



東京学芸大学リポジトリ

Tokyo Gakugei University Repository

青森県下北地方におけるべこもちの継承形態と地域的特色

メタデータ	言語: Japanese 出版者: 公開日: 2012-05-11 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 天内,麻記子 メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/2309/125507

青森県下北地方におけるべこもちの継承形態と地域的特色

天内 麻記子 *

キーワード：文化地理，食文化，べこもち，婦人グループ，青森県下北地方

I はじめに

日本では高度経済成長期以降，食品の貯蔵や加工技術，情報・流通の発達によって消費される食品の種類が均質化し，家庭における調理方法も画一化していった（石毛，1995；井上，1999）．食文化の地域的特色は薄れ，今日，核家族化や食の簡便化などによって失われつつある郷土料理も少なくない．そのような中で，1980 年に農政審議会が「日本型食文化の見直し」を示したことを契機に，食文化への関心が高まった．

日本の郷土料理に関する研究は，1980 年代以降さまざまな分野で行われてきた．地理学では，木村（1974）が日本各地に現存する郷土料理を主材料や調理方法で分類し，また，市川（1986）は日本の食文化の東西性，亜熱帯やブナ帯の食文化をマクロな視点から紹介している．藤（2004）は，秋田県を中心に日本各地における正月雑煮の餅の形と汁仕立ての地域的特色を明らかにした．

次に，日本各地に現存する郷土料理の地域的特色を明らかにした研究としては，まず，朝倉（1977）が栃木県の郷土料理であるシモツカレの分布と地域ごとの食材の特色について考察している．また，酒井（1999）は大分県における

郷土料理のだんご汁の作り方や具の種類について，藤（2004）は，秋田県を中心に日本各地における正月雑煮の餅の形と汁仕立てについて，その自然環境と食文化との関わりから地域的特色を明らかにした．佐藤（1997）は秋田県におけるハタハタズシを事例に，また，沼倉（1999）は同県におけるキリタンポを事例に，食材と製造工程の歴史的変遷から食文化の地域性を明らかにしている．さらに，野中（1989）は，中部地方におけるクロスズメバチの食慣行について，升原（2005）は，広島県北部で明治期に始まったといわれているワニ（サメ）の食慣行について，食材の採取・調理方法と流通に関する分析を行った．中澤（1984，1986）は，石川県加賀地方のかぶらずしと大根ずしを事例に，第二次世界大戦後，次第にそれらが家庭では作られなくなり，専門業者が製造する高級贈答品になったことを明らかにし，郷土料理が商品化される過程について論じている．これら従来の地理学の研究から，食文化は地域内で得られた食材や伝統技術を基盤としつつ，自然環境や歴史的変遷に影響されながら地域的差異が生まれてきたことが考察された．

さらに，生活が近代化する中で，各地の郷土料理が商品化されたり，新しい技術が加わったりするなど，郷土料理における従来の在り方に

* 東村山市立富士見小学校（学部 56 期）

変化が現れてきた。しかし、新しい技術が加わる過程で郷土料理がどのように変化し、継承されてきたのかというプロセスと継承する主体に着目した研究は少ない。

一方、他分野では郷土料理の継承に関する研究の蓄積がある。家政学の研究としては、川村・桜井（1997）が宮城県涌谷町における郷土料理のおぼろ汁とおぼろ豆腐について、幕末に京都を経由して仏教の布教強化とともに広まり、製造方法を伝授された豆腐屋を通じて行事食として継承されてきたことを明らかにした。川村・阿部（2005）は、岩手県一関市とその周辺地域における餅料理をとりあげ、江戸時代から幾多の餅料理が新たに創作されながら継承されてきたことを考察した。五島ほか（1995, 1997）は山口県東部の郷土料理である角ずしを、大塚ほか（2004）と吉田ほか（2004）は和歌山県下の郷土料理を事例に、食文化の継承・断絶について分析している。真部・橋本（1999）や神田（2001）、塩谷（2005）は、正月料理の継承と断絶について、地域や家族の同居形態による差がみられることを明らかにした。また、民俗学の研究では、小田嶋（1992）が北海道の開拓移住村の移住者がそれぞれの出身地の正月料理が新たな食文化として変容してきた過程を考察している。嫁の生家と嫁ぎ先の食慣行が違う場合に、嫁は嫁ぎ先のそれを継承してきたことを明らかにした。

こうした他分野の研究成果から、食の外部化や食の簡便化に伴い、食材をスーパーマーケットなどの市販品に求める割合が高くなったことや、核家族よりも大家族の方が親から子へ郷土料理が継承される割合の高いことが明らかになった。

2000年3月には、当時の厚生省、農林水産省、文部省が共同で「国の食生活指針」を示した。それを契機に、近年、テレビなどのメ

ディアや食文化関連の著作物の刊行、日本各地で地域の食文化を活かした地域振興策がさかんに行われるようになった。とくに農山村地域では、地域を代表する郷土料理の商品化を図り、地域外から評価を得ることで継承が促進されている（神谷, 1993; 高野・深谷, 2003; 落合, 2004; 水谷ほか, 2005; 中村, 2009）。

そこで本研究では、青森県下北地方のべこもちをとりあげ、食文化の発祥から現在までの継承主体の変容と商品化によって地域活性化につなげていくという新しい継承方法について着目したい。

青森県下北地方では、端午の節句にべこもちと呼ばれるもちがハレ食として親しまれてきた（写真1）。べこもちはくじらもちとも呼ばれ、もちの粉に黒砂糖と白砂糖を別々に入れて練り、黒または白黒でうず巻き模様を入れたものや（農山漁村文化協会, 1986）、稲を束ねたものを横から見た形の「タバネ」とよばれる模様がある（青森県環境生活部文化・スポーツ振興課県史編さん室編, 2002）。

青森県下北地方で端午の節句のハレ食としてくじらもちが定着する以前は、鯨の肉を入れた鯨汁を食していた。しかし、1980年代には鯨



写真1 べこもち

下北地方では、端午の節句にハレ食として親しまれている。

(2007年筆者撮影)

の捕獲量が減少し、くじら汁を食す慣習は次第に廃れてきたために、くじら汁にとって代わるハレ食として、くじらもちが登場したと考えられる。白と黒の色合いが鯨の肉に似ていたことからくじらもちと呼ばれるようになった。一方、近年のべこもちは鮮やかな色使いと、工夫された模様で華やかなものが多く、店や通信販売で手軽に購入できるようになり、青森県の郷土料理の一つとして位置づけられている¹⁾。そこで本研究は、青森県下北地方のハレ食であるべこもちの継承形態とその変化のプロセスを解明することを目的とする。櫻庭(2006)がべこもちの発祥について検討した成果をふまえ、本研究は、下北地方で発祥したべこもちが、現在までいかに継承されてきたのかに着目した。

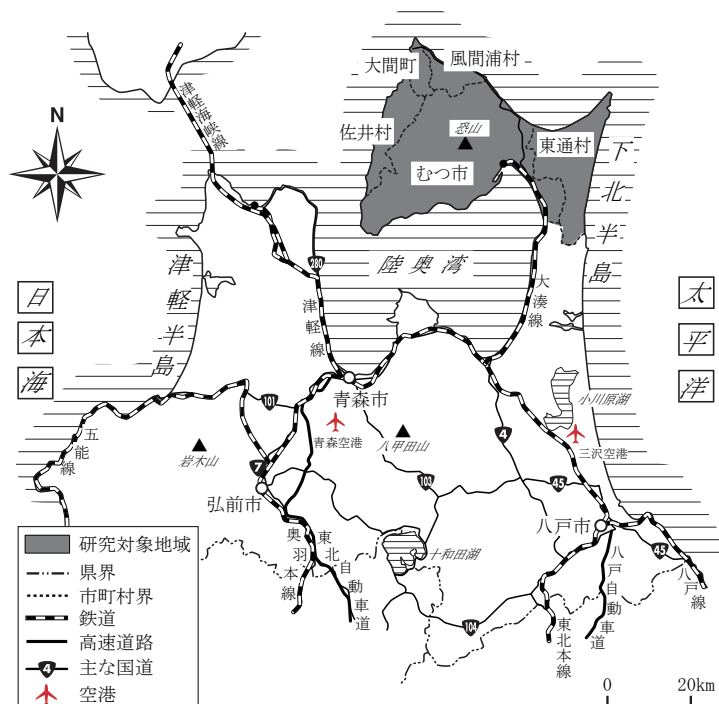
本研究の対象地域は青森県下北地方のむつ市、大間町、風間浦村、佐井村、東通村とする(第1図)。調査方法としては、資料収集に加え2007年5～12月にかけて現地調査を行っ

た。まず、べこもちの歴史や食慣行の地域的特色、作り手の活動内容や意識を明らかにするために、青森県下北地方の生活改善グループ、地元企業によるべこもち販売店、S氏(青森県民俗研究会)、N氏(元むつ地区農業改良普及所職員)への聞き取り調査を行った。次に、べこもちに関わる青森県や下北地方各市町村の行政としての取り組みを明らかにするため、下北地区農林水産部、下北観光課、下北地方の各市町村役場、地元新聞社に現地および電話による聞き取り調査を実施した。

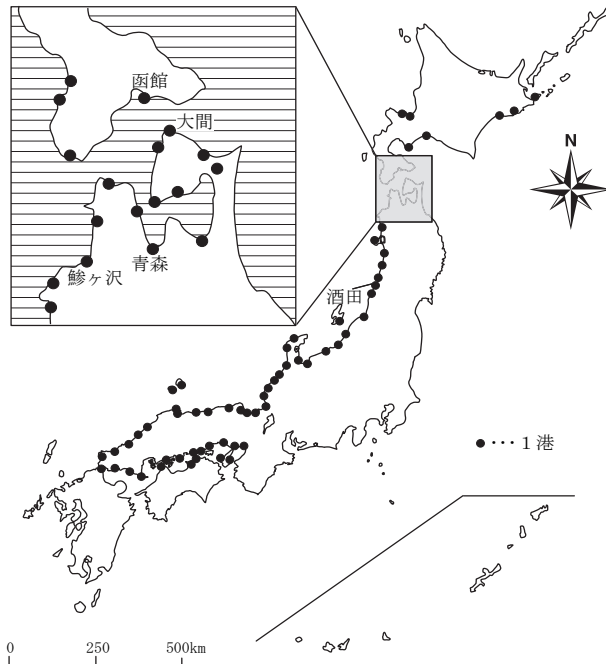
Ⅱ 青森県下北地方におけるべこもちの伝播と継承基盤

1. べこもちの伝播

べこもちの原型はくじらもち²⁾という菓子である。くじらもちは、うるち米ともち米を粉にしたものに水や砂糖などを加えて練り、蒸し



第1図 研究対象地域の概要(2007年)



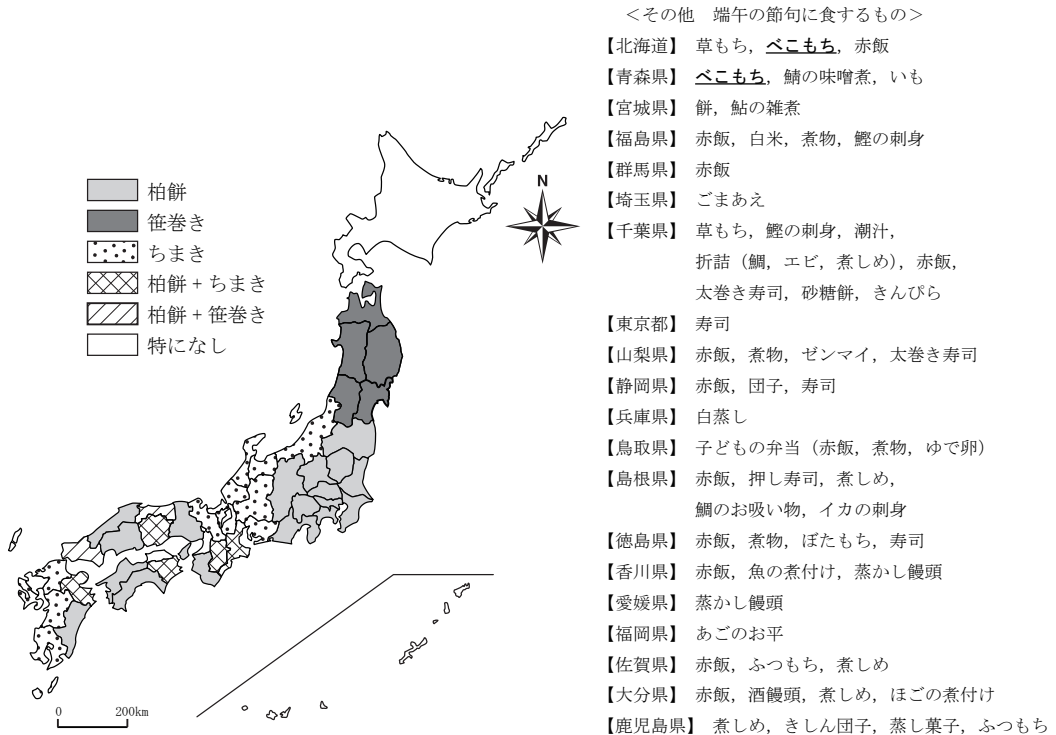
第2図 日本における北前船の寄港地
(鳴海 (1977) および 鏑 (2002) より作成)

上げて作ることが特徴である。さらにそのルーツをたどると、江戸時代に中国から長崎に伝わり、やがて大阪方面へ伝わり、北前船によって日本海側を北上して東北地方に伝播したといわれている(第2図)³⁾。江戸時代には日本各地でくじらもちが作られていた。日本海側には、くじらもちの食文化が現存する地域があり、それらの地域はすべて北前船の寄港地であった⁴⁾。青森県の鰺ヶ沢港も北前船の寄港地⁵⁾であり、下北地方の大間港などにも、くじらもちが北前船によって持ち込まれた可能性が高いと考えられる。

くじらもちは、うるち米ともち米を粉にしたものを使い、形は長方形が基本という点は共通しているが、各地域の特徴がみられる。例えば、山形県では味噌や醤油と胡桃、胡麻が加えられており、また、青森県鰺ヶ沢町ではこし餡が加えられている。青森市浅虫地区では、鰺ヶ沢町でくじらもち作りを習った男性が浅虫地区に移

り住んで店を創業し、くじらもちにこし餡と胡桃を加えるようになった。下北地方のくじらもちは、小豆よりも安価な黒砂糖を混ぜたり、形はかまぼこ型で渦巻きなどの模様が付けられていたりすることが特徴である。このように各地域に伝わったくじらもちには独自のアレンジが加えられていった。

第3図は、昭和初期における端午の節句食の分布を示したものである。全国的にみると端午の節句には柏餅やちまきを食する地域が多い。昭和初期までは、くじらもちを端午の節句に食するのは北海道と青森県のみであった。下北地方は、やませの影響を強く受けるために稲作があまり発達せず、米は貴重な食料であった。そのため、昭和初期まではヒエやアワなどが主食であり、もちや白飯はハレ食であった。端午の節句にくじらもちや笹巻き⁶⁾を作り、神棚に供えたり近所に配ったりする慣習が定着していた。また、端午の節句の祝い事の時に食された



第3図 昭和初期頃の主な端午の節句食

（農山漁村文化協会（1986）『聞き書き 日本の食生活全集』（各都道府県版）より作成）

り、日持ちすることから夏の恐山参り時のおやつとして食されていた。このように、くじらもちらはハレ食として位置づけられ、この技法は姑から嫁へ、母親から娘へと継承されてきた（笹沢，1980a，1980b）。

下北地方でくじらもちの形や模様が変化し始めたのは、第二次世界大戦後である。現地での聞き取り調査によると、新たなくじらもちの考案者は大間町奥戸地区の主婦であるK氏といわれている。K氏の孫への聞き取り調査によると、1950年代にK氏と娘2人が、学校や周辺地域に花模様入りのくじらもちの作り方を教えてまわったという。1950～1960年代にかけて彼女たちの活動により、大間町を中心に従来のうず巻きやタバネ模様以外の模様をつける作り方が下北地方に広まった。しかし、高度経済成長期頃から食生活が大きく変化し、下北地方全体で

べこもち作りが廃れていった（青森県下北郡佐井村，1971-1972）。

2. べこもち作りの継承基盤の形成

第1表は、下北地方におけるべこもちづくりの展開を示したものである。1970年代以降、米の減反政策の実施に拮抗し、日本各地の農家を中心に米の消費拡大活動が行われた。その動きは下北地方にも広がり、当時の青森県農林部は県内各地の農業改良普及員などへ米消費拡大を推進するように指示した。農業改良普及員は指導対象とする集落の農家が抱える経営上の課題を解決するために支援に努めた⁷⁾。べこもち作りはこの支援体制の中から生まれた。

1978年、当時のむつ地区農業改良普及所（現：下北地域県民局地域農林水産部普及指導室）の農業改良普及員の1人であったN氏が、米の消

第 1 表 下北地方におけるもち作りの普及と変化

時 期	出 来 事
江戸時代後期	長崎から北前船によって青森県鯉ヶ沢町にくじらもちが伝わる。 これがアレンジされながら大間町に伝わったといわれている。
明治時代 ～第二次世界大戦前	下北半島に旧暦の端午の節句にくじらもちを食する習慣が定着。 (白いもちと黒砂糖で色をつけた 2 色、模様は渦巻やタバネ)
第二次世界大戦 ～1949年	白米が手に入らず、家庭でも作る機会が少なくなった。
1950年代	大間町の主婦がくじらもちの模様の改良を考案し普及活動を行う。
1960年代	むつ地区農業改良普及員の勧めで大間町のみどり生活改善グループ が、くじらもちの改良に取り組み、べこもちを考案する。
1970年代	減反政策が進む一方で米の消費拡大を図るために、花柄のべこもち 作りがみどり生活改善グループから各生活改善グループへ広まる。

(下北地区農林水産部や下北観光課、下北地方の生活改善グループなど

への聞き取り調査より作成)

費拡大と町おこしを図ることを目的に郷土料理であったくじらもちに着目した。N氏の勧めによって、1962年に結成されていた大間町奥戸地区の婦人たちの自治組織であるみどり生活改善グループが、町内の花模様入りのくじらもち作りの先駆者であるK氏より製造方法の伝授を受けた。その後、みどり生活改善グループは農業改良普及員とともに模様作りや着色方法に改良を加え、くじらもちはべこもち⁸⁾として生まれ変わった。そして、みどり生活改善グループは、べこもち作りを普及させるために、下北地方の生活改善グループを統括するむつ地区生活改善グループ連絡協議会の協力のもとで、他グループへのべこもち作りの講習会を行った。その結果、べこもち作りは各生活改善グループの活動に組み込まれるようになった。

みどり生活改善グループの活動の結果、1980年代には下北地方のほとんどの地域で、従来のくじらもちはべこもちへと名称と作り方が変化した⁹⁾。着色や模様については、くじらもちの頃は黒砂糖を混ぜたもちと味付けのない白いもちを使った2色が基本であり、模様はうず巻きもしくはタバネ模様¹⁰⁾のシンプルなものだった。しかし、1980年代以降、黒砂糖では

甘みとコクが強すぎるため、粉末コーヒーやココアが代わりに使用されるようになった。また、白いちは味付けされていなかったが、白砂糖を入れることで甘みが加えられた。また、べこもちと呼ばれるようになった頃から、赤色や黄色、緑色などの色がつき、2007年現在では紫色、青色、水色、ピンク色などカラフルな色付けが主流となっている。模様は花や人の顔、動物、アニメのキャラクターなど、見た目が華やかなものが多くなった(写真2)。原料の米についてみると、くじらもちの頃はうるち米の割合が



写真2 べこもち

最近では、動物やアニメのキャラクターなどがデザインされている。

(2007年筆者撮影)

高く、硬く食べにくかった。しかし、べこもち
はもち米の割合が高く、やわらかくて食べやす
くなっている。また、べこもちは地産地消を目的
に下北地方産の米を積極的に使用している。

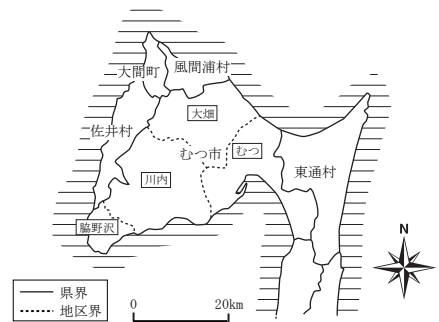
次に、製造方法に注目すると、くじらもち
はもちをこねる際に水を使用していた。一方、べ
こもちには作業負担を軽減するために、熱湯とぬ
るま湯を使うことで比較的簡単にこねあがる。
また、最終工程は、くじらもちとは1本まるごと
蒸す方法をとっていたが、べこもちには1本を1
枚ずつに切ったものを平らに並べて蒸すこと
で、短時間で作ることができるようになった。

このように、1970年代の全国的な米の消費
拡大活動を背景に、当時の大間町奥戸地区の農
業改良普及員とみどり生活改善グループの活動
によって、くじらもちに改良が加えられ、べこ
もちが誕生した。当時のべこもち作りの基盤は
現代まで継承されている。1980年代以降、下
北地方では過疎化が進み、べこもち作りの姑
から嫁へ、母親から娘へと世代間で継承される
伝統は徐々に廃れ、生活改善グループなどによ
る新たな継承方法に代わっていった。べこもち
を食する時期は5月5日または6月5日である
（下北の歴史と文化を語る会、1978）（第4図）。
2007年の時点で、下北地方における生活改善
グループ全9団体のうち7団体を中心にべこもち
作りが行われていた。

Ⅲ ベこもち作りの継承活動と商品化

1. ベこもち作りの継承形態

2007年現在、下北地方におけるべこもち作
りの継承活動に関わっているのは、青森県農林
水産部の管理下にあり、青森県生活改善グルー
プ連絡協議会に所属している生活改善グループ
7団体と、漁協組合員またはその家族である女
性を中心に構成されている大間漁業協同組合



【むつ市】		【大間町】	
・むつ	6月5日 ベこもち、笹餅	5月5日	べこもち、笹餅
・大畑	6月5日 ベこもち、笹餅	【東通村】	
・川内	5月5日 笹餅	5月5日	べこもち、笹餅
	5月8日 ベこもち、カタコ餅	【風間浦村】	
・脇野沢	5月5日 笹餅	5月5日・6月5日	べこもち
その他	3月3日 ベこもち、カタコ餅	【佐井村】	
	3月17日 ベこもち、カタコ餅	6月5日	べこもち、笹餅、まんじゅう
	4月8日 ベこもち、カタコ餅		

第4図 下北地方における端午の節句食
（下北の歴史と文化を語る会（1978）
および聞き取り調査により作成）

女性部、青森県から認定を受けた ViC・ウーマン¹¹⁾と呼ばれる地域づくりに努める女性リーダーの3人であった。これらの団体・個人がべこもち作り継承の主体となっている。

継承主体は、青森県農林水産部および下北地域農林水産部と連携をとりながら、べこもち作りの継承活動を展開している。各継承主体が行っている講習会は開催日時や場所が異なり、また、派遣を要請した主催者から行政を仲介して講習会を行う場合が多い。これらのべこもち作りの継承形態は以下の五つに分類される。

一つめは、各生活改善グループ内におけるべこもち作りの継承である。グループ内で勉強会を数回も行い、べこもち作りの熟練者から初心者へコツを教えていくことで、参加者全体の技術とグループ活動の向上が図られた。

二つめは、1970年代後半から1980年代にかけて盛んに行われたみどり生活改善グループから他の生活改善グループへのべこもち作りの継承である。2007年現在、みどり生活改善グループの参加者の高齢化が進み、この継承活動はほ

とんど行われていない。後述するが、同じ大間町奥戸地区にあるこすもす生活改善グループがべこもち作りの継承活動を引き継いでいる。

三つめは、生活改善グループやViC・ウーマンから地元住民や婦人会、観光客などへのべこもち作りの継承である。みどり生活改善グループからべこもち作りを習得した他の生活改善グループは、しばらくの間は技術を自分のものにするため練習を繰り返し、やがて近隣の住民や婦人会へのべこもち作りの講習会を行うようになった。1980年代後半からこの継承方法が生まれたが、当初は各生活改善グループが存在する地域内でのべこもち作りの継承活動にすぎなかった。しかし、徐々に下北地方でべこもちの認知度が上がると、1990年代後半から各市町村の公民館や地域交流センターなどで、参加者を募集して講習会が行われるようになった。また、1990年代にはViC・ウーマンも講習会を行うようになった。さらに、2000年の青森県大間町を舞台としたNHK連続テレビ小説「私の青空」（以下、ドラマ「私の青空」と称す）の放映以降、下北地方以外の青森県内におけるイベントに継承主体が派遣される機会が増加した。

四つめは、生活改善グループやViC・ウーマン、食の文化継承隊から地域の子どもたちへのべこもち作りの継承である。1997年に、みどり生活改善グループの活動が認められ、(社)農山漁村女性・生活活動支援協会が主催する第2回農山漁村高齢者対策優良活動地域表彰水産省長官賞を受賞し、べこもちが下北地方の郷土料理として認知されるようになった。これを契機に、小・中学校の家庭科や総合的な学習で、郷土料理を学ぶというテーマでべこもち作りがカリキュラムに取り入れられている¹²⁾。

五つめは、道の駅などの施設における観光客へのべこもち作りの継承である。下北地方では、大間町でべこもちづくりの体験と直売、卸売り、

通信販売を営んでいるべこもち本舗松月（ふるさと物産センター）と、生鮮海産物や特産品の販売と食堂、べこもちづくり体験を営んでいるむつ市下北名産センターの2カ所がある。この2店は、2002年からべこもち作り体験を開始している。そのきっかけは、2002年12月の東北新幹線八戸駅開業に合わせて、ドラマ「私の青空」で認知度が上がったべこもちを2店が取り上げたことにある。2店とも事前予約した客が店に出向いて、べこもちづくりを体験するという他とは異なる新しい継承形態がみられる。

このように、現在べこもちは下北地方を代表する郷土料理として位置づけられ、生活改善グループとViC・ウーマンなどを中心とする活動によって、広範な地域で幅広い世代層へと継承されつつある。

2. べこもち作りの展開と地域の取り組み

べこもち作りを活かした取り組みについて、べこもち作りの発祥地である大間町と大間町以外の市町村の取り組みを比較する。2007年現在、大間町では三つの生活改善グループと大間漁港女性部会が活動している。2005年頃までは、みどり生活改善グループがべこもち作りの継承に関する活動の中心であったが、参加メンバーの高齢化によって活動の継続が困難となった。そのため、奥戸地区漁業協同組合の婦人部などで結成された、こすもす生活改善グループが2005年頃からべこもち作りの継承に関する活動を引き継ぐこととなった。聞き取り調査によると、現在こすもす生活改善グループのもとへ1週間に2,3件はべこもち購入の注文が入り、端午の節句時期には1日に10件程度の注文がある。1件あたりのべこもち購入の注文は平均20～30枚である。

こすもす生活改善グループによるべこもち作りの講習会（町企画は年5回程度、町内小学校

向けは年2回）やイベントの参加活動は、大間町が企画するものが多い。1992年から冬の閑散期対策として、JRバスと協力してブリ鍋とべこもち作り体験ツアー（2007年現在はマグロ食とべこもち作り体験ツアー）が開催されている。また、大間町は大間町漁業協同組合や大間町商工会と協力して、年に数回、海産物や特産品の販売イベントを開催している。そのイベントでも、こすもす生活改善グループや大間町漁協女性部会がべこもちの販売を行っている。このように、大間町では行政も積極的にべこもちをPRするための活動に取り組んでいる。

一方、大間町以外の地域では、1983年に農家の主婦たちによって結成されたむつ市大畑地区のこぶし生活改善グループの活動があげられる。このグループは結成当初から、べこもち作りを行っている。農業改良普及指導室が仲介して行われるべこもち作り講習会は年4回程度、小学校における講習会は年3回程度、近所の人たちを集めてのべこもち作りは月3回程度行われている。大間町のこすもす生活改善グループは、本業である漁業に割く時間が長いため、べこもちを自家消費用に作る機会は少ない。それに比べて、こぶし生活改善グループは講習会などによるべこもち作りはもちろん、家庭においても月1回程度自家消費用としてべこもちを作っている。こぶし生活改善グループは、端午の節句などの行事食だけにこだわらず、常時、食するものとしてべこもち作りをしている。それは、こぶし生活改善グループでは注文によるべこもちの販売を行っていないため、自家消費用にべこもちを作る余裕があったためである。また、大間町以外の市町村では青森県農林水産部の食育プラン¹³⁾に沿って、べこもち作りの企画・実行を下北地域普及指導室が指導している。下北地域普及指導室を仲介してのみ、講習会やイベントに参加したり、直売所や百貨店な

どでべこもちを販売している。このように、下北地方のべこもち作りの団体や個人は、べこもちを郷土料理として継承していきたいという共通意識はあるが、それに対する取り組みには地域差がある。大間町では、郷土料理の普及の他、町おこしという視点で行政も力を入れており、それ以外の市町村では、次世代への郷土料理の普及を視点に行政が介入していることが多いと考えられる。

加えて、べこもちが青森県下北地方から全国レベルで認知されるようになったのは、テレビ・新聞・インターネットなどのメディアによる影響が大きい¹⁴⁾。ドラマ「私の青空」をきっかけに、べこもちに関する情報量は増加した。2000年以降、民間放送の番組、青森県庁や下北地方各市町村のホームページ、下北地方の道の駅などで無料配布している『青森県下北半島旅ガイド』（下北観光協議会発行）にも、べこもちが特産品として紹介されている。2007年には小学館発行の漫画単行本『美味しんぼ 第100巻』において、青森県の郷土料理としてべこもちが紹介された。

このように、大間町では周辺市町村とは異なり、ドラマの舞台となったことをきっかけに、べこもちの認知度が上がり、町ぐるみの観光化が推し進められていった。大間町ではべこもちを家庭で作る慣習が廃れつつあるが、食慣行は廃れていない。べこもちが家庭で作るものから買うものへと変化しつつも、べこもちを食する伝統は保たれている。

3. べこもちの商品化と課題

第2表はべこもちの商品化の流れを示したものである。べこもちの販売は、1987年にみどり生活改善グループが地元の大間産業祭りで販売したことをきっかけに始まった。同年、むつ市内の百貨店で行われた「ふるさと味まつり」

第 2 表 下北地方におけるべこもちの商品化の流れ

時 期	出 来 事
1986年 1987年	べこもちがふるさと小包便に開始される。 大間町の 3 つの生活改善グループがべこもち販売を開始。
1994年 1995年 1997年 1998年 1999年	大間町が「津軽海峡食ツアー&べこもち作り」を開始する。 大間町奥戸地区にべこもちづくりの加工施設が建設される。 みどり生活改善グループの活動が認められ、「第 2 回農山漁村高齢者 対策優良活動地域表彰」を受賞。 東通村で「べこもちコンクール」が開催。 大間町でべこもちを町の特産品とする。 みどり生活改善グループの活動が認められ、「第13回青森活性化大賞 生活技術賞」を受賞。
2000年	むつ市で「第 1 回まさかり半島べこもちの集い」が開催。 大間町を舞台としたNHKドラマ「私の青空」が放映開始。 大間町が「べこもち作り講習会」などのイベントを開始。 大間漁協女性部がマグロべこもちを考案し、販売を開始。 大間漁協女性部がべこもちの通信販売を開始。
2001年	ANAの機内商品カタログにべこもちが掲載・販売。 むつ市で「第 2 回まさかり半島べこもちの集い」が開催。 大間漁協女性部が直売所「かっちゃん即売所」を営業開始。
2002年	むつ市で「下北 食の祭典」が開催され、こすもす生活改善グループが べこもちを販売。 大間町を舞台としたNHKドラマ「私の青空（続編）」が放映開始。 八戸～大湊間の臨時快速列車「きらきら みちのく」の運転開始に、 乗客にべこもちを配布。 下北名物センターとふるさと物産センターでべこもち作り体験を開始。
2003年	むつ市で「下北 食の祭典」が開催され、こすもす生活改善グループが べこもちを販売。
2006年	下北名物センターが真空パックのべこもち販売を開始。

(下北地区農林水産部や下北観光課、下北地方の生活改善グループなど

への聞き取り調査より作成)

にもべこもちが出品され、約 8 万円の、翌年は約 11 万円の売り上げがあった。1990 年代には、みどり生活改善グループ以外の生活改善グループでもイベントや注文販売が行われるようになった。

ドラマ「私の青空」の放映以降は、みどり生活改善グループを中心にイベント販売売り上げや注文件数が増加した。また、大間漁業協同組合女性部は大間のマグロとべこもちを組み合わせたマグロべこもちを考案し、販売を開始した。これを機に、全国からも注文の問い合わせが

殺到したため、通信販売を開始した。他の団体もインターネットによるべこもち販売を開始した。聞き取り調査によると 2000 年度の生活改善グループや ViC・ウーマンによるべこもちの販売合計額は約 3,600 万円である。2001 年には全日空の国内線機内商品カタログにべこもちが掲載され、みどり生活改善グループがべこもち 5 枚 1 セットの限定販売をし、約 80 万円を売り上げた。大間町漁協女性部も港近くに「かっちゃんの即売所」という直売所を設け、常時べこもちを販売している。

第3表 下北地方におけるべこもち販売店の経営形態（2007年9月）

所在地	番号	業種	通信販売 の有無	べこもち作り 体験の有無	販売・取引先
大間町	1	(有) 水産加工会社	○	×	2 店舗
	2	(有) 菓子製造会社	○	○	7 店舗
	3	(有) 観光物産センター	○	×	1 店舗
佐井村	4	菓子製造会社	○	×	2 店舗
むつ市	5	(有) 郷土料理店＋土産品店	×	○	1 店舗
	6	菓子製造会社	×	×	3 店舗
	7	(有) 土産品店	○	×	3 店舗

（聞き取り調査より作成）

また、下北地方の有限会社5社と菓子店2店がべこもち販売に参入してきた（第3表）。これらの業者は、生活改善グループなどや青森県農林水産部とは直接の関係はない。これらの業者は、べこもちの日持ちをよくするために合成着色料の使用や真空パック加工（写真3）を行い、店舗や下北地方の道の駅や物産店、スーパーマーケットなどで販売を開始した。業者への聞き取り調査によると、べこもちは社員やパートの主婦たちによってすべて手作りされている。社員やパートの主婦たちは生活改善グループなどの講習会でべこもち作りを教わったものと考えられる。



写真3 真空パック詰めされたべこもち
（2007年筆者撮影）

このように、べこもちの販売形態は1987年から現在に至るまで大きく変化してきた。業者のべこもち販売の参入は、メディアによる情報発信をきっかけにべこもちの日本における認知度の向上に大きな役割を果たしている。しかし、べこもちの商品化の進展によって、べこもちの外見の美しさや作る楽しさだけが注目され、本来の行事食の意味やべこもち作りに努めてきた生活改善グループと農業改良普及員の活躍までは伝えられていない。生活改善グループは、業者の販売に対して粗悪品が多く出回ることによってべこもちのイメージが悪くなることを問題視している。むつ地区生活改善グループ連絡協議会では、べこもちの特産品としての付加価値を高めるため、商標登録の申請を準備している。

IV ベこもち食文化の継承—まとめにかえて—

青森県下北地方では、江戸時代後期からくじらもちが伝統的なハレ食の一つであった。時代の変遷の中でさまざまな社会的、経済的要因による食生活の変化から、くじらもちをハレ食として扱う慣習は薄れていく。しかし、1978年の米消費拡大活動の推進を背景に、大間町奥戸

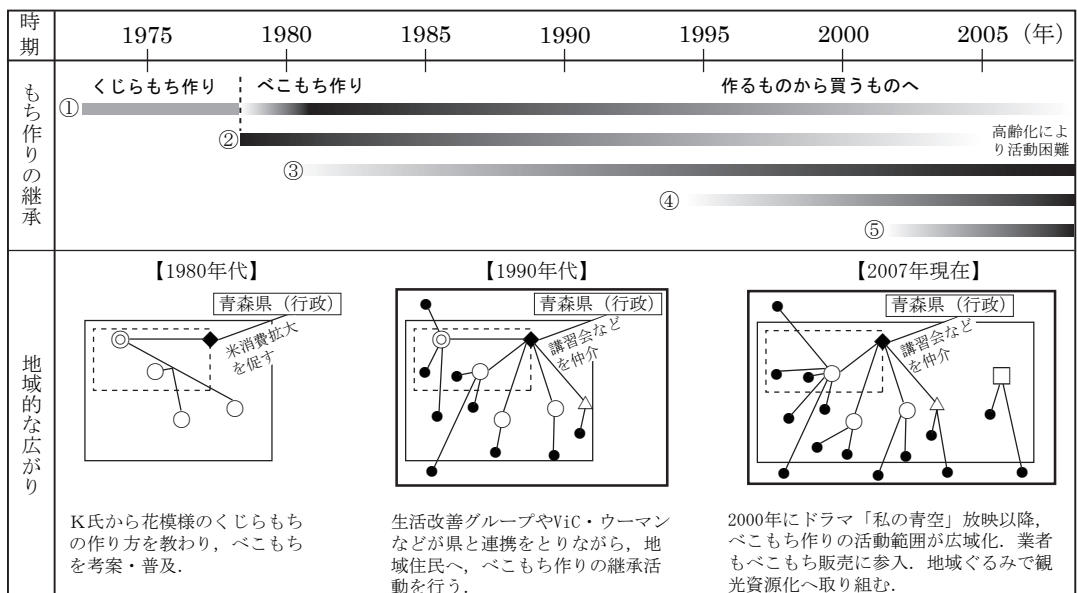
地区の農業改良普及員とみどり生活改善グループにより、名称と作り方がアレンジされたべこもちとして復活した（第5図）。

べこもち作りが存続した要因は、下北地方の生活改善グループに参加していた婦人たちの活発な活動とそれを支えた行政にある。家庭でのべこもち作りの継承は衰退してきたが、生活改善グループが行政の支援のもと講習会やイベント参加などの継承活動を行うことで、べこもち作りは存続してきた。その結果、べこもち作りは青森県を代表する郷土料理として位置づけられ、生活改善グループとViC・ウーマンを中心とする活動によって、広範の地域で幅広い世代へと継承されている。べこもち家庭で作るものから買うものへと変化している。

さらに、2000年以降はメディアに取り上げ

られたことをきっかけに、下北地方の生活改善グループのべこもちを継承していきたいという考えのもと、べこもちに観光資源としての新たな付加価値が加わった。一方で、生活改善グループとViC・ウーマンの活動とは別に、べこもち販売に参入する業者も登場した。べこもちの商品化は全国レベルに進展したが、べこもちのハレ食の意味、べこもち作りの歴史までは継承されていない。小金澤（2007）や中村（2009）が指摘するように食文化が重要な観光資源として捉えられている現在において、観光資源化（商品化）した食文化は陳腐化、形骸化する可能性もある。消費者も食文化の価値を理解し、食文化を共有する者としての自覚を持つことが求められる。

今後、べこもち作りの継承活動が持続してい



第5図 下北地方におけるべこもち食文化の継承

注1) ①家庭内の継承、②みどり生活改善グループによる継承活動、③その他下北地方内の生活改善グループによる継承活動、④ViC・ウーマンおよび食の文化継承隊（個人）による継承活動、⑤業者による観光客向けのべこもちづくり体験。
 は継承の強弱。

注2) ◆ むつ地区農業改良普及員 ◎ みどり生活改善グループ ○ その他生活改善グループ
 △ ViC・ウーマンや食の文化継承隊 □ べこもち販売業者 ● 地域住民（婦人会・学校など）
 [---] 大間町 [] 下北地方 [] 下北地方以外

くためには、行政のより一層の対応も含め、既存の継承主体と新規参入の業者がべこもち作りに対して共通認識を持って活動に取り組むことが期待される。

青森県下北地方の事例によれば、食文化の継承やその持続性に重要なことは、食文化の歴史や存在意義も同時に継承する従来の継承形態に近い活動を行う継承主体の存在とそれに新しい付加価値を見出し、その普及に努める行政機関の存在である。核家族化や少子高齢化が進行し、従来のようなイエの中における継承が困難となりつつある現代において、この二つの存在は今後の食文化の継承に必要といえる。

謝辞

本研究を行うにあたって、東京学芸大学地理学研究室の椿真智子先生をはじめとする先生方に懇切丁寧な御指導を賜りました。また、現地調査の際には、青森県民俗研究会、青森県下北県民局地域農林水産部普及指導室、下北地方の生活改善グループの多くの方々に大変お世話になりました。ここに記して感謝の意を表します。なお、本研究は2008年3月に日本地理教育学会主催による全国地理学専攻学生卒業論文発表大会（於：東京学芸大学）で発表した。

注

- 1) 2002年から青森県産の農産物をいかした伝統料理の優れた技術保持者に対して、食の文化伝承隊の認定制度を制定した。2007年現在108品が認定されており、べこもちもその一つである。
- 2) くじらもちという名称は、形が鯨に似ていたことや、子供たちに鯨のように大きく育て欲しいという願いに由来しているなど諸説ある。
- 3) くじらもちが下北地方に伝播されるまでの明確な伝播経路を実証する資料はなく、これを明らかにすることは難しい。ただし、高橋（2004）は

塩見坂梅庵が1683年に書いた江戸時代の料理専門書『塩見梅庵集』や、梅村市郎兵衛が1718年に南蛮菓子を多く紹介した菓子専門書『古今名物御前菓子秘伝抄』にくじらもちが紹介されていたことを述べている。江戸時代の鎖国体制で、中国とオランダとの貿易をしていたことを考えると、中国とオランダから伝播した可能性は高い。

- 4) 例えば、山形県新庄市周辺は酒田港付近の最上川上流域であり、くじらもちは桃の節句には欠かせない菓子となっている。
- 5) 2007年現在、青森県鰺ヶ沢町では2軒の店がくじらもちを製造・販売している。
- 6) 笹巻きとは、もち米を笹の葉で三角に巻いて煮たもので、きなこや黒砂糖をつけて食べる。昔は屋根や軒などに干して保存していた。ちまきと同じようなものである。
- 7) 高度経済成長期以降、食生活が大きく変化する中で青森県以外の地域でも農業改良普及員が中心となって、学校教育や地域の取り組みで郷土料理の継承に努めていた例がある（例えば、石井・安西，1997）。
- 8) べこもちの名称の由来については、当時の農業改良普及員が考案したものである。くじらもちからべこもちへの名称変更の理由は、従来のくじらもちに改良を加えたことと、くじらもちでは海を連想してしまい、農家らしさがないためである。そこで、くじらもちのかまぼこ型と大間町奥戸地区の海岸から見える臥牛山（函館山）の形が似ていること、大間町奥戸には牧場があり牛がたくさんいたことから、この地方の方言で牛を意味する「べこ」を使い、べこもちと呼ぶようになった。
- 9) 聞き取り調査によると、東通村などの一部地域ではくじらもちと呼ばれているが、もち自体は複雑な模様や色付けがなされたべこもちである。これは見た目の美しさや食べやすさという点か

ら、この技術を取り入れざるを得なかったからである。大間町の町おこしを目的に付けられたべこもちという名称は受け入れることができなかったと考えられる。

- 10) タバネ模様は、タバネノシとも呼ばれ、稲を束にまとめた時の模様のことをいう。
 - 11) ViC・ウーマン (Village Conductor of Woman) とは、青森県農林水産部が 1994 年から開始した認証制度で、県内の農林水産物の推進や地域づくりを進める女性リーダーのことである。2007 年現在青森県内で 392 人 (うち下北地方では 33 人) が認定を受けている。生活改善グループや漁協女性部の代表が、個人で ViC・ウーマンや食の文化伝承隊に認定されている場合もある。
 - 12) 下北地方の各市町村教育委員会への聞き取り調査によると、2007 年現在は大間町の小学校 1 校、中学校 1 校、むつ市の小学校 1 校、中学校 1 校で年 1 回べこもちづくりが行われている。
 - 13) 2005 年には食育基本法が施行され、青森県では食育活動を推し進めるために、2006 年から 2011 年の 5 カ年計画で青森県食育推進計画を策定した。
 - 14) 1990 年から 2007 年までのべこもちに関する新聞記事を調べたところ、青森県内で最も発行部数の多い東奥日報は、1990 年代は 7 件だったが 2000 年以降は 50 件に増加している。むつ・八戸地域に関する記事を中心としたデーリー東北は、1990 年代は 0 件であったが 2000 年以降は 34 件になっている。朝日新聞青森版では、1990 年代は 2 件であったが 2000 年以降は 15 件に増加した。2000 年にドラマ「私の青空」が放映されて以降、べこもちに関する記事数はさらに増加している。
- 302p.
- 青森県下北郡佐井村 (1971-1972) : 『佐井村誌』 青森県下北郡佐井村 (2 冊)。
- 朝倉隆太郎 (1977) : 郷土料理シモツカレの地理的分布. 宇都宮大学教育学部紀要 (第 1 部), 27, pp. 77-87.
- 東通村史編集委員会編 (1997) : 『東通村史 民俗・民俗芸能編』 青森県東通村, 958p.
- 石井克枝・安西雅子 (1997) : 安房地域における食生活の変遷と食文化継承の実態—富山町古沢地区の聞き取り調査を踏まえて—. 千葉大学教育学部研究紀要 2 (人文・社会科学編), 45, pp. 127-135.
- 石毛直道 (1995) : 『食の文化地理—舌のフィールドワーク—』 朝日新聞社, 246p.
- 井上忠司 (1999) : 社会変容と食の文化. 石毛直道監修 : 『食の文化 第 5 巻 食の情報化』 (財) 味の素食の文化センター, pp. 11-27.
- 市川健夫 (1986) : 食文化にみる地域性. 地理, 31 (10), pp. 10-18.
- 大塚量子・堺 みどり・吉田 穰 (2004) : 和歌山県下の食文化に関する調査 1 茶粥と雑煮の食文化について. 和歌山信愛女子短期大学信愛紀要, 44, pp. 1-6.
- 小田嶋政子 (1992) : 北海道の食文化の継承過程と変容—雑煮の事例を中心として—. 日本民俗学, 189, pp. 48-73.
- 落合康浩 (2004) : 中魚沼地域における地域資源としての「そば」利用による地域振興の実態. 日本大学文理学部自然科学研究所研究紀要, 39, pp. 69-78.
- 神谷秀彦 (1993) : 高冷地山村長野県開田村の観光地化. 人文地理, 45 (1), pp. 68-82.
- 川村奎子・桜井美保 (1997) : 宮城県涌谷町郷土料理おぼろ汁とおぼろ豆腐について. 東北生活文化大学・三島学園女子短期大学紀要, 28, pp. 29-34.

参考文献

青森県環境生活部文化・スポーツ振興課県史編さん室編 (2002) : 『下北半島北通りの民俗』 青森県,

- 川村圭子・阿部 隆 (2005) : 岩手県一関市周辺の餅文化に関する調査研究. 東北生活文化大学東北生活文化短期大学紀要, 36, pp. 51-56.
- 神田あづさ (2001) : 伝統料理としての正月料理に関する研究 (第2報) 家族構成にみる特色と継承の地域差について. 食生活研究, 21 (4), pp. 28-38.
- 小金澤孝昭 (2007) : 地域農業振興と食文化. 経済地理学年報, 53 (1), pp. 98-118.
- 五島淑子・小田美代子・鈴木妙子 (1997) : 山口県の郷土料理「角ずし」の伝承について—平成5年山口県東部地方在住の主婦の調査から—. 山口大学教育学部研究論叢, 第1部 (人文科学・社会科学), 47, pp. 19-29.
- 五島淑子・小田美代子・富重妙子 (1995) : 山口県におけるすしの喫食状況とそのイメージ—郷土料理「角ずし」との比較—. 山口大学教育学部研究論叢第1部 (人文科学・社会科学), 45, pp. 15-26.
- 木村ムツ子 (1974) : 郷土料理の地理的分布. 地理学評論, 47 (6), pp. 394-401.
- 酒井明彦 (1999) : だんご汁にみる食文化の地域性と変容. 大分地理, 12, pp. 43-52.
- 櫻庭俊美 (2006) : 下北半島のべこ餅. 第24回東北地方民俗学合同研究会資料集, pp. 20-23.
- 笹沢魯羊 (1980a) : 『下北半島町村誌 上巻』名著出版.
- 笹沢魯羊 (1980b) : 『下北半島町村誌 下巻』名著出版.
- 佐藤牧子 (1997) : 秋田県におけるハタハタズシ食文化の形成と変容—雄物川流域の事例を中心として—. 秋大地理, 44, pp. 27-32.
- 塩谷幸子 (2005) : 食文化の継承と世代間関係—正月料理の変化を通して: 5年後の質的追跡調査から—. 日本家政学会誌, 56 (11), pp. 769-782.
- 下北の歴史と文化を語る会 (1978) : 『下北半島の歴史と民俗』伝統と現代社, 400p.
- 高野岳彦・深谷奈緒子 (2003) : 会津地域におけるソバ生産の拡大と地域づくりの展開. 福島地理論集, 46, pp. 20-37.
- 高橋雄一 (2004) : 『くじら餅物語—ルーツとロマンを尋ねて—』自費出版, 44p.
- 中澤佳子 (1984) : 郷土料理の地理学的研究—かぶらずし・大根ずしを例として—. お茶の水地理, 25, pp. 45-50.
- 中澤佳子 (1986) : 風土が育んだ郷土料理—押しずし・いずしを例に—. 地理, 31 (10), pp. 20-27.
- 中村文宣 (2009) : 観光資源としての「戸隠そば」の発展過程と地域的基盤. 地域研究年報, 3, pp. 127-139.
- 鳴海健太郎 (1977) : 『下北の海運と文化』北方新社, 214p.
- 沼倉 徹 (1999) : 秋田県におけるキリタンボ食の地域性. 秋大地理, 46, pp. 39-44.
- 野中健一 (1989) : 中部地方におけるクロスズメバチ食慣行とその地域差. 人文地理, 41 (3), pp. 82-96.
- 藤 千恵 (2004) : 全国と秋田県沿岸部における正月雑煮の地域的特色. 秋大地理, 51, pp. 33-36.
- 農山漁村文化協会 (1986) : 『日本の食生活全集 2 聞き書き 青森の食事』社団法人農山漁村文化協会, 356p.
- 真部真里子・橋本慶子 (1999) : 正月料理の準備と喫食にみる伝統の継承と変化. 日本調理科学会誌, 32 (2), pp. 26-33.
- 升原且顕 (2005) : 広島県におけるサメの食慣行の伝承に関する考察—口和町の「ワニ」料理を中心—. 立命館地理学, 17, pp. 101-115.
- 水谷 彩・中島正裕・千賀裕太郎 (2005) : 農山村における郷土料理の伝承・変遷過程および地域住民の意識の変容に関する考察—長野県小川村の郷土料理「おやき」を事例として—. 農村計画学会誌, 24 (別冊), pp. 259-264.
- 吉田 穰・堺 みどり・大塚量子 (2004) : 和歌山

県下の食文化に関する調査 2 郷土料理および
加工品について. 和歌山信愛女子短期大学信愛
紀要, 44, pp. 7-13.

鎧 啓記 (2002) : 『北前船おっかけ日記』 無明舎
出版, 228p.

**Succession and Regional characteristics of *Bekomochi*
in the Shimokita District, Aomori Prefecture**

AMANAI Makiko*

Keyword : Cultural Geography, Food Culture, *Bekomochi*, Women's Group,
Shimokita District of Aomori Prefecture

*Fujimi elementary school