともに、食の関わる様々な取り組みを共に行いながら展示企画を練りあげる

3-3 展示構成の検討

「食」をテーマとした特別展には、あらかじめいくつもの難しさや留意すべき課題が想定された。それらに対処するために、様々な工夫が必要であった。準備の段階で「困難を感じた点」と、それらに対し「工夫した点」を以下に箇条書きで示す。「課題や困難」の(1)～(5)は、それぞれ「工夫・対応」の(1)～(5)に対応する。

＜課題や困難＞

- (1) 「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されているように、基本的に「食」や「食文化」は、ある瞬間に立ち現れる無形のものである。それ

ら無形の対象を表現するために、どのような展示「物」に、どのように語らせることができるのか

- (2) 多くの場合、知識よりも前に体験を通して知るのが日常の「食」である。しかし、博物館展示として飲食体験そのものを会期中に提供し続けることは実際上不可能である
- (3) 「食」には地域差があり、時代による変化もある。町の博物展示としてまとまりをもたせるためには、企画の趣旨や目的にかなうように、対象とする時代と地域の特定が必要になる
- (4) 昔の献立を「知識として伝え」・「懐かしんでいただく」だけでは、まだ「食べごと文化」の理解には届かない。プラスアルファとして、食の背景にある自然や風土、歴史や暮らし相互の結びつきまでを表現する必要がある
- (5) 今、飯綱町で「食」をテーマに特別展を開催することの意義はどこにあるのかを明確に
- (6) 昔の日常の献立や食べごと等について記録されている文献資料はほとんどない。それらをどうやって再現することができるか

＜工夫・対応＞

- (1) 展示したい献立の料理を実際に調理していただき、それをもとに精巧な食品サンプル模型を作製した。それにより、写真や映像よりもより臨場感のある展示が実現した
- (2) 特別展の関連行事として、町の企画課や農政係とも連携し、展示に登場する一部の献立等を味わっていただくことができる体験会を開催した
- (3) 対象地域としては、北信濃の飯綱町とその周辺域に特定した。食べごとの時代の再現は、昭和30年代（1955～1964年）を対象とした。昭和30年代は日本が高度経済成長期に入っている時期であり、飯綱町のみならず日本全体の自然・経済・社会が大きな変貌をとげつつあった時代である²⁾。そのため、当時は戦前から続いてきたあたりまえの食べごとの多くが、まだ日常の暮らしの中に色濃く残っていた最後の

時代であった。さらに現代の私たちが、多くの年配者の語りや実技を通して、幼少時の記憶や個々の経験を直接教えていただける時代の中で、過去に向かってさかのぼることができる最も昔の時代が昭和30年代である

- (4) 設定した時間と空間に臨場感をもたせるため、昭和30年代の町の原風景を再現したイラストを展示会場の壁に大きく掲げた。イラストには、自然の風景とともに、当時普通にあった農家の内部構造や、庭焼きの畑（せんぜ畑）等を描きこんだ。またイラストに連続するように、 “せんぜ畑”を再現した立体的なジオラマを作製した。さらに、地域の食材のおいしさの秘密や、身近な自然や風土（水や地形や気候）と食とのつながりに関する解説を提示した
- (5) 戦後の私たちの食の変化と「食と健康」に関する展示コーナーを設けるとともに、展示の中に身近にある食文化の意味や食の安心・安全に関する提案等を盛り込んだ
- (6) 飯綱町を中心に長く食育推進活動に取り組み、食と農に関する様々な活動を自主的にすすめてきた“だんどりの会”的方に、展示企画について相談し、献立の再現をお願いするとともに食べごとに関する経験や情報を教えていただいた。また全5回のギャラリートークでは、参加者の方々から、暮らしと食に関する貴重な体験等を教えていただいた

企画展示のレイアウトを図1に示す。展示構成については、3つの【章立て】ごとに、各章のくテーマ・（展示場所）、展示のねらいの順に紹介する。

3-3-1 展示構成

- 【第1章】＜昭和30年代の原風景と日々の食事＞
(場所：会場入り口付近と正面奥)
ねらい：今回の特別展の中心的な展示コーナーである。昭和30年代の町（村）の原風景と四季の献立を再現した。そこには里山の暮らしと“せんぜ畑”があり、箱膳に

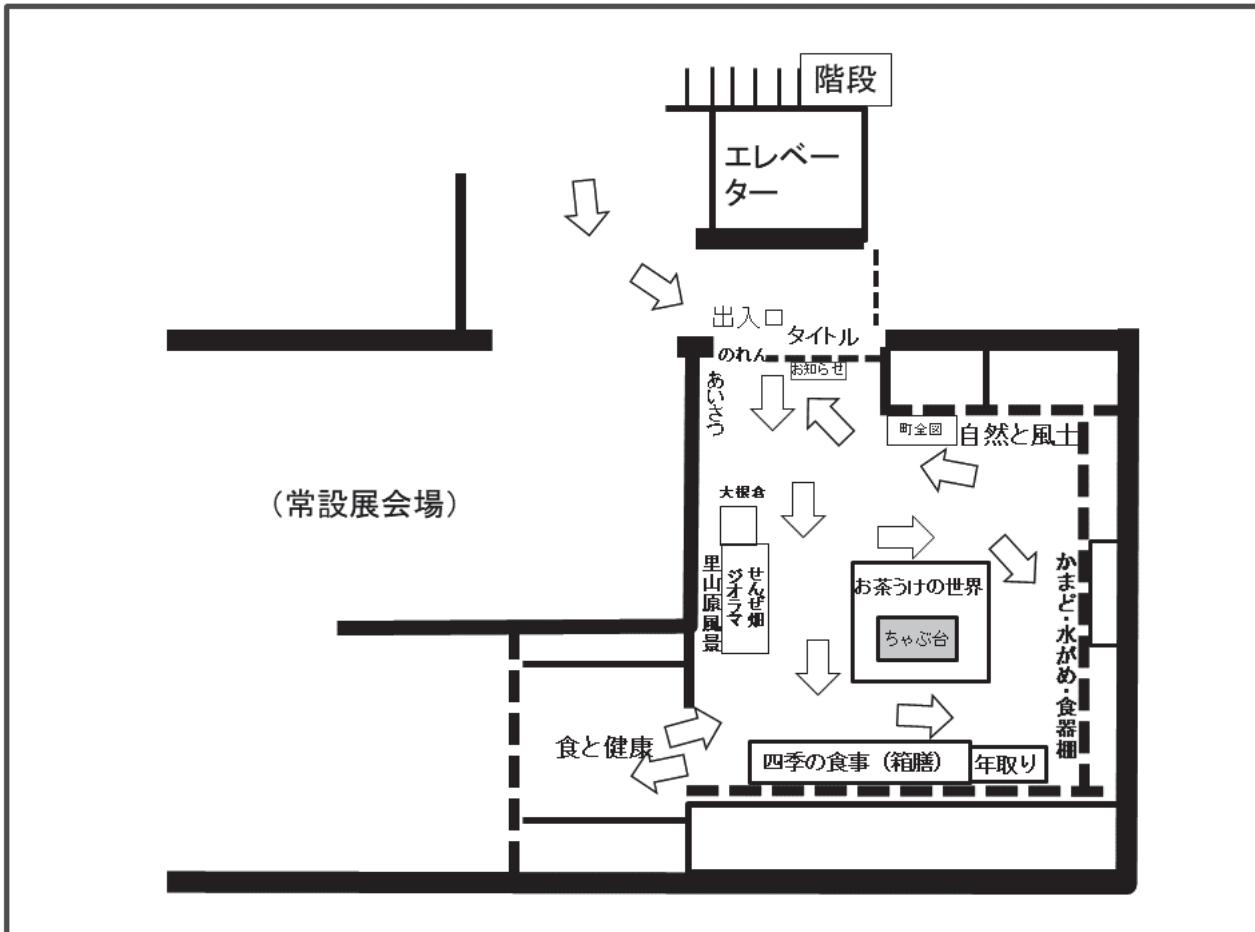


図1 企画展示室の構成と動線

盛られた四季の献立（食品サンプル模型）を展示した。また、当時のしゃぶ台や箪笥や火鉢を据えた小部屋を演出し、「お茶うけ」の世界を表現した。上水道やガスコンロがまだ普及していなかった頃であるため、隅の壁際には当時使われていた水がめや火鉢や文化竈（かまど）などの実物の民俗資料を配置した。会場入り口には、「だんごりの会」のメンバーのNさん手作りの「のれん」を掛け、昭和30年代の展示空間と現代を画する結界とした（図2～図7）。

【第2章】<食と健康>（場所：会場の右手奥のコーナーで壁面ボードにパネルを展示）

ねらい：町の健康管理センターに協力をいただき、各種のアンケート結果等をもとに戦後の暮らしと食の変化を分析した。またそこから

想定される健康や栄養面における問題点などをとりまとめた。さらに、「和食」の現代的な意味と、栄養バランスを考慮し、誰でも手軽につくることができる現代風の献立（夏向き、春秋冬向き）を提案し、そのレシピを希望者に提供した（図8、図9）。

【第3章】<この地の風土（food?）>（場所：会場入り口から左側 壁面ボードにパネル）

ねらい：飯綱町の食材はなぜおいしいか？を切り口に、地形と水系、気候条件の地域比較データをもとに、飯綱町の自然・風土と食との関わりを分析した。さらに今日の日本の食の安全保障に関する問題点を提示し、飯綱町の恵まれた自然と歴史と食べごとについて、改めてその価値に気づいてほしいという願いをこめた。



図2 会場の出入口（のれんをくぐって入る）



図3 里山の暮らしの原風景（イラスト）



図4 四季の献立の展示の様子



図5 夏の献立：食品サンプル模型



図6 代表的な行事食（年越しの料理とお雑煮）



図7 お茶うけの世界の再現

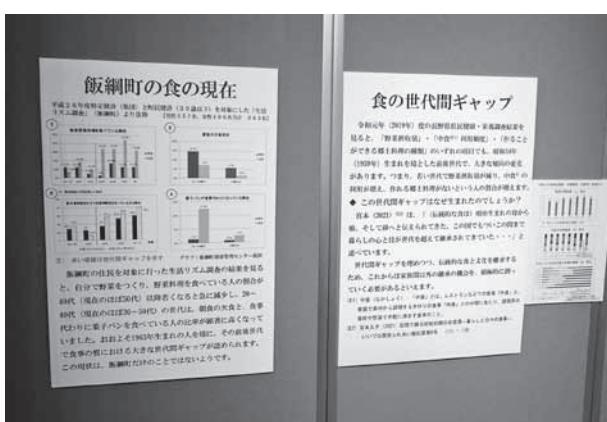


図8 食の変化の分析結果

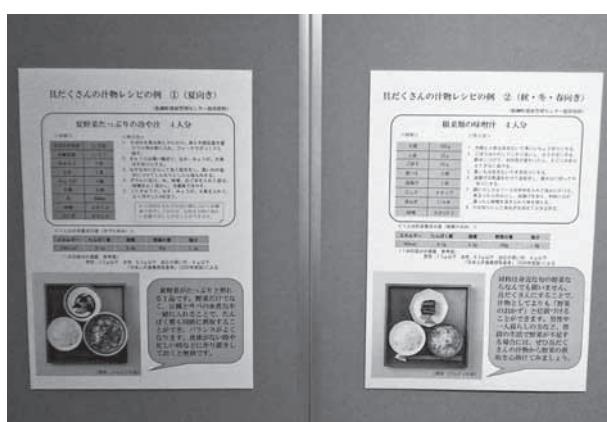


図9 具だくさんの汁物レシピの提案パネル

3-3-2 特別展のために製作した展示物

(1) せんぜ畠のジオラマ

“だんどりの会”のメンバーの発案により、他のボランティアの方々と館職員が協力し、“せんぜ畑”の再現ジオラマを作製した。“せんぜ畑”とは、家の庭つづきにあるような自家消費用の野菜を育てる畑のことである。ありふれた家庭菜園のようにも見える“せんぜ畑”であるが、じつは「季節の旬」と「暮らし」と「食」を結び付ける大事な役割をもっている。そのため、このジオラマを今回の企画における重要展示と位置づけた。このような模型づくりは初めての試みであったが、身近な手芸材料等を使った手作りのジオラマ作製がなされた。野菜や畠立ての様子は多少のデフォルメを許容しつつ、野菜の生態や形態を改めて観察しながら、試行錯誤を交えて約3か月をかけた作製となった。専門業者の手による精巧なジオラマには及ばないものの、親しみと味わいが感じられると評判の展示となった。作製過程の詳細については展示図録に詳しい³⁾。畑の中には、草を編んでつくったバッタを潜ませてあり、それを見つけて喜ぶ子どもたちも多かった（図10）。

(2) 飯綱町の里山の原風景 (イラスト)

昭和30年代当時の家のつくりから、田畠の様子、四季の暮らしぶりがわかる原風景を町在住のプロの漫画家に依頼し、描いていただいた。依頼にあたっては、展示の趣旨と依頼の理由を詳しく伝え、盛り込みたい情報を整理し、構図の打ち合わせを行った。デジタル画像として描かれた原風景は、展示室の壁に合せて拡大印刷し、縦200cm、横300cmのタペストリー風に仕上げた。イラストの中には作者自身の記憶による細かな描写も随所に盛り込まれた（図3、図10）。

(3) 食品サンプル模型の作製

食品サンプル模型の作製にあたっては、事前の打ち合わせによって展示に必要な料理を選別し、リストを作成した。原型となる実物の食品の調理は“だんどりの会”に依頼し、模型の製造は専門の業者に委託した。作製の手順は、①実際に調理して食器に盛り付け、②撮影、③業者がラップして搬出、④当日または翌々日までに県外工場（岐阜）へ搬入、⑤工場製造作業、⑥約1か月後に仮納品、⑦再度工場で微修正、⑧本納品というものである。①は模型の出来を決定づける重要な工程で、“だんどりの会”的手際によるところが大き



図 10 原風景のイラストを背景にした“せんぜ畠”のジオラマ展示

かった。食器も同会の会員から古い食器を提供していただくことができた。それは昭和三十年代という展示テーマに沿った雰囲気づくりに効果的であった。なお工程のうえで困難な点は「展示開幕までに四季の食品を揃えること」であった。原型の調理は開幕3か月前の初夏に始めたため、夏や秋の食材（ゆうがお、みょうが）や歳末に出回る筒切り（輪切り）の塩引鮭はどうしても入手困難であった。前者は食材が出回る時期をぎりぎりまで待って再度の調理・発注を行い、後者は新潟県の業者から冷凍品を入手することで解決した。今回の特別展で作製した食品サンプル模型は調理発注2回、合計37品目となった。

(4) 食の変化の分析と、手軽に栄養が取れるおすすめ献立のレシピの提案

飯綱町の健康管理センターに協力を依頼し、過去に長野県や町が実施したアンケート調査結果等を収集・整理した。展示趣旨を考慮し、打ち合わせを重ねてデータ分析を行い、戦後の食の変化、

食と健康との関わりを一緒に考察した。そして、その考察をうけて、手軽に出来て、栄養面でもすぐれた安心・安全の「具だくさんの味噌汁（汁物）」のレシピを作成し、提案した。

(5) 町の自然・風土と食との関わりに関するデータ分析

この町の地形と水系の説明、気象庁が公表している過去の気候データをもとに分析した結果をもとに、町の食材のおいしさの秘密を考察した。今回の展示で詳しく触れることができなかった山菜等については、町の自然や歴史を学ぶ自主グループの「白地図をぬろう会」に山菜ときのこの恵みに関する紹介パネルの原稿を依頼した。以上の解説により、この町の自然と風土がいかに価値あるものなのかを提示した。

主な展示資料の一覧を表2に示す。

表2 主な展示資料一覧（個別の写真パネルや解説用パネル類を除く）

資料	内容	摘要
食と農の原風景（図）	昭和30年代前半頃の景観（イメージ）説明用の図	本特別展の趣旨に合わせて町内在住の漫画家に作画を依頼
食品模型一式	春・夏・秋・冬・盆・正月の献立と代表的なお茶うけの食品サンプル	本特別展にあわせて作成。当館蔵
せんぜ畠ジオラマ	だんどりの会を中心とした、町民手作りによる“せんぜ畠”再現模型	本特別展にあわせて作成
世代別野菜の摂取量・中食摂取量・「作れる郷土料理の種類数」（グラフ）	令和元年度県民健康・栄養調査（長野県）のデータをもとに、作成したグラフ	本特別展の趣旨に合わせて飯綱町健康管理センターより提供
飯綱町住民の食の現在（グラフ）	平成26年度「生活リズム調査」（飯綱町）より、作成したグラフ	同上
長野県民の栄養摂取量等の経年変化（グラフ）	県民健康・栄養調査（長野県）の過去のデータをもとに、作成したグラフ	同上
具だくさんの汁物レシピ（2例）	①夏向きの「冷や汁」レシピ ②秋冬春向きの「味噌汁」レシピとその写真	レシピ提供は飯綱町健康管理センター、写真の調理例はだんどりの会による
飯綱町と周辺地形（概要図）	町の位置と周辺の地形、天気界の説明図	本特別展に趣旨に合わせ、歴史ふれあい館作成
飯綱町に近接する長野と信濃町の気象観測データ比較（図）	気象庁の過去の気象データをもとに作成したグラフ	同上
長野と他県の気象観測点の比較（図）	気象庁の過去の気象データをもとにグラフを作成	同上
茶の間やお茶うけの場の再現	食器棚・ちゃぶ台・「文化かまど」・まな板・水甕・すり鉢 等	いいづな歴史ふれあい館蔵の民俗資料の一部を展示

3-4 関連行事と講演会の開催

関連行事として記念講演会（1回）と、食べごと体験会（2回）、ゲスト等を迎えたギャラリートーク（5回）を実施した。

（1）記念講演会

テーマ「食べごとから考える日本の未来」

国内外の食文化について造詣が深く、農林水産省の食育推進会議専門委員や文化庁の文化審議会文化財分科会専門委員等をされ、これまでに町の食文化の保護や普及活動にも協力をいただいている識者をお招きし、グローバルとローカルの双方の視点からご講演をいただいた。

◆講師：中澤弥子氏（長野県立大学健康発達学部食健康学科教授）

◆要旨：世界から見た日本の食の特徴と「和食」という食べごと文化について、長野県や飯綱町の食の特徴や食と健康との関係、さらに「和食」がユネスコ無形文化遺産となった意義等をわかりやすく紹介していただいた。そのうえで、信州の自然と生活文化を大事にしたさまざまな取り組みをもとに、みんなで健康に豊かに長生きができる、そういう社会を目指したいと述べられた。

（2）体験会

① 「“万宝院味噌”を味わう」食の体験と講演会

◆町内の地元に伝わる“万宝院味噌”と御飯の試食



図 11 ギャラリートーク（第1回）の様子

◆長谷川高隆氏（天台宗智照院副住職）による講演：テーマ「山伏の世界」

地元の倉井大原地区にあった「万宝院」にいた山伏が村人に伝えたといわれる練り味噌の由来にちなみ、現役の山伏でもある長谷川氏をお招きし、現代の山伏の世界について紹介していただいた。

②「ほんものの“ごまよごし”を再現」（食育推進体験講座）

◆すり鉢を使ったゴマすり体験と、ごまの栽培とすり鉢に関する解説

◆“ごまあえ”を入れた、箱膳料理の試食

畑で収穫された黒ゴマを、すり鉢ですってみる体験とともに、箱膳料理の中で、その“ごまよごし（ごまあえ）”の香り高い風味を味わう体験である。ご協力をいただいた“だんどりの会”では、今では町の中でもほとんど栽培する人のいない胡麻を、畑の一角で栽培し収穫してみるとから取り組まれた。

①②ともに、調理等は“だんどりの会”的に依頼した。①はいいづな歴史ふれあい館主催で②は飯綱町企画課主催・いいづな歴史ふれあい館共催による。

（3）ギャラリートーク（全5回）

特別展会期中に、展示室を会場にした5回にわたるギャラリートークを行った。学芸員や“だんどりの会”，“白地図をぬろう会”，他の協力者による展示の解説とともに、食べごとにまつわる



図 12 ギャラリートーク（第3回）の様子

表3 ギャラリートークの開催状況

回	月/日	主テーマと話題（例）	一般参加者
1	9/30 (土)	◆「箱膳のある暮らし」 ・箱膳の思い出 ・箱膳で学ぶ食のマナー ・かつての食の風景（水まわりと火まわり）	14人
2	10/15 (日)	◆「男しょ（男性）と食べごと」 ・食べごとに関する記憶 ・男しょの役割 ・食へのこだわり ・山菜ときのこのお話など	16人
3	10/29 (日)	◆「食の思い出とせんぜん」 ・せんぜんのある暮らし ・食に関わる思い出	28人
4	11/11 (土)	◆「お茶うけの世界」 ・定番のお茶うけ・お茶うけと季節・特産品の開発など	18人
5	11/25 (土)	◆「年越しとお盆」 ・年取りの献立 ・正月の献立（お雑煮とか）	13人

参加者同士の気ままな懇談を行った（図11, 図12）。各回の開催にあたっては、話題を提供してくれそうな方々に参加していただくお声がけをするとともに、各回に表3に示すようなテーマをゆるく設定した。ギャラリートークでは、毎回貴重な体験等が紹介され、その記録は別途まとめられた。

4 「飯綱町と食べごと文化」展の見学者の反応

4-1 見学者の数と属性

回収されたアンケートによる、見学者の属性を図13に示す。

会期中の展示観覧者数は953名で、過去2回の特別展（「文化財展」585名、「水の恵み展」521名）に比較すると1.6～1.8倍の数となった^{4) 5)}。観覧者が増加した理由は、企画が好評であったことに加え、新型コロナウィルスが5類に移行し日常生活が回復してきた影響もあったと思われる。このうち、町内在住者は約6割を占め、県外者が約1割程度あった。年代別に見ると、60代～70代の人が最も多かった。これらの傾向は、過去2回の特別展と大きな違いはなかった。なお、過去2回の特別展では集計していなかったが、今回は観覧者の性別を記入していただいた。その結果、6割近くが女性であったが、男性も4割を超えてい

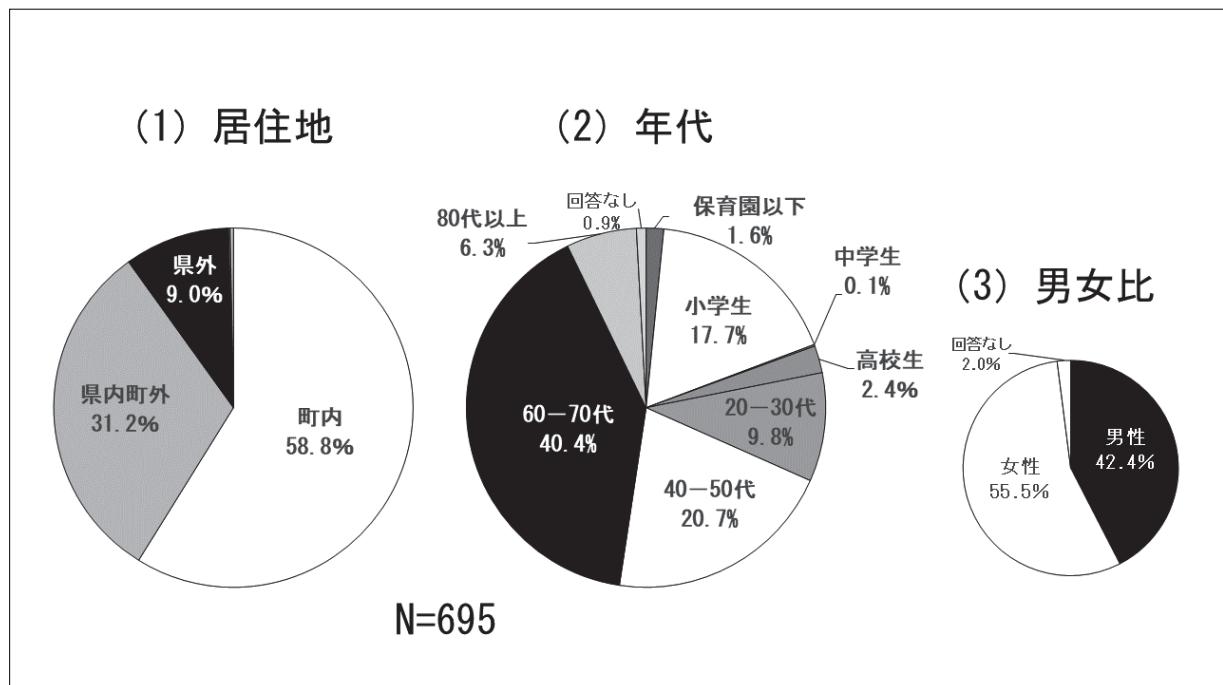


図13 観覧者の属性 (1) 居住地 (2) 年代 (3) 男女比

た。女性の参加者が多かったものの男性の方々にも一定程度の関心をもってもらえたようである。

4-2 見学者の感想

特別展を観た感想について自由に回答していた。参考までに、多く寄せられた感想や特徴的に思われた意見を以下に列挙する。

- ・子どもの頃や昔の記憶を思い出させてくれる、なつかしい展示だった（飯綱町、60～70代女性ほか多数）
- ・四季を通しての食事がリアルに表現されていてよかったです（多数）
- ・野菜を入れた旬の食材や和食の良さ、食の大切さがよくわかった
- ・おいしそう、今より昔の食のほうが豪華（小学生）
- ・町のいいところを発見した。現代のエビデンスもあってよかったです（東京、60～70代女性）
- ・日常の食は記録に残りづらく、毎日の食や文化は意識して伝えていかないと失われてしまうことにハッとさせられた（長野市、20～30代、女性）
- ・一つ一つの展示に、時間と思いが込められて作られていた（長野市、40～50代、男性）
- ・昔は丁寧に暮らしていたことがわかった。今のSDGsよりすごい（飯綱町、60～70代女性）
- ・何気ない家庭菜園の風景ですが“せんぜ畠”という文化景観として見直すことができることに感心した（大分県、20～30代男性）

5 特別展を通して見出されたことと、今後に残る課題

- ・“食べごと文化”に関わりが深い分野は、自然、環境、暮らし、歴史、民俗、健康、地域コミュニティ、政治、安全保障に至るまで多岐にわたる。今後さらに研究を深めるべき事項は数多い
- ・飯綱町では今もいたるところに“せんぜ畠”がある。“せんぜ畠”は食べごと文化を支える「暮らしの中の装置」として大きな意味をもつ。し

かし、農産物の生産地として国や町の統計に表れることがほとんどないため、その意味と役割にたいする認知度は低い

- ・無形の遺産ともいえる“食べごと文化”は、暮らしの中で知恵と技を受け継ぐ人の存在があって初めて継承される。しかし、「食」に関する知識、技術、体験、習慣、価値観のあらゆる面で、概ね50代以下の世代と60代以上の世代における世代間のギャップが広がっていることが明確になった。それは、地域の“食べごと文化”的継承が危機的な状況にあることを物語っている

6 まとめにかえて

コロナ禍や戦争、気候変動や自然災害に世界が脅かされている中で、低下し続ける日本の食料自給率には警鐘が鳴らされている⁶⁾。かつてはこの地には自給自足を基本とした暮らしがあり、日々の食事は質素でありながらも季節とともに有多彩なものであった。そこには「たとえ何があっても生きていける」という自信と安心があったようである。そして、この町には今も多様な自然環境があり、水田と畑が適度に混在し、ごく普通に“せんぜ畠”がつくられている。つましく賢く生きる術をもつ人たちも健在である。そこに暮らす私たちはこれからどこに向かおうとしているのか。「食べごと文化」展は、一人ひとりの生き方を問う展示でもあった。「飯綱町と食べごと文化」展では最後に1枚のパネルを提示した。そこには水源の山と稔り田の写真とともに、『飯綱町、 “自給自足”が似合う町』という言葉が添えられた。

なお、この町の特別展会期中に、東京の国立科学博物館（科博）では特別展「和食 日本の自然、人々の知恵（会期：2023年10月28日～2024年2月25日）」が開催されていた。展示の規模は大きく異なるが、共通する「食」をテーマにした特別展として参考になることが多くあった。科博では、日本列島の自然の特徴や環境の多様性から、国内の多種多様な食材とそれを活用する技や知

恵、時代とともに変化してきた献立や、今日の様々な「和食」や「郷土食」が紹介されていた。一方、町の特別展では、記憶に残る身近な日常食の再現とその「食べごと」を通して、この町の過去と現在を知る企画であった。取り上げた対象と展示のまとめ方には違いがあったが、その違いは「食べごと」が本質的にもつ二面性を教えてくれる違いでもあった。「食べごと」は私的な体験を核としている。その体験の集積と継承がやがて文化を形づくる。一方、地域や国の特質のひとつとして、地球的視野で比較対象になるような食文化もある。じつは、こうしたローカルな視点とグローバルな視点の双方からのアプローチが、地域の「食べごと文化」に豊かな意味を与えてくれる。東京上野と飯綱町の二か所で「食」をテーマにした個別の特別展がほぼ同時期に開催されたのは偶然であった。また新型コロナウイルスによるパンデミックの影響もあり開催された年が、「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されてから10周年にあたる2023年であったこともまた偶然であった。とはいえ、この国の「食べごと文化」の未来を考えるうえで、私たちに多くの気づきを与えてくれるまたとない偶然でもあった。

謝辞

特別展の企画から展示に至るまで、宮本久子顧問、黒柳博子会長をはじめとする“だんどりの会”の皆様には、数多くのご教示とご協力をいただいた。また吉田徳房会長をはじめとする“白地図をぬろう会”的な方々には野草やきのこの恵みをご教示いただいた。町の企画課や産業観光課、保健福祉課には、関連行事開催や、食に関連する様々なデータ収集とその分析等においてお世話になった。長野県立大学の中澤弥子教授には、関連行事として講演等でお世話になり、幅広い視点から見た「食べごと文化」の意味を教えていただいた。ジオラマの作製や展示作業には、多くのボランティアの方々にご協力をいただいた。またギャラリートークや関連行事では、参加された方々か

ら、貴重な体験やご意見をいただいた。これらの皆様に深く感謝を申し上げます。

文献

- 1) いいづな歴史ふれあい館編 (2022) いいづな歴史ふれあい館のこれから「基本構想」。URL: https://www.town.iizuna.nagano.jp/fs/6/2/5/6/9/_/_____2022_4__.pdf (2024年3月確認)
- 2) 長野県環境保全研究所編 (2006) 研究プロジェクト成果報告5「信州の里山の特性把握と環境保全のために」長野県環境保全研究所. 165 p.
- 3) いいづな歴史ふれあい館編著 (2023) 令和5年度特別展図録「飯綱町と食べごと文化」. 49 p.
- 4) 富樫 均・中村芳人 (2022) 飯綱町の文化財の特質と課題ー特別展からの逆照射ー。いいづな歴史ふれあい館紀要9, 1-10.
- 5) 富樫 均・小山丈夫 (2023) 令和4年度特別展「飯綱町と水の恵み」が出来るまで。いいづな歴史ふれあい館紀要10, (23) - (33).
- 6) 鈴木宣弘 (2023) 「日本の食が危ない」文芸春秋 101, 4, 94-123.
- 7) 国立科学博物館編 (2023) 特別展「和食」公式ガイドブック。国立科学博物館。朝日新聞社. 167 p.