

The Feast at the Kiriko Festival: Characteristics, Functions, and Impressions

メタデータ	言語: jpn 出版者: 公開日: 2021-04-13 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: Hayashi, Kiyomi メールアドレス: 所属:
URL	https://doi.org/10.24517/00061700

This work is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 3.0 International License.



会食の特徴・機能と人々の認識：「キリコ祭り」に注目して

林 紀代美^{1*}

2020年7月29日受付, Received 29 July 2020
2020年11月26日受理, Accepted 26 November 2020

The Feast at the Kiriko Festival: Characteristics, Functions, and Impressions

Kiyomi HAYASHI^{1*}

Abstract

This study aims to understand the characteristics of and issues related to a feast associated with the Kiriko Festival (“*Kiriko-Matsuri*”) which takes place in the Oku-Noto region of Ishikawa Prefecture in Japan. The study looks in particular at the functions and purposes of the feast as well as people’s impressions of it. At the festival’s feast, local marine products are recognized as important foodstuffs and are consumed in large amounts. The Kiriko Festival and its feast is appreciated as a meaningful occasion in which friends meet and reaffirm local bonds. Most foodstuffs are also purchased locally, for example from large-scale local retailers. Edible wild plants that are collected locally as well as traditional cuisines are included in the present-day feast. These feasting opportunities have a significant impact on the local economy, on the consumption of local resources, and on how people perceive the festival. On the other hand, against the backdrop of the aging population and changes in the food environment, it has become more common to use catering services as well as hors d’oeuvres, indicating that catering to a change in dietary preferences is now also considered acceptable during the feasts.

Key Words: fish dishes, food culture, Kiriko Festival, Oku-Noto region
キーワード: キリコ祭り, 奥能登地域, 魚食, 食文化, 多面的機能

I. はじめに

1) 研究の背景と目的

本研究では、石川県の奥能登地域の「キリコ祭り」における会食の実態に注目し、会食の特徴や課題、会食が果たす機能、人々が会食に対して有する認識とそれらの変容を明らかにすることを目的とする。これにより、地域の資源利用の現状や文化特徴を把握でき、今後のそれらの活用や継承を検討するため

の基礎的知見を得ることができる。それと同時に、社会、人々に対して会食の発揮しうる多様な機能や、会食からみる地域の課題を浮かび上がらせることも、食を通して地域を見つめる地理学的研究の意義ある取り組みであると考ええる。

祭りを含む年中行事は、人々の生活リズムを作る重要な儀礼で、基層文化の根幹をなす主要素として各地域の社会の歴史的條件に規制されながら今日まで伝承されてきている(宮田, 1997)。継承されてき

¹金沢大学人間社会研究域人間科学系 〒920-1192 石川県金沢市角間町 (Faculty of Human Science, Institute of Human and Social Sciences, Kanazawa University, Kakuma-machi, Kanazawa, 920-1192 Japan)

*連絡著者 (Author for correspondence)

た祭りでは、祭礼とあわせて会食を催す場合が多い。その会食では地域らしいあるいは伝統的に食されてきた食材や行事食がみられ、人々はそれらを購入、調理、消費してきた。大森（1999）や松田（2017）は、行事食が伝承される条件として、人々の居住地の生産物を中心として構成されていること、仕事を休んで行事食作りに専念できること、献立が決まっており調理方法等を高齢者ら経験者から教授可能であること、食材や献立が栄養的・嗜好的に調和がとれていること、そしてそれを毎年繰り返し作り食すること、と指摘している。毎年各地域で開催される祭りの会食の場は、ハレ食・御馳走を摂りやすい機会、精神的な区切りをつけて満足感を得て、農繁期の疲れを癒して生活力を得る機会、大切な人との親睦を深める機会として人々から評価されるだけでなく、血縁や地域の共同体意識の再確認の場、地域の食文化の継承の機会としても重要な機能を発揮している（今田，2018）。

他方で、谷口（2017）や石井（2020）は、社会や生活様式の変化や地域性の違いに影響を受けて行事の質が変容することと、それへ注意を向けた考察の重要性を指摘している。あわせて、現在実施される行事の多くが現代社会の流通・消費や情報と強く結びついていることに留意すべきとしている。井上・サントリー不易流行研究所（1993）や石井（2020）は、社会変化のなかで地域の祭りも慣習や社会的制約から強い影響を受け、所属集団全体で実施し、地域資源の恵みや宗教的・民族的な意義や行為を重視するものから、家族や知人との絆を深める交流の場や娯楽としての役割・評価の拡大、イベント化や、流通・情報環境の影響を受けた様式の変化が進み、従来の祭りの姿や意義づけから変容している場合も多いとしている。

また、調理の担い手の作業にかかる負担、人々の料理に対する価値観や、社会規範の影響にも変化が生じ、意識や行動の変更への迷いやためらいをとめないながら、調理の簡略化や慣習の簡素化が進むことがある（村瀬，2013）。祭りの会食でも、行事食の持つ本来の意義の希薄化や形骸化、手作り料理から仕出し利用への変容、特定献立の利用減退などがみられる（今田，2018）。このような様式や規模の一部変更を経つつ、嘉瀬井（2019）が指摘するように会食する文化自体は地域で支持、継承されることも多

い。

以上を踏まえると、祭りの会食に用いられる地域らしいあるいは伝統的とされる献立は今日、社会・環境条件や時代の変化にともない、その形態や調理方法、人々が考え選択する祭りの会食としてあるべき姿やそれらを食することに託す期待・願いがある時期の形や質からゆらいでいる、あるいは柔軟に変化している可能性がある。古家（2010）も、祭りの会食を含む郷土食は伝統との結びつきが注目されがちだが、「歴史性と地域性に基づいて人々が形成してきた食に関する緩やかな合意とそれによってつくられた食」であり、「人々が地域の最大公約数と認める食」であって、変化の側面を等閑に付すことはできないとしている。中村（2012）の京都府丹後地域の「ばらざし」の事例や、林（2019）の岐阜県飛騨地域の「塩鱈」のように、行事食の様式や用いられる食材・献立の形状や素材が変わるとき、地域の多くの人が揺がず重視する要素を踏まえた柔軟な変更を経ることで、人々に一定の評価や納得を得た食文化の継承が容易になることがある。

他分野にも注目を広げても、祭りに関する先行研究は祭礼の意義、運営組織の構造や実施体制、神事や道具類の特徴の研究が中心であった。食に関連する考察は、神饌の詳細の調査はみられる（小島，1989；丸山，1999）。しかし、祭りと同時に実施される祭りの構成要素でもある一般の人々の会食は、多くの場合、実施の有無を簡単に言及するにとどまる。たとえば今田（2018）のような調理・提供の詳細とそこに存在する課題について充分把握されていない。また、中村（2012）や嘉瀬井（2019）、林（2019）のような、行事食の今後の継承を検討するうえで重要な知見となり得る人々の伝統的、もしくは地域らしい食材・献立に対する認識や様式変容の工夫を把握する試みは、これまで取り組まれてこなかった。

2) 研究対象

本稿での調査の対象地域として、石川県の奥能登地域を取り上げる（図1）。

奥能登地域については、海藻類・魚醤の消費を指標として共通する食文化傾向のある地域範囲を検証した林（2016a, b）で、行政上の区分でも奥能登地域として扱われることの多い珠洲市、輪島市、能登町、穴水町の2市2町が、類似する食材の消費傾向に

ある地域として整理されている。また林 (2016a, b) で実施したアンケート調査では、地域の祭りで奥能登地域で漁獲、採捕された水産物を盛んに消費している旨の回答を多数得ている。しかし、その利用の詳細は把握できていない。

水産物あるいはそれを用いた寿司が会食の重要な「御馳走」とされ、祭りを実施する地域と水産物の産地との関係のほか、行事の位置づけや規模、季節、経済的状況などを考慮して用いる魚とその献立が選択される営みは、古くより沿岸域だけでなく内陸部でも各地にみられる (長崎, 1996 ; 升原, 2005 ; 橋村, 2011 ; 今田, 2018 ; 藤井, 2019)。中村 (2018) のように、地域の水産振興、水産物消費の促進、地域の (魚) 食文化の継承・活用を検討するうえでも、水産物の利用実態や課題を把握し、それを活かした取り組みや働きかけの工夫を検討することにも一定の意義や有効性がある。

奥能登地域の主幹産業・重要資源の一つである水産業・物と地域の (食) 文化とのかかわりについて、より具体的に実態を把握することは、地域の今後の

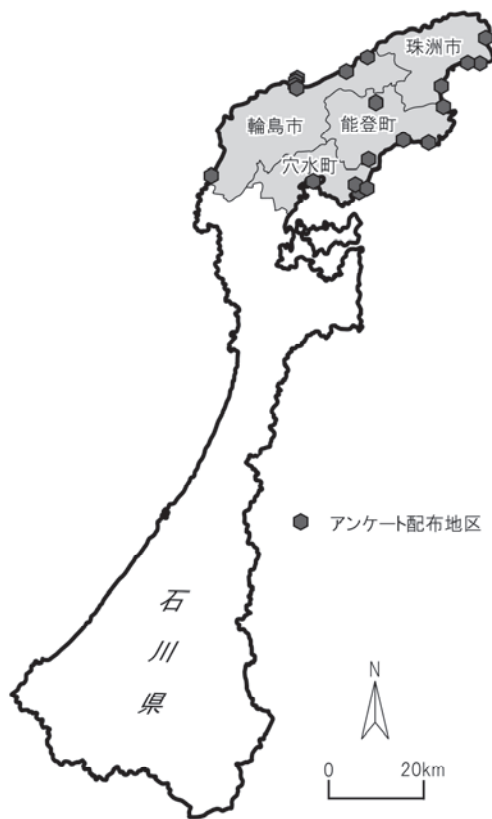


図1 調査対象地域.
Fig. 1 Study area.

資源活用や文化継承の方策の検討や資源や産業の評価、創造の材料として役立つ。そこで本研究では、会食で用いられる食材や献立は多岐にわたるが、地域らしい水産物、寿司を中心に取り上げ、ほかの献立に関する知見も可能な範囲で収集し、地域の祭りの会食のあり様を明らかにする。

奥能登地域で執り行われる代表的な祭りとして夏から秋にかけて各地で実施される「キリコ祭り」がある。2015年には、能登地域のキリコ祭りは「灯り舞う半島 能登～熱狂のキリコ祭り～」として日本遺産に登録された。キリコ祭りは、江戸初期から続く夏越しの祭礼あるいは豊作・豊漁感謝の秋祭りである。大型のものになると高さ10数メートルもある長方形の行灯の山車(キリコ。地域によりホウトウ、オアカシと呼ぶ)を担ぎ、町内を練り歩く。奥能登地域では集落ごとにキリコが所有され、住民のキリコや祭りへの愛着は強い¹⁾。祭りの時期になると集落を離れていた者が帰省して祭りに参加することが多く、「キリコ祭にゃ帰ってこいや」、「正月には帰省しないが祭りには戻る」のような言葉も聞かれる (高橋・今村, 1992 ; 宇野, 1997)。一方で、高齢化や若年層の流出からキリコの運行や維持が困難に陥る集落や、学生との交流により担ぎ手不足を補い祭りの継続を試みる集落も現れている (小西, 2018)。

キリコ祭りでは、家族や親類、友人や同僚を招いて盛大に食事を提供してもてなす慣習「ヨバレ」がある (守田, 1998 ; 小西, 2018 ; 嘉瀬井, 2019)。キリコの担ぎ手や来訪者らにも飲食を振る舞う集落もある。これらの会食には、自宅内の一室のほか、車庫や倉庫が利用されている。家族や親戚での会食もあれば、多数の友人、職場関係者、町内の人々を招いて催す場合もある (図2)。

近年では、関係自治体や商工関係者により、観光活性の取り組みで地域文化を表現する素材としてキリコ祭りやヨバレの活用が試みられている。珠洲市では飲食店が連携して、伝統的なヨバレの献立をアレンジした「珠洲まつり御膳」を昔ながらの輪島塗の銘々膳・塗椀で提供する活動がみられる (図3)。

石川県内の祭りの先行研究でも、運営組織や神事・祭礼や供物の内容、用いられる山車などの構造特性への注目が中心で、それに比して人々の会食の詳細な調査や記述は限られる (日本の食生活全集石川編集委員会, 1988 ; 横山, 1996 ; 嘉瀬井, 2019)。

キリコ祭りの会食は、その具体的な献立の把握、現在と過去での会食状況の比較、地域資源や献立の活用・継承の実態のような会食の特徴や課題の詳細を把握する試みがみられない。くわえて、会食や献立に関して人々がどのような考えを持ち、どのように会食行動を選択、評価をしているかは不明である。



図3 まつり御膳.

Fig. 3 “Matsuri-Gozen” (Traditional meal set for Kiriko festival).

(珠洲市で2020年3月に筆者撮影)



図2 キリコ祭りの会食 (ヨバレ).

Fig. 2 The Feast for Kiriko festival (Yobare).

(能登町で2019年7月に筆者撮影)

上段：自宅内の一室で実施

中段：自宅の倉庫に机などを移動して実施

下段：倉庫を利用，多数の人が出入りして会食

II. 調査方法

本研究では、奥能登地域の人々が祭りでの会食で用いる食材・献立の内容や規模等とその変化、それらの選択・消費あるいは継承に関わる人々の考えや選択、行動をとらえるため、アンケート調査²⁾を実施した。個人情報を取得せずに調査をするため、郵便番号を指定し該当の配達地区内の全配達対象に郵便物を配布する「タウンプラス」を利用した。奥能登地域で開催される主要なキリコ祭り³⁾のなかから、当該祭りの実施地区範囲をタウンプラスの配達地区で指定可能なものを確認し、2市2町の世帯数割合や各市町のキリコ祭りの実施数を踏まえ、分布や世帯数に著しい偏りが生じないように考慮して配布地区を選定した⁴⁾(図1)。

総発送数は、4,471通であった(表1)。祭りの実施が盛んで対象となる祭り・地区が多く挙げた珠洲市と能登町への配布数が、市町別世帯数割合の構成に比して大きい配分になっている。各地の祭りの実施時期を考慮し、2019年7月から9月に3回に分けてアンケートを郵送し、各世帯で主に食事や買い物を担う20歳以上の者1名に回答を依頼した。

アンケートでは、林(2019)の手法に順じ、会食の実施状況や用いる献立、食材購入や調理の状況、会食への認識や経験を問うた。「家計調査」のように購入量・金額を正確に記録、回答する調査の依頼は困難で、得られた回答が人々の記憶や感覚に依存することになる点で値や頻度の正確性には限界はある。しかし、地域での会食実態のおおよその把握は可能

表1 アンケートの配布・回収状況.

Table 1 Distribution and collection of survey questionnaires.

	配布数	調査対象地域全体の配布数に占める割合 (%)	調査対象地域全体の世帯数に占める各市町世帯数の割合 (2019年4月末・5月1日時点の各市町の住民基本台帳より確認) (%)	有効回収数	有効回収率 (%)	有効回収数に占める各市町からの回答の割合 (%)	世代別回答数						
							20歳代	30歳代	40歳代	50歳代	60歳代	70歳代	80歳代以上
珠洲市	1,296	29.0	20.4	170	28.1	4	5	12	26	72	42	9	
輪島市	1,006	22.5	42.1	119	19.6	2	2	10	25	36	38	6	
能登町	1,788	40.0	25.2	266	43.9	3	9	26	45	88	74	21	
穴水町	381	8.5	12.3	51	8.4	0	2	1	9	20	13	6	
能登地域の合計	4,471			606	13.6	9	18	49	105	216	167	42	

(アンケートを基に作成)

と考える。

アンケートの回収は、料金後納郵便を利用し、2019年11月末をめぐりとして返信を依頼した。12月10日到着分までを分析対象とした。有効回答率⁵⁾は、13.6%であった。配布の市町村別構成割合と回収の市町村別構成割合とに著しい差は生じず、適切な分析に必要な回答数を得ることができた。

回答者の地域・年齢分布は、表1に示した。分析は現在の市町別に整理し、旧市町村情報は傾向等の詳細を確認、理解する際や自由記述の引用時に参照する。また、世代間のバランスを考慮し、分析時には集計単位を20～40歳代を統合して「40歳代以下」、70歳代と80歳代以上を統合して「70歳代以上」とする。対象地域で進展する高齢化の影響にくわえ、1世帯につき調査票1通の依頼で、設問に過去の経験を問うものが含まれることから、世帯内のより年長者が代表して回答した可能性が考えられる。そのため、表1のように60歳代以上の回答割合が高い属性構成となったと考えられる⁶⁾。若年層の摂食実態や会食に対する認識の把握にやや難はあるが、世代構成を配慮して分析することにより取得データから地域の会食のおおよその傾向や課題をつかむことは可能と判断した。

なお、アンケートでは、祭りに会食に対する人々の考えや経験などを自由記述でも問うている。本稿

では、アンケートの結果や傾向の解釈のための補足情報として自由記述の知見を活用する⁷⁾。このほか、過去の会食の記録や、会食に関わる現在の情報発信を確認し、2019年に対象地域で、量販店や惣菜店での食材等の販売・広報のようすや買い物客の購入活動を観察した。

本稿では、アンケートにより奥能登地域の祭りの会食のおおよその形態や特徴、実施上の課題や人々の会食への認識の把握を作業課題とする。実際の調理や会食現場の観察を基にした献立の中身や調理作業、提供方法の詳細な考察、自由記述のより詳細な分析は、今後の課題としたい。

Ⅲ. キリコ祭りでの会食の実態

本章では、奥能登地域のキリコ祭りでの会食の実態を把握する。まず、既刊の諸資料を基に、会食の特徴として指摘される側面を確認する。これにより、過去の会食のようすを把握できる。そして、確認できた状況も考慮しながら住民を対象とするアンケートを作成、実施し、その結果を整理、分析する。

1) キリコ祭りでの会食の記録・記載

奥能登地域の市町村史誌やキリコ祭り関連の行政資料や観光パンフレット、観光ガイドブックなどを

用い、過去、現在の会食の内容にかかわる記載の有無を確認した。紙数の都合で、そのリストや記載の詳細は別稿で紹介することとし、ここでは記載事項の要点を整理しておく。

キリコ祭りに関わる資料、記載の多くは、祭りの組織・運営やキリコの構造、歴史などの記載にとどまっている。確認できた過去の会食に関する記録例⁸⁾からは、年の1度の大規模な会食で豪華なご馳走を親類らと囲んで親睦を深めたことや、多くの来客やキリコ巡行への参加者に会食を振る舞っていたこと、居住地域で得られる水産物や山菜などを活かした献立がみられること、朱色の輪島塗の御膳や器が利用され多種類の献立を各人に提供していたこと、各家の女性が長期間・長時間、準備や調理、提供にあたる負担の大きさ、地域によっては「こぶた(菓子や果物などを包んだ土産)」が付くこと、などを確認できた。

日本遺産としてのキリコ祭りの評価観点のひとつとしてヨバレに言及がみられ、世界農業遺産の遺産構成資産としてヨバレが取り上げられている⁹⁾。それら遺産登録にかかわる資料中の記述では、会食では来客への「もてなしの心」が重視される点、ヨバレを通じて絆を確認し親睦を深める点、居住市町村を中心に奥能登地域の食材が活用されて伝統的とされる献立が用いられること、調理は女性たちの活躍の場であると評している点が特徴的である。

また近年では、図3のように、地域文化を語るアイコンとして会食の食文化を活かした観光による活性、奥能登地域内外との交流の活発化を試みている例がみられる¹⁰⁾。

2) 現在の会食の実施状況

では、奥能登地域の人々は現在、誰と、どのような食材や献立を用いてキリコ祭りの会食をし、会食に対してどのような認識を持っているのだろうか。会食の質や会食が発揮しうる機能はどのように変容しているだろうか。

2-1) 回答者の状況

アンケート調査では、表1のように606人から回答を得た。このうち69.3%が「人生のほとんどを能登半島で居住している」、22.3%が「能登半島で過ごした年数が他の地域で過ごした年数より長い」者であった。

各集落で開催されたキリコ祭りの際に回答者世帯

での会食の状況を問うたところ、「家族や招待客のために、自らが・自家で振る舞い・ヨバレの料理を用意し、提供した」(65.8%)、「祭りに関わる調理や消費を特に意識しなかった」(16.2%)¹¹⁾、「大量の振る舞いの準備はしなかったが家族と祭りを意識した献立等をいくつか購入、調理、消費した」(14.0%)、「親類・知人宅に招かれて・手伝いに行き料理を消費した」(2.8%)と続いた。「家族や招待客のために、自らが・自家で振る舞い・ヨバレの料理を用意し、提供した」者(399人)について、会食人数の分布は図4に示した。参加があった者の属性を問うたところ、「血縁者」(祖父母(回答あり:22人)、親とその配偶者(67人)、子とその配偶者(180人)、孫とその配偶者(51人)、その他の親族(188人))のほか、「友人・知人」(232人)や「同級生」(69人)、「職場関係者」(129人)、「同町内の人(祭り関係者を含む)」(56人)が多い。

なお、「大量の振る舞いの準備はしなかったが家族と祭りを意識した献立等をいくつか購入、調理、消費した」者(85人)の会食人数は、4人までが40.0%、9人までが54.1%であった。

先の問いで「家族や招待客のために、自らが・自家で振る舞い・ヨバレの料理を用意し、提供した」者と「大量の振る舞いの準備はしなかったが家族と祭りを意識した献立等をいくつか購入、調理、消費した」者を合わせた484人を「会食実施者」として扱う。以下の問いでは、会食実施者を対象として、会食のための買い物、調理の状況や、食した献立の内

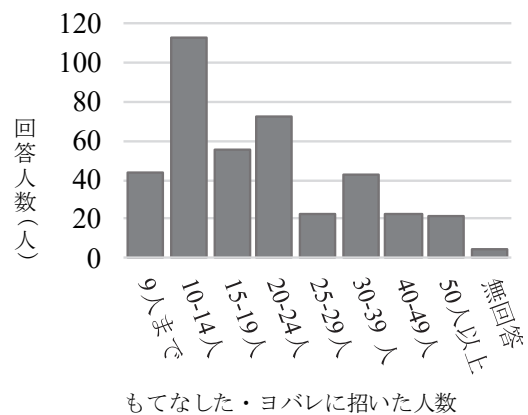


図4 会食への参加者数。

Fig. 4 Participants in feast.

(アンケートを基に作成)

容などの詳細を確認した。

買い物や調理の開始時期や当日の食事提供に要した時間は、「家族や招待客のために、自らが・自家で振る舞い・ヨバレの料理を用意し、提供した」者の場合、買い物は祭りの5日前までに開始（26.1%）、2日前に開始（23.8%）が多く、1週間前より以前から（7.7%）もみられる。当日の調理時間は、10時間まで（18.8%）、3時間まで（13.5%）、5時間まで（13.0%）と続き、10時間以上は9.0%みられた。「大量の振る舞いの準備はしなかったが家族と祭りを意識した献立等をいくつか購入、調理、消費した」者の場合では、買い物は前日から当日（41.2%）、2日前まで（24.7%）が多く、食事提供では3時間まで（21.2%）、4時間まで（17.6%）が多い。

買い物や調理をしたのは「回答者自身のみ」とし

た者が42.8%、「手伝いあり」とした者が53.1%であった。「手伝いあり」とした者に誰が手伝ったか問うたところ（複数回答）、「子」（110人）、「嫁」（93人）が多く、「姑」（47人）、「その他親族」（48人）と続いた。選択肢に設けていなかった「夫・父」（25人）をその他に記載する者もあった。「20年程前と比べたキリコ祭りの会食のために用意する食事の量」を問うたところ、「減った」（61.6%）が多く、「変わらない」は20.0%、「増えた」は14.3%であった。

2-2) 用いた食材・献立

会食実施者に対して、会食に用いた主な食材や献立の詳細を問うた。

2-2, 1) 水産物の利用

水産物（魚、貝、海藻、鯨肉）の利用を問うた結果を、表2に示した。

表2 会食での水産物の利用。

Table 2 Use of marine products for feast.

		単位:%			
水産物の利用状況（会食実施者484人対象）		魚	貝	海藻	鯨肉
利用あり		92.1	69.6	47.1	8.3
利用なし		5.4	20.7	45.2	79.5
無回答		2.5	9.7	7.6	12.2
		魚「利用あり」のうち購入場所回答があった387人対象	貝「利用あり」のうち購入場所回答があった316人対象	海藻「利用あり」のうち購入場所回答があった215人対象	鯨肉「利用あり」のうち購入場所回答があった36人対象
購入場所・調達先（複数回答可）	量販店	66.9	48.7	46.0	30.6
	直売所	3.6	3.5	1.9	2.8
	鮮魚店	34.6	19.6	9.3	36.1
	仕出し屋	37.0	18.0	—	0.0
	飲食店・弁当・惣菜店	3.6	1.3	—	—
	自家で漁獲・採捕、さばいた（魚・貝）／採捕・加工した（海藻）	10.3	12.0	22.8	—
	親戚・知人が漁獲・採捕、さばいた（魚・貝）／採捕・加工した（海藻）	8.0	17.1	34.9	—
	もらいもの 水揚時に買い付け・配給、自家確保	—	—	—	27.8
その他	1.8	2.2	2.8	8.3	
		魚「利用あり」のうち購入地域回答があった340人対象	貝「利用あり」のうち購入地域回答があった236人対象	海藻「利用あり」のうち購入地域回答があった158人対象	鯨肉「利用あり」のうち購入地域回答があった26人対象
購入地域	居住市町村内	71.5	65.7	62.7	57.7
	能登地域内	27.9	31.4	27.2	42.3
	それ以外	0.6	3.0	6.3	0.0

「—」は、選択肢を設けていない項目

（アンケートを基に作成）

魚は、ほとんどの会食実施者が用いていた。購入・調達先の記入があった者のうち、66.9%は量販店を、37.0%が仕出し屋、34.6%が鮮魚店を挙げた。用いられていた魚種については、奥能登地域の沿岸域で夏から秋に漁獲が盛んな魚種が多く挙げられている(表3)。主として刺身と焼き魚に調理されている。魚に関する自由記述ではたとえば、「刺身、焼き魚、煮しめなど、祭りのごっそに欠かせない食材」(穴水町、60歳代)、「刺身は欠かせないと思う。人を招くにしても、よばれるにしても不可欠」(旧門前町、60歳代)、「アワビ、サザエ、刺身などがあると御馳走になる」(旧輪島市、20歳代)、「刺身にはうるさいので地元の鮮魚店に注文しています」(珠洲市、80歳代)のように、祭りの会食を盛り上げる御馳走として刺身をとらえて利用し、会食の献立として重視する指摘がみられた。

貝も会食実施者の69.6%が用いており、特にサザエの利用が多い(表4)。海女漁が盛んな輪島市では、貝類利用のあった世帯のうちの92.0%がサザエを、44.0%がアワビを利用し、「海女が採捕したサザエ・アワビの利用を意識して行った／もらえた」と回答する者も50.0%あった。用いられる献立は、刺身のほか、サザエはつば焼きが多い。購入・調達先は、

48.7%が量販店、19.6%が鮮魚店、18.0%が仕出し屋としている。自家で採捕(12.0%)あるいは親戚・知人が採捕して得た(17.1%)とする者もみられた。

海藻の利用は、会食実施者の47.1%でみられ、店舗での購入による調達も半数近くあるが、自家で採捕(22.8%)あるいは親戚・知人が採捕したものを得た(32.9%)とする者が多い点が特徴的である。主に用いられていたのは、奥能登地域の沿岸域で盛んに採捕される絹・岩モズクであった。海藻類を用いた献立は、主に酢の物で、そのほか汁ものやところてんなどである。

鯨類の利用は、奥能登地域全体では会食実施者の8.3%にとどまっているが、古くより鯨類の水揚げや利用が盛んな能登町で利用が多くみられた点は特徴的である。「利用あり」とした40名の内訳は、旧能都町30人、旧柳田村3人、珠洲市4人、穴水町・旧輪島市・旧門前町が各1人であった。自由記述では、「鯨とマグロは友人から世話してもらっている」(旧能都町、70歳代)、「鯨の内臓のゆでたものは子どもの頃よく食べました。今は食べたくてもありません、残念です」(旧能都町、70歳代)、「同地区の親戚の家へ行くと必ず鯨の皮の酢の物が出た。楽しみだった」(旧能都町、70歳代)、「昔は鯨の皮の酢味噌和えを

表3 利用された魚種.

Table 3 Fish species used.

刺身に用いられた魚種 (327人記載あり：複数回答可)	回答者数	焼き魚に用いられた魚種 (195人記載あり：複数回答可)	回答者数
タイ類	154	ハチメ (メバル)	48
ブリ類	147	タイ類	45
イカ類	142	ブリ類	23
エビ類	98	アジ	18
マグロ類	67	イカ	13
タコ	23	アユ	9
ハチメ類	21	カマス	6
アジ	15		
スズキ	15		
サーモン	10		

(アンケートを基に作成)

表4 利用された貝類と海藻類.

Table 4 Shellfish and seaweeds used.

用いられた貝類 (311人記載あり、複数回答可)	回答者数	用いられた海藻類 (218人記載あり、複数回答可)	回答者数
サザエ	293	岩・絹モズク	178
アワビ	68	地物ワカメ	110
シダダメ	18	テングサ	25
アサリ	9	カジメ	23
バイガイ	8	イワノリ(板海苔に加工されたもの)	20
アカニシ	5	ウミゾウメン	16
岩ガキ	4	エゴ	13
ハマグリ	4	ギバサ	12
シジミ	3	アカモク・イギス	各1

(アンケートを基に作成)

よくした」(珠洲市, 70歳代)などがみられた。あわせて、量販店(30.6%)や鮮魚店(36.1%)での購入が主であるが、「もらいもの」であるとした者が27.8%あったことも、鯨類の調達にみられる特徴である。

水産物の購入地域は、回答者の居住市町内での調達は主とし、用いる水産物の大半が能登地域内から確保されていた点は、林(2016a, b)の知見と合致する。なお、魚・貝の購入に要した合計金額の分布状況は、図5に示した。後述する会食全体の費用の規模を鑑みると、水産物の活用・消費は会食において重要な位置づけにあるとわかる。

2-2, 2) 伝統的な、地域らしい食材や献立

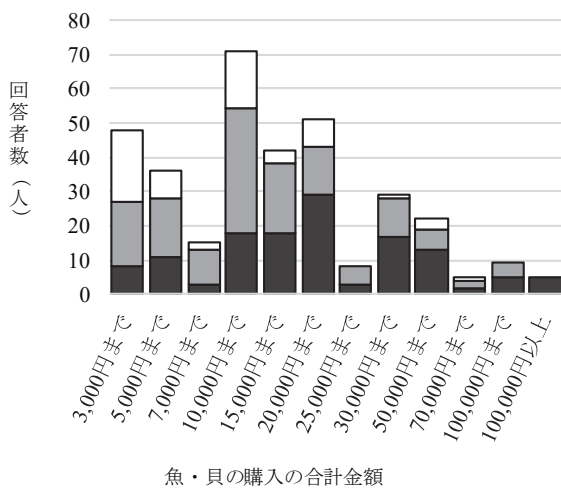
水産物以外の食材・献立利用について、「回答者が考える伝統的な、地域らしい献立で会食に用いたもの」を問うたところ(複数回答可)、399人から何らかの回答があった。

そのうち、81.5%が「赤飯」、58.6%が「昆布巻き」を挙げ、「山菜や豆腐の煮物」(28.8%)や「飾り切りした野菜の煮物」「トビウオなどときゅうりの酢の

物」(各25.6%)も続いた。これらの献立は、Ⅲ-1)で確認した過去の会食の記録のなかでも言及があり、現在でも量販店などで多く陳列、販売され、後述の設問でも購入した惣菜として多く挙がっていた。先に確認したキリコ祭りの会食に関する既刊の資料や林(2016a, b)でも扱いがみられた「なれずし」(17.3%, 約9割はアジ利用で、残りはハチメ、ウグイ、コノシロ利用)や、「イイダコ煮物」(6.0%),「川魚の焼き物・甘露煮」(5.8%, 大半はアユ),「エゴ羊羹」(4.0%)も、少数だが確認された。なれずしは自由記述で、「他の地域の祭りで初めて「なれずし」を食べた(今から60年ほど前)。それ以来、なれずしが大好物になった」(旧能都町, 60歳代),「昭和の時代にウグイのなれずしを用意したらお客様が喜んで一晩で1斗の日本酒を飲んだ(10人で)」(旧柳田村, 50歳代),「来た人がアユのなれずしと鯨の刺身がとてもおいしかったと毎年賀状に書いてきます」(旧能都町, 70歳代)がみられた。

また、キリコ祭りの会食に出すべき献立を自由記述で問うたところ、「茶わん蒸し」を挙げた者が多数みられた(129人記載あり)。実際に提供した献立を確認した自由記述でも、「茶わん蒸し」を回答した者が多く確認された(153人)。そのほか、林(2016a, b)でも指摘があったサザエご飯やサザエつぼ焼き、「いもたこ(いしるで調味)」もみられた。

自由記述では、珠洲市の回答者を中心に、果物や菓子などを来訪者に土産としてもたせる「こぶた」への言及がみられる。先に確認した過去の会食の記録でも会食で用いられる品として「こぶた」への指摘があった。自由記述ではたとえば、「幼い頃に祭りに行った思い出は、こぶたをもらえたことだった。最近はおこづかいに変わりつつあるが…。こぶたの風習は続けていきたいと思う」(旧内浦町, 40歳代),「昔はヨバレに行くとき必ず、こぶたと言って果物やジュース、お菓子などをもらって帰っていました。それが楽しみで親と一緒にヨバレに行ったものです」(珠洲市, 50歳代),「子供の頃は親と一緒にいっていきと「こぶた」といってドロップ、バナナ、饅頭の3点セットがもらえた。それが欲しくて嬉しくて。大人になって「生活改善」ということでなくなりお金がかからなくて良かったと思った」(珠洲市, 60歳代)である。ただし、現在の会食のなかで回答者が考える伝統的で地域らしい食材・献立で利用が



- 「大量の振る舞いの準備はしなかったが家族と祭りを意識した献立等をいくつか購入、調理、消費した」者
- 「家族や招待客のために、自らが・自家で振る舞い・ヨバレの料理を用意し、提供した」者で会食者数19人まで
- 「家族や招待客のために、自らが・自家で振る舞い・ヨバレの料理を用意し、提供した」者会で会食者数20人以上

図5 魚・貝の購入金額。

Fig. 5 Purchase amount of fish and shellfish.

(アンケートを基に作成)

あったものを問うた設問では、「こぶた」を用意した者はごく少数（3名）であった¹²⁾。

2-2, 3) 日本酒の利用

日本酒は、「利用あり」が会食実施者の90.1%を占めた。購入地域（359人記載あり）は、70.2%が居住地域内で購入、25.9%が能登地域内で購入としていた。購入・調達先（複数回答可：391人記載あり）は、個人酒店（53.7%）、量販店（33.5%）、ディスカウントストア（16.9%）、ドラッグストア（9.7%）と続いた。

用いた銘柄（複数回答可：358人記載あり）は、85.2%の者が「能登の地酒」を選択していた。具体的に挙げられた銘柄は、「宗玄（宗玄酒造：珠洲市）」（139人）、「竹葉（数馬酒造：能登町旧能都）」（124人）、「初桜・大慶（櫻田酒造：珠洲市）」（58人）が多く、ほかに「谷泉（鶴野酒造所：能登町旧能都）」、「能登誉・千枚田（清水酒造所：輪島市旧輪島）」、「白菊（白藤酒造店：輪島市旧輪島）」、「大江山（松波酒造：能登町旧松波）」がみられた。

2-2, 4) オードブル・仕出しの利用

オードブル・仕出しの利用について問うたところ、会食実施者の80.8%が「利用あり」とした。購入場所（複数回答可：記載あり289人）は、主に仕出し屋・飲食店（57.1%）と量販店（48.8%）であった。購入地域（267人記載あり）は、67.4%が居住市町内、31.1%が能登地域内とした。約20年前と比べたオードブル・仕出しの利用量（363人回答）は、45.7%が「増えた」とし、25.3%が「変わらない」とした。

「増えた」理由・背景として主に記載されていた事柄は、労力・時間の削減への言及が多くみられた（楽である、便利である、時短になる、手軽である、作るのが面倒、後片付けが楽、女性の手間削減：52人）。このほかに、加齢に関わるもの（加齢で調理が難しい、疲れる、作る量が減少：37人）、仕事や介護で時間がないこと（20人）、若い来訪者の影響（子や孫、若者の増加／若年者が好むので：17人）、献立のバラエティーの豊富さ（色々な献立がそろそろ、自分では作らないものがある、自分では品数を多く準備できないから：11人）も多い。なお、オードブル・仕出しの増加の理由として、客や家族が「増加したため」（26人）と「減少したため」（18人）とが挙げられている点は興味深い。

他方、「減った」理由・背景としては、「客や家族

の減少」（71人）が圧倒的に多く、献立の内容への不満（他の家でも同じものが出されるので手を付けられない人が多い、たくさん残る、揚げ物が多いことが嫌い）（12人）が挙げられた。

2019年7月に能登町宇出津で量販店などを観察した例では、各店舗がオードブルのほか、刺身盛り合わせ、赤飯や惣菜、果物や、酒類や菓子などの贈答品など、祭りの会食用に多くの品物を揃え、広告やPOP、ポスターなども充実させ、販売を促進していた。各店舗では、多数山積みされた予約分のオードブルや壁一面に貼られている予約リスト、引き取りに来店した顧客対応が続くようすなどを確認できた。

2-2, 5) オードブル以外の惣菜利用

会食実施者のうち、64.3%がオードブル以外の惣菜も利用していた。購入先（複数回答可：224人記載あり）は、量販店（69.6%）が多く、仕出し・飲食店（35.7%）、弁当・惣菜店（5.4%）も利用されていた。利用した惣菜の内容は、表5に示した。

惣菜のうち煮物のような和食の献立（「和惣菜」）の利用状況について、約30年前（昭和末期から平成の初め）に比べてその増減を問うた。回答があった408人のうち、66.9%が「減った」、26.0%が「変わらない」、7.1%が「増えた」とした。理由の記載（213

表5 利用された惣菜.

Table 5 Side dishes used.

利用した商材 <複数回答可：311人回答あり>	回答者数
野菜・豆腐の煮物	57
山菜（ゼンマイやフキなど）の煮物	78
煮えび	31
昆布巻き	120
酢の物	123
その他の和食物菜	77
洋食の惣菜（サラダ等）	52
中華の惣菜（餃子や春巻きなど）	41
天ぷら	63
とんかつ・フライ類	100
ローストビーフ	84
サンドイッチ	93
フルーツ盛り合わせ	105

（アンケートを基に作成）

人記載あり)からは、減少の理由や背景として、来客や家族の人数の減少(48人)がある。そのほか、会食者の構成が世代交代したり若年層が多くなったことで、来客の好みに合わせると洋食主体になることや、若者を中心に和惣菜が好まれない・食べてくれないためとする指摘も多い(60人)。また、作るのに時間や手間がかかる・時間が取れない(31人)、オードブル・仕出し利用の増加の影響(25人)、作り手の加齢・死去や世代交代の影響(19人)、残される量が多くもったいない(16人)、暑い時期で作り置くと腐敗が心配(13人)なども理由や背景として挙げた。

先述した各量販店の現地観察でも、惣菜売り場で表5のような献立が多数提供されていた。和惣菜の家庭内での調理や伝承は困難になってきているが、量販店が和惣菜の提供も対応していることで、地域内での献立の伝承や消費を継続できる環境が一定程度確保されている。

2-2, 6) そのほかの食材・献立の利用

寿司(握りずしや巻きずしなど)は61.6%で利用があり、購入先の記入があった者の56.2%が量販店を、35.1%が個人寿司店、9.8%が回転寿司店を挙げた。購入量の記入があった者の44.1%が6~10人前、24.0%が5人前まで、12.9%が16~20人前購入していた。20人前以上の者も9.1%あった。購入金額の記載があった者のうち、5,000円以上10,000円まで30.7%、10,000円以上20,000円までが29.2%、5,000円までが23.1%、30,000円以上は17.0%あった。

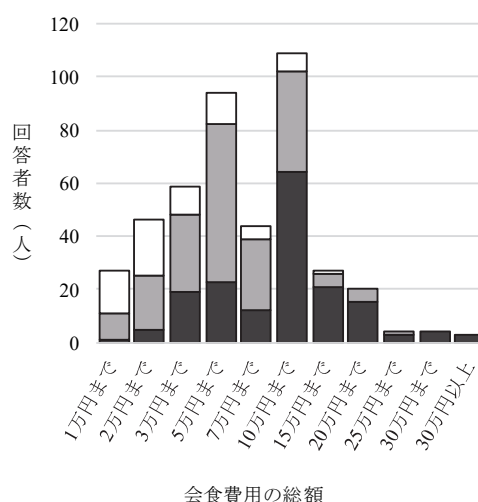
先に触れた2019年7月の宇出津での現地観察では、町内の寿司店に注文の品を受け取りに来る顧客や、寿司桶を手にした通行人の姿を多数確認できた。寿司盛り合わせが大量に陳列された量販店の惣菜コーナー、一般営業を臨時休業して寿司盛り合わせの引き渡しに対応する回転寿司店なども観察することができた。魚を用いたハレの料理として寿司は人々から評価されやすく、流通・販売環境が充実している今日では、刺身を摂る要素も持ち合わせる握りずしが祭りの会食の主要な献立の一つとなっている。なお、同じ石川県内の加賀地域での祭りの会食で盛んに用いられる笹寿司は、喫食有無の回答があった者(368人)の33.1%の利用にとどまった。寿司の調達先について記載があった者の56.2%は量販店を、35.1%は専門店(寿司店や芝寿司販売店など)を挙げ、自家で手づくりする者はごくわずかであった。

赤飯は、喫食有無の回答があったうち71.7%で利用があり、53.3%は自家で炊いており、和洋菓子店・餅店に注文した者は31.1%あった。前掲図3のまつり御膳や会食に関する文献整理、自由記述の内容などから、過去の祭りの会食では握り寿司や笹寿司は確認されず、赤飯が提供されてきた。そのため赤飯は、多くの人から会食の主要な献立として認識されており、現在でも自ら調理する人、献立として取り入れている人が多いと思われる。

和洋菓子は会食実施者の32.2%が利用しており、量販店や和洋菓子店での購入が多い。

2-2, 7) 会食の費用と購入地域

ここまで確認してきたもの以外にも、たとえば肉類や野菜、スナック菓子・つまみ、ビールなどアルコール類、ソフトドリンク、果物、宅配ピザなど、会食に用いられた食材・献立はさまざま存在する。これら会食のために要した食材・献立の購入総額について会食実施者に問うた。回答が得られた437人の額の分布状況は、図6に示した。



- 「大量の振る舞いの準備はしなかったが家族と祭りを意識した献立等をいくつか購入、調理、消費した」者
- 「家族や招待客のために、自らが・自家で振る舞い・ヨバレの料理を用意し、提供した」者で会食者数19人まで
- 「家族や招待客のために、自らが・自家で振る舞い・ヨバレの料理を用意し、提供した」者で会食者数20人以上

図6 会食での食費の総額。

Fig. 6 Total amount of meal cost at feast.

(アンケートを基に作成)

食材・食費の購入総額に占める居住市町内での購入金額の割合を問うたところ、回答があった451人のうち76.3%が「4分の3以上」、13.7%が「半分より多く4分の3まで」、6.2%が「半分程度」、3.8%が「半分以下」とした。

自由記述のなかでも、「宇出津祭りかタダの日か」と言われてきました」（旧能都町、60歳代）、「旧輪島市内の多くは家族中心、または親族たちが集まる場合がほとんどなので好物を並べにぎやかに会食することがほとんどの家だと思える。珠洲市などのように家々をまわることもなく、時間も限られているので帰省の子供たちと楽しい時間が過ごせて使う金額もそれほど負担と考えていません」（旧輪島市、70歳代）、「珠洲市における御膳式は金銭的人員的にも負担であり宇出津式のオードブル形式が今後の負担面からも有効である。また食材のロスも省ける」（穴水町、50歳代）のように、会食の負担への認識や、地域による会食の形式の違いへの指摘がみられる。この点を考慮し、会食への参加者一人あたりの費用水準を、市町別に確認した（表6）。なお、回答者に対して正確な費用や参加者数を記録させて回答を求めているため、おおよその参加者数や金額を記入している可能性が高いことから、ここで提示した値

表6 会食での一人当たりの食費。
Table 6 Food expenses per person at feast.

	会食での一人当たりの食費	
	家族や招待客のために、自らが・自家で振る舞い・ヨバレの料理を用意し、提供した	大量の振る舞いの準備はしなかったが家族と祭りを意識した献立等をいくつか購入、調理、消費した
珠洲市	4,945円	7,272円
輪島市	4,269円	5,554円
能登町 (旧能都町)	3,857円	5,162円
能登町 (旧能都町以外)	3,899円	4,737円
穴水町	2,886円	5,714円

注：会食・ヨバレに要した食費総額の回答と、会食・ヨバレへの参加総数の両方に記入があった回答者を対象として集計。地域ごとに対象者の食費総額と参加総数を累積し、各地域の1人当たりの費用を算出した値を提示している。ただし、回答者に対して家計簿等で厳密に費用を記録し、回答を求めているため、また参加者数も概数である可能性があるため、提示した値はおおよその金額水準を示す性格のものである点に注意を要する。

(アンケートを基に作成)

は費用水準の目安である。

結果から、あばれまつりのように祭事の規模が大きく多くの人が集う祭りが実施されるため会食が盛んな印象がもたれる旧能都町の一人当たりの費用は、他の市町の費用水準に比して著しく高い状況にはない。旧能都町の場合、オードブルの利用状況や自由記述の指摘から、キリコの担ぎ手の舞い込みを含めて多数の来客に対応するため、オードブルを多用した会食の構成となる傾向がみられる。銘々膳で提供される会食に比べると価格を抑えることができるオードブルの活用がこの結果に影響していると考え

表7 会食準備の変化。

Table 7 Changes in feast preparation.

約30年前 ⇒	現在	回答者数
	ほぼすべて購入して準備	22
ほぼすべて購入して準備	7割以上購入して準備	4
	半分以上購入して準備	2
	3割以上購入して準備	2
	1割以上購入して準備	0
	ほぼ自分で・家庭内で調理して準備	0
	ほぼすべて購入して準備	16
7割以上購入して準備	7割以上購入して準備	29
	半分以上購入して準備	7
	3割以上購入して準備	4
	1割以上購入して準備	0
	ほぼ自分で・家庭内で調理して準備	5
	ほぼすべて購入して準備	12
半分以上購入して準備	7割以上購入して準備	34
	半分以上購入して準備	24
	3割以上購入して準備	6
	1割以上購入して準備	2
	ほぼ自分で・家庭内で調理して準備	2
	ほぼすべて購入して準備	6
3割以上購入して準備	7割以上購入して準備	18
	半分以上購入して準備	14
	3割以上購入して準備	7
	1割以上購入して準備	2
	ほぼ自分で・家庭内で調理して準備	2
	ほぼすべて購入して準備	2
1割以上購入して準備	7割以上購入して準備	10
	半分以上購入して準備	5
	3割以上購入して準備	6
	1割以上購入して準備	7
	ほぼ自分で・家庭内で調理して準備	1
	ほぼすべて購入して準備	13
ほぼ自分で・家庭内で調理して準備	7割以上購入して準備	40
	半分以上購入して準備	28
	3割以上購入して準備	26
	1割以上購入して準備	10
	ほぼ自分で・家庭内で調理して準備	29
増加方向	(回答者の9.4%が該当)	
維持	(回答者の29.9%が該当)	
減少方向	(回答者の60.8%が該当)	
太字の値は、回答者数上位5位のもの		

(アンケートを基に作成)

られる。一方、家族・親類や親しい友人との会食には、より内容の充実したものを提供しようとする傾向がある。そのことから、各市町の結果とも、大人数への会食対応をした世帯での一人当たりの費用水準よりも、少人数での会食のみであった世帯のそれの方が高い。また、刺身やサザエ・アワビの利用を重視する傾向がある輪島市や、銘々に御膳で食事提供をする集落・世帯が比較的多い珠洲市は、他の市町の費用水準より高めになっている。

2-2, 8) 調理の外部位

会食で用意した食事のうち、「家庭・自分で調理しなかった食事」は、全体の量に対してどのくらいの割合を占めたか問うた。回答があった446人については、「7割以上購入して準備」(33.2%)、「半分以上購入して準備」(19.5%)、「ほぼすべて購入して準備」(17.9%)の順であった。現在と約30年前と両方の状況に回答があった者(395人)について、調理の外部位の推移は表7のような状況にあり、家庭内調理で対応する割合は減少傾向にある。

なお、過去には会食に用いる海藻や山菜は自家での採捕・加工、あるいは親類・知人や近隣住民からのおすそわけで確保していた者も多くあったが、現在ではそのような食材の確保・調達は減少している(表8)。

表8 食材の準備行為。

Table 8 Activities to prepare foods.

	単位：%		
	山菜や海藻を祭りのために自分で採取・採捕	自家で祭りに料理用に山菜や海藻を保存・加工	祭り用に山菜などを知人などにおすそ分け・送る
今もしている	21.1	29.1	14.3
昔はしていた	23.6	23.8	18.0
したことがない	38.4	31.4	49.0
無回答	16.9	15.7	18.8

(アンケートを基に作成)

3) 会食への人々の認識

会食に参加しなかった人を除くアンケート回答者(508人)を対象として、回答者が考える「キリコ祭りの会食」のあるべき姿や役割を問うた。林(2019)で塩鱈への認識を分析した手法と同様に、各項目について、回答者が選択した当てはまる程度に応じて1

～4点を配し、回答者全体の得点の平均値を算出した(表9)。

結果に注目すると、全体では、会食の準備や対応に「時間や労がかかって負担感がある」(全体の平均値：3.3)、「お金がかかって負担感がある」(3.2)と考える人が多く、高齢化の進展や家族のあり様の変化するなかで会食の規模や出される献立数などは「祭りを続けていくためにも簡素化や縮小をしてもよいと思う」(3.3)の平均得点が高かった。この3つの項目は、ほぼすべての世代・地域で「とても当てはまる・そう思う」回答の割合が3割を超えた。会食の簡素化を一定程度容認する住民が多数存在することが分かる。

くわえて自由記述からは、「8割以上の食品ロスがある」(旧能都町, 50歳代)、「オードブルなど余って捨てられるのがいつももったいないと思う。お客さんを招く方としては足りないというのが嫌で多めに用意するのですが、祭りのときの食物は多くが余って捨てられているのをよく見る」(旧輪島市, 50歳代)、「よばれに来る人は2, 3の家へ回ることもあるので、同じ料理をだされると食べられないことがあるので、御膳に無駄ができる場合がある。そこで、オードブルで対応することになる」(珠洲市, 60歳代)、「珠洲市のよばれは御膳が主流で経費の負担が大きい。近年はオードブルになっている所も増えてきたが、まだまだである。伝統的な料理云々ではなく、御膳かどうかを周りの人は気にしている(市内の60代以上の方は特に)。(中略)御膳だと呼んだ方だけの分しかなく突発には対応できない。しかも来なかった場合はそのまま余ってしまう」(珠洲市, 40歳代)のように、多くの時間や費用、労力を費やして準備した会食であるにもかかわらず、多くの食品廃棄・ロスが発生していることを問題と考える指摘や、御膳での提供の課題への言及も散見された。

上記に関連して、昔ながらの方法や道具を無理に用いない会食の調理・提供でも「正統」「ふさわしい」(3.0)、惣菜やオードブルでもキリコ祭りの献立として「ふさわしい」「妥当」(3.0)と思う者も多い。なお、自由記述では、ヨバレの減少やオードブルなどの利用、調理の簡略化・規模縮小に関する言及が216人中53人でみられ、多くの場合そのような動向を肯定的に捉えている。自由記述からも、「30年ほど前は各家庭ですべて賄っており、輪島塗のお膳は各家

表9 キリコ祭りの会食に対する認識.

Table 9 Recognitions on feast for Kiriko festival.

項目/区分 ＜各項目への回答者数＞	観点は「自分自身にどの程度当てはまるか」（各項目に関する回答者の平均得点値）								
	全体	40歳代以下	50歳代	60歳代	70歳代以上	珠洲市	輪島市	能登町	穴水町
キリコ祭りでは、「ヨバレ・会食を行う/参加すること」が重要である <398>	2.7	2.9	3.0	2.7	2.7	2.7	2.9	2.9	2.8
キリコ祭りでは、「ヨバレ・会食を行う/参加すること」が楽しみである <394>	2.7	2.9	2.8	2.5	2.6	2.5	2.8	2.7	2.7
キリコ祭りで「ヨバレ・会食を行う/参加すること」で、「家族や知人との絆や親睦を深める」ことができる <398>	3.1	3.4	3.1	3.1	3.1	3.0	3.2	3.2	3.1
キリコ祭りのヨバレ・会食をすると、家族や知人らと、「昔の思い出、家族や祭りのことや地域の食文化・食材のことなどを会話する機会」がうまれる <395>	3.0	3.1	2.9	3.0	3.0	2.9	3.1	3.0	2.8
キリコ祭りの「ヨバレ・会食を準備、提供すること」は、「地域の女性の活躍の場・重要な役割」である <390>	2.4	2.4	2.4	2.4	2.4	2.3	2.4	2.4	2.5
キリコ祭りのヨバレ・会食に出される料理は、「手づくりであること」が重要、理想である <391>	2.2	2.0	2.1	2.3	2.3	2.4	2.1	2.3	2.0
キリコ祭りの食事に出される料理は、昔ながらの方法や道具を無理に用いず、調理方法を簡単にしたり、便利な道具を使っても「正統」「ふさわしい」と思う <394>	3.0	3.1	3.1	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	2.8
スーパーや弁当・惣菜店などで販売されている祭り料理やオードブルでもキリコ祭りの献立として「ふさわしい」「妥当」と思う <395>	3.0	3.2	3.1	2.9	2.7	2.9	3.1	2.9	3.1
キリコ祭りのときのヨバレ・会食に出される料理を家庭外の調理に頼る場合には、多少費用が掛かっても「地元の仕出し屋・割烹や飲食店」に頼むべきだ <388>	2.6	2.4	2.8	2.5	2.6	2.8	2.5	2.5	2.4
キリコ祭りのときのヨバレ・会食には、「能登産のサザエやアワビ」が欠かせない <395>	2.4	2.2	2.5	2.4	2.5	2.2	2.7	2.5	2.5
キリコ祭りのときのヨバレ・会食には、「能登産の鮮魚でひいた刺身」が欠かせない <394>	2.9	2.6	2.8	2.8	3.1	3.0	2.8	2.8	2.8
キリコ祭りのときの酒は、「能登の地酒」であることが重要だ <391>	2.5	2.3	2.4	2.5	2.7	2.7	2.1	2.6	2.1
キリコ祭りのヨバレ・会食があると、地元の水産物を「意識して食べる・食べさせる機会」が得られる <392>	2.7	2.4	2.7	2.6	2.8	2.7	2.6	2.7	2.5
スーパーなどで祭りの時期になると、祭りの会食用の食材や地元の産品、水産物が特別に売り場を設けて販売されたり、チラシや店内POPでアピールされているおかげで、「郷土料理としての会食や献立、地域食材を意識したり、食べる機会が得られたり、作ってみようと思ったりする」 <386>	2.4	2.3	2.4	2.4	2.5	2.4	2.4	2.4	2.3
キリコ祭りのヨバレ・会食があるおかげで、「郷土料理の作り方や献立の種類を学ぶ機会」が得られる <384>	2.2	2.1	2.1	2.2	2.3	2.3	2.3	2.1	2.3
キリコ祭りのヨバレ・会食では、「できるだけ郷土料理や地元の食材を利用したい」 <391>	2.7	2.5	2.6	2.7	2.8	2.8	2.7	2.7	2.5
キリコ祭りの食事準備やヨバレには、「時間や労がかかって負担感がある」 <395>	3.3	3.3	3.4	3.3	3.4	3.4	3.0	3.4	3.2
キリコ祭りの食事準備やヨバレには、「お金がかかって負担感がある」 <394>	3.2	3.3	3.3	3.2	3.3	3.2	2.9	3.4	3.1
自分・我が家を用意したキリコ祭りの食事・ヨバレについて、「よその家の様子や他人からの評価が気になる」 <384>	2.1	2.4	2.2	2.1	2.0	2.1	1.8	2.2	2.1
キリコ祭りのヨバレで、「自宅に多数の他人が舞い込むことに負担感や抵抗感がある」 <383>	2.5	2.5	2.5	2.5	2.6	2.6	2.5	2.5	2.5
今後、ご家庭や地域で高齢化・過疎化が進んでいくなかで、キリコ祭りのヨバレの規模や出される献立数などは、「祭りを続けていくためにも簡素化や縮小をしてもよいと思う」 <398>	3.3	3.2	3.2	3.3	3.5	3.3	3.1	3.4	3.3

採点方法は、回答者の選択した程度に応じて以下のように配点した。各項目について、全回答者の得点の平均を算出した。

「とても当てはまる・そう思う」が4点、「やや当てはまる・そう思う」が3点、「あまり当てはまらない・そう思わない」が2点、「まったく当てはまらない・そう思わない」が1点。

ゴチ太字：「とても当てはまる・そう思う」（4点）もしくは「まったく当てはまらない・そう思わない」（1点）の回答割合が30%以上

灰色網掛け：得点平均が3.2以上、もしくは1.8未満

薄い灰色網掛け：得点平均が2.9以上3.2未満、もしくは1.8以上2.2未満

(アンケートを基に作成)

庭に10～20人前分揃えていた。近年は若い人になり、座卓にオードブルになった。祭りの1、2日前にお赤飯を配って（呼び使い）、祭りの接待を促す。今は少なくなった（旧柳田村、70歳代）、「40～50年前は赤御膳でよばれだったけれど、仕出し屋ができお母さ

んたちが楽になってきたのは時代の流れ」（珠洲市、60歳代）のように、（輪島塗の）朱色の御膳で提供する会食が減少していることが確認された。

同時に、提供される会食が「手づくりであること」が重要、理想で（2.2）、会食があるおかげで、「郷土

料理の作り方や献立の種類を学ぶ機会」が得られる(2.2)と考える者は少なく、特に50歳代以下の層では否定的に捉える者の割合が高い。自由記述でも、世代間での伝承の経験に関する記載はわずかであった。手づくりを続けている者でも、調理することを楽しんで作る者、味の良さを利点として作る者など積極的に手づくりを選択するケースだけでなく、「オードブルなど簡素化してもいいのだろうが、母が2日間手を抜かず料理し、接待していた姿が忘れられず、つい気合いを入れてしまう。疲れるが、たくさんの人が来てくれ会話が花が咲くと楽しいし喜んでもらえる満足感があるので何とか頑張っている」(旧能都町、60歳代)のような意見もみられた。

これらの点を考慮すると、現在の会食では、従前の会食で用いられてきた献立の調理知識・技能の伝承の場、学習機能は低下してきているといえよう。自由記述から、珠洲市では(手づくりの献立を多く含む)御膳での提供の利用を継続している事例、指摘がみられる。しかし、会食の規模が大きい能登町(宇出津のあばれまつり)や、簡素化や家族のみの会食が増えている輪島市では、オードブルの活用や仕出しへの切り替え、家族中心の会食への変容に関する指摘が多数みられた。記述内容から、奥能登地域のキリコ祭りでの仕出しへの切り替えは、集落により多少の差はあるがおおよそ1970年代に進行し、その後さらに(洋食メニューが多く含まれる)オードブルの増加は1980年代半ばから1990年代初めにかけて増加したと推定される。

「ヨバレ・会食を準備、提供すること」は、「地域の女性の活躍の場・重要な役割である」(2.4)の回答に関連して、自由記述では女性の会食の準備・調理や提供に関わる負担への不満やマイナス評価が多数(自由記述回答216人中58人)みられた。たとえば、「女は朝から夜遅くまで会食の準備や後片付けにおわれて祭りに参加できにくい事が多い。正直大変」(穴水町・60歳代)、「よばれは主に男性が喜んでいるのであって、女性には負担だと思います」(穴水町、60歳代)、「親も能登の人間です。私も子どもの頃は祭りで人が自宅に集まってくる事が楽しみでしたが、成人になり母の手伝いをするようになってから祭りがくるのが少しおっくうに感じるようになりました。とにかく女の人は座る間もなく、キリコを見に行く時間もなく、ずっと台所に立っていました」(旧輪島

市、60歳代)、「ヨバレは女性の犠牲の上に成り立っている」(珠洲市・60歳代)、「「祭りが終わってあっさりしたね」が友人との合言葉。無駄が多い。祭りは楽しくなく苦痛(体力的・精神的)」(旧能都町、50歳代)、「私にとっては、会食は負担です。3日間とても疲れます。食事の用意だけが仕事ではないので。できればヨバレはしたくないです。家族だけで過ごしたいですね」(旧能都町、40歳代)といった指摘がみられた。

一方で、「ヨバレ・会食を行う／参加すること」で、「家族や知人との絆や親睦を深める」ことができる(3.1)、家族や知人と、「昔の思い出、家族や祭りのことや地域の食文化・食材のことなどを会話する機会」がうまれる(3.0)と、会食の親睦機能への評価は全世代・地域で高い。

キリコを担ぐ男性が祭りの主役で、主導権を握りやすい立場になるため、祭りのあり様が彼らの視点や都合が優先されて形作られる傾向はある。しかし、会食も祭りを構成する重要な要素である以上、これを成立させ、切り盛りしている裏方(多くの場合、女性)の置かれた状況や考えにも一定の配慮が求められよう。過去と異なり、家庭外での就業や介護等の負担も増え、収入を男性に大きく依存しない家庭や核家族、収入の少ない世帯も増えるなど、奥能登地域の家族・家計像は変化してきている。奥能登地域では少子高齢化の進行が著しく、祭りの担い手不足が課題となっている。集落によっては祭り自体の開催が困難に陥っているケースも生じ、女性の担ぎ手を認めたり、集落外から応援の参加者を受け入れる例もみられる¹³⁾。最重要課題である祭り(祭礼)の存続を優先するとすれば、会食の簡素化や会食調理の外部化もその一策である。人々が共通して重視したいと考える会食の役割を一定程度継承しながら、先例に縛られずに祭りに関わる者の多くが楽しめ、祭りの継続にもつながるような会食の形態や準備、提供の方法などの模索や改善をすることはあってよい。

会食により生じる地域経済への波及効果や、地域資源を認知、あるいは積極的に利用する機会を提供する機能に関しては、「能登産の鮮魚でひいた刺身」が欠かせない(2.9)、地元の水産物を「意識して食べる・食べさせる機会」が得られる(2.7)、「できるだけ郷土料理や地元の食材を利用したい」(2.7)の

ように、一定の評価と継続がみられる。前節までの実態確認でも、食材の多くを居住市町内で購入するようすや、能登半島で生産、製造された食材の利用を確認できた。水産業や海女漁が活発で、祭り（の会食）の規模が大きい、豪華なものも多いとされる地域で、能登産のアワビ・サザエ（輪島市2.7、能登町2.5）や刺身（珠洲市3.0、輪島市2.8）の利用へのこだわりが強くみられた。ただし、これら項目への評価も、若年層の得点は高齢層に比して低い傾向にあり、今後もこの機能を発揮していけるか否か、会食の在り方の変化に注意を要する。

IV. おわりに

本研究では、石川県の奥能登地域の「キリコ祭り」における会食の実態に注目し、会食の特徴や課題、会食が果たす機能、人々が会食に対して有する認識とそれらの変容を明らかにすることを目的とした。

調査から捉えることができた過去と現在の会食について典型的な食事の提供形態にみる特徴とその変化は、図7に整理した。

今日の会食でも、御馳走としての水産物の重要性

は維持されていた。奥能登地域では人々は、キリコ祭りの会食に地域で漁獲・採捕された水産物を意識的に取り入れ、相当額の支出をし、会食の重要な食材・献立として認識していた。過去に見られなかった握り寿司も、流通環境が向上した現在の会食では水産物を摂ることができる御馳走として主要な献立となっている。会食は、親類・知人や集落の住民らとの親睦を深める機会や地縁の再確認の機会として有意義なものも多くの人々から評価されていた。会食に用いる食材の多くも、主に居住市町の量販店などで購入されている。相当額の支出が、会食のためになされている。奥能登地域で採取された山菜や伝統的な献立も、以前ほどではないが今日の会食にも取り入れられていた。

以上のことから会食は、親しい人との親睦の場、彼らとのつながりや地縁を再確認する機会にくわえ、地域資源の認知や、購買・消費による地域の経済活動の活性、地域の食文化の継承の場として一定の影響力や機能を有しているといえる。また、奥能登地域で漁獲、採捕された水産物や寿司は、人々から祭りの会食に必要な食材、重要な献立と認識され、今日の会食でもそれを意識的に取り入れることや消費

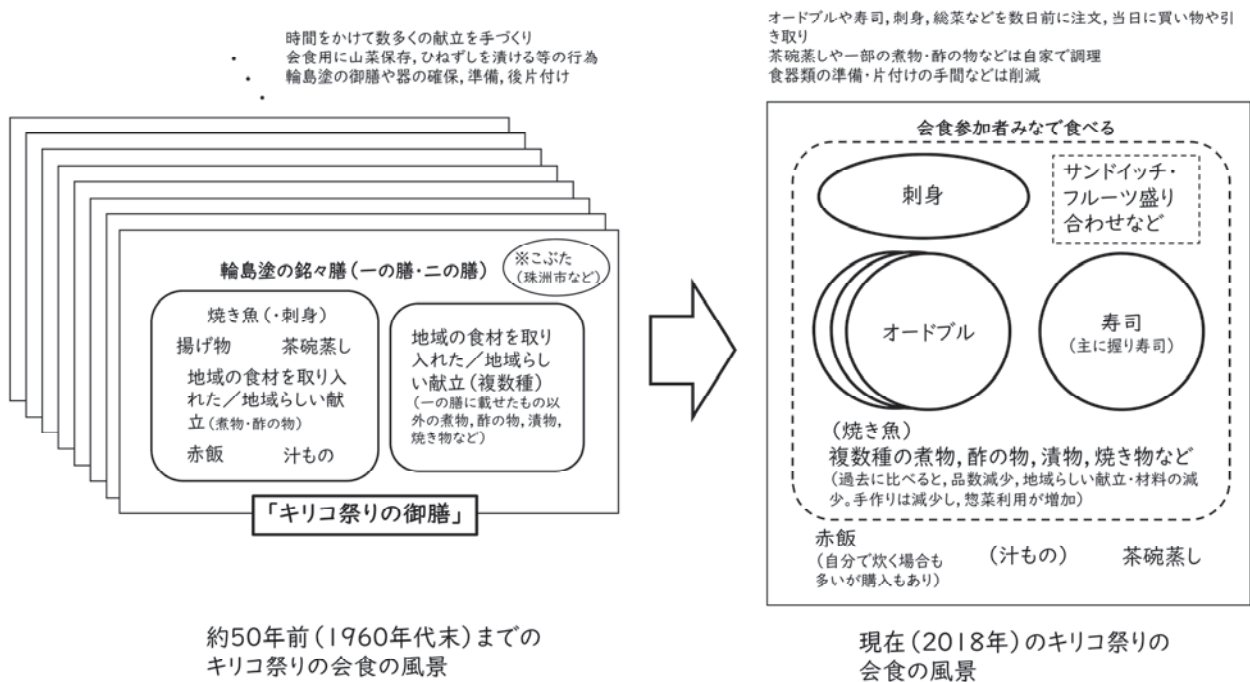


図7 会食の形態の変化。

Fig. 7 Changes in the style of feast.

(文献調査，アンケート調査の結果を基に筆者作成)

が継続されていた。

一方で、高齢化や食環境の変化を背景に、輪島塗の銘々膳での提供、和惣菜の利用の減少と、仕出し・オードブルの活用がみられた。変化したスタイルや献立も、祭りの会食として妥当なものも多くの人々から支持されていた。日常的に豊かな食事を摂ることが可能になった今日、おもてなしの心を重視し、来客に気遣いするあまりに、食べきれない量の食事が用意され、廃棄される状況に疑問を感じ、会食の量やあり方の改善を望む人も多い。

奥能登地域のキリコ祭りの会食の場合、刺身やサザエなど水産物が重視される献立として存在している。他方で、何種類もの献立を盛り付け、銘々膳で提供する会食をしてきたため、それらがセットとなった「御膳一式」が「キリコ祭りの伝統的な会食の姿、地域らしい祭りの献立」として理解されてきた傾向があると推測される。そうであるならば、高齢化や多忙化、嗜好の変化とともに様々なおかずが詰め合わせされているオードブルの活用に移行すると、「御膳一式」のなかに含まれていた多彩な和惣菜、伝統的な献立（の家庭内調理）は、調理・会食の場からまとめて削減されやすい。

それでも現状では、アンケートの記載からは、いくつか煮物や昆布巻きを追加で購入するようにしている、あるいはすべてを購入した惣菜・オードブルに置き換えることにはためらいもあり茶わん蒸しやちょっとした煮物は家庭で調理している、といった対応が垣間見られた。その点で、奥能登地域の量販店や惣菜店、仕出し屋は、多様な和惣菜の製造・販売による家庭外での調理の代替や、店頭で献立提案のPOP等の掲示のような学習機会の提供に取り組むことにより、奥能登地域らしいと人々が考える献立や食文化の継承に貢献している。

また現時点では御膳での会食が続く集落もあるが、観光ガイド等で例示される輪島塗の御膳・器で銘々にふるまわれる料理の提供方法や、昆布巻きや山菜の煮物などを中心とした献立は、現在の奥能登地域の会食では必ずしも主流とはいえない。奥能登地域の高齢化の進展などを考慮すると、将来的には「輪島塗の御膳で提供される地域資源が用いられた品数豊富なヨバレの食事」が、実際の祭りの会食では見られなくなる可能性も考えられる。その一方で、他地域にはない慣習で華やかさもことから、奥能

登の文化の記号化の一例、地域の知恵の蓄積や歴史・伝統を知る装置として観光や地域学習で意図的に活用される状況が主となるだろう。

本研究では、冒頭にも記したように、自由記述の詳細な分析のほか、実際の調理や消費の詳細な観察や、会食に関わる食材の生産・流通構造の考察には至っていない。会食の持続可能性や地域資源の活用の検討を深化させるためにも、これらは今後の課題といえる。また、伝統的あるいは地域らしい献立に対する人々の認識やその変化の要因に関する考察の蓄積は乏しい。今後、多様な地域や資源、あるいは異なる社会環境を考慮した調査が望まれる。

謝 辞：本調査は、「冠婚葬祭文化振興財団2019年度社会貢献基金（研究助成事業）」の支援を受けて実施した。奥能登地域2市2町に在住の多くの皆様から、本アンケートへの回答にご協力を賜った。アンケートの集計作業では、金沢大学地域創造学類環境共生コースの学生・院生の協力を得た。研究に際しご支援いただいたすべての皆様に、記して御礼申し上げます。

注

- 1) 奥能登広域圏組合（1994）、宇野（1997）では、奥能登地域（平成の合併前の2市4町1村）であわせて580のキリコが立ち、776のキリコ保有があること、これに中能登地域のキリコを合わせると能登半島地域ではおよそ800のキリコが立ち、1,000近いキリコが集落で保有されていたと言及がある。愛蔵版くらしの歳時記編集委員会（2012）では、志賀町以北の3市3町の約170地区で実施されているとしている。小西（2018）は、地域雑誌の記載を基に、2015年の時点では奥能登地域と七尾市・志賀町で186の実施があるとしている。
- 2) 配布・回収体制や質問紙の設問内容・形式などに関して、「金沢大学人間社会研究域「人を対象とする研究」倫理審査委員会」の審査を受けている（承認番号2019-8）。
- 3) 祭りの実施地の分布や数が広範、多数で、規模の差もあるため、主要なキリコ祭りの実施地区を抽出調査することとした。石川県の「能登ふるさと博」ウェブサイト「2019年開催のキリコ祭り」での記載（<https://notohaku.jp/event/class/kiriko/>）（最終確認：2019

年10月7日)),「ほっと石川」ウェブサイト「日本遺産「灯り舞う半島 能登 熱狂のキリコ祭り」」での記載(<https://www.hot-ishikawa.jp/kiriko/jp/index.php> (最終確認:2019年10月7日))の両方に取り上げられているもののなかから、配布対象を選択した。

- 4) 回答比率0.5, 標本誤差5%, 信頼水準95%と設定し, 回収率8~10%程度と想定して, 配布数を検討した。奥能登地域の世帯数(各市町の2019年4月末あるいは5月1日時点の住民基本台帳による)は30,205で, 配布目標数を各市町の世帯数比率に準じて案分した。タウンプラスの特性を考慮し, 事業所等への配達が多数を占める地区を極力回避し, かつ1地区の配布数が各市町全体の配布数に占める割合が著しく高くないよう, 平成の大合併以前の旧町村のバランスも考慮しながら町丁を選択した。
- 5) 各市町での会食の変容状況を確認することを鑑み, 居住地・世代が無いものは, 無効回答とした。
- 6) アンケート設計・実施時に, 対象地域の人口動態は以下から確認した。石川県いしかわ統計指標ランド「石川県の年齢別推計人口 ~平成30年10月1日現在~」(2019年2月8日発行)(<http://toukei.pref.ishikawa.jp/dl/3530/h30nennreigaiyou.pdf> (最終確認:2020年2月6日))。奥能登地域の各市町の老年人口の割合(2008年→2018年)は, 珠洲市(40.6%→49.9%), 輪島市(37.4%→45.1%), 能登町(38.5%→48.8%), 穴水町(38.2%→48.1%)と非常に高い水準にあり, 当該4市町は石川県内で上位4位を占める。
- 7) 以後, 本文中で自由記述を例示する際は, 数値や漢字表記の様式統一以外は原文ママで記載している。
- 8) たとえば, 守田・浜崎(1988)や, 石川県教育委員会(1999)に記載がみられる。
- 9) たとえば, 日本遺産「灯り舞う半島 能登~熱狂のキリコ祭り~」活性化協議会ウェブサイト「《珠洲の海辺の町で聞く》能登独自のもてなし文化「ヨバレ」-日本遺産「灯り舞う半島 能登~熱狂のキリコ祭り~」」(<https://www.hot-ishikawa.jp/kiriko/jp/sp03.php> (最終確認:2019年10月7日)), 「能登の里山里海」世界農業遺産活用実行委員会(2013)などに記載がみられる。
- 10) 一般財団法人地域活性化センターウェブサイト(https://www.jcrd.jp/publications/furusatoevent/pdf/H26_eventgrandprix_19th_eventsyu2.pdf (最終確認2020年3月11日)) / NPO法人能登すずなり(珠洲市観光協会)ウェブサイト(<http://www.noto-suzunari.jp/wp/?p=367>最終確

認:2020年2月17日)) / 奥能登国際芸術祭公式プロジェクト「おくノート」編集部(珠洲市奥能登国際芸術祭推進室)ウェブサイト(<https://archive2017.oku-noto.jp/oku-note/gourmet/suzu-matsuri-gozen/> (最終確認:2020年2月17日))などに記載がみられる。

- 11) 「祭りに関わる調理や消費を特に意識しなかった・しなかった」者(98人)が挙げた理由や状況(複数回答)は順に, 「以前は家でヨバレ・振る舞いをしていたがいまはしない」(56.1%), 「家族人数の変化」(33.7%), 「自身や家族の加齢のため」(28.6%), 「普段から食べているものを食べればよい, 伝統や習慣にこだわらない」(28.5%), 「祭りに参加しなかった・行かなかったので」(18.4%)などが挙げられた。
- 12) そのほか, 旧門前町からの回答では, 「地区の者と一緒に作って食べる「カレー汁」が多くみられた。和惣菜の献立ではなくとも, 集落の祭りで住民が継続して作り, 消費してきた献立も, 集落のアイデンティティの一端を確認できるもの, コミュニケーション・ツールとなっている一品として評価できる。
- 13) 地域の高齢化や人材不足により祭礼実施が困難になっている点や外部から支援を得て祭りを継続している事例がみられ(小西, 2018), 金沢大学でも学生がキリコ祭りの応援に赴いている(金沢大学広報誌『Acanthus』45:13)。県と県内大学が連携して学生を募る事業(能登キャンパス構想推進協議会「能登・祭りの環」インターンシップ事業(http://noto-campus.jp/wp/wp-content/uploads/H30_festival_tsuika.pdf (最終確認:2020年3月4日)))もある。

文 献

- 愛蔵版くらしの歳時記編集委員会, 2012: 愛蔵版くらしの歳時記石川編。北國新聞社, 金沢, 378p.
- 藤井弘章, 2019: 魚食の展開と肉食の拡大(藤井弘章編。日本の食文化4. 魚と肉)。吉川弘文館, 東京, 233p.
- 古家晴美, 2010: 郷土食とは何か(味の素食の文化センター。Vesta. 78)。農林漁村文化協会, 東京, 72p.
- 橋村 修, 2011: 日本列島における「旬」をめぐる環境民俗—地魚・回遊魚・地元民—。文化人類学研究, **12**, 34-51.
- 林 紀代美, 2016a: 海藻・魚醬の利用からみた「能登地域」のひろがり。E-journal GEO, **11**, 135-153.
- 林 紀代美, 2016b: 能登地域における「海藻類」「魚醬」の世代別の利用動向。地域漁業研究, **57**, 95-113.

- 林 紀代美, 2019: 飛騨地域におけるブリ・サケ消費と年取魚ブリへの認識. E-journal GEO, **14**, 130-151.
- 今田節子, 2018: 食文化の諸相 海藻・大衆魚・行事食の食文化とその背景. 雄山閣, 東京, 375p.
- 井上忠司・サントリー不易流行研究所, 1993: 現代家庭の年中行事. 講談社現代新書, 東京, 233p.
- 石井研士, 2020: 日本人の一年と一生 変わりゆく日本人の心性. 春秋社, 東京, 238p.
- 石川県教育委員会, 1999: 石川の祭り・行事 石川県祭り・行事調査事業報告書. 石川県教育委員会, 石川, p143.
- 嘉瀬井恵子, 2019: 農耕祭礼における地域アイデンティティとしての行事食. 食生活科学・文化, 環境に関する研究助成研究紀要, **32**, アサヒグループ学術振興財団, 77-85.
- 小島朝子, 1989: 滋賀県下の神社の神饌と直会膳にみられる魚料理について. 調理科学, **22**, 322-327.
- 小西賢吾, 2018: 「あつまり」と「つながり」の場としての祭り(山田孝子・小西賢吾編, 祭りから読み解く世界). 英名企画出版, 京都, 167p.
- 丸山悦子, 1999: 近畿地方における神社の神饌にみる食材の特徴. 日本調理科学学会誌, **32**, 352-359.
- 升原且顕, 2005: 広島県におけるサメ食慣行の伝承に関する考察—口和町の「ワニ」料理を中心に—. 立命館地理学, **17**, 101-115.
- 松田香代子, 2017: 年中行事の食(谷口貢・板橋春夫編. 年中行事の民俗学). 八千代出版, 東京, 234p.
- 宮田 登, 1997: 正月とハレの日の民俗学. 大和書房, 東京, 238p.
- 守田良子, 1988: 行事食, 晴れ食は盛大に(日本の食生活全集石川編集委員会編. 聞き書 石川の食事). 農文協, 東京, 355p.
- 守田良子・浜崎やよい, 1988: 能登里山<徳成>の食(日本の食文化全集石川編集委員会. 聞き書 石川の食事). 農文協, 東京, 355p.
- 村瀬敬子, 2013: 料理は「簡略化」しているのか—「家庭料理」をめぐる<環境>と<規範>を中心に(森枝卓士編. 食の文化フォーラム13料理すること). ドメス出版, 東京, 270p.
- 長崎福三, 1996: 魚と米の食文化. 舵社, 東京, 206p.
- 中村均司, 2012: 郷土料理「ばらざし」の変容と伝承. 農林業問題研究, **186**, 90-96.
- 中村周作, 2018: 佐賀・酒と魚の文化地理. 海青社, 滋賀, 197p.
- 日本の食生活全集石川編集委員会, 1988: 聞き書 石川の食事, 農林漁村文化協会, 東京, 355p.
- 「能登の里山里海」世界農業遺産活用実行委員会, 2013: 「能登の里山里海」世界農業遺産構成資産調査報告書, 169p.
- 奥能登広域圏事務組合, 1994: 奥能登のキリコまつり. 奥能登広域圏事務組合, 石川, 86p.
- 大森 輝, 1999: 三陸漁村における年中行事食の伝承—岩手県宮古市大字重茂八部落の実態—(芳賀 昇・石川寛子編. 郷土と行事の食). 雄山閣, 東京, 324p.
- 高橋秀雄・今村充夫, 1992: 祭礼行事 石川県. 桜楓社, 東京, 152p.
- 谷口 貢, 2017: 年中行事研究の歩み(谷口 貢・板橋春夫編. 年中行事の民俗学). 八千代出版, 東京, 234p.
- 宇野 通, 1997: 加越能の曳山祭り. 能登印刷出版部, 石川, 380p.
- 横山理雄, 1996: 千数百年続く熊甲祭りとその食べ物(横山理雄・藤井建夫編. 伝統食品・食文化 in 金沢—加賀・能登・越中・永平寺—). 幸書房, 東京, 93p.