

石川県における山菜類・樹実類食文化の継承に関する基礎的研究
Succession of Edible Wild plants and Tree Fruits Culture in Ishikawa

○亀山智実* 林直樹**
○Tomomi KAMEYAMA* Naoki HAYASHI**

1. 研究の背景と目的

少子高齢化，食生活の変化のなか，地域資源を活用する技術，地域に生息する動植物に関する知識など，その地域や環境における生活様式（以下，それらを「民俗知」と記す）をどのように継承するかが問われている。民俗知のひとつに，山菜類や樹実類（以下，山菜類）を利用する知識があり，地域特有の食文化の形成，レクリエーションなど，地域づくりの資源として期待されている。本研究では，山菜類食文化継承の方法を探る予備的検討として，山菜類を採取する能力，下処理する能力，調理する能力の保有状況と，各能力の伝達状況を確認し，どの年齢層に対して継承のアプローチが必要であるか把握することを目的とする。

2. 調査の概要

2023年2月，20歳代から60歳代までの石川県の住民300名を対象に，山菜類^(注1)に関するWEBアンケート調査を実施した。(1)山菜類の採取能力，下処理能力，調理能力のそれぞれ（以下，能力）を保有しているか，(2)保有している能力を，何から学んだか，(3)保有している能力を，誰かに伝えたかについて質問した（用語については，表1を参照）。

表1 用語の定義
Table 1 Word definition

用語	説明
採取能力あり(保有)	提示した山菜類について(1種類以上)外見とどのような場所で生え育つかを知っている。
下処理	「アクを抜く」「乾燥させる」「殻(皮)をとる」といった基礎的な作業を指す。
下処理能力あり	提示した山菜類について(1種類以上)下処理を行った経験がある，かつ必要なもの一式があれば現在自力で下処理を行える。
調理	下処理が必要な場合：下処理済みの山菜類から「完成した料理」を作る過程。 下処理が不要な場合：採取してそのままの山菜類から「完成した料理」をつくる過程。
調理能力あり	提示した山菜類について(1種類以上)調理を行った経験がある，かつ必要なもの一式があれば現在自力で調理を行える。
伝達	能力を学んだ人が，その能力を何らかの方法で他者に伝えたこと。その人が現在保有する能力の有無は問わない。

*金沢大学大学院人間社会環境研究科 Graduate School of Human and Socio-Environmental Studies, Kanazawa University

**金沢大学人間社会研究域 Institute of Human and Social Sciences, Kanazawa University

キーワード：民俗知，山菜類，樹実類，継承

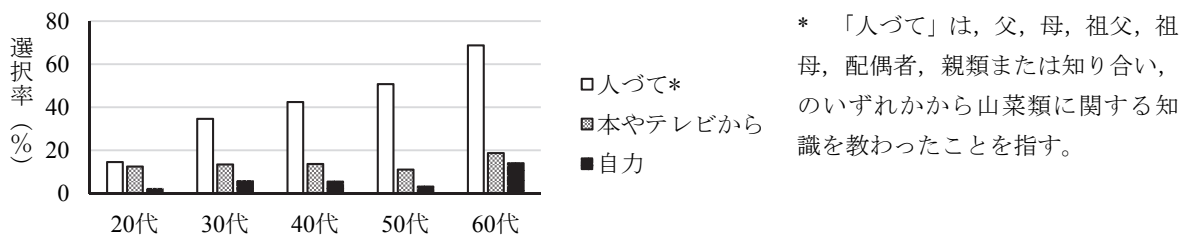
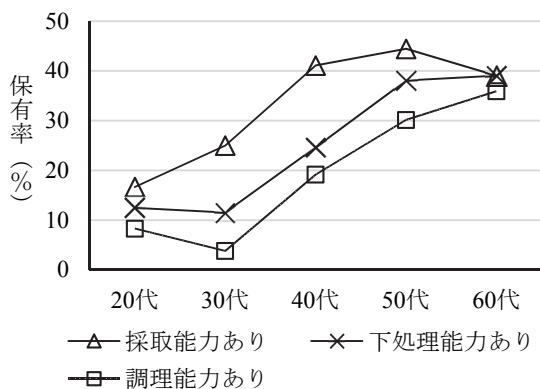


図 1 山菜類に関する知識の情報源

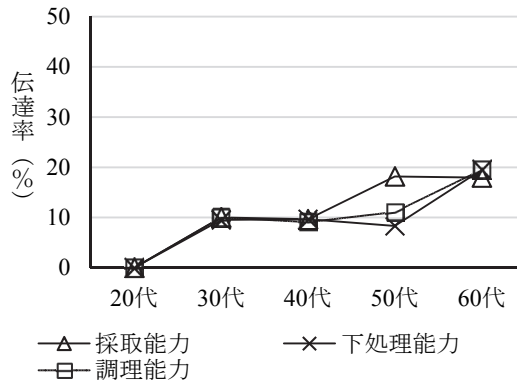
Fig. 1 Sources of knowledge about edible wild plants and tree fruits



保有率は、それぞれの年齢層について「能力を保有している人」の割合を計算したもの

図 2 山菜類に関する能力の保有率

Fig. 2 Percentage of abilities to using edible wild plants and tree fruits



伝達率は、それぞれの年齢層について「能力を何らかの方法で伝えた人/能力を学んだ人」を計算したもの

図 3 山菜類に関する能力の伝達率

Fig. 3 Percentage that taught the ability to using edible wild plants and tree fruits

3. 結果と考察

図 1 から、年齢層が上がるごとに、人づてに教わった人が多い傾向にあることがわかる。また、どの年齢層でも本やテレビから学ぶ人が同じくらいの割合で存在することが確認できた。図 2 より、能力の保有率について、他の世代に比べ 50 代 60 代が全体的に高いことがわかった。図 3 からは、能力の伝達率について、50 代 60 代の方が高い傾向にあるものの、年齢層を問わず全体として低いことがわかる。

これらから、山菜に関する能力をより広く伝達するには、能力の保有率が高い 50 代 60 代に働きかけることが効果的であると考えられる（仮定：伝達量 = $k \cdot$ 保有率 \cdot 伝達率）。また、30 代 40 代においても能力を伝達している人が一定数存在していることも注目に値する。次の段階として、山菜類ごとで能力の保有率は異なるのか、能力の伝達率を上げるためにはそれぞれの年齢層にどのような機会が求められるか、などについて分析、考察したい。

謝辞：本研究は、JSPS 科研費 JP17K07998 の助成を受けたものである。

【文献および注】（注 1）提示した山菜類は、下記の文献と、2022 年 10 月に実施した石川県小松市花立町での聞き取り調査を参考に設定した。ゼンマイ、ワラビ、フキ、フキノトウ、ウド、葉ワサビ（同センナ）（下処理不要）、クサソテツ（同コゴミ）（下処理不要）、ウワバミソウ（同カタハ、同ヨシナ）（下処理不要）、クルミ、クリの 10 種類。下処理の要不要については、聞き取り調査を参考に設定した。文献：農山漁村文化協会（1988）：『聞き書 石川の食事』日本の食生活全集石川編集委員会