会食の特徴・機能と人々の認識：「ほうらい祭り」に注目して

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): food culture, Horai Festival, sasa-zushi, Tsurugi district 作成者: 林, 紀代美, Hayashi, Kiyomi メールアドレス: 所属:
URL	https://doi.org/10.24517/00061701

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

日本海域研究，第52号，51-66ページ，2021
JAPAN SEA RESEARCH, vol.52, p.51-66, 2021

会食の特徴・機能と人々の認識：「ほうらい祭り」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16日受理，Accepted 16 November 2020

The Feast at the Horai 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 Horai Festival (“*Horai-Matsuri*”) in the Tsurugi district (formerly Tsurugi Town), which is located in the Hakusan City area in 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. During the festival`s history, many people have considered sasa-zushi (sushi wrapped in bamboo grass) to be an important menu item in the feast. Even today, many people make sasa-zushi by hand, and this maintains its role in passing on knowledge and cooking skills from generation to generation. The Horai 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: food culture, Horai Festival, sasa-zushi, Tsurugi district
キーワード：ほうらい祭り，鶴来地区，笹寿司，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，行事食の一つである祭りの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。別稿で報告する石川県の奥能登地域の「キリコ祭り」の事例に続き，ここでは石川県加賀地域の主要な祭りのひとつである「ほうらい祭り」（白山市旧鶴来町の鶴来地区で開催）を事例に取り上げる。これにより，地域資源の利用実態の把握や地域文化の特徴の析出ができ，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，県内の異な

[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）

る地域や祭りでの会食の知見を得ることで，会食の実施や認識に関わる特徴や課題の共通・相違点を見出すことができる。そして，地域や社会，人々に対して会食の発揮しうる多様な機能を確認することや，そこに見え隠れする地域らしさや地域の抱える課題を明らかにすることも可能である。

別稿でも触れたように，毎年地域で開催される祭りの会食の場は，地域文化の形成に関わる主要素のひとつであり，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（宮田，1997；今田，2018）。他方で，井上・サントリー不易流行研究所（1993），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は変容するものであり，地域の祭りも慣習や統制の強い影響を受け，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，本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。

同様に，調理や献立についても，担い手の負担や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もいながら，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）。他方で，中村（2012）や林（2019）の事例のように，地域の多くの人々が揺がず重視する観点を踏まえた柔軟な調理・献立の形態変更を経ることで，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。このような様式や規模の一部変更を経つつ，嘉瀬井（2019）の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。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。

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,その食実態,人々が考えるあるべき姿やそれらを食べることに託す期待・願いは，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。しかし，祭りと同時に実施され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，実施がある点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の考察は,蓄積は乏しい。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視点，知見となり得る人々の伝統的な，地域らしい食材・献立に対する認識のあり様や様式変容の工夫を考察する試みは，これまで十分取り組まれてこなかった。本研究では，この点に配慮しながら調査を試みる。

２）研究対象

本稿での調査の対象地域として，石川県の白山市旧鶴来町にある鶴来地区を取り上げる（図1)。

図1　調査対象地域.
Fig. 1　Study area.

白山市旧鶴来町の鶴来地区で行われる「ほうらい祭り」は，白山信仰の本宮四社の一つである金劔宮にかかわる祭礼である。平安末期に起きた加賀国司と白山信仰で重要な寺の僧とのいさかいに端を発し，両成敗の院宣を不満とした寺の僧が激しい神輿振りをして都に強訴し，国司が配流となった事件が起源である。その際に担がれた金劔宮の神輿のみ還御したことを祝って祭りが執り行われたものが，のちに五穀豊穣，豊作感謝の秋祭りになった。毎年10月初旬の週末に，神輿のほか，神輿を守る獅子舞や，各町会で作成する造り物（人形山車）が町内を練り歩く（渋谷，1988；高橋・今村，1992；杉山，1994）。

加賀地域の祭りに共通してみられるが，ほうらい祭りでも会食をする慣習がある（日本の食生活全集石川編集委員会，1998；新澤ほか，2017）。家族・親戚のほか，友人や職場関係者などを招いてもてなす。また，神輿の担ぎ手らに飲食を振る舞うこともある。鶴来地区では，町内を練り歩く祭り関係者に振る舞いやすいよう，玄関先に料理を置いて接待する方法がみられる（図2）。

図2　玄関先での振る舞い.
Fig. 2　Providing meals at the entrance.
（白山市で2019年10月に筆者撮影）

林（2017）で実施した白山市における地元産の発酵調味料の摂食実態を把握するためのアンケートでは，ほうらい祭りで「笹寿司」を多用する旨の指摘を鶴来地区の回答者から多数得ている。笹寿司は，鶴来地区を含む加賀地域一帯で祭りなどに用いられる献立のひとつで，鶴来地区ではクマザサに酢飯を乗せ，酢でしめた塩サバやシイラを具に用いてきた（中島・吉田，1998；青木，2012；新澤ほか，2017）。なお，2019年10月のほうらい祭りでは，鶴来地区内の横町うらら館で，祭りの振る舞い料理として観光客らに笹寿司が無料提供されていた（図3）。振る舞いの品には，笹寿司とともに，本調査でも注目する地域らしい伝統的な献立の「えびす」やゼンマイのクルミ和えなどが添えられていた。なお，鶴来地区では笹寿司のことを，ほうらい祭りで多用されることもあって，「ほうらい寿司」と称したり，商品名に使用している場合も多い。

この点を考慮して本研究では，会食で用いられる食材や献立は多岐にわたるが，鶴来地区ならではの寿司である「笹寿司」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。

石川県内の祭りの先行研究でも，人々の会食の詳細な考察や記述は限られる（日本の食生活全集石川編集委員会，1988；横山，1996；嘉瀬井，2019）。ほうらい祭りの会食は，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考察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

図3　ほうらい祭りでの伝統的な献立の例.
Fig. 3　Traditional menu for Horai festival.
（白山市で2019年10月に筆者撮影）

評価をしているかは不明である。

Ⅱ．調査方法

本研究では，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行動や考えをとらえるため，アンケート調査[1]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。

ほうらい祭りの開催にかかわりが深い鶴来公民館の管轄範囲内の町丁（これに該当する配達地区）すべてを，アンケート配布対象とした。総発送数は，1,454通であった。祭りの実施時期を考慮し，2019年9月下旬に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月末をめど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[2]は273通（有効回答率：18.8%）であった。中心商業地を含む当該地区で事業所等が発送先に一定数含まれていたことを考慮すると，適切な分析に要する回答数を確保できたと判断できる。

回答者の地域・年齢分布は，20歳代5人，30歳代15人，40歳代32人，50歳代52人，60歳代70人，70歳代72人，80歳代以上27人であった。分析では，別稿の奥能登地域のキリコ祭りでの会食の考察と同様に，世代間のバランスを考慮し，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」として扱った。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と，対象地域で進展する高齢化の影響を反映して，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[3]。若年層の摂食実態や認識の把握にやや難はあるが，世代構成を配慮しつつ分析に臨むことにより取得データから鶴来地区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，祭りの会食に対する考えや経験などを自由記述でも問うている。本稿では，他の設問の考察時に，結果の理解や傾向の解釈のための補足情報として活用する[4]。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，2018年秋および2019年秋に鶴来地区に所在する量販店や直売所，惣菜店で食材等の販売・広報のようすや買い物客の購入活動を観察した。

本稿の調査では，アンケートにより鶴来地区の祭りの会食のおおよその形態の特徴，課題や，人々の会食への認識を把握することを作業課題とする。実際の調理や会食現場の観察を基とした，献立の中身や調理作業，提供方法の詳細な考察は，今後の課題としたい。

Ⅲ．ほうらい祭りでの会食の実態

本章では，鶴来地区のほうらい祭りでの会食の実態を明らかにする。既刊の諸資料を基に，過去の会食のようすや会食の特徴として指摘される側面を確認する。そして，確認できた知見も考慮し，今日の会食実態や人々の会食への認識を把握するために鶴来地区の住民に対してアンケート調査を実施し，その結果を分析する。

１）ほうらい祭りでの会食の記録・記載

ほうらい祭りに関する資料や観光ガイドブック，パンフレットなどを確認し，祭りの会食に関わる情報を収集した。紙数の都合で，記載リストの掲載や記載内容の詳細の考察は，別稿に譲る。

ほうらい祭りに関わる先行研究や記録の多くは，祭りの組織・運営や歴史，用いられる獅子や造り物，唄の事例紹介などの記載である。それらに混じって確認できた会食に関わる記載の多くは，来客や祭り関係者を接待するようすや会食を通じて人々が親睦を深めてきた点，女性たちが会食の準備に忙しいことのほか，「笹寿司（ほうらい寿司）」（図3）を用いること，相当数を各家庭で作る点や，これが鶴来の

祭りには欠かせない献立である旨を指摘するものであった[5]。

また今日では，笹寿司を地域らしい献立としてアピール，活用している。図3のように，ほうらい祭りの開催期間中には，鶴来地区内の横町うらら館で，観光客らに振る舞い料理が提供され，そこには笹寿司が含まれている。

くわえて，地域住民や観光客に対して，笹寿司作り体験や調理教室が開催されている。それら学びの機会の紹介や募集の文面のなかにも，笹寿司が鶴来地区の伝統的な献立，ほうらい祭りには欠かせない地域らしい品である旨が説明されている[6]。

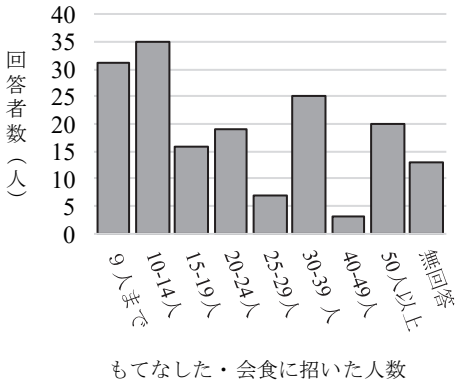

図4　会食への参加者数.

Fig. 4　Participants in feast.

（アンケートを基に作成）

２）現在の会食の実施状況

では，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抱いているだろうか。会食の質や会食が発揮しうる機能はどう変容しているだろうか。

上述の情報を踏まえながら，鶴来地区の住民を対象に，ほうらい祭りの会食の実施実態を確認するアンケートを行った。

２－１）回答者の状況

アンケート調査では,先述のように273人から回答を得た。このうち48.2%が「人生のほとんどを鶴来地区で居住している」，30.7%が「鶴来地区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。

ほうらい祭り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・会食料理を用意し，提供した」（61.9%）が最も多かった。そして,「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」（16.8%）[7],「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」（15.4%),「親類・知人宅に招かれて・手伝いに行って料理を消費した」（5.9%）と続いた。

「家族や招待客のために，自らが・自家で振る舞い・会食料理を用意し，提供した」者（169人）の会食に参加した人数の分布は，図4に示した。参加者の属性は,「血縁者」（祖父母（回答あり:12人），親とその配偶者（21人），子とその配偶者（80人），孫とその配偶者（35人），そのほか親戚（74人））のほか,「友人・知人」（88人),「同町内の人（祭り関係者を含む)」（52人),「同級生」（31人),「職場関係者」（26人）と続いた。「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（42人）の会食人数は，4人までが57.1%，9人までが33.3%であった。

以下の問いでは，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・会食料理を用意し，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211人を「会食実施者」として扱い，該当者に会食のための買い物，調理の状況や，食した献立の内容などの詳細を確認した。

「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」者の場合，買い物の開始時期は，5日前までに開始（34.3%），7日前までに開始（33.1%）が多かった。当日の調理時間は，10時間まで（23.1%），15時間以上（16.0%），5時間まで（11.2%）と続いた。「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，買い物の開始時期は5日前までに準備開始（33.3%），2日前に準備開始（16.7%）が多く，当日の調理時間は3時間まで（21.4%）に，4時間までと5時間まで（各14.3%）が続いた。

「20年程前と比べたほうらい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」（52.6%）が多く,「変わらない」は26.5%,「増えた」は15.6%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）笹寿司の利用

笹寿司の利用について問うたところ，会食実施者の99.1%が「笹寿司を食べた」と回答している。このことから，笹寿司は現在でも祭りの会食における重要な献立であると認めることができよう。また，多くの人が「笹寿司を自分で作った」としている点も，ほうらい祭りの会食の特徴として指摘できる。「食べた」と回答した209人に調達方法を確認したところ（複数回答可），「自分で作った」82.3%，「もらった」8.6%，「購入した」17.2%，「無回答」1.4%であった。

「自分で作った」と回答した172人にその詳細を確認した。材料の購入地域（166人回答）は，「鶴来地区内」85.5%，「白山市内」13.9%，「それ以外」0.6%であった。材料の購入場所（147人回答，複数回答可）は，「量販店」91.2%，「直売所」11.6%，「鮮魚店など専門小売店」19.7%であった。笹の調達方法（166人回答，複数回答可）は，「購入した」47.6%，「もらった」10.8%，「自分で取ってきた」43.4%であった。現在でも多くの住民が地域の山などから笹を自分で取ってきて準備している点は，ほうらい祭りの会食準備，笹寿司づくりの特徴として特記に値する。

ただし笹に関しては，採取だけでなく「大正生まれの親から笹洗い，笹拭きが大変だったと聞いた」（60歳代），「笹寿司づくりは大変だと思います。まず，笹の確保，2，3日水に漬けて洗って，拭いて，形を整えて，一旦冷蔵庫に保存し，祭りの1日前に水に漬けて戻して拭いて，と，二度繰り返すことを思うと，大変と思ってしまう。でも，子どもや孫たち，地区以外の友人，親族が，笹の香りのきいた寿司はおいしい，と言ってくれることが，伝統であり，鶴来地区の郷土料理であると思っています」（60歳代）の指摘のように，使う前の下準備にも時間を要するため，負担に感じる者も多い。くわえて最近では，「昔は笹を山に取りに行っていたこともありましたが，最近は熊が出没して怖いので，店で買っている」（70歳代），「去年までは山に笹を取りに行っていたが，時間やクマのことを考え，今年は購入してみた」（50歳代）のような自由記述も散見される。このように，鶴来地区周辺の山で採取した新鮮な笹を用いることが理想であると感じるものの，安全のため採取を取りやめて購入に切り替える者や，仕事の多忙化などから購入による調達とする者もみられる。

鶴来地区の量販店や直売所を観察したところ，笹寿司用の笹の販売が確認できた。2019年9・10月のある量販店での販売では，青森県産の笹が，切り揃え，水洗いされて真空パック詰めで販売されていた（50枚入り700円，100枚入り1,380円）。地域ならではの伝統的とされる献立が，地域外からの材料供給に支えられ成立している一例でもある。

各家庭で作る笹寿司の数・費用も，図5・6から相当量・額であることが分かる。「誰と作ったか」問うたところ，記載があった163人のうち回答者ひとりで作った者が31.3%で，複数名で作ったとする者が多かった（68.7%）。「一緒に作った相手」（複数回答可）として多く挙がったものは，「子」（47人），「夫」（34人），「嫁」（30人），「親・祖父母」（17人）があった。「親・祖父母」回答で父親・祖父とする者も多くみられ，「夫」と合わせると，笹寿司を作った人のなかに男性が一定程度含まれている点は，鶴来地区の会食準備の特徴と指摘できる。自由記述から，「鶴来生まれなので，笹寿司は大好きで，主人と笹取りに行き毎年欠かさず作って，県外の子どもたちにも送っている」（70歳代）のように，笹寿司を巻く作業以外にも，笹を取ってくる場面で男性の活躍や協力がみられる。

また，「祖母と一緒に向かい合って作っていました。今は娘と作っていますが，伝統を守っていくため，とても大切なことだと思います。鶴来の人間として，娘たちに伝えていきたい」（50歳代），「小学生のこと，学校から帰って自宅で祖母と母，兄と茶の間の机いっぱいに笹の葉を並べて，笹寿司を作っていました。作りながら，形が崩れた寿司を食べるのが好きでした。祖父や父が帰ってくると，寿司をマスに敷き詰めて押していました」（40歳代），「笹寿司を作るとき，家族みんなで手分けして作りますから，年一度のことですし，良いと思う」（40歳代），「主人の地元である鶴来に引っ越してきたとし，主人の母から笹寿司の作り方を教えてもらいました。地域の，家族の一員になれたようで嬉しかったです」（20歳代）のように，家族で会話をしながら協力して笹寿司を作る姿や，それを楽しみにしている，毎年の恒例行事としているようす，子や孫，嫁らへの調理方法な

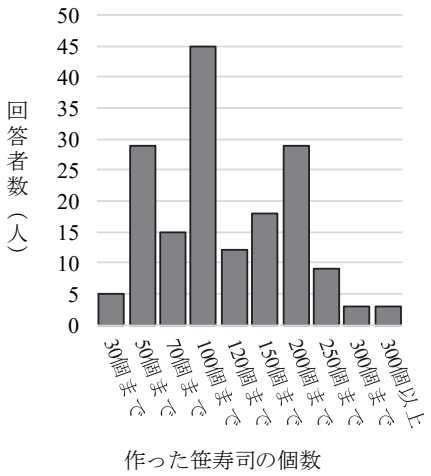

図5　作った笹寿司の数.

Fig. 5　Number of sasa-sushi made.

（アンケートを基に作成）

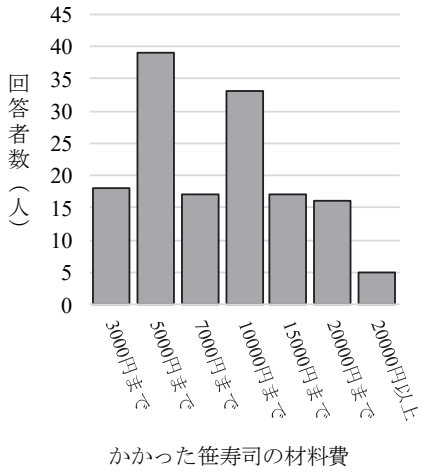

図6　作った笹寿司の費用.

Fig. 6　Cost on sasa-sushi made.

（アンケートを基に作成）

どの伝承機会となっている状況が，若年層も含めて多く確認された。

使った道具（172人回答）は，「昔ながらの押し寿司用の道具」としたものが94.8%であった。自由記述ではたとえば，「夫婦そろって県外出身のため，30年前に鶴来にやってきたときに一番初めにしたのが，ほうらい祭りのための家紋入りの提灯の購入と，笹寿司の桶を買って作り方を知人に習ったことだった。以来毎年作って，祭りにも参加している。鶴来の人間になるためになくてはならないものだ」（50歳代）がみられた。

かかった時間（143人回答）は，「3時間まで」42.7%，「5時間まで」29.4%，「10時間まで」21.7%，「10時間以上」6.3%であった。ひとつひとつの寿司の材料を並べ，笹で巻く作業を要することもあり，作る数も多いことから，祭りの会食の準備時間のなかで笹寿司を作る時間の占める割合は大きい。自由記述では，「ほうらい祭り＝笹寿司というイメージ。笹寿司を作っていると，ほうらい祭りの時期がやってきた，とワクワクする。食事の準備は大変ですが，やはりこの時期が楽しいです」（50歳代）のように笹寿司を作る作業を楽しむ者も多数ある。一方で，「笹寿司は伝統食で好きですが，歳を重ねると，正直笹寿司作りが苦痛になります。他の市に嫁いだ娘たちに笹寿司作りをしっかりと覚えてもらえたらうれしいです」（70歳代），「笹寿司作りは，時間，労力がかかるので，三年前からおはぎ屋にお願いしている」（60歳代），「伝統として守っていくことは大切だと思うが，準備して笹をとってくるところから始まり，調理，後片付けまでが大変なことになるので，本音を言うと，面倒くさい」の（30歳代）ように，準備に手間がかかるため負担に感じている者や購入に切り替える者もみられる。

笹寿司に包む魚種は，流通が未発達の時代には塩サバが中心であったと考えられる。そのほか，塩マスも用いられ，シイラも高級な具として重視されていた。現在作る際に用いる魚種を問うたところ（170人回答，複数回答可），「マス・サーモン」91.8%，「サバ」57.6%，「シイラ」7.6%と挙がり，そのほか，ブリ，タイ，アジ，ウナギ，クジラも回答が得られた。

サバやマスは過去には，日本海で漁獲され，塩蔵されたものが鶴来地区にもたらされていたと考えられる。ただし，2019年9，10月の鶴来地区での笹寿司の材料販売の観察で，たとえばある量販店で材料の原産国・地域表示を確認すると，塩サバは静岡県産，塩ベニサケはアラスカ産，マス（トラウトサーモン）はチリ，クジラ（皮）はオランダ産であった。主要な具材である魚についても，流通・調達地域の遠隔化がみられ，笹の調達とともに伝統食の成立環境の変化として興味深い。量販店では，塩サバなどが具のサイズに適した大きさにスライスされてトレーに並べられた状態で販売されていることが多い。鶴来地区の鮮魚店では，塩サバやマスのほかにシイラやタイ，クジラなど様々な魚種にも対応できる旨や，

予約を受け付けている旨のポスター等の掲示が確認できた。

なお，魚とは別に自由記述などで「油揚げ」も主要な具として指摘があった（20.6%）。自由記述などから，過去に，高価な魚の代替として用いた具であったが，利用が定着し，定番の具材となっていることがわかる。このほかに，各家庭で違いがあるが，干し桜エビや紺ノリ，ゴマ，ガリ，酢大根，レモンなどが笹寿司の具として加わる。たとえば前掲図3の笹寿司には，具材の塩サバがみえるが，裏面にはゴマ，紺ノリ，桜エビも包まれている。

また自由記述からは，「笹寿司の材料は家庭によって多少違うので，それが会話のタネになる」（60歳代），「色々な家庭で笹寿司の味が少しずつ違っていて，それを食べるのが楽しみです」（50歳代），「笹寿司はその家庭の味や種類があって面白い」（40歳代），「具材は，エビ，青い海藻，マスか稲荷が当たり前と思っていたのに，家庭によって具材が違うことを知り，衝撃を受けたことを覚えています」（20歳代）のように，それぞれの家で味付けや用いる具に違いやこだわりがある。地域らしい献立であることに加えて，「家庭の味」が存在し，感じられる笹寿司が人々に評価されているといえよう。

次に，「購入した」と回答した者について，購入地域を問うた。回答があった34人のうち，「鶴来地区内」が79.4%，「白山市内」が20.6%であった。購入場所（26人回答，複数回答可）は，「量販店」46.2%，「笹寿司専門店」30.8%，「弁当・惣菜店」15.4%，「寿司店」3.8%，「その他（地元の飲食店など）」26.8%であった。購入した笹寿司の数は，10個以上30個まで（11人），10個まで・100個以上（各5人），70個以上100個まで（4人），30個以上50個まで・50個以上70個まで（各3人）であった。

なお，「知人などからもらった」者について，もらった数を問うたところ（17人個数記載あり），「5個まで」4人，「10個まで」4人，「20個まで」6人，「20個以上」3人であった。

笹寿司を食べた209人に，10～20年前に比べたほうらい祭りの時の笹寿司の喫食量について確認したところ，「増えた」8.6%，「変わらない」29.2%，「減った」61.2%，無回答1.0%であった。

増加・維持の背景として，笹寿司を好んでいることにくわえて，笹寿司を食べることが「習慣」であり，「祭り気分が盛り上がるから・ハレ食だから」と多くの人が認識している（表1）。地域の祭りの会食，献立の「伝統を守る・継承のため」に作り続けているとする者も多く存在している。笹寿司が「手軽で食べやすい」点も，慌ただしい祭りの会食に適しているため評価されている。

喫食量が減少したとした群でも，増加・維持と回答した群ほどではないが上述の項目の選択割合は比較的高く，笹寿司が好まれない，好意的評価が抱かれていないことが喫食量の減少の背景ではない。減少の要因は，自身や家族の加齢，家族人数や招待者の減少の影響を挙げる者が多い。

２－２，２）伝統的な，地域らしい食材や献立

笹寿司のほかに，「えびす（べろべろ）」[8]も祭りの会食にも用いられる地域らしい伝統的な献立のひとつとされる。祭りのイベントでの振る舞いの際にも，「えびす」が用いられていた

会食実施者に「えびす」を祭りの会食に用いたか問うたところ，「食べた」44.1%，「食べなかった」50.2%，無回答5.7%であった。「食べた」とした者について調達方法を確認すると（92人回答），「自分で作った」72.8%，「購入した」15.2%，「知人などからもらった」12.0%であった。

アンケートの回答で「えびす」以外に挙がった地域らしい献立・食材としては，58人がゼンマイ（うち，煮物51人，クルミ和え4人）を挙げた。前掲図3（写真中央）にも，ゼンマイのクルミ和えも添えられている。

このほか，アユ（塩焼き・甘露煮），クルミ（和え物，飴炊き，つくだ煮，えびすへの利用など），堅豆腐，ウナギ・ドジョウ（かば焼き），ゴリ（つくだ煮，唐揚げ），カタハの煮物・きんぴら，塩蔵テンバナ（カラシナ）を塩出しして煮たもの（てんばおくもじ）の記載がみられた[9]。

２－２，３）日本酒の利用

日本酒は，「利用あり」が会食実施者の86.7%を占めた。購入地域（複数回答可：172人記載あり）は，75.6%が鶴来地区内で購入，15.1%が白山市内で購入としていた。

購入・調達先（複数回答可：143人記載あり）は，個人酒店（49.0%），量販店（40.6%），ディスカウントストア（20.3%），ドラックストア（3.5%）と続いた。用いた銘柄（複数回答可：151人記載あり）は，

表1　笹寿司を食べる量の増減，維持の理由.

Table 1　Reasons for changes in the quantity (increase or decrease) or maintenance of sasa-zushi eating.

単位：%

笹寿司の喫食量の増減・維持の背景や理由（複数回答可）	増えた (18人)	変わらない (61人)	減った (128人)
美味しい	72.2	65.6	33.6
好き	66.7	52.5	29.7
祭り気分が盛り上がる・ハレ食だから	55.6	59.0	25.0
習慣だから	72.2	63.9	52.3
伝統を守る・継承のため	50.0	55.7	28.9
自分で作るのが楽しい	16.7	18.0	16.4
家族らが作るから	16.7	16.4	10.9
くれる人がいる	11.1	9.8	3.1
手軽で食べやすい	33.3	31.1	19.5
安い	5.6	0.0	0.0
材料や品が多く販売されている	11.1	4.9	4.7
加齢のため	0.0	3.3	26.6
家族の人数の変化	16.7	6.6	43.8
伝統や習慣にこだわらない	0.0	3.3	0.8
寿司の存在を気にかけない・なくても困らない	5.6	3.3	4.7
普段から笹寿司が販売・消費されるようになったので	11.1	0.0	7.8
美味しくない	0.0	0.0	0.0
好きではない	0.0	1.6	0.8
自分や家族が作らなくなった	0.0	0.0	10.2
くれる人がいなくなった	0.0	0.0	0.8
高い	5.6	3.3	4.7
家で祭りの振る舞いや会食をしなくなった	0.0	1.6	10.2
他に食べるものがたくさんあるから	0.0	1.6	10.9
若い人が食べないので	0.0	1.6	7.0
祭りの時に食べる習慣がない	0.0	0.0	0.0
石川県出身ではないのでこだわりがない	0.0	3.3	0.0
その他	11.1	1.6	6.3

60%以上選択の項目
40%以上選択の項目
20%以上選択の項目
10%以上選択の項目

（アンケートを基に作成）

84.1%の者が「白山市の地酒」を選択していた。具体的に挙げられた銘柄は,「菊姫（菊姫合資会社：旧鶴来町）」(79人),「萬歳楽（小堀酒造店：旧鶴来町）」（50人）が多く，ほかに「手取川（吉田酒造：旧松任市）」,「天狗舞（車多酒造：旧松任市）」が挙がった。

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51.7%が「利用あり」，45.5%が「利用なし」とした。利用があった者に購入場所（複数回答可：記載あり83人）を問うたところ，主に量販店（57.8%）と仕出し屋・飲食店（36.1%），弁当・惣菜店（13.3%）であった。購入地域（複数回答可：記載あり102人）は，69.7%が鶴来地区内，17.4%が白山市内とした。20年程前と比べたオードブル・仕出しの利用量（125人回答）は，31.2%が「増えた」とし，28.0%が「変わらない」，40.8%が「減った」とした。

「増えた」理由・背景として主に記載されていた事柄としては，労・時間の削減目的（家で作るのが面倒，作りたくない，後片付けが楽，自分では作らない献立や品数がある：16人）への言及のほか，加齢の影響（8人），来客の増加（9人）や客層の変化の影響（子や孫，若者の増加／若年者が好むので：6人）が挙がった。

「減った」理由・背景としては,「客や家族の減少」が圧倒的に多く（29人），献立の内容への不満（脂っこい，単調な献立で飽きる，他の家でも同じものが出されるので手を付けない人が多い，たくさん残る：8人），廃棄が多い（3人），手づくりの方が喜ばれる（2人）が挙がった。

２－２，５）オードブル以外の惣菜利用

会食実施者のうち，46.4%の者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：98人

記載あり）は，量販店（63.3%）が多く，仕出し屋・飲食店（16.3%），弁当・惣菜店（5.1%）も利用があった。利用した惣菜の内容は，とんかつ・フライ類（38人），山菜（ゼンマイやフキなど）の煮物（37人），サラダなど洋惣菜・ローストビーフ・フルーツ盛り合わせ（各28人），酢の物（26人）が多く挙がった（表2）。

惣菜のうち煮物などのように和食の献立（「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156人のうち，65.4%が「減った」，28.2%が「変わらない」，6.4%が「増えた」とした。

２－２，６）そのほかの食材・献立の利用

和洋菓子は会食実施者の60.7%が利用しており，購入者の84.3%が鶴来地区内で購入している。和洋菓子店や量販店での購入が多い。

寿司（握りずしや巻きずしなど）は，笹寿司の利用が多い鶴来地区では，会食実施者の10.4%の利用にとどまっている。

２－２，７）会食の費用と購入地域

ここまでに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。

表2　利用された惣菜.

Table 2　Side dishes used.

利用した商材 <複数回答可：98名回答あり>	回答者数
野菜・豆腐の煮物	21
山菜（ゼンマイやフキなど）の煮物	37
煮えび	11
昆布巻き	16
酢の物	26
その他の和食総菜	24
洋食の総菜（サラダ等）	28
中華の総菜（餃子や春巻きなど）	18
天ぷら	20
とんかつ・フライ類	38
ローストビーフ	28
サンドイッチ	12
フルーツ盛り合わせ	28

（アンケートを基に作成）

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193人の額の分布状況は，図7に示した。

また，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195人のうち54.4%が「4分の3以上」，19.5%が「半分より多く4分の3まで」，16.9%が「半分程度」，9.2%が「半分以下」とした。

２－２，８）調理の外部化

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183人については，「ほぼ自分で・家庭内で調理して準備」（27.3%），「3割以上購入して準備」（18.0%），「半分以上購入して準備」（16.9%）の順であった。奥能登地域のキリコ祭りの会食の調査結果に比べると，会食の規模や提供する食事の量が小さいこともあって，現在でも多くを家庭内調理で対応している傾向がみられる。

あわせて，約30年前（昭和の終わりから平成初期にかけて）の状況も問うたところ，「ほぼ自分で・家庭内で調理して準備」（44.4%），「1割以上購入して準備」（17.6%），「3割／半分以上購入して準備」（ともに20.0%）であった。現在と約30年前との調理の外部化の推移は表3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。

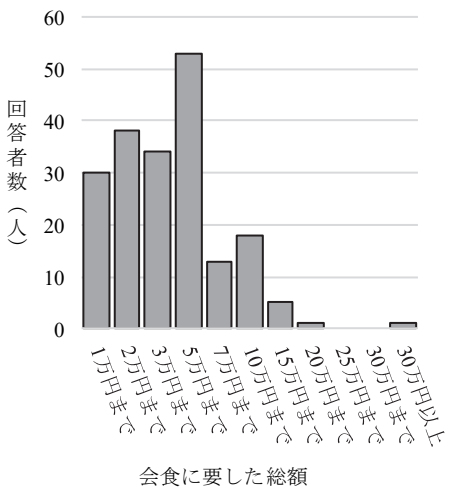

図7　会食での食費の総額.

Fig. 7　Total amount of meal cost at feas.

（アンケートを基に作成）

表3　会食準備の変化.

Table 3　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	ほぼすべて購入して準備	**8**
	7割以上購入して準備	0
	半分以上購入して準備	0
	3割以上購入して準備	0
	1割以上購入して準備	1
	ほぼ自分で・家庭内で調理して準備	0
7割以上購入して準備	ほぼすべて購入して準備	0
	7割以上購入して準備	4
	半分以上購入して準備	4
	3割以上購入して準備	0
	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	1
半分以上購入して準備	ほぼすべて購入して準備	4
	7割以上購入して準備	7
	半分以上購入して準備	6
	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	1
3割以上購入して準備	ほぼすべて購入して準備	2
	7割以上購入して準備	5
	半分以上購入して準備	4
	3割以上購入して準備	5
	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
1割以上購入して準備	ほぼすべて購入して準備	1
	7割以上購入して準備	5
	半分以上購入して準備	3
	3割以上購入して準備	**8**
	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	3
ほぼ自分で・家庭内で調理して準備	ほぼすべて購入して準備	3
	7割以上購入して準備	3
	半分以上購入して準備	**10**
	3割以上購入して準備	**12**
	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	**32**

増加方向　(回答者の10.5%が該当)
維持　(回答者の40.8%該当)
減少方向　(回答者の48.7%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）

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（227人）を対象として，回答者が考える「ほうらい祭りの会食」のあるべき姿や役割，考えを問うた。各項目について，林（2019）の考察手法と同様に，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4)。

まず，ほうらい祭りの食事では「「笹寿司を食べること」が重要」（全体の平均値：3.3），「自分は笹寿司を食べたい，笹寿司があったほうがよいと思う」（3.5）と，祭りの会食の献立としての笹寿司に対する人々の強い意識や支持の存在，重要な位置づけがなされている点が確認された。

あわせて，今日では日常的に量販店や専門店で笹寿司を購入することはできるが，ほうらい祭りの会食があるおかげで「郷土料理としての笹寿司を意識して食べる機会が得られる」（3.3），「郷土料理としての笹寿司を知ったり，作り方を学ぶ機会が得られる」（3.3）と考える人も多い。「笹寿司づくりは時間や労がかかるので負担感がある」（3.3）だが，「手づくりであることが重要，理想である」（3.1）と考えており，「会食で笹寿司を食べながら，家族や知人らと昔の思い出，地域の食文化・祭りのことや笹寿司つくりの経験などを会話する機会がある」（3.0）点を評価している。

先述2-2,1）で確認したように，祭りの会食で笹寿司を食べ続ける理由として，多くの人が笹寿司を食べることが「習慣」であり，「祭り気分が盛り上がるから・ハレ食だから」と認識し，地域の祭りの会食，献立の「伝統を守る・継承のため」に作り続けていると挙げていた。自由記述や2-2,1）の例示では，「笹寿司は鶴来の伝統の料理」（60歳代），「ほうらい祭りでの笹寿司はとても大変ではあるがこれも文化の一つとして考えるといいことと思う」（70歳代），「その地域の伝統料理が若い世代に受け継がれていくことは大切だと思う」（40歳代）など，笹寿司に地域の伝統や文化を感じ，その継承を肯定的に捉えている指摘がみられる。

以上のように，笹寿司はほうらい祭りに不可欠なものであり，鶴来地区の存在やそれと自己とのつながりを意識させる品でもある。また，笹寿司を食べることだけでなく，作る行為に関しても多くの人々が意義や重要性を感じている。男性を含む家族で協力して手作りする過程で，会話が弾み，調理の技能や献立に関する知識などが継承され，手軽に食べることができておいしいと感じている人が多い。自由記述からは，「家庭の味」へのこだわりや思い出，各家庭の笹寿司の味の違いへの関心の高さやそれを識別している人の多さも確認された。このことから，人々から笹寿司づくりが好意的に評価され，現在でも地域内で継続されており，会食が持つ調理の技能・知識の伝承機能は比較的維持されていることが確認でき，地域アイデンティティや家族の結束を再確認させる機能を有することが指摘できよう。

なお，量販店などでの笹寿司関連商材の販売促進やチラシ・ポスターやPOPなどでの働きかけにも，

表4　ほうらい祭りの会食に対する姿勢や考え

Table 4　Attitudes and thoughts on feast for Horai festival

項目／区分〈全体の回答数〉	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
ほうらい祭りの食事では，「笹寿司を食べること」が重要である〈178〉	**3.3**	3.0	**3.2**	**3.6**	**3.2**
ほうらい祭りの食事のときに，自分は「笹寿司を食べたい」，「笹寿司があったほうがよい」と思う〈182〉	**3.5**	**3.4**	**3.6**	**3.7**	**3.3**
ほうらい祭りの食事に出される笹寿司は，「手づくりであること」が重要，理想である〈179〉	**3.1**	2.8	**2.8**	**3.2**	**3.3**
ほうらい祭りの食事に出される笹寿司は，昔ながらの方法や道具を用いず，調理を簡単にした作り方や，便利な押しずしづくり道具・ありあわせの道具で簡便につくったものでも「正統」「ふさわしい」と思う〈174〉	2.4	2.5	2.7	2.5	2.3
寿司店や量販店などで販売されている笹寿司でも，ほうらい祭りの献立として「ふさわしい」「あったほうがよいと思う〈175〉	2.6	2.5	3.0	2.6	2.5
ほうらい祭りのときの笹寿司は，用いられる魚が「サバ」が正統だ／であってほしい〈173〉	2.2	2.1	2.3	2.2	2.1
ほうらい祭りのときの笹寿司は，用いられる魚が「国産」が正統だ／であってほしい〈173〉	2.6	2.2	2.7	2.6	2.8
ほうらい祭りのときの笹寿司は，用いられる魚が「天然」が正統だ／であってほしい〈173〉	2.3	2.0	2.2	2.3	2.6
ほうらい祭りのときの笹寿司は，用いられる酢が「（タカノ酢など）地元の酢」であることが重要だ〈177〉	2.6	2.3	2.4	2.6	**3.0**
ほうらい祭りの会食があるおかげで，郷土料理としての笹寿司を意識して食べる機会が得られる〈176〉	**3.3**	**3.1**	**3.5**	**3.4**	**3.1**
ほうらい祭りの会食があるおかげで，郷土料理としての笹寿司を知ったり，作り方を学ぶ機会が得られる〈175〉	**3.3**	**3.2**	**3.3**	**3.5**	**3.1**
ほうらい祭りの会食で笹寿司を食べながら，家族や知人らと，「昔の思い出，地域の食文化・祭りのことや笹寿司つくりの経験などを会話する機会」がある〈172〉	**3.0**	**2.7**	2.9	**3.1**	**3.1**
祭りの時期になると，「スーパーなどで笹寿司の材料や笹寿司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，「郷土料理としての笹寿司を意識したり，食べる機会が得られたり，作ってみようと思ったりする」〈172〉	2.8	2.7	2.8	**3.0**	2.8
ほうらい祭りの笹寿司づくりは，「時間や労がかかるので負担感がある」〈176〉	**3.3**	3.2	**3.4**	**3.3**	**3.2**
ほうらい祭りの笹寿司づくりは，「お金がかかるので負担感がある」〈174〉	2.8	2.7	**2.9**	2.9	2.9
ほうらい祭りでは，「会食を行う／参加すること」が重要である〈175〉	2.9	3.0	3.0	**3.1**	2.8
ほうらい祭りでは，「会食を行う／参加すること」が楽しみである〈173〉	2.9	**3.1**	2.8	**3.0**	2.8
ほうらい祭りで「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〈177〉	**3.3**	**3.3**	**3.2**	**3.4**	**3.2**
ほうらい祭りの「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〈172〉	2.6	2.6	2.5	2.7	2.6
ほうらい祭りの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〈173〉	2.4	1.9	2.1	2.7	2.7
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，ほうらい祭りの献立として「ふさわしい」「妥当」と思う〈174〉	2.9	3.1	3.1	2.9	2.6
ほうらい祭りのときの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〈173〉	2.2	2.1	2.2	2.2	2.2
ほうらい祭りの会食では，「できるだけ郷土料理や地元の食材を利用したい」〈175〉	2.7	2.2	2.6	**2.9**	2.9
ほうらい祭りの食事準備は，「時間や労がかかるので負担感がある」〈176〉	**3.3**	**3.3**	**3.3**	**3.3**	**3.2**
ほうらい祭りの食事準備は，「お金がかかるので負担感がある」〈174〉	**3.2**	**3.1**	**3.2**	**3.2**	**3.2**
自分・我が家が用意したほうらい祭りの会食について，「よその家の様子や他人からの評価が気になる」〈169〉	2.2	2.4	2.2	2.2	2.2
ほうらい祭りの会食で，「自宅に多数の他人が来ることに負担感や抵抗感がある」〈169〉	2.6	2.5	2.4	2.6	2.6
今後，ご家庭や地域で高齢化・過疎化が進んでいくなかで，ほうらい祭りの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」〈172〉	**3.1**	**3.0**	**3.2**	3.1	**3.2**

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）の回答割合が30%以上。なお、「まったく当てはまらない・そう思わない」（1点）の回答割合はいずれの項目の全体・各世代でも30%以上になるものはなかった。

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）

笹寿司の調理・消費の促進として一定の効果や意義がある（2.8）。自由記述でも，「材料を用意するのが，ハードルが高いと思っていましたが，地域のスーパー（レッツ）に全てそろっていたので，作ってみようという気になりました」（20歳代）との記載がみられた。

一方で，具材の魚や用いられる酢について，伝統的な具材や地域食材,国産･天然品へのこだわりは，一定の評価はみられるが著しく強いこだわりが存在するとは言えない。過去の記録では塩サバが主な魚種として挙げられていたが，若年層に好まれ，手に入りやすくなったサーモン・マスの利用がより多くみられた。販売されている商材の産地には，先述のように石川県産のものだけでなく，国内各地のほか海外のものも含まれていた。量販店や鮮魚店では，寿司用にスライスされたネタが提供されているので，自宅での下準備は不要である。

寿司酢に関しても，林（2017）の調査時には，笹寿司を作るときには鶴来地区の醸造業者の酢を用いるようにしている旨の記述がみられ，祭り直前の店頭観察でもその酢が目立つ場所にほかの笹寿司作り関連商材とともに大量に陳列されていた。今回2019年10月の祭り直前の量販店観察でも，その状況に変わりはなかった。今回のアンケートの自由記述でも「家庭で多少酢の加減などが違っていて，笹寿司の味が違うのが良い」（50歳代）のような指摘がみられた。

しかし，地元の酢を使う点へのこだわりは著しく高いわけではなく（2.6），「酢飯も，仕出し屋さんやばらずし，じんずしに頼んで一升単位で購入している家もあるそうです。それぞれの店で酢飯の味が違うので，好みの店に頼むそうです」（30歳代）のように家庭外に調理の一部作業が代替されていることや，「今では自分で合わせ酢を作ってすし飯を作ることがほとんどなくなり，すし酢を購入して作ることが多いようだ」（70歳代）のように，出来合いの調味料を用いることで味の画一化が生じている可能性も確認された。

現在の食環境を考えると，日常の食事でも食べ慣れているサーモンの利用や，安く購入できる他地域産・輸入品の利用，スライスされた魚や味が決めやすい調整済みの酢のような手軽な材料の利用に対して，人々の抵抗感は薄く，多くの人々は簡便化されていく食の変容を受け入れているといえる。会食で「笹寿司を（作り）食べること」がより重要な観点であり，この実現が優先される環境が維持される現状，変容を容認する人は多いと考えられる。

関連して，「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，ほうらい祭りの献立として「ふさわしい」「妥当」と思う」（2.9）もやや高い得点となった。同じ会食の献立のなかでも，笹寿司を手作りすることへのこだわりや調理の継続に比べ，そのほかの献立を家庭外調理で代替することに対する抵抗感は低いようすがうかがわれる。祭りの会食の献立のなかで最も重要な笹寿司づくりに最大限の時間や労力を費やせば，調理を通じた家族との交流機能や伝承機能はそこで充足されるので，調理者も家族も会食に対する大きな満足感，達成感が得られる。

次に，ほうらい祭りでの会食に関する評価結果に注目すると，「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」点は世代を問わず高い得点を得ている（3.3）。会食を行う／参加することが「重要」（2.9），「楽しい」（2.9）もやや高い得点であった。会食の親睦機能は現在でも維持されているといえよう。

他方で，準備や対応に「時間や労がかかって負担感がある」（3.3），「お金がかかって負担感がある」（3.2）と考える人が世代を問わず多く，「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」（3.1）の平均得点も高かった。

先に示した自由記述を含めて，会食の準備での時間や労力，費用の負担を重いと感じている指摘は多い。この点は，別稿で報告する奥能登地域のキリコ祭りの会食とも共通する傾向である。ただし，奥能登地域のキリコ祭りの場合に比べると会食の参加者数がやや少なく，銘々膳ではない会食の提供や仕出しの活用が進んでいる。舞い込みに対しても，玄関先にオードブルなどを置いておき自由に飲食してもらうことで提供の手間や気遣いが削減され，客人の滞在時間が短いスタイルとなっている（図2）。先に見たように，笹寿司づくりに対する好意的評価も存在する。このことも影響してか，自由記述での負担に対する否定的な意見や強い不満を示す記述が奥能登地域でのアンケートに比べると目立たない。

しかしながら，会食や笹寿司づくりに課題や懸念が存在しないわけではない。先の笹寿司づくりに関する自由記述の例のほかにも，「ほうらい祭りで笹寿司の作り方を知り，一人で作れるようになったが，何年作っていても負担である。物理的にも精神的にも。なにも準備しないと，肩身が狭くなるような気

がして，仕方なく用意している」(50歳代)，「笹洗いを含めてとても手間がかかる寿司なので，女性はとても大変。伝統を守るという意味ではとても良いことであるが，それのために毎年この季節が来るころは女性たちからの愚痴が生まれる。それが子どもや親せきに対して「してあげたいこと」ならよいが，そうでないなら少し縮小して愚痴らなくてよい方向へ行くことも大切だと思う。祭りの後，体調を崩している人を見ると少々気の毒さを感じます」(60歳代)，「元々鶴来地区で生まれ育った人は，自分たちのお祭りとして会食など楽しく参加できるが，よそから来た人にはかなり抵抗がある。自分も旧鶴来町内からこの鶴来地区に嫁いできたが，嫁ぎ先の家は県外から来たこともあり，笹寿司作りは嫁いだ日から経験が少しあった自分の仕事になった。姑も仕事のため，一緒に祭り料理を作ることもなく，最大50人分の料理を作ったり，あまり良いイメージがない。男の人のためのお祭りです」(50歳代)，「食べる分，頂く分には郷土料理でおいしいなと思うが，数十個から数百個作ると聞くと，正直大変そうだなと思う。私の家族は地元出身ではなくよそ者なので，用意することはないが，料理を用意しているお宅は金銭的負担も大きく大変と聞く」(40歳代) のように，負担感や疑問を抱きながらも作業を継続している者も散見される。

また，会食全体でも，「知らない人にも振舞う伝統はなくしたほうがいいと思う。作る，準備する側は，普段の付き合いで喜んでもらえたらいいが，非常識な行いは祭りのイメージを損ねると思う。無礼講の意味ははき違えてほしくない」(50歳代)，「もう少し素朴な感じ (笹寿司とおにしめ，くだものだけ) で，おもてなしできないだろうかと思います。きっと大昔はそのような感じだったのでしょう。年々食べきれないような，またはいつでも食べられるようなものばかりで」(50歳代) のような指摘がみられた。今後の会食のあり方を考えるうえで示唆に富む。

Ⅳ．おわりに

本研究では，石川県の白山市旧鶴来町の鶴来地区で開催される「ほうらい祭り」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。

鶴来地区では，笹寿司が祭りの会食に欠かせない献立と多くの人が認識し，相当数の笹寿司を用意していた。今日でも笹寿司を家族で会話をしながら手作りする世帯も多い。会食は親しい人との交流や地縁の再確認の機会として有意義なものと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，地域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。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。

以上から会食は，交流の深化や地縁の再確認，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発しているといえる。また，笹寿司は，人々から祭りの会食に必要な食材，重要な献立と認識，評価され，今日の会食でもその取り入れ，消費が継続されていた。

そして，量販店や仕出し店，惣菜店などでは，和惣菜を提供したり，店頭の目立つ場所で笹寿司の材料を提供したり，POPなどを掲示して祭りの会食や献立の存在を周知するなどしていた。これら家庭外の調理・販売機能には，地域らしい献立や食文化の継承，献立への摂食・学習機会の提供に一定程度役割を果たし，地域文化の継承に貢献しているといえる。

一方で，高齢化や食環境の変化を背景に，仕出し・オードブルの活用や，和惣菜の利用の減少，笹寿司の材料の質的変化がみられた。しかし，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と多くの人々から支持されていた。会食の量やあり方について，改善を望む人も散見された。

ほうらい祭りの会食の場合，笹寿司が単独で会食の重要な献立として強く認知されている。笹寿司に対して多くの人々は，食べることだけでなく，作る行為にも意義や重要性を感じている。男性を含む家族で協力して笹寿司を手作りし，会話を楽しむ家庭が今日でも多く存在している。会食が持つ調理の技能・知識の伝承機能は比較的維持されているといえよう。食を通じた地域伝統の継承や地域らしさの具現化は，笹寿司を用いてそれに時間や労力を費やして取り組めば，多くの人々の納得や満足感が得られやすく，参加しやすいと思われる。別稿で考察した

キリコ祭りの会食の場合，お膳で出される料理一式が人々から地域らしく伝統的な会食として認識されているため，時代が変わる中で調理の簡便化が進んでいた。その結果，お膳で出されるさまざまな献立がオードブルに置き換えられ，従前用いられてきた会食の献立の多くが作られなくなり，献立や調理技術の継承が難しい状況にある。鶴来地区の会食は，笹寿司が単体で祭りの会食の献立として象徴的な存在であることと，笹寿司を作る行為に上述のような特性やメリットがあると人々に認識されていることから，キリコ祭りの会食に比べると，地域らしい食文化の継承については有利な条件にあるといえよう。

他方で，笹寿司さえ揃えればほうらい祭りの会食としての一応の体裁が整うため，それ以外の献立を仕出しやオードブルに置き換えて効率化を図ることへの抵抗感は低まると考えられる。そのため，とくにオードブルを積極的に活用するようになると，笹寿司以外に従前準備，調理されてきた地域らしい献立が，会食の構成要素から消えていきやすいと考えられる。現時点では，高齢層を中心に，山菜・クルミ料理やえびすなど昔から用いられてきた献立の調理・消費が一定程度維持されている。しかし今後，消費の中心世代が今の若年層に移っていくなかで，これら献立や食材の利用の継続，消費水準の維持は容易とはいいがたい。

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・消費の場の詳細な観察や，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とされる献立に対する人々の認識や評価のありようやその変化と要因に関する調査は蓄積が乏しい。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研究の積み重ねが望まれる。

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。鶴来地区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) 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）.

2) 会食の変容状況を確認することを鑑み，世代が無いものは，無効回答とした.

3) 石川県いしかわ統計指標ランドHP「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））によると，白山市全体の老年人口の割合は，高齢化が進展している白山麓を含むものの，松任地区のように金沢市近郊の平野部の人口を多く含むため，奥能登地域より低い水準である．2008年と2018年の老年人口の割合は，19.6%，27.2%であった。ただし，白山市HP「地区別年齢区分別の住基人口」（http://www.city.hakusan.lg.jp/kikakusinkoubu/jouhoutoukei/toukei/jukijinkou_tiku.html（最終確認：2020年2月5日））によると，鶴来公民館地区の2019年6月30日時点の高齢化率は，33.4%（人口は3,957人）であった.

4) 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.

5) たとえば，杉山（1994），浅野（1994），鶴来商工会（2004）などで記載がある.

6) 白山市HP「食育・地産地消　～まるごと！はくさん！～　「伝承料理教室！「ほうらい寿し教室」が開催されました」」（http://www.city.hakusan.ishikawa.jp/sangyoubu/chisanchisyou/syokuikutisan/syokuikutisan.html（最終確認：2020年2月17日）），ほっと石川HPの「おはぎ屋」の紹介欄で，笹寿司づくり体験を案内している．https://www.hot-ishikawa.jp/spot/4680（最終確認：2020年2月17日））などで記載がある.

7) 「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（46人）が挙げた理由や状況（複数回答）としては順に，「普段から食べているものを食べればよい」（32.6%），「祭りのために特別な料理を準備するのは面倒」（26.1%），「祭りに参加しなかった・行かなかったので」（23.9%），「家族人数の変化」「自身や家族の加齢のため」「家での振る舞いをしなくなったから」（各19.6%），「伝統や習慣にこだわらない」（13.0%）などが挙がった．市部に所在し，比較的若い世代も多い鶴来地区での理由の回答が，高齢化の進展が課題となっている奥能登地域でのキリコ祭りの場合のそれと傾向が異な

る点が興味深い.

8) 加賀地域を中心に石川県内で作られてきた献立で, 味付けした寒天液に溶き卵としょうが汁を手早くかき混ぜながら流し, 流し箱に注いで冷やし固めたものを切り分けて食す. えびすは, 冠婚葬祭に多用される献立である。金沢市など県内各地では, 日ごろから惣菜売り場に置く量販店等も多くみられる.

9) 笹寿司やえびす, てんばおくもじなどを含むこれら地域らしい, 伝統的な献立は, 日本の食生活全集石川編集委員会（1988）に収録されている鶴来地区の近隣である旧松任市の坊丸町の記録でもみられる.

文　献

青木悦子，2012 : 押しずし．愛蔵版くらしの歳時記編集委員会, 愛蔵版くらしの歳時記石川編, 北國新聞社, 石川, p378.

浅野尊男，1994 : ほうらい祭りと新町（金沢大学文学部文化人類学研究室編，鶴来町，新町と月橋町）．金沢大学文学部文化人類学研究室，石川，174p.

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.

林 紀代美, 2017 : 白山市における発酵調味料の利用実態. 金沢大学人間科学系研究紀要，**8・9**，1-29.

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.

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.

宮田　登，1997 : 正月とハレの日の民俗学．大和書房，東京，238p.

村瀬敬子，2013 : 料理は「簡略化」しているのかー「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.

中島康夫・吉田恵子，1988 : 加賀平野の食（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.

中村均司，2012 : 郷土料理「ばらずし」の変容と伝承．農林業問題研究，**186**，90-96.

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.

新澤祥恵・川村昭子・中村喜代美，2017 : 押しずし．日本調理科学学会編, 伝え継ぐ日本の家庭料理すし. 農文協，東京，p72.

渋谷利雄，1988 : 写真譜・加賀の祭り歳時記．桜楓社，東京，p152.

杉山悟志，1994 : 金剱宮，ほうらい祭りと地域社会（金沢大学文学部文化人類学研究室, 鶴来町, 新町と月橋町）．金沢大学文学部文化人類学研究室，石川，174p.

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.

鶴来商工会，2004 : 祭りずし（押しずし）（鶴来商工会編，ふるさと鶴来再発見）．鶴来商工会，石川，167p.

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.