

卒業論文 令和 6 (2024) 年度

個人からみた郷土食の輪郭

—備前ばら寿司を例とした郷土食の真正性についての実証的研究—

The Boundary of Local Food from an Individual's Perspective

-An Empirical Study on the Authenticity of Local Foods

Using *Bizen Barazushi* as an Example

伊東実穂

大阪大学人間科学部人間科学科

要旨

備前ばら寿司は日本各地で食べられるちらし寿司と大まかな形態が似ていながら、岡山県の「郷土食」として位置づけられている。地域内で画一的な基準はなく作り手ごとに多様である上、環境変化によって地物が入手しづらくなった現在、地域性を担保する「輪郭」や真正性を地域住民はどのように認識しているのだろうか。

質問票調査と半構造化インタビューの結果、地域住民はそれぞれに、「備前ばら寿司とは本来こういうもの」という真正性の認識を持ちつつ、「その定義に沿わなくても備前ばら寿司である」とする認識があった。例えば、地物のサワラやエビを使用し寿司桶に作られた備前ばら寿司を本来の備前ばら寿司としても、外部環境の変化や作り手の手間に対する理解から、海外産の魚や市販のばら寿司パックを許容するというものだ。ただし、どんな形態でも許容するわけではなく、他の寿司と区別する「輪郭」が存在した。備前ばら寿司は「酢飯に具材をバラバラと混ぜ込むこと」と「大きな具材をバラバラとのせること」という〈一定の共通した形態〉を持っており、その「輪郭」内で材料や調味料選択において多様性や変容性を持つのであった。また、観光や食育の場で「岡山の味」として紹介されるようになった備前ばら寿司について、住民自身も〈県〉という「輪郭」を意識した語りをしていた。

真正性研究では、文化は変容するという事実によって真正性の存在を肯定することが難しいが、本研究対象の個人の主観の中には「備前ばら寿司とは本来こういうもの」という静態的で、優位性をもつ真正性の存在が明らかになった。巨視的に数百年単位で文化を見る場合、文化は動態的であり、変化の前後に優劣はつけられない。しかし、地域住民の認識にある真正性は、過去に作り食べてきた備前ばら寿司の記憶を基にしており、その経験の記憶自体は現在に影響を受けず不変であることから静態的であり、よりよいものとして位置づけられていた。こうした主観的な真正性の存在に意識的になることで、先人たちが大切にしてきた知恵と想いを受け継ぐ文化の保全のあり方を見つめ直すこ

とができ、ここに本研究の意義があった。

Abstract

Bizen barazushi shares a general form with *chirashizushi*, which is consumed throughout Japan, yet it is recognized as a “local food” of Okayama Prefecture. Given the absence of a uniform standard within the region, the unique styles of individual producers, and the increasing difficulty of obtaining local ingredients due to environmental changes, how do local residents perceive the “boundary” and authenticity that ensures its regional identity?

A questionnaire survey and semi-structured interviews revealed that while residents held a belief in a traditional form of *Bizen Barazushi*—what it “originally” was—they also accepted variations that deviated from this definition. For example, *Bizen Barazushi* prepared in *sushi* tubs with local Spanish mackerel and shrimp was widely considered authentic, yet versions using non-local fish or a commercial pack of *Barazushi* were also deemed acceptable in light of environmental changes and the declining number of *sushi* producers. However, this acceptance was not boundless; residents still recognized “boundaries” that distinguished *Bizen Barazushi* from other types of *sushi*. Specifically, the dish maintained a shared structural form, characterized by “mixing ingredients into the *sushi* rice in small pieces” and “placing large ingredients on top.” Within these defining “boundaries”, there was room for diversity in ingredient selection and seasoning. Furthermore, residents demonstrated an awareness of geographical “boundaries”, as *Bizen Barazushi* has been increasingly promoted as “the taste of Okayama” in tourism and food education initiatives.

In authenticity studies, the notion of a fixed authenticity is often challenged due to the dynamic nature of culture. However, this study revealed that a predominant perception of “this is what *Bizen Barazushi* originally is” exists in the subjective experiences of local residents. On a

macroscopic scale spanning century, culture is fluid, and no specific point in time can be deemed superior or more authentic than another. Yet, at an individual level, authenticity was anchored in personal memories of making and eating *Bizen Barazushi* in the past—experiences perceived as static and preferable because they were unaltered by present-day influences. Recognizing the existence of such subjective authenticity allows for a reconsideration of how to preserve cultural heritage in a way that respects the values and wisdom of past generations. This study contributes to the discourse on food and cultural authenticity by highlighting the role of individual perception in shaping what is considered authentic and how cultural heritage can be meaningfully sustained.

キーワード：文化の真正性、伝統の保全、個々人の認識、郷土食、寿司

Key Words: Cultural Authenticity, Preservation of traditions, Individual Perceptions, Local food, *Sushi*

目次

要旨.....	2
目次.....	5
1. 序論.....	7
1.1 本研究の目的と背景.....	7
1.2 先行研究.....	9
1.2.1 「郷土食」の「輪郭」と真正性.....	9
1.2.2 文化の真正性の分類.....	11
1.2.3 本研究の意義と調査対象の選定理由.....	14
1.2.4 岡山県の「郷土食」備前ばら寿司.....	15
2. 調査の概要.....	19
2.1 調査の目的と方法.....	19
2.2 基本情報の分析.....	20
2.3 調査における質問項目.....	23
3. 作り手ごとのばら寿司の多様性.....	25
3.1 多様な材料選択と調理方法.....	25
3.2 多様な中の「ばら寿司らしさ」.....	37
4. 時代の変化によるばら寿司の変容.....	44
4.1 血縁・地縁コミュニティの希薄化.....	44
4.2 環境変化による材料の入手困難化.....	50
4.3 調理上の効率化と市販のばら寿司の登場.....	52
4.4 ばら寿司の伝承方法と、今後の存続に対する想い.....	58
5. 考察.....	62
5.1 ばら寿司の「輪郭」とその認識背景.....	63
5.1.1 〈一定の形態〉という「輪郭」.....	64
5.1.2 〈県〉という「輪郭」.....	65
5.2 ばら寿司の語りにみる真正性.....	66
5.2.1 真正性がもつ静態的な側面.....	67
5.2.2 真正性がもつ過去優位の意識.....	68
5.3 主観的・微視的な真正性を見つめることの意義.....	70
6. 結論.....	71
6.1 研究のまとめ.....	71
6.2 研究の限界と今後の課題.....	72
謝辞.....	73
文末脚注.....	74
参考文献.....	76

1. 序論

1.1 本研究の目的と背景

本論では、岡山県の「郷土食」である備前ばら寿司を例に、地域住民が認識する「郷土食」の「輪郭」と真正性を明らかにし、認識の形成背景を考察する。

各地域の産物を活用して作り食べられてきた郷土料理、そしてそれらに各地域の食材や加工品を加えた「郷土食」は¹、効率化や核家族化を背景に家庭での伝承が困難となった。調理済み食品を一部材料に使用して効率化を図ったり、学校給食や観光商品の形で現代の子供や観光客の嗜好に合わせて調理法や見た目を変えたりするなど、味や形態が急速に変化している。

古家（2008:122）はこうした状況について、そもそも現代に限らず地域の食は日々変化しているのであり、「単純に『本来の姿』を崩したものと片付けることはできるだろうか。」と「郷土食」の真正性について懐疑的な立場をとる。「郷土食」という語は高度成長期以降に都市との対比によって広く使われ始めただけで、もともとは地域でとれるもので調理していた可塑性・代替性の高いものであり、伝統的に受け継がれるべき固有の形態や、他地域と区別できる「明確な輪郭」をもつものではないとした（古家 2008:122; 矢野 2001）。

「郷土食」の変容性と多様性を指摘し真正性の存在に懐疑的な立場をとる古家（2008）とは異なる見方で真正性の存在を主張するのが濱田（2019:294）である。「真正性の本質は、食物そのものに内在するのではなく、『本物らしさ』は、生産者や消費者など関連するアクターらの中の言説の中で生成、再生産される。」と主張し、各個人で対象への真正性の定義は異なるものの「バウンダリー・オブジェクト」として真正性は存在すると指摘した。

本研究では、古家（2008）が存在に疑念を呈した「郷土食」の「輪郭」と真正性を、濱田（2019）の論ずるように個人の認識には存在するという立場をとって考察する。今

日作り手が減少する「郷土食」は、先人の知恵を受け継ぎ地域アイデンティティを育むものとして国や地方自治体が保全し、地域や国民一人ひとりが継承に取り組むことが促されている²。しかし、何を保全し継承すべきかの「輪郭」を浮かび上がらせなくては対応することはできない。そして、冒頭の例示のような嗜好の変化や効率化などに直面する中で「時代に即した継承」を考えるにあたって、地域住民の真正性の認識がどのようなものかを調べることは重要な意義をもつ。

本研究は6つの章で構成される。第1章の序論のうち、本節では本研究の目的と意義を示した。次節では先行研究を基に本研究で扱う「輪郭」と真正性の定義を明らかにしたあと、備前ばら寿司の特性や、研究対象として選定した理由を説明する。第2章では今回の質問票調査や半構造化インタビューの概要を示す。第3章は空間的な多様性に焦点をあて、作り手による備前ばら寿司のこだわりの違いを確認したあと、多様な中にある「備前ばら寿司らしさ」のインタビュー結果を記す。続く第4章では、時間軸から変容する備前ばら寿司を取り上げる。外部環境の変化がどのように備前ばら寿司の変容に繋がり、変容する備前ばら寿司を地域の人々はいかに認識しているかを示す。第5章で調査結果から考察できる備前ばら寿司の「輪郭」と真正性への認識と、その形成背景を提示し、第6章でまとめと今後の研究課題を示す。

1.2 先行研究

1.2.1 「郷土食」の「輪郭」と真正性

古家(2008)は「郷土食」の「輪郭」の定義を明示していないため、まずは古家(2008)が意味するところの「輪郭」を整理し、そののち本研究で扱う「輪郭」と真正性の棲み分けをしたい。

古家(2008)は大きく2つの軸で「輪郭」を語っている。

一つ目は空間軸であり、家庭や地域の中で食べられていた料理が家庭の外、地域の外で食べられるようになったがために相対的に「輪郭」が意識されるだけだという指摘である。

「郷土食」と言うラベルは歴史的に構成されたものであり、外部から「求められた」か、あるいは外部へ主張するように「求めた」、「求められた」時に、意識化されるものだ。(…)明確な輪郭を求められた「郷土食」には相対的な「独自性」が創出されている、と言える。溪流沿いの村や町でしばしば「郷土食」「郷土料理」として紹介される「鮎料理」「やまめ料理」「山菜料理」は、鮎・やまめ・山菜が採れない地域を含んだ領域において「採れる」という独自性を主張しているが、そのような領域は日本各地に存在する。(古家 2008:125-126)

つまり、地理的特性として全国各地にもともと固有な「輪郭」が存在しているとは言い難いということだ。

二つ目は時間軸で、「郷土食」は日々変容しているため、「本来の姿」や「不変的な本質」という意味での「輪郭」を描くことはできないということである。

(…)家庭における「食の伝承」の実態が、母から娘へ連綿と受け継がれてゆく

「おふくろの味」の与えるイメージよりも、はるかにゆるやかなものであった。(…)

「フォークロリズム」の前提として「本来の姿」「不変的な本質」が措定されていることになる。しかし、筆者は「食」の領域における「本来の姿」「不変的な本質」に対しては懐疑的だと言わざるを得ない。日常食はグローバリゼーションに伴う食材の多様化、食料政策の介入(…)や調理者の嗜好性なども加わり、日々、食のスタイル、味付け、そして「伝承」のあり方も変化しつつある。また、比較的様式化していると思われてきた行事食でさえも詳細に見ると、小刻みに変化している。(古家 2008:132)

上記のように古家(2008)は、真正性と類される「本来の姿」の存在については、客観的視点から懐疑的立場をとっている。

古家(2008)の「輪郭」と真正性に対する認識を踏まえつつ、本研究では、図1のように備前ばら寿司を例にした「輪郭」と真正性の棲み分けをしておきたい。空間軸と時間軸に基づき同心円状に「輪郭」と真正性を設定した。縦軸は歴史的な変遷の中で味や形態が変わっていくことを表し、横軸は中心から離れるほど自宅、近所、地域外等の地理的距離を示し作り手ごとの違いを意図している。

そして、外円の点線は、個人が備前ばら寿司か否かを区別し認識している「輪郭」で、内円の点線が「備前ばら寿司とはこういうもの」と個人が認識している真正性に当たる。厳密に言えば個人によって円の描き方は異なると考えられるが、あくまで図1は研究対象の棲み分けを提示するためのイメージ図として添付する。

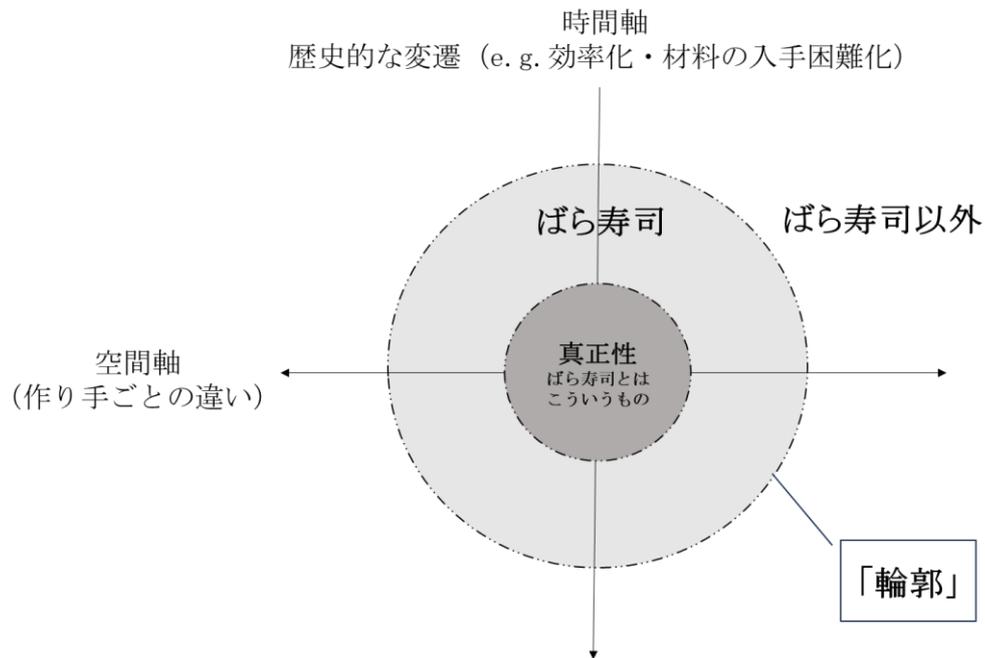


図 1 本研究における備前ばら寿司の「輪郭」と真正性の定義のイメージ図

1.2.2 文化の真正性の分類

橋本 (2009:2) によれば、真正性の概念はマッカネル (1973; cf. 遠藤 2001) が旅行者のモチベーションや経験の議論に持ち込んで以降、観光文化研究の文脈で頻繁に議論されるようになった。その約半世紀以上にわたる観光における真正性研究は Wang (1999) によって整理された (橋本 2009:3)。以下に概括する。

真正性研究のアプローチとしては、文化対象そのものに真正性が存在するか否かを議論する客観的なアプローチと、真正性は認識主体の文化対象との経験のなかに生まれるものだとする主観的なアプローチがある。

客観的なアプローチでの研究には大きく 2 つの議論がある。まず、マッカネル (1976; 同上) をはじめとした伝統文化そのものに核心的・本質的なものを客観的に想定する本質主義の立場である。観光客を満足させるために演出されるものを模倣物だとして、オリジナルの文化に真正性を見出す。この本質主義の立場を否定する形であらわれたのが Bruner (2005) のような構築主義的立場であり、文化はつねに動的で、オリジ

ナルなものの真正性を保証する絶対的で静態的な起源は存在しないとする。「伝統の創造」研究が示すように、起源や伝統はそれ自身が創造され構築されるという論だ。

そして、主観的なアプローチとして、Wang (1999) や Zhu (2012) のように観光客個人の経験に焦点を当てる実存主義の立場がある。真正性は、観光客が観光経験により異文化に溶け込む感覚や新たな自己を発見する感覚を通して感得するものだとする。

以上の観光分野での「伝統文化の真正性」の議論は、家庭や地域で食べられていた地域の食が、家庭の外、地域の外で食べられるようになったことで「輪郭」が意識された「郷土食」の議論と通ずる。古家 (2008) は真正性の存在を、客観的アプローチの構築主義的立場をとって疑念を呈したが、本研究では、主観的なアプローチをとって地域住民がどのように真正性や「輪郭」を認識しているかを明らかにしたい。ただ、上記の分類の中で主観的アプローチに類された Wang (1999) や Zhu (2012) は、観光客が観光の場での経験から感じる真正性を焦点に当てているため本研究対象と異なる。むしろ、渡辺 (2017:33) も指摘するように、Wang (1999) によって客観的アプローチに類されたマッカネル (1976; 同上) は、観光客個人が真正性を措定していることを著している点で本研究と重なる。

そのため、以上の Wang (1999) の分類は真正性研究を概括するためのものであって、本研究の立場としては、特定の主義に偏って他の主義を否定するのではなく、地域住民が認識している真正性を明らかにするという目的に基づいて分析する。真正性は観光文化研究のなかで活発に議論されているが、本研究の扱う対象は地域住民が認識している「郷土食」の真正性であり観光は一つの要素に過ぎないことから上記の分類をそのまま扱うことはできない。

個人が認識する食の真正性の先行研究として、濱田 (2019) は、福井県の「郷土食」であるヘシコナレズシの真正性を各世帯生産者の価値観に焦点をあてて考察した。各世帯生産者がヘシコナレズシの作り方や味に対するこだわりを語る中で、他の生産者の製

品や商業品に対して「本物」と「まがいもの」に区別する真正性を読み取った。そうした真正性は多様であり変容するが、ヘシコナレズシに関係する人々がそれぞれの視点で話し合うことができる「バウンダリー・オブジェクト」として捉えることの必要性を説いた。濱田（2019）の論文では、世帯生産者それぞれの真正性の価値観がどのように形成されているかについては言及がなかった。個人が食に対して抱く真正性の認識背景は、江田・太田（2024）の研究が参考になる。ブラジルに住む日系ブラジル人3名による現地での日本食の真正性の評価には矛盾した思いがあった。「日本が起源のものであれば真正性は日本にある／原産地でないところでも高品質なものがある」、「日本の背景がない人がつくる料理は本物ではない／（作り手の日本食に対する）憧れがあれば私たちにとっては本物」、「食材が違えば真正性はない／代替材料で新しい味が作られ発展がある」。江田・太田（2024:53）によれば、「日本とブラジルの両方での生活経験が、多文化・食文化に対する考え方や評価を形成」しており、このような一見矛盾した真正性の認識が示される形となった。ここには、彼ら自身の経験によって明確に真／偽を判断できずとも真正性がないとも言えないという認識があることがうかがえる。渡辺（2017:27）は、「観光対象物の真正性と虚偽性は、他の商品群に対してと同様、誰しも意識していることであろう。重要なことは、観光対象物の真／偽を明確にしようとするも、それが本質的に決定不可能であるがために、真正性の否定と探求が継続する運動に意識的になることである。…その運動にこそ、観光対象物の真正性をリアルなものたらしめるメカニズムが隠されているのである。」として、真正性の存在根拠は証明できないながら、人々が確かに感じるものであり、この矛盾を研究する意義を指摘した。江田・太田（2024）の研究は特定のエスニックグループによる日本食の真正性認識の形成背景であったので、本研究では「郷土食」の保全や継承のための「輪郭」と真正性を明らかにするという研究意義のもと、備前ばら寿司を例に「郷土食」の「輪郭」と真正性認識の形成背景に焦点をあてたい。

1.2.3 本研究の意義と調査対象の選定理由

第1章1節でも触れたが、食文化が変化する中での保全や継承方法を模索するためには、対象の「輪郭」を曖昧にしては取り組むことはできない。本研究の研究意義は、「郷土食」の「輪郭」を浮かびあがらせ、地域住民の真正性の眼差しがどのように形成されるかの背景を調べることにある。現在県や自治体単位での「郷土食」の継承、「郷土食」を使った観光開発、食育の推進等が進められているが、石毛（1986）は「江戸時代に作られたものが多い郷土料理は、現在の県単位でとらえるよりもより自然環境に即した藩、そして最小単位まで突き詰めると、村の中でも庄屋と小作人では食べ物が違ってくるといのように、家庭の単位までおろして考える必要がある。」と指摘する。文化事象のなかでも食領域は特に、各家庭で日々調理をする個人が文化の担い手である。彼らの認識を明らかにできれば更なる食文化理解、地域理解につながる。

さらに、前項で概括した観光における真正性の研究にとっても、地域住民視点の「輪郭」と真正性の認識を明らかにする意義は大きい。これまでの主観的なアプローチで研究された真正性の認識主体は地域住民ではなく、観光客であった。今後「郷土食」の中食化、外食化が進んだ場合、観光客がどのように真正性を感じるかだけではなくて、実際に日常のなかで食してきた地域住民の認識を明らかにすることは観光の文脈においても必要である。観光は観光客のための娯楽という側面もあるが、地域住民のために、地域にヒト・モノ・カネを呼びこむ手段だともいえる。地域住民が望む形での「郷土食」の観光資源化が模索されるべきである。

本研究では作り手により多様で、かつ近年効率化や材料の入手困難化の局面にある岡山県の備前ばら寿司を研究対象として扱う。備前ばら寿司は日本各地で一般的に食べられるちらし寿司やばら寿司と大まかな形態は似ているものの、岡山県の「郷土食」として地域内外にアピールされている³。地域内で画一的な基準が存在するのではなく作り

手ごとに多様な形態が存在しつつ、加えて地域の食材が入手しづらくなった現在、全国のちらし寿司やばら寿司と区別する「輪郭」を、地域住民がどのように置いているのだろうか。この問いに答えることが「郷土食」の「輪郭」と真正性を明らかにすることに繋がると考え、本研究の調査対象とした。

1.2.4 岡山県の「郷土食」備前ばら寿司

備前ばら寿司について理解するために、まず寿司の系統について簡単に叙述しておきたい。

寿司は東南アジアの稲作文化を持つ山岳盆地で川魚をたんぱく源として貯蔵するために、米で魚を発酵させ長期保存を可能にした「馴れ寿司」という形で発祥したとされている（篠田 1970）。日本に馴れ寿司が伝来した時代は不明だが、初めて文献に記録が残っているのは718年の『養老令』の「賦役令」のなかに「鮓（寿司）」という形で記されている。室町時代になると庶民にも寿司が普及し、米を捨てて魚だけを食べるのはもったいないという意識や、馴れるのに1年もかかることが人々の食生活に合わなくなったことなどから、発酵時間を短くして発酵に使った米も一緒に食べる「生成（なまなれ）」という日本独自の寿司の形態へと変化した（大川 2008:76）。その後、江戸時代からは酢を加えることで発酵を促進させた「早寿司」が流行する。早寿司は、握り寿司、巻き寿司、いなり寿司、ちらし寿司など多様に分化していった。寿司飯と具材を混ぜ合わせたり、具材を上に乗せたりする寿司は「五目寿司」「混ぜ寿司」「ちらし寿司」「ばら寿司」などと呼ばれる。そのなかでも「ばら寿司」は主に西日本において親しまれているとするのが一般的な解釈である。

岡山県には備前ばら寿司の他にも、「ママカリ寿司」「サバ寿司」「あずま寿司（おから寿司）」など代表的な寿司がいくつかある。岡山県では子魚のサッパのことを、「おいしくてママ（ごはん）が足りなくなり、隣に借り（カリ）たくなるほどだ」という意味

を込めて「ママカリ」と呼ぶが、そのママカリを使った握り寿司が「ママカリ寿司」である。「サバ寿司」は酢に二日間つけたサバを丸ごと使った姿寿司であり、中部の吉備・美作地方の山間部で秋祭りの料理として作られる。「あずま寿司」はごはんの代わりにおからを使った寿司であるが、米が貴重だった時代に節約のために食べられていたので現代では食べる人は少ない。

今回の調査対象である備前ばら寿司について、1956年から岡山市に店を構える寿司店「福寿司」の窪田清一氏（以下、窪田氏）によって1993年に書かれた『岡山の備前ばら寿司』を基に、起源や特徴を簡単に整理したい。

備前ばら寿司は、先に示した寿司の系統に準じる「ばら寿司」とは異なる起源をもつという説がある。以降は、本研究では備前ばら寿司以外の「ばら寿司」には言及しないため、便宜上備前ばら寿司のことをばら寿司とそのまま表記する。

窪田（1993:14-20）によれば、鎌倉時代、岡山県の東部、長船町（現・瀬戸内市）の茶店での出来事が起源という説がある。その店の主人が発音障がい者だったことから、彼の作る五目飯は「とど飯」が訛った「とどめせ」と呼ばれていたらしい。ある日、酒に酔った客が酢になりかけた濁酒（どぶろく）をかけた「とどめせ」の風味が格別だと話題になった。その後茶店の主人が、「とどめせ」に酢をかけて売り始めたのが起源だとされる。窪田（1993:14）によればこの説を「知る人は案外に少ない」が、説が正しければ、本項冒頭で確認した寿司の系統とは相容れない。江戸時代に江戸で流行し早寿司の一形態としてのちらし寿司やばら寿司よりもさらに時代を遡った鎌倉時代であるし、炊き込みの五目飯に保存の用途ではなく、嗜好のために酢が入れられている。「とどめせ」に酢をかけたものが町内から美作・備中などに拡がっていき、「魚介を加えることでより贅沢になった。室町、桃山と時代が移るにしたがい、いつしかこの愛すべき料理は元の五目めしから独立。“おすし”として、おめでたいとき、人を招くときなどのご馳走に育っていった」のだった（窪田 1993:42）。

江戸時代に池田光政公が儉約令を出したとき、見た目の豪華なばら寿司を、見回りに来る役人にとがめられないように庶民は工夫して食べたという逸話も残っている。重箱の底に大きな具材を敷き並べて五目飯で隠し、直前でひっくり返して大きな具材を上にして近所や親戚中で食べたそうだ。ばら寿司を「ひっくり返す」というイメージについては、第3章の章末に写真3-9と写真3-10として添付している。

そして現在では、作り手の減少や材料の価格高騰などのなかで変容の最中にあり、「岡山県の郷土食」として保全が目指されている。

本研究では、ばら寿司の多様性と変容性の実態を示したうえで「輪郭」と真正性を研究対象とする特質上、明確にばら寿司の定義をここで筆者が提示することはできない。しかしそれでは本論文の読者がばら寿司の特徴や性質を十分に想像できない可能性がある。そこで、次ページ表1-1「岡山のばら寿司とちらし寿司」を掲載する。これは、『岡山の備前ばら寿司』を著した前出窪田氏から直接レシピを聞いた岡山市の80代の女性Lさん（本調査のインフォーマントの一人）が表にまとめたものである。Lさん自身も窪田氏からレシピを教わったのち、ばら寿司を紹介する調理イベントの主催やテレビ番組への出演の経験を持つ。他のインフォーマントもこの表1-1の区別で語る傾向にあったものの、「材料」の「季節もの、地物にこだわる」、「味わい」の「魚の締め酢、野菜の煮汁、椎茸の戻し汁などの複合味」という記述などは、今日、海外産の魚介を入れたり、市販の酢飯の素を入れて作ったりする「ばら寿司」が包含できなくなってしまう。そのため、本論文の読者におかれては、Lさんの整理した表を念頭におきつつ、この形式的な定義に沿わないものでも各インフォーマントが「ばら寿司」として認識しているものがあるということと、本研究の目的は、ばら寿司の定義そのものではなくて、その個人の「輪郭」と真正性へのまなざしが形成される背景を考察することだと含みおいていただきたい。

表 1-1 Lさんがまとめた窪田氏による「岡山のばらずしとちらしずし」

[岡山のばらずしとちらしずし]

	岡山のばらずし	ちらしずし
呼 び 名 (古今)	過去「煮込み酢めせ」「ませずし」「おこしずし」「まつりずし」「すし」「五目ずし」など 現在「ばらずし」「まつりずし」「備前ばらずし」など	「ちらしずし」
発 祥 (起源)	「どどめせ=現在の五目めし」から変化	すしの分化したもの
材 料	季節のもの、地域のものに拘る	まぐろ、いくらその他 季節や産地に拘らない
調 理	調理工程が多岐にわたり、大勢で分担して作りあげる ※煮もの（日本固有の調理法）が圧倒的に多くしかも材料それぞれに煮切る 次いで酢のもの、焼き物など ※具はそれぞれ大きいままで上に飾るものと小さく切って酢めしに混ぜ込み、寝かせるものの2種類つく	酢めしささえあれば比較的 手軽につくれる
盛り付け方	多くは「飯盆=はんぼう」や大皿、あるいは重箱に多人数分を盛り込む	1人前づつ桶や深皿に盛るのが一般的
食 べ 方	大勢に付け分けて会食 上置きの具は酒の肴やお茶受けとして、下のすしは主食に	自由に主食として
味 わ い	魚の絞め酢、野菜の煮汁、乾物の戻し汁などの複合味	砂糖、塩、酢のバランス味
栄養、滋養	凡そ米5、野菜3、魚介類、1の割合 具の種類は日本一多い	凡そ米6、魚介類3、野菜1
約束ごと	酢で絞めた魚以外に生の魚介類は使わない	自由
必須材料	鯖、穴子、海老、甲いか、干瓢、干し椎茸ごぼう、高野豆腐など	まぐろ、えび類、あなごなど

出典：Lさんにより提供された資料から抜粋

2. 調査の概要

2.1 調査の目的と方法

半構造化インタビューを通して、地域住民のばら寿司に対する「輪郭」や真正性の認識と、その認識の背景を調査する。

「真正性」という語は、客観的に正しいかどうかという印象を与えるため、「あなたにとってのばら寿司らしさは何か」、「備前ばら寿司ならではの特徴は何か」というような問い方を用いることで、インフォーマントの主観的な意見を引き出せるように工夫した。また、直接「ばら寿司らしさ」を聞くだけでは回答に窮してしまったり、一般的な定義を基に語られてしまったりする可能性があるため、どんな形態のばら寿司を、いつ、どこで食べ、どのような思い出があるかという周縁的な質問を行い、インフォーマントが考える「輪郭」を調査した。質問票は、量的に調査結果を概観できるようにするため、インタビューガイドとして扱うために配布した。

2024年8月2日～4日に岡山県岡山市と玉野市、14日～15日に岡山県倉敷市で仲介人から紹介していただいた方々や、飲食店や宿泊先で出会った人々に質問票の配布と半構造化インタビューを行なった。8月2日にAさん、4日にLさんの家庭を訪問し、実際にばら寿司を調理する様子を見学させていただいた。2024年9月25日に岡山県岡山市南区の老人クラブである福富西緑栄会（以下、緑栄会と表記する。）の皆さんの協力のもと質問票調査と半構造化インタビューを行なった。緑栄会は毎週南区福富西の高齢者が30名ほど集まり、講師を招いての体操や防犯対策などの講義と談笑会の二部制で行われる。今回は談笑会の時間を使わせていただき、質問票調査を一斉に1問ずつ説明しながら回答してもらったあと、集団インタビューを行った。なお、調査にあたっては、2024年7月29日付で大阪大学人間科学研究科・共生学系研究倫理委員会から承認を得ている（登録番号：OUKS24036）。

インタビューでの発言を直接引用する場合は「」を用いて括るが、引用が長い場合は

括弧をつけず斜字で示す。発言者の意図が文面で伝わりづらい部分には () を用いて筆者が補足する。

2.2 基本情報の分析

質問票の回答者数は 54 名で、内訳は女性 45 名と男性 9 名である。年代は 80 代が 17 名、70 代が 19 名、60 代 4 名、50 代 6 名、40 代 5 名、30 代 2 名、無回答 1 名である。

回答者の年代の内訳に偏りがある理由は、10 代から 50 代は「質問に回答できるほど知らない。」という人が多かったからである。10 代～20 代では「給食ででてきたが家では食べたことがない。」「郷土食だと聞いたことはあるが食べたことはない。」「(ばら寿司ではなく) ちらし寿司なら食べる。」と家庭での喫食経験者に出会わなかった。30 代～50 代においては「ばら寿司!? 食べたことない! 1 回ならあるかな?」、「ばら寿司、お正月の? 作ったことはない」、「お母さんが作ってくれてた。でもあんまりぴんこんかもしれん。わたし (が回答するのは)、どうなんやろう。」「ばら寿司? 作っている人は私達の世代はいないよ。作ります? (隣の同世代へ質問する)」という反応で定期的に食べた経験のある人は少なかった。60 代以上は幼少期の思い出も濃く、現在も作っている人は一定数いた。

結婚や仕事を機に県外から移住している方や県内でも市を跨いだ引っ越しをしている方がいたため、居住地や出身地域ではなく「どの地域でばら寿司を食べたか・食べるか (複数回答可)」という質問をした。岡山市 30、玉野市 14、倉敷市 11、新見市 2、井原市・総社市・高梁市・鏡野町・知気町が、各 1 回答があった。調査では県外出身の方もいたが、岡山で食べたばら寿司について回答してもらった。対象者の数より回答数が多いのは引っ越し前後双方を含むなど、複数回答可にしているためである。反対に回答総数が 54 を下回る調査結果があるのは、本研究の付録に添付の 3 部の質問票の通り、調査の進度に応じて基本情報以外の質問箇所では異なる質問項目を設定している場合

があるためである。

次に、半構造化インタビューのインフォーマント属性の内訳を以下の表 2-1 に記す。本文においては、以下のインフォーマントほど十分な時間をとって質問できなかったものの調査に協力してくださった他の回答者の回答は、年代と性別のみで表記する。

表 2-1 インタビューのインフォーマントの属性

ID	性別	年代	喫食経験のある地域
Aさん	女性	70代	岡山市
Bさん	男性	70代	岡山市
Cさん	女性	70代	岡山市
Dさん	女性	70代	岡山市
Eさん	男性	40代	玉野市
Fさん	女性	30代	倉敷市、玉野市
Gさん	女性	40代	玉野市
Hさん	女性	60代	岡山市、玉野市
Iさん	女性	60代	玉野市、(北九州市)
Jさん	男性	60代	玉野市
Kさん	男性	70代	玉野市
Lさん	女性	80代	岡山市
Nさん	女性	30代	倉敷市児島

Mさん	女性	40代	倉敷市児島
Oさん	女性	40代	倉敷市児島
Pさん	男性	80代	倉敷市下津井（出身居住ともに大阪だが、里帰りの度にばら寿司を喫食しており、現在は下津井と兵庫県川西市の二拠点生活をしている。）
Qさん	女性	50代	倉敷市林
Rさん	女性	50代	倉敷市下津井
Sさん	女性	60代	倉敷市下津井
Tさん	女性	40代	玉野市

2.3 調査における質問項目

実際に使用した質問票は本研究の付録に添付するが、概要としては以下である(表 2-2)。

表 2-2 質問票の概要

<p>基本情報に関する質問</p> <ul style="list-style-type: none">➤ 性別➤ 年齢➤ どの地域でばら寿司を食べたか、食べるか。 <p>食べ方に関する質問</p> <ul style="list-style-type: none">➤ どんな食材の入ったばら寿司を食べるか。➤ 最もばら寿司を食べていたのはいつごろか。➤ ばら寿司を最も食べていたころと現在のそれぞれの頻度➤ 幼少期に比べてばら寿司を食べる頻度が少なくなった場合、その理由は何か。➤ どんな機会にばら寿司を食べるか。➤ 過去・現在において秋祭りは開催しているか・自身は参加しているか。➤ なぜばら寿司を食べるか。 <p>作り方に関する質問</p> <ul style="list-style-type: none">➤ ばら寿司を自宅で作ったことはあるか。➤ 調理にかかる時間➤ ばら寿司を最も食べていたころと現在それぞれについて、一度に何人前作るか。
--

- レシピをどのように入手するか。
- 教わったレシピを自分でアレンジすることはあるか。
- どんなきっかけでレシピをアレンジしようと思ったか。
- 作るときに意識している点。

ばら寿司らしさと文化に関する質問

- ちらし寿司や他の地域の寿司と比べて岡山県のばら寿司ならではの特徴は何だと思うか。
- ばら寿司のこれからの想像したとき、あなたの気持ちに近いものは何か。
- どうして文化が続いてほしいか。
- どのような方法で文化が続いてほしいか。

3. 作り手ごとのばら寿司の多様性

一般に文化の真正性は、観光化や商品化などの時流による急激な変容があってはじめて議論されることが多い。しかし、「郷土食」の場合、画一的な基準を決める主体はおらず、同時代であっても作り手の裁量によって千差万別である。本章では、図 3-1 のように空間軸からばら寿司の「輪郭」と真正性を探ることを目的として調査結果を記載する。

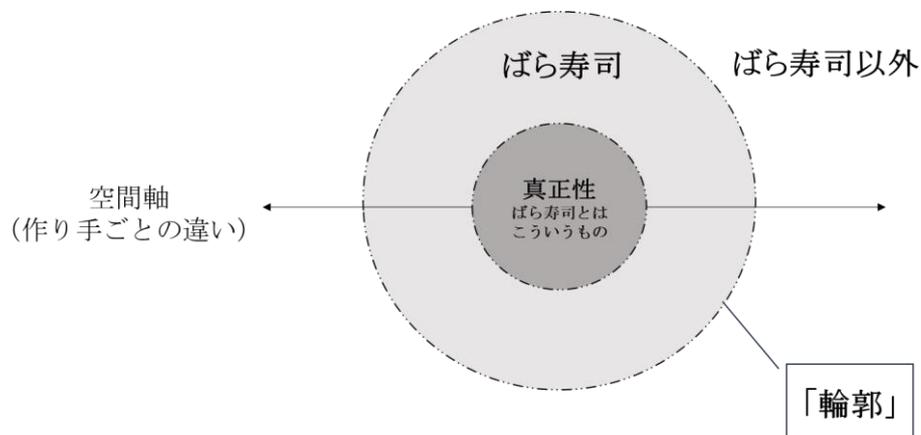


図 3-1 空間軸で見るばら寿司の「輪郭」と真正性

3.1 多様な材料選択と調理方法

本節では L さんからいただいた福寿司の窪田氏のレシピをもとにばら寿司の作り方を表 3-1 に紹介したあと、家庭ごとのこだわりや違いを記述し、その多様性を確認する。表 3-1 のレシピや、L さんの調理工程を撮影した写真 3-1 から写真 3-6 はあくまでばら寿司を理解するための一資料として掲載する。そのため表 3-1 は具体的な目安量は書かず、筆者が簡単に抜粋した。

表 3-1 福寿司の窪田氏によるばら寿司のレシピを筆者が概要のみ抜粋したもの

<p>【材料】</p> <ul style="list-style-type: none">➤ 米➤ 酢➤ 砂糖➤ 塩➤ みりん➤ しょうゆ➤ 日本酒 <p><飾り用の具></p> <ul style="list-style-type: none">➤ サワラ（サゴシかママカリでの代用も可）➤ エビ➤ アナゴ➤ たけのこ➤ 錦糸卵➤ 干し椎茸➤ れんこん➤ 絹さや <p><混ぜ込み用></p> <ul style="list-style-type: none">➤ 高野豆腐➤ かんぴょう➤ ごぼう➤ 人参
--

【作り方】

<前日の仕込み>

①サワラを酢につける。

<当日（3～4時間程度）>

②サワラのアラの煮汁・だし汁をつくる。

③ごぼう、れんこん、さといもなど根菜類を②で、かんぴょう、高野豆腐その他の煮物は昆布、本かつお、椎茸の戻し汁でそれぞれ完全に煮る。

④昆布と炊いたご飯に①のサワラの漬け酢を加えて仰ぎながら混ぜる。

⑤④に具を混ぜ込み 30 分寝かせる。

⑥きれいに切った具材を⑤の上に並べて飾る。

出典：L さんにより提供された資料から抜粋し、筆者作成



写真 3-1 Lさんの一品ずつ手作りの具材



写真 3-2 具材を混ぜる様子



写真 3-3 彩りを考えながら具材を飾る様子



写真 3-4 酢魚をのせる様子



写真 3-5 平皿に移した際も彩豊かなばら寿司。寿司桶の具を一旦寄せて先に酢飯を移した後、具を一つずつ飾る。



写真 3-6 筆者が帰路で食べられるようにとパックに詰めてくださったばら寿司

材料のうち、＜混ぜ込み用＞は、一般的な五目寿司と同じである。これは、第1章2節4項で記した「とどめせ」と呼ばれる五目飯に酢をかけたものが原型という説に相通じ、「炊き込みの五目飯に酢をかけたごはん」が、「酢飯に五目を混ぜ込んだごはんの上」に具材をのせたもの」になった可能性を示唆する。

以下表3-2は、今回の質問票で得た「ばら寿司にどんな具材を入れるか」の割合である。岡山県のばら寿司を紹介するサイトや、寿司屋やスーパーで提供されるばら寿司には必ずといっていいほど岡山県を代表する魚であるサワラがのっている。しかし、今回の調査では椎茸、卵、人参は全員が酢飯に混ぜるが、上にのせる魚に関しては回答が分かれた。サワラが過半数を占めたものの、「昔は貧しくて入れなかった」や「今はサワラがとれないし、売られていても高いから買えない」とサワラを使用しない家庭も多かった。岡山の魚としてサワラと同様に挙げられるママカリは、小骨が多く捌きにくいという調理面の手間から避ける者もいた。波が穏やかな瀬戸内海に面し、大きい魚がとれない岡山で「飯（ママ）を借り（カリ）たくなるほどおいしい」と食されるママカリは、県外では釣れても海に返される場合が多い。インフォーマントの中には、知り合いの漁師から大量にママカリをもらうことがあるが、嬉しい反面、家庭内で父しか捌けずすぐに調理しないと鮮度が落ちるため、少し面倒に思ってしまうとの声もあった。流通技術が発達する以前は土地の食材を利用し、地域で取れない魚をわざわざ入手しようとはしない。しかし、他地域でとれる魚や切り身の魚が簡単に手に入る現在では、調理方法の煩わしさこそ、取り立てて行わなければならない手間になっている傾向にあった。

表 3-2 ばら寿司の具材

品目	回答数	割合
椎茸	54	100%
卵	54	100%
人参	54	100%
蓮根	48	89%
エビ	44	81%
ごぼう	41	76%
アナゴ	40	74%
絹さや	38	70%
高野豆腐	37	69%
サワラ	36	67%
かんぴょう	35	65%
たけのこ	31	57%
紅生姜	29	54%
えんどう	28	52%
ふき	23	43%
モガイ	21	39%
木の芽	17	31%
ママカリ	16	30%
でんぶ	11	20%
イカ	9	17%
サゴシ	9	17%

松茸	8	15%
タコ	6	11%
グリーンピース (アラスカ)	6	11%
蟹かまぼこ	5	9%
ハモ	4	7%
イクラ	3	6%
生姜	3	6%
タイ	3	6%
きのこ	2	4%
きゅうり	2	4%
ごま	2	4%
山菜	2	4%
海苔	2	4%
三つ葉	2	4%
ヒラ	2	4%
魚肉ソーセージ	1	2%
サーモン	1	2%
里芋	1	2%
塩漬けや干した野菜	1	2%
鶏肉	1	2%
ゆずの皮	1	2%
ちりめんじゃこ	1	2%

作るときに意識していることをHさんに伺うと、次のような回答があった。

一緒に炊くと味が混ざるから、単品で炊くんですけど、入れるもんはもうみりん・砂糖・醤油だし同じなんですよ。(でももし一緒に煮てしまうと具材そのもの同士の)味が混ざってしまう。かんぴょうはかんぴょう、高野豆腐は高野豆腐。ふきなんかはそんなグダグダ煮ないから。調理時間は微妙に違うの。火の通りとか椎茸とか、濃い味付けでグチグチ煮て、味を含ませてから、人参はこう、さっと入れる程度で、蓮根は酢を効かせて炊くから、色も綺麗にするから。(Hさん)

Hさんの回答通り作り手には味、見た目、具材など様々なこだわりがある。表3に作るときに意識している点の調査結果を挙げる。

表3-3 作るときに意識している点(複数回答可)と関連するインタビュー時の発言

作るときに意識している点(回答数)
自分の味の好み(19)
➤ 椎茸は自分で乾燥させ、上にのせる甘酢生姜も手作り。アナゴは頭と骨をなくして黒くなるまで焼いた後、ザラメと醤油、みりんで作ったタレで煮る。エビやさやえんどうは醤油だけで煮る。(Aさん)
➤ 前日に昆布といりこで出汁を作る。酢4割、魚酢6割(サワラ6割、酢1合、砂糖)の配合。たけのこを煮た汁を使って椎茸を酒と煮ると風味が違う。(Cさん)
➤ 料理酒でも安いものではなく、少し甘味のある「白鶴まる」を使う。炊飯する前にお酒と昆布を入れて炊くと全く味が違っておいしい。(Dさん)
➤ サーモンや野菜も入れる。(Gさん)

- 米一升、酢一合、砂糖 180 g、塩 40 g の配分。(H さん)
- 福岡県に住んでいた幼少期、母は鶏肉のちらし寿司を作ってくれたが苦手だった。岡山に来てから酢魚が使われたばら寿司が食べられて嬉しい。自分が作る時も酢魚を好んで入れる。(I さん)
- 粘り気がない方がいいから朝日米。アナゴは素焼きにして、自分で作った酒とみりんのタレで煮る。翌日の方が美味しく、お茶漬けにするといい。(L さん)
- 米一升、酢 1 合～2 合、砂糖 200～300g、塩 30g と砂糖の量が多く甘め。酢飯に味が染みていれば具はほとんどいらなくらい酢飯が重要。根菜、魚、たけのこなど分けて煮る。(Q さん)

見た目の美しさ (16)

- ばら寿司は豪華な見た目にするため、安価な無頭エビより、頭がついて赤いガラエビの方が良いので今日 (※本調査日) のために買った。秋ならシラサエビがおいしい。(A さん)
- 削りごぼうと蓮根は色の白さが重要なので、酢と砂糖と塩で味付けをする。(C さん)
- ばら寿司を作るときは皮つきのサワラ。同じ赤色でも異なるエビと蟹かまぼこを入れる。白色が上品。(H さん)
- ひな祭りで娘が喜ぶようにでんぶや魚肉ソーセージでピンク色にする。蓮根は白さを意識して煮る。椎茸とエビの黒色と赤色がめでたくなるように盛り付ける。(I さん)
- 小皿に盛り付けたばら寿司に梅酢で漬けた新生姜を添える。蓮根は白い方が良くから新蓮根。普段はてんさい糖しか使わず家にないので、今日 (※同上) のために近所の人に白砂糖をもらってきた。(L さん)

食材の新鮮さ (14)
<p>食べる人の好み (12)</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 父の「月桂冠」の日本酒の余りを使うとおいしいが、義母が料理酒を使っていたので「恥ずかしいからおとなしく」従った。Dさんなどから「白鶴まる」を使うといいと聞いて自身も使い始めた。砂糖は、小盛から量を増やしお茶碗（※軽量カップ 130 g より多い）1杯だったが、Dさんに助言をもらって大幅に量を減らした。（Cさん） ➤ 酢魚が苦手だったため、母親は魚を入れずに作ってくれた。（Qさん）
<p>旬 (9)</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ サワラ、グリーンピース、えんどう、ふき、木の芽などがとれる春になるとぼら寿司を作りたくなる。（Cさん） ➤ ガラエビは春から夏。今日（※同上）はなかったから養殖のエビ。秋は栗や银杏を入れる。サワラ、ママカリ、ヒラ、アナゴなど、時期によってとれる魚を使う。（Lさん）
<p>健康や栄養バランス (7)</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 運動をよくするため、酢と野菜の量を多くする。（Iさん） ➤ 添加物の入っていない純米酢、てんさい糖（Lさん）
地物 (2)
節約 (2)
<p>その他 (1)</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ ちらし寿司の素を使って簡単に作る。（Gさん） ➤ 捌きにくいいためママカリはあまり入れない。（Hさん）

表 3-3 の降順に言及していくが、作るときに意識している点はなんといっても味、で

ある。インタビューにおいても味に関する言及が多く、新鮮さにこだわるのも、地物を使うのも、調味料の配合を意識するのにもかかわらず「その方がおいしいから」という理由であった。流通や保存技術がなかった時代は地域のもので、新鮮なうちにしか食べられなかったともいえるが、現代では安価な海外産や養殖などの選択肢があっても「その方がおいしいから」という理由で敢えて新鮮なものや地物が選ばれるのであった。

味の好みは砂糖の量の違いによく表れた。ばら寿司は他地域のちらし寿司等と比べて甘さが特徴とされており、米1升につき砂糖を計量カップ1杯(130g前後)という目安がおおよその基準として考えられている⁴。計量カップ1杯でさえ、かなりの量であるのだが⁵、基準の2倍以上の量を入れるQさんもいる。Cさんは、母に教わったときは計量カップに小盛だったが、義母からは計量カップではなくお茶碗に一杯以上と教わった。義母の教え通りにしばらく作っていたが、近所に住む友人のDさんに「甘いから砂糖の量を減らした方がいい。」との助言をもらって変更した。Cさんは、母の教えと義母の砂糖の量は違ったがそのまま従い、Dさんの指摘で量を減らしてみたらその方がおいしかったと話す。

上記のように砂糖の量が非常に多いにもかかわらずばら寿司全体としては甘すぎず調和されていると考えられる要因は酢だという。「良質の鯖にこだわり、その酢魚の酢を酢飯のお酢に使うこと」を作るときにのこだわりとして挙げた70代女性の回答の通り、米にも魚にもお酢が使われる。ばら寿司は当日か翌日までに食されることが多く、保存目的というよりは嗜好のために量が調整される。卓球が趣味のIさんは疲労回復効果があると考え酢を多く入れる。Pさんは疲れて食欲がないときでも酢飯なのでばら寿司なら食べられるという。一方、酢の味が苦手な人も多い。上にのせられるサワラやママカリなどは鮮度がすぐ落ちるため酢で締めるが、80代の女性は「男子の子供は酢がきらいなので」と息子に対する酢の量の調節に気を遣うという。Qさんは酢魚が苦手だったため、母親は魚を入れずに作ってくれた。Sさんも苦手なサワラの酢漬けは入れず、夫

が倉敷市下津井のタコ漁師ということもあってタコを散らす。

見た目の美しさに関しては、具材の色や、切り方、並べ方について言及された。Hさん、Iさん、Lさんは白色が上品だとし、蓮根を白色にするために新蓮根を使い、味付けには茶色くなる醤油などは使わない。Lさんは普段料理をするときは健康を意識して茶色のてんさい糖しか使わないが、筆者の調査訪問に合わせ、蓮根を白く煮るために白砂糖を近所の人から借りてくださった。写真 3-1 から写真 3-6 のように、Lさんは黄色い錦糸卵の上に赤色のエビと黒色の椎茸を隣り合わせて配置し、白色の蓮根と緑色の絹さやを丁寧に並べていく。Lさんは「今日はできなかったけど時間があるときは蓮根を花形に切ったり、椎茸に十字の切りこみを入れたりもするのよ。」と話した。1 升の桶に盛り付け 10 人以上で食べるが多かったばら寿司は、味がおいしければいいのではなく、見た目に対する作り手のこだわりもより一層のものであった。

旬への言及をする者も若干名いた。ばら寿司の主な具材の旬の時期は文末脚注に記す。Cさんは毎年、サワラやグリーンピース、たけのこが手に入る春になるとばら寿司を作りたいと思い始めるそうだ。Lさんは秋には栗や銀杏、ママカリを入れる。小学校のころ松茸がたくさんとれたからと黒いばら寿司を作ってもらったが、当時は貴重ではなかったし見た目が嫌だったので松茸を除いて食べていたという思い出も語った。しかし、ばら寿司といえば秋祭りに食べていたという語りが多かった一方で、Lさんのように秋が旬の具材を飾っていたと話す人は少なく、Cさんのように春の具材が象徴的に語られる傾向にあった。秋祭りや運動会、誕生日、お正月や法事など、春以外に作られる場合の具材を Nさん、Mさん、Oさんに質問すると、年中春と同じ具材だと答えた。サワラを使うなら冷凍しておいたものを使うという。倉敷市にあるばら寿司を提供する飲食店の店主も具材は年中同じだとし、「お客さんは国内産が良いと思うかもしれないけど国内産だけで作るのは無理よ。」と旬や地物にこだわることの難しさを話した。冷凍ものや海外産が普及していなかった時代であれば、秋を象徴する旬の具材で作っていたか

といえそうですがも限らない。「子供の頃は食材が少なかった。」(70代女性)と話す人もおり、CさんやLさんのように季節ごとの特徴的な食材を、こだわりを持って入れる人は多くはなかった。

「サワラは『鱈』と書くように春が旬という認識が強いが、秋もおいしい。」(Lさん)というように年2回旬を迎えるものもあるが、「昔は旬のものを食べていた」という「郷土食」に対する一般的なイメージは、「その時期にその土地にあるものを食べていた」という理解に改めておく必要があるだろう。

3.2 多様な中の「ばら寿司らしさ」

インタビューにおいて他のちらし寿司とは違うばら寿司らしさはなにか、反対にばら寿司ではないと思うものはなにか、と聞くと「人によって違う」「色々だから」と多様さに言及する者が多かった。

お祝いごととか、こう祭りとかあったら。一片にできる。寿司酢をばあって混ぜて、ここやったらアナゴかな。あと。酢魚、あと、なんや卵焼きやなんか薄いやつのこう切ったやつ。ある程度具材をまぜて、上にのせて。客が来たらこんくらいの平皿に入れて、各家庭違うんやろうけど。(Kさん)

上記のKさんのように、自分が普段作ったり食べたりしているばら寿司を話した後、家庭によって違うことに言及する。前節で示したように、作るときにのこだわりはそれぞれあるが、他の人がつくったものや市販のものを食べるときに「この要素がないからばら寿司ではない」という眼差しはなく、多様さに寛容であった。簡易的な材料と調理方法のばら寿司、サワラではなくタコを入れる下津井のばら寿司や鶏肉をのせる内陸部のばら寿司の話をして、「えー！そんな人もいるんだ」とむしろ話題にして楽しむ姿勢

があった。

それでは多様という言葉のままにどんな形態のものでもばら寿司と包括するかといえそうではない。「一般的なちらし寿司しか作った事なくて、地元のばら寿司は最近、買ったものを食べています」(50代女性)のように、「『普通の』ちらし寿司は～。岡山県のばら寿司は～」と区別する語りからも個人の中には一定の共通認識の「輪郭」があることが推察できた。「普通の」ちらし寿司とは、飾り付けのない五目飯や、混ぜ込まれていない白い酢飯にサーモンやいくら、きゅうり等を盛り付けたちらし寿司などであった。

ばら寿司ならではの特徴をインタビュー結果を表3-4に記す。Oさんは、「下の酢飯にも、具がまぜこんであるのがぜいたくだと思う。これがばら寿司の定義。ちらしは、下の酢飯がただの白い酢飯。その上に具がのっているだけ。」と回答した。ばら寿司は確かに多様ではあるが、材料選択や調味料配合において多様であるのであって、「酢飯に具材をバラバラと混ぜ込み」「大きな具材をバラバラとのせる」という〈一定の形態〉が共通している上での多様さであった。特に後者の「大きな具材をバラバラとのせる」点については、県外出身者は初めて見た時に非常に驚いたという。神奈川県に住んでいたPさんの孫は、Pさんが岡山県で買ってきたばら寿司を見たとき「なんだこれ！？って具材が多すぎて不思議に思った」そうだ。県外出身者の中には豪華さに驚く一方で、その具材が大きすぎるがゆえのぼそぼそとした食感が合わないと話す者もいた。

表3-4において特筆すべきは、「錦糸卵をのせる」ことをばら寿司らしさと回答した人の多さだろう。質問票調査において選択項目に入れていなかったのが自由記述となり、量的には把握することはできないが、他のちらし寿司にも一般的にのせられる錦糸卵をばら寿司ならではの特徴として地域の人が挙げたことは見逃してはならない。

錦糸卵は、「子供の頃(戦後)は食材が少なかった」(70代女性)や「酢魚は苦手に入れない」(50代女性)などのような時代や嗜好の違いに左右されずに全世帯が共通して

入れる。そして、錦糸状にするという手間からばら寿司の「豪華」なイメージを象徴する。それぞれの具材を異なる調味料と調理法で作る大変な手間のかかるばら寿司だが、その中でも錦糸卵は薄く、焦がさず焼かなければならないので時間がかかる。一升から5升分作るにはフライパンを冷まして焼く作業を繰り返す必要があり、Cさんは一人で作る場合は卵を焼くだけで1～2時間はかかるそうだ。それだけ手間をかけてバラバラとのせることに対して、ハレの日に作られるばら寿司の豪華さと相まって、ばら寿司ならではの特徴として挙げられたと考えられる。

表 3-4 ばら寿司ならではの特徴

ちらし寿司や他の地域の寿司と比べて、岡山のばら寿司ならではの特徴は何だと思いますか（複数回答可）	回答数
<p>【調味料】 酢の酸味と砂糖の甘味のバランスのある酢飯</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 新鮮なサワラの酢魚が肝心で、そのお酢を半量と穀物酢を半量で寿司酢を作ります。まったくと独特の寿司飯になるのが、私の岡山祭り寿司のコツです。 ➤ かなり甘い (Mさん) 	19
<p>【特徴的な材料】 サワラやママカリがのっている</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ サワラがのっていること (Nさん・Mさん) ➤ 錦糸卵をのせること (9名回答) ➤ 自分の家で作ること 	19
<p>【盛り付け方】 具材を大きく切り、数十種類盛り付ける</p>	18
<p>【ご飯】 白飯ではなく具材が混ぜ込まれている</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ (現在岡山市福富在住で) 山口出身ですが (山口では) 白の寿司めしで上に酢漬けのサバと山椒の葉を上置くだけ。福富では色んなまぜめし。 	17

<p>➤ 下の酢飯にも、具が混ぜ込んであるのが贅沢だと思う。→ばら寿司の定義。ちらしは、下の酢飯がただの白い酢飯。その上に具がのっているだけ (Oさん)</p>	
<p>【材料の産地】岡山県産の具材がのっている</p>	12
<p>【作る場所】岡山県のご家庭やスーパーで作られている</p>	5

「郷土食」として自治体やメディアが取り上げるばら寿司は、郷土ならではの食材と結びつくことが顕著である。岡山県の郷土食材の黄ニラは、「黄ニラばら寿司」という料理名で様々なサイトに紹介される⁶⁾。しかし、インフォーマントにとってはめったに食べない高級食材という位置付けで、「一部の地域だけでとれる。出回ってない。」と、筆者が質問するまで話題に出ることもなかった。岡山ゆかりの食材といえど、入手可能だった年代や家庭は限られており、「郷土食」として発信されるばら寿司の様相は極めて象徴的な形態が取り上げられているのであった。

上記は〈県〉の「輪郭」で語られるばら寿司が実際の形態と異なるものであったという事例であったが、〈県〉という「輪郭」は人々の共通認識として確かにあることにも触れておきたい。60代のJさんは、

寿司ご飯に、上にのせるんよ。やっぱ岡山ばら寿司は。さやえんどうとかな。椎茸。俺らあな、赤飯よりばら寿司の方がよかったけんな。やっぱ祭りとか、年(の節目)にな、やっぱりばら寿司がある。やっぱり県民性なんかな。(Jさん)

とばら寿司を祭りなどの節目の行事で食べることを「県民性」という言い方で表した。

「岡山県民としてばら寿司に興味を持ってくれるのは嬉しい」(Oさん)、「岡山の味、伝承に需要があるかはわからないが伝承はしてほしい」(Rさん)のような声もあった。

第 1 章で確認した庶民が儉約令によって取り締まろうとする役人の目をかいくぐるため豪華な具材を重箱の底に敷き詰め、食べる直前にひっくり返して食べたという逸話はインタビュー中よく聞かれた。今回調査訪問させていただいた A さんは、筆者にこの逸話を説明するために、寿司桶のばら寿司（写真 3-7・写真 3-8）とは別に写真 3-9 と写真 3-10 のように器に詰めてくださっていた。ばら寿司をよく食べる人もあまり食べたことがない人も「ばら寿司と言え」「父から聞いた」とこの話を挙げ、「昔のことだから本当のことかはわからないけど」と笑いながらも誇らしげに話してくださった。70 代の男性 K さんは、このことを下記のように話した。

家んとこのばあさんがずっと繋げとて、そのおばあさんがそれこそ寿司酢をつくる対応とかなんとかを(娘に伝えていた)。海側と山の方と東の方と西の方で、具材が違う。やけん地元のもんを、そのころの安いもんを使って、(作っていた)。

やけど今、岡山で宣伝しよーんは岡山藩主、昔の、戦国時代の、何やらっらっしゃるが、その、贅沢したらいけんとかいうてな。だから、その、隠して、下に入れて、で、上はなんもありませんよ、ただの白ご飯みたいになんて入れたみたいなんで、その下を、本当かどうか、俺ら生きとらんからな、そういうんで、岡山県がそんなんやっ言うけど、どこまで本当かわからんけど。

だから、それを郷土料理みたいなんで広げよう思って宣伝してこう。で、昔は、質素なもんしか食べれんけ。下の方に隠してなんとかいうのな。どこまで本当かどうか知らんか、俺らわからん。昔はそんな言わなんだから、結構無理やり(逸話を)作ったようなところもあるのでわからんけど、俺らの子供のころなんかとは話が違ってきよるような気もするけどな。(K さん)

つまり、K さんの考えとしては、昔は緩やかに家庭内で伝承されていた料理であった

が、「郷土食」概念が作られて外部との違いが強調されるようになるなかで付け加えられた逸話ではないか、ということである。ばら寿司のことを「岡山寿司」と呼ぶ人もいたが、こうした逸話が地域内で共有されていることも影響していると考えられた。

反対に、上記のような外部との違いが意識されていない事例として、Hさんはばら寿司という名前は知っているし、彼女が作っている形態はばら寿司であるが、普段は「ちらし寿司」と呼ぶことが多いという。彼女にとってちらし寿司と言えばばら寿司の形態を持つ寿司の他はない。ばら寿司の特徴を持つ寿司を幼少期からずっと食べているEさん（40代男性）も、「ばら寿司ってなに？ちらし寿司ってふつうじゃない？他の地域はこんな飾り付けしないんだ。」と驚いた。Eさんは母親の作るばら寿司と嫁の家庭で作られるばら寿司の両方を年始に毎年食べているが、どちらも「ちらし寿司」だと認識していた。



写真 3-7 寿司桶で豪華に作られた A さんのばら寿司



写真 3-8 平皿に盛り付けたばら寿司



写真 3-9 ひっくり返す前のばら寿司



写真 3-10 ひっくり返した後のばら寿司

4. 時代の変化によるばら寿司の変容

ばら寿司の起源とされる「とどめせ」に上の飾りつけはない。ばら寿司ならではの特
徴として頻繁に語られる、岡山を象徴する魚のサワラやママカリがのっていたり、大き
く切った具材をのせたりというのは室町や安土桃山、江戸時代まで下るなかで徐々に付
け加えられていったものと考えられる。近年、ばら寿司を取り巻く環境は急速に変化し
ている。本章では、コミュニティの希薄化、材料の入手困難化、効率化に焦点をあて、
図4のように時間軸でばら寿司を分析した調査結果を記したい。

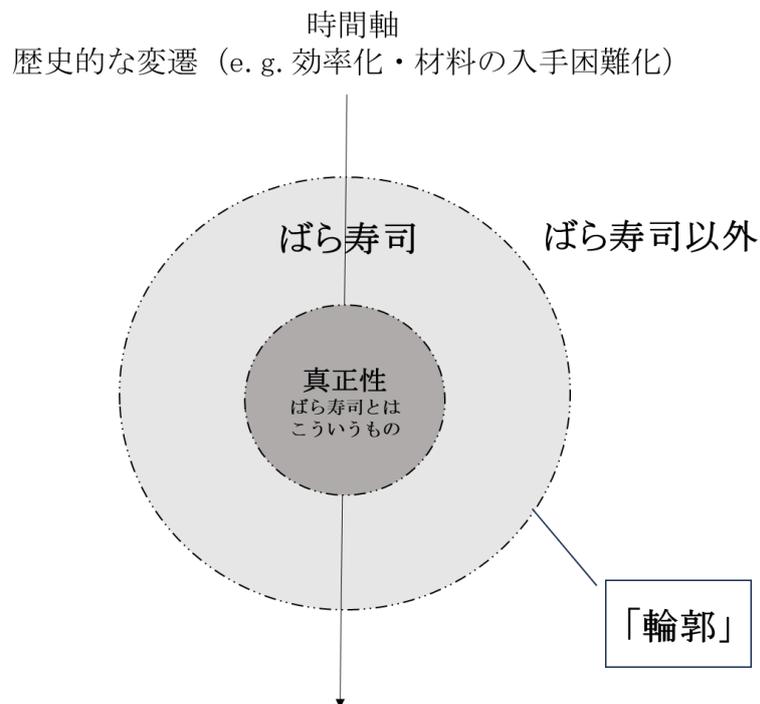


図4 時間軸からみるばら寿司の変容性

4.1 血縁・地縁コミュニティの希薄化

ばら寿司の話を伺う中で、昔は近所の人や親せきと一緒に作っていた、もしくは配っ
ていたという思い出がたびたび聞かれた(表4-1)。秋祭りや正月、引っ越し祝い、法事、
誕生日などのイベントで親戚や近所の人が集まり、1升(10合)の米を炊いて祝うので

ある。5升や10升炊くこともあった。写真4-1、4-2のように訪問させていただいた家庭には大きな寿司桶があった。ばら寿司の背景には1升を分け合う人の存在が映し出される。70代の女性は「ばら寿司を思い出すとみんなで一緒に食べた“食の光景”まで思い出すんです。」と話した。Jさんは母親に「酢飯をうちわで仰ぐ手伝いをさせられていた」と懐かしむ。「子どもの頃の思い出になってしまいました。何かむかしを思い出しました。お祭り等の時、親せきの方におみやげにことづけてたりしての為、たくさん作ったものです。」(80代女性)、「亡くなった叔母が墓参り等で行ったときいつもばら寿司を作って帰るとき持たせてくれた。とてもおいしく楽しみだった。」(70代女性)のように個人個人が、それぞれの“食の光景”を語ってくださった。

Kさんのばら寿司の思い出にも“食の光景”が広がっていた。

葬式とかなんとかでも、ああいう時に、1人ずつの、こう、魚、こんなで、何人来るかわからんが、こんな寿司桶みたいにはば一っつと作っつとって、便利でいいで、食べる人、食べれない人、もう酒飲み来るだけもおるし。うん、寄り合いの時に、そういう大きな作っつとって。これもう、これ、もう酔っ払いやけ、もうちょっつとだけって、本人食わんけど、持ち帰りてちょこっつとだけ作っつとって、持って帰っつてもらって、「子供か嫁さんなんで、食べてください」ゆーが。

そこに消防団があっつて、あそこが基地みたいになっつて、椅子とか長テーブルを借りて。椅子とかなんだとっつて。うん、もうそういうの、システム、昔はな、近くにそういうのがあっつて、それで、町内会の人があっつて来て、さっき言っつたような、やかんにゃ、なんじゃみたいになっつて、持ってきて、ぽぽぽ一っつて(みんなで準備して)どっか大きい家でそれ借りて(葬式をしてた)。 (Kさん)

葬式の際など何人くるか想定できないときでも、ばら寿司とやかんに茶を入れて準備

していれば、臨機応変に対応できる。Qさんによれば、ばら寿司というものは、10人いるから1升を炊くのではなくて、1升を作るから必然的に余って、近所や親せきに配られていたそうだ。ばら寿司が地縁コミュニティに与えた影響は大きい。

Kさんによれば、家で葬式をしていたのは40年以上前であり、誰かが亡くなると地域の人が「以前その人に手伝ってもらったから」と手伝いに来る。しかし、都会に行った子供が親の葬式のために帰省するとき、地域の人を手伝いたいと思っても子供はその相互扶助の「システム」を知らない。地域住民総出でばら寿司を作って準備していた葬式は、今ではホールで執り行われ、寿司は出前で頼むようになった。

2019年の新型コロナウイルスを契機に、Hさんは息子家族や近所に配ることを以前に増して憚るようになった。コロナが収束しても、配りづらく感じるようになった。

やっぱこういう飯盒がこんなってこうやって、「どんだけ食べる？」とか言って、「おかわりしてね。」とか言って減っていくのがやっぱ嬉しい。(夫と)2人になったら寂しい。(…)それがねえ、もう近所付き合いっていうのかな。単品のその野菜をくれたりすることはあるけど。そ、手をかけたものをやり取りはもうおばあちゃんの時代でなくなりました。もう前です。「これ作ってから食べて。」ないです。今、そういうもう近所付き合い自体が、親の代とは変わって、ないです。みんな転出して、私たちの子供たちみんな、もう同居しないみんな就職したって。で、だから、それで、おしまい。おしまいというか、顔合わせたら、世間話ぐらいしますけど、「炊いたから、食べて。」ってか、そこまでは親しくない。

(Hさん)

Hさんは、ばら寿司の記憶を語りながら、希薄化したコミュニティの寂しさを語った。ただ、現在でも近所にばら寿司を配っている人もいる。Aさんは、人に喜んでもらい

たい一心で、見返りは一切求めずにこだわりのばら寿司をつくる。実際、仲介人づてで初めて会う筆者のために、地物のエビや自家製の乾燥椎茸を煮詰めて豪華なばら寿司を作って待っていてくださった。「ただ人に会いに行くのではなくて、食べ物と一緒に持っていくと違うでしょ。」と話した。ばら寿司は交流の媒介者であった。

このように、ばら寿司は集まって作られたり配られたりしていたため、Aさんは家庭ごとの違いはないのではないかと述べた。確かに前述のようにCさんは、近所に住むDさんの助言でばら寿司の砂糖の量を変えたし、具の量も「多すぎると口がもぞもぞする」との感想をもらって変更したそうだ。近所の人同士で食べて話し合う過程で違いは埋まる。

ただ、やはり集まって作ることが少なくなった現在は、個人化と多様化が進む。Qさんの父は誰がつくったばら寿司かを非常に重視していて、自分の好きな味を作る人のばら寿司以外は食べなかったくらい、違いがある。前章でも確認したこの多様さは、各個人で作るようになって以降はより顕著になったのだろう。

表 4-1 コミュニティに関する発言

ID	コミュニティに関する発言
Aさん	<ul style="list-style-type: none"> ・旦那が亡くなるまでは頻繁に作っていた。今でも近所の人に配る。 ・子どものころ行った先々でばら寿司をはじめとしたご馳走をもらえるのを楽しみに空腹にして参加したみこしやだんじりのお祭りは、コロナ以降下火になってしまった。
Cさん	<ul style="list-style-type: none"> ・近所に住むDさんの助言を受けて砂糖の量と具材の量を少なくしたら美味しくなった。
Gさん	<ul style="list-style-type: none"> ・同世代で作っている人は少ないが、自分は娘が多いから、ひな祭

	<p>りで作る。</p>
H さん	<ul style="list-style-type: none"> ・義母は近所に配っていて、お返しにコロッケをもらったりしていた。 ・コロナ後は配るのも憚られる。お正月はおせちを食べるようになった。昔は一升炊飯していたが、今は3合を炊いて旦那と2人で2回食べる。
J さん	<ul style="list-style-type: none"> ・うちわで仰ぐ手伝いをさせられていた。祝い事があつたらばら寿司を食べていた。
L さん	<ul style="list-style-type: none"> ・蓮根を白く煮るための白砂糖をくれた近所の人に、作ったばら寿司を渡しに行く。 ・具材を大きく切るのは親戚が酒の肴にする為。 ・阪神淡路大震災の2か月後、折角みんな知り合ったのだからと激励会をすることに。ばら寿司がいいんじゃない？という話になり、福寿司の窪田氏が指揮して5升を作った。西大寺の魚屋がサワラをもらって、50人から60人で食べた。
P さん	<ul style="list-style-type: none"> ・実家に夏祭りや法事に帰ったときに食べていた。
Q さん	<ul style="list-style-type: none"> ・昔は近所に配ったりしていた。何人にとか誰のためにとかではなく、一升作るから配る。
R さん	<ul style="list-style-type: none"> ・昔は近所もたくさんいたから、法事で食べたりした。



写真 4-1 Lさんが現在でも使う寿司桶



写真 4-2 緑栄会を運営する夫妻の寿司桶

4.2 環境変化による材料の入手困難化

岡山県の児島湾では、川の氾濫防止と農業用地獲得等の理由から、1959年に締切堤防が設置された⁷⁾。それにより、子供たちが毎日のように泳ぎ、魚をとっていた湾は淡水化したり、泥水になったりして魚がいなくなった。岡山市の人々がこのように話す一方、倉敷市下津井に住むPさんは、瀬戸内の水はもともと生活排水や工業用水で汚かったが、現在はきれいになり過ぎて海の栄養がなくなったと話した。きれいになり過ぎた海も、汚くなり過ぎた湾や川も魚は少なくなった。更に地球温暖化によってとれる魚の種類が変化するなど、インフォーマントの幼少期にとれていた魚は今日入手しづらくなっている(表4-2)。スーパーには輸入や養殖のエビ、タコ、マグロが並び、地物の魚は売っていなかったり値段が高くなったりしている。岡山市在住のLさんは、近くのスーパーに魚がない場合は山道を車で1時間ほどかけて日生町にある道の駅まで買いに行くそうだ。今は車が使えないが、ばら寿司には「魚はないといけない。」として、近隣にサワラがなければ昔母親が作ってくれていたようにヒラで代用するという。Aさんは地物のエビが手に入らない場合は仕方なく養殖を購入することもあるそうだ。

材料が手に入りづらくなったのは魚介類だけではない。国産のかんぴょうは作る人が少なくなって価格が上昇した。流通している安価な中国産のかんぴょうについてAさんは「なんとなくわからんから食べない。」、Lさんは薬臭いと話す。Hさんの母親はユウガオを育てていて、専用の細切器で薄く切ったものを干してかんぴょうを作っていたが、今は作る人も細切器を持っている人も少なくなった。ふきなどの山菜は獣害の影響を受けるようになったし、そもそも夫が病気で山に行けなくなって入手しようがなくなったとも話した(Hさん)。個人が生きる数十年単位でも、地域の食は変化していた。

表 4-2 材料の入手困難化に関する発言

ID	材料の入手困難化に関する発言
A さん	<p>・ 締切堤防のおかげで自転車や車で移動できるようになったのは良かったけど、潮の流れが止まって淡水化し、黒い汚水で釣りができなくなった。魚骨が曲がっているので、備前まで 30 分かけて釣りをしに行く。ママカリは小さくなった。</p>
B さん	<p>・ 昔は足がぬるいと思ったらタコが足に絡みついていたことがあった。毎日海で泳ぎ、とれた魚介を大人に売っていた。</p> <p>・ ウナギをとって食べられるくらい昔の川はきれいだった。</p>
H さん	<p>・ 地元のガラエビより輸入を使うようになった。</p> <p>・ イカやモガイが手に入らなくなった。</p> <p>・ 母親はユウガオを育てて干して、専用の細切器で切ってかんぴょうを作っていた。今は栽培もされないし細切器を持っている人も少ないだろう。</p> <p>・ イノシシにふきを食べられるようになった。夫が病気で山にいかなくなったから山菜がとれなくなった。</p>
J さん	<p>・ 締切堤防ができてから魚がとれなくなった。潮干狩りや釣りしていた人が昔はいたけど今はいない。サワラも高いし、モガイも食べられなくなった。</p>
K さん	<p>・ 昔のばら寿司にはモガイも入っていた。</p>
L さん	<p>・ 最近温暖化でサワラやタイは東北でとれるらしい。</p> <p>・ スーパーにサワラは陳列されずマグロばかりになった。</p> <p>・ かんぴょうは最近薬臭いものしか売っていないので食べていない。</p>

P さん	<ul style="list-style-type: none"> ・ 下水処理できれいになりすぎて昔より魚が少なくなったが、釣りをするのに問題はない。下津井も埋め立てをしているが汚水にはなっていない。
------	---

4.3 調理上の効率化と市販のぼら寿司の登場

ぼら寿司は、主に秋祭りや法事、正月、ひな祭り、誕生日、運動会に作られ食べられていた。頻度としては、ひな祭りの春、秋祭りの秋をはじめとして年2回以上食べられることが多かった。このような地域や親せきで集まるイベントが少なくなった現在、喫食頻度が減ったかと問われれば、必ずしもそうではない。写真 4-3 から写真 4-7 のような、寿司屋のぼら寿司セットやスーパーのお弁当の形で、日常の食の選択肢の一つとして食べられるようになったからだ。そのため、喫食理由も「ハレの日に作ってくれるから食べる」から、「自分が食べたくなってきたときに食べる」と変化した。J さん、K さん、P さんのように、子供のころからぼら寿司を食べていたが周りに作り手がなくなった男性にとっては特に需要があった。スーパーや寿司屋によって具材も味も異なるので、表 4-3 のように各々にお気に入りのお店があった。長年手作りのぼら寿司を丹精込めて作る L さんも、前出の「福寿司」やその他の寿司屋に行って食すこともあるという。

市販の寿司の素に関しては味が薄いという声が多くあったが、適宜使う人もいる。D さんは寿司の素を使う自分のぼら寿司より一から手作りする C さんのぼら寿司の方が美味しいとしつつ、効率的に作ることを優先し、酢を足して自分好みの調節しながら寿司の素を使っていた。80 代の女性の回答には「インスタントの寿司太郎は常備がないもないとき昼食に重宝している。(主人と) 二人住まいになると市販のものを食べるだけ買っている。」とあった。彼女は今年車を手放したため自分が一から食材を集めてぼら寿司を作ることはできなくなったと回答した。

一方、A さんや B さんのように、「ぼら寿司はお金を払って食べるものではない」と

話す人もおり、昔から配ったり配られたりしたばら寿司の対価がお金になることに違和感を抱いていた。「ばら寿司はこういうものだ」という価値観は真正性の考察に値うが、単に味や見た目というそのもの自体だけではなく、対価を払うべきものか否かという認識もあったのだ。

「祭り寿司とも呼ばれていて、かざり付けが美しいと思う。」(80代女性)との回答のように、ばら寿司は豪華であるものという認識もあった。この豪華さの意味するところは高価というより、ハレの日に寿司桶にありっただけの食材で大変な手間をかけて作られるという「特別感」や「豊かさ」の象徴ということである。Jさんはレストランで定食に追加できるばら寿司について、「ちょろっと出されてもな」と話す。以下のようにJさんとKさんは市販のばら寿司を語る。

(筆者) 今でもお祝い事があったら買いますか？

いえ、別に、だから、それか、海鮮丼か、そんなんが並んどるか。握り寿司とかなんなあ、もう、たまには別のもん、握り寿司とか、海鮮丼はもう大概いつもあって、雛祭りとか、なんかセットの時には、ちょっとちらし寿司ってあるけど、だけど、なんか、安っぽいや。見た目はこう、綺麗なんやけどな、なんかな、うん、見てくれはな、子供が食べるから、綺麗めなんだから、ピンク色にしたでんぶとかああって、ぱぱっところ、飾るけど。そら、(Kさん)

おいしゅうない！(Jさん)

(おいしくするのは) 手間がかかるから。昔の年寄がしよったのは、ほんまに1品ずつ、この小さい鍋で、かんぴょうならかんぴょうだけとか。(Kさん)

上記の発言によればKさんはイベントだから買うというよりイベントのときにばら寿司がよく売られるため、「たまには別のもん」という気持ちで買う。しかし「安っぽ

い」と話し、見た目はきれいであっても大人数で食べる1升のばら寿司と比べれば豪華さに引けを取る。

スーパーでは、ばら寿司か否かの名称の区別がされていた。写真4-4から写真4-7は全て上に大きな具材がのせられていたが、写真4-4と写真4-6は岡山が強調された名称であるが、写真4-5と写真4-7は上にのせられている具材での区別なのかちらし寿司表記であった。写真4-4と4-6は酢飯に具材が混ぜ込まれているという特徴はなかったが、ばら寿司表記であった。

表 4-3 効率化と市販に対する発言

ID	効率化	市販
Aさん	<ul style="list-style-type: none"> ・最近ごぼうをさがきじゃなくてぶつ切りにするのが流行っているらしい。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ばら寿司はお金を出して食べたくない。 ・具がない、味薄い、甘くない。 ・「みよしの」のばら寿司は食べることもある。
Bさん		<ul style="list-style-type: none"> ・ばら寿司はお金を払って食べるものではない。 ・スーパーのものは美味しくない。 ・「はまや」のばら寿司をたまに食べる。
Dさん	<ul style="list-style-type: none"> ・砂糖、塩、酢を入れた後に味の素を入れる。入れると全く味が違って美味しい。 ・最近手作りばら寿司より上に飾っていない五目寿司をインスタントの寿司 	

	<p>の素で作ることが多い。インスタントだけでは味が薄いので酢を加えて調節する。</p>	
Fさん		<ul style="list-style-type: none"> ・「松家寿司」のぼら寿司は食べる。
Gさん		<ul style="list-style-type: none"> ・家族が多いため年末年始に集まるときは普通の握り寿司と「松家寿司」のぼら寿司を買ってきて、これもあるよという感じで出す。 ・スーパーのぼら寿司は味が薄い。
Hさん	<ul style="list-style-type: none"> ・椎茸を栽培して乾燥させて使っていたが、いまでは市販の椎茸を使っている。 	
Jさん	<ul style="list-style-type: none"> ・永谷園の寿司太郎で作ってもおいしい。 	<ul style="list-style-type: none"> ・(レストランで+何円でぼら寿司がセットになるものについて) ちょろっと出されてもな。 「かつからかー」のぼら寿司はうまいんよ。 だから、そのかつからかーうどん、そのセルフのが湘南にあったんで、そこに、うどんの横にそのぼら寿司、それはうまかったんよ。 だから今でも生協に(「かつからかー」のぼら寿司を買いに行く。)うどん屋はもうない。(閉業した。) あれ(「みよしの」の祭り寿司)もまあいいな。 ちょっと高いけど(スーパーのぼら寿司は)

		色もなんかどぎついし。酢のバランスも悪い、ちゃんとしたらおいしくなるけど、そういうスーパーのばら寿司は、ない。美味しゅうない。
Kさん		・「山下食品」の弁当配達で2、3か月に一回パックみたいなので売っている。
Qさん	・永谷園のすし太郎で作る。	
Tさん		・昔秋祭りに母が必ず作ってくれていたが今は年中スーパーにある。「大阪屋」のばら寿司は美味しかったけど気力や体力がなくなって店主が作らなくなったらしい。



写真 4-3 寿司屋のばら寿司



写真 4-4 「岡山名物 祭寿司」



写真 4-5 「季節のちらし寿司(夏)」



写真 4-6 「岡山寿司 1人前」



写真 4-7 「季節の彩りちらし寿司
(うなぎ)」

4.4 ばら寿司の伝承方法と、今後の存続に対する想い

本調査において、ばら寿司づくりを強制的に習わされたと話す者はおらず、AさんやHさんは親や義母の作り方を自ら見様見真似で習得した。Aさんは「よそのところのを自分で推測してこんな感じかな」と他の人の作り方を参考にすることもあるという。Hさんはもう一つ世代が上であれば習わされただろうが、仕事をしていて結婚するまでばら寿司を作る機会はなかったと話した。嫁に入ったとき、義母の作るばら寿司が美味しくて「やった！レシピを教えてもらおうという気持ちになった。」と話した。木の芽をパチンと叩いて香りを立てることなど、見様見真似で覚えていった。

反対に、作ってくれるばら寿司がおいしいがために自分は作らなかったという人もいた。「ばら寿司は子供の時は母親が作り結婚すればお姑さんが作り、娘や息子が結婚すれば両家の親に戴きほんとうに幸せです。」(80代女性)とその時々で異なる作り手のばら寿司を食べている人もいた。Iさんも、作ってくれる人がいたからこそ、自分が作る側になることはなかったと話す。

(義母と)同居してたんだけど、主人のところで。もう、うちの場合は、ものすごく上手だったんですよ。すごーいもう上手で、もう、周りで、1番私はうまいと思うぐらいやったんだけど、それを、それを習えばよかったけど、もう、お義母さんのばら寿司が1番っていうんで、作ってくれる。でそれこそ、「なんか食べたい？」って聞かれたら、「ばら寿司作って。」って言って、お祭りとかあんなときも作ってもらいよった。そしたら、ボケた。こけたっていうか。そう。で、結局68で亡くなって、もうこのぐらい(自分の年くらい)で、「おいしいから作って作って。」言って、全然手伝わず。

最後にちょっと衝撃、衝撃だったのが、私が、お義母さんがちょっとね、ボケかけてるなと思った時に、「お義母さん、ばら寿司作って。」って言ったら、1万円札

出してきて、「これでもう買ってきて。」(と言われた)。それがもう、あーもうこれでもうダメなんだと思って。で、終わったら(義母が亡くなってから)向かいのおばあちゃんが上手な人で、よく作ってきてくれて、そのやつ美味しかったよね。(Iさん)

親から子へ受け継がれるという「郷土食」イメージとは裏腹に、家庭内で作ってくれる人がいるならその人に作ってもらいたいし、作り手も喜んでもらえるなら進んで作り続けるという実態があった。作ってもらえなくなるときを見越しての継承はなく、だからこそその突然のタイミングにIさんは衝撃を受けたのであろう。

Hさんは今、子供や孫にばら寿司を進んで教えようとは思わないと回答した。Cさんは、自分は義母の見様見真似でばら寿司作りを習得したが、今は時代もあって義娘を立てないといけないとした。ばら寿司以外の調理に関しても、自分が作った方が美味しく早い、「お義母さん手伝わせてください」と言われるからと、義娘が来る前日に買い出しも全て済ませておき、野菜を切るところだけ「義娘に持たせて(手伝っている形をとらせて)」いるとした。手際が良くなくても口出ししないようにしているとし、義娘もCさんもお互いに気を遣い合っている様子うかがえた。子供の転出や親の死別、地域の祝い事の減少等は大きな出来事として作り手の減少に繋がったが、こうした義娘との距離感や日常の些細なやりとりも、伝承というものの難しさを物語っている。

そして、無理に作らせないという価値観と同様に、子供が苦手な酢魚は無理に食べさせないとする価値観も多く、結果として全世代に好まれる握り寿司を購入する傾向に繋がっている。酢魚や酢飯の酸っぱい味は幼少期に特に受け入れられにくい傾向にあるが、それでも「作ってくれたから食べる」ことによって、慣れ親しんだ味となる。Gさんは、「酢魚は、嫌いだった。ばら寿司自体が嫌いだった。大人になったら(ばら寿司を食べることは)嬉しすぎるな。」と話した。年に何回かの特別な日に集まって食べる「おも

てなし料理」として、握り寿司もあるけどばら寿司もあるよという感じで置かれるので、あったら食べる。自然と大人はばら寿司、子どもはサーモンやマグロの握り寿司を食べる。今は慣れた味としておいしいけれど、握り寿司ほどのテンションが上がらないということはあると G さんは話した。「具材、思い出せない。なにが入ってたっけ。」(E さん)、「いや、魚の名前はわからんけど...」(F さん)、「サワラの匂ってなに？冬？春なんですか。確かに魚に春でサワラって書きますね。学びました。」(R さん)のように、特にこだわりなく作ってくれていたから食べていた人もいる。単純にばら寿司の味が今の若い世代の嗜好に合わなくなったのではなくて、定期的に食べる機会の有無が嗜好形成に影響を与えていた。

伝承に関しては「おいしいから食べてほしい」「自分が好きな味だから」継承してほしい、だが、「作ってくれる人がいなくなったんだからばら寿司の衰退は仕方がない。」(Q さん) や、「材料の予約をして、手間も時間も労力もかかるので (...) もうしばらくは私が作るけど、娘たちには継承してもらえないでしょう。」(70 代女性) との回答もあった。

自治体や観光団体が、「郷土食」の保全や継承に取り組む一方、地域の人々は、伝承してほしいという想いはあるもの極めて冷静であった。70 代の K さんは、ばら寿司を作る人が少なくなっていることについて下記のように語った。

悲しいとかはなく、時代やな。伝統料理は昔地元にある安いもので作っていただけのありあわせ、なくなったら代わるモノを探すだけ。(昔は) 食パン 1 袋 500 円だった、今は飽食の時代だから。(K さん)

K さんの話すようにばら寿司は、鎌倉時代から江戸時代ごろに地域でとれるものをあり合わせて集めた当時の豪華な一品である。今では食の選択も多様化して、「あり合わ

せ」の概念が変化している。現在の形態に至るまでの時代では、「地域にあるもの」という「場所の限界」があったが、現代にいたっては個人にとって許容できる「価格の限界」や、「伝承の限界」がある。環境の変化によって今までとれていた魚や野菜がとれなくなり、値段が上がって同じ材料で作ることが困難になり、レシピを知る者が少なくなっている。むしろ海外産の安いエビはスーパーで容易に手に入るため、地物よりも海外産の方が「あり合わせ」の意味合いに近い。地物を使うばら寿司は現在、「わざわざ」調達しなければならないものになったのだ。

ばら寿司は今や天然記念物、もう廃れていくよんなあ。岡山の伝統料理。(Jさん)

(筆者) 食べる人が少なくなっていくことについては？

作らんといけんだから、作るために、なんかそういう、ばら寿司教室とか。簡単な具材でね、それらしいのは多分できると思う。うん。2人用とかな、永谷園のばら寿司の素ゆーてあれがな、よう使いよったよ。あー、あれがな、優れもんなん。

(…) 女性も家にいたから。女性は今は働きにでて、よっぽど好きじゃないとできんわ。大変じゃもん。量あるから。青物やったらなまた別にして、そらもう大変よ。錦糸卵やなんじゃかんじゃして。そりゃ家じゃできん。そりゃできる人、年寄しか。時間いるもん。ガラエビも湯がかないかん。もう手間じゃわ。(Jさん)

Jさんは女性が働き始めた現代では家庭内での伝承は困難とし、料理教室などで広めるのはどうかと話した。「伝統だから守るべきというより食べたいから。自分の好きなものだから市販でもいいから食べたい。」(Pさん)など、市販の寿司の素を使っても、ばら寿司パックであってもいいから続いてほしいという気持ちがあった。もちろん家庭で作ってもらったばら寿司を食べたいが、「6~70年前、当然のように食べていたが、振

り返ると不便な台所で母親はよく作ってくれたものだと思う。」(70代男性)や、上記のJさんの発言のように作り手の手間への理解があり、時代の変化のもとに市販を許容しているようだった。

5. 考察

本研究では、濱田(2019:316)がヘシコナレズシの世帯生産者が他の生産者や市販品を「ニセモン」と見る見方のような、真／偽を二分する認識は存在しなかった。ばら寿司として作られたものや販売されているものに対して、地域の人々はおいしいかどうかで評価を下しており、ばら寿司であるということ自体は受容していた。

一方、「本来であれば地物にしたい」、「市販も食べるが安っぽいと感じる」、「ばら寿司はお金で買うものではない」というようなインフォーマントの発言からは、「地物を使う」、「寿司桶に豪華に飾られる」、「親せきや近所の人からもらう／自分で作る」というような個人それぞれがもつばら寿司の「本来の姿」があった。「本来の姿」は措定しているものの、定義に沿わないものでも「ばら寿司」として許容するという調査結果は、江田・太田(2023)の研究で、インフォーマントの日本食の真正性の評価に矛盾した想いがあったことと重なる。

「本来であればばら寿司とはこういうものだ」、けれども『「本来の姿」に沿わなくてもばら寿司である」という本物／偽物と二分はしないが、矛盾するインフォーマントの認識を、図1の「本研究における備前ばら寿司の『輪郭』と真正性の定義のイメージ図」にあてはめたものが図5である。「本来であればこんなばら寿司を作りたい・食べたい」という前者の認識は真正性の範囲にあり、『「本来の姿」に沿わなくてもばら寿司である」という後者の認識は、「輪郭」の範囲内にあるとして説明することができる。

本章では1節でばら寿司か否かを分別する「輪郭」についての分析を行い、2節で真正性を考察する。

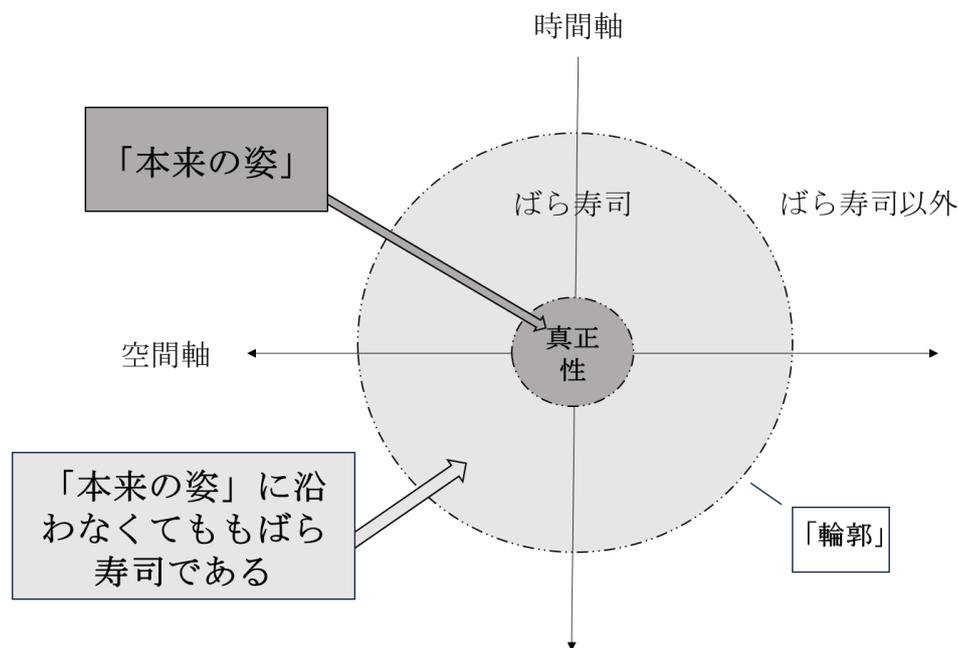


図 5 インフォーマントの矛盾する想いを調査対象にあてはめたイメージ図

5.1 ばら寿司の「輪郭」とその認識背景

インフォーマントは本研究対象であるばら寿司について、「ばら寿司」「岡山寿司」「祭り寿司」という呼び方で説明し、彼らがばら寿司とは異なるとするものについては、「一般的なちらし寿司」「普通の五目寿司」と呼んだ。このことから、「『本来の姿』に沿わなくてもばら寿司である」が、だからと言ってどんな形態のものでも許容するわけではないことが読み取れる。つまり、地域住民はばら寿司とそれ以外を区別しており、「輪郭」が存在するといえる。ばら寿司の形態を持つものでも「ちらし寿司」と呼ぶ E さんや H さんもいたが、彼らは他の地域のちらし寿司の形態を知らず、区別する比較対象を措定していなかったためであった。本節では個人が認識している「輪郭」とその認識の背景を考察する。

5.1.1 〈一定の形態〉という「輪郭」

第3章で作り手ごとの多様性、第4章で外部環境の変化による変容性を整理したが、どのインフォーマントの言及するばら寿司にも共通していた特徴が2つあり、そしてそれは、地域住民の共通認識としてもあった。

その2つの特徴とは、「酢飯に具材をバラバラと混ぜ込むこと」と「大きな具材をバラバラとのせること」であった。インフォーマントは比較対象として全国一般的に食べられるちらし寿司をよく挙げており、ちらし寿司は「混ぜ込まない白い酢飯」であって、具材を「散らす」というように「バラバラとのせる」ばら寿司ほど具材の大きさがなくというイメージで語られた。

柳田國男は『明治大正史 世相篇』(2024)の中で「食物文化の(…)特徴は、以前に大いなる統一があつて、後しだいに分立のいきおいをしめしている」と食文化の世相を分析した。明治以降の日本の食物は温かいもの・柔らかいもの・甘いものの傾向性が強まったことの結果として種目が増加したように、「食物文化は一度統一があつてのちに分立する」と指摘した。

ばら寿司は、「具材をバラバラと混ぜ込む」五目飯である「とどめせ」が、寿司文化との融合もあつてか「大きな具材をバラバラとのせる」要素が加わつた(窪田 1993:42)。ここに、〈一定の形態〉への統一があつたと推察できる。「昔は近所で一緒に作つていたから違いはないのではないか。」(Aさん)という言葉からも、〈一定の形態〉への統一のちに、血縁・地縁コミュニティの希薄化などから、それぞれの好みに応じる分化をしたと考えられる。

Aさんは地物のエビが手に入らない場合は仕方なく養殖を購入することもあるし、Dさんは時間がかかるからと市販の酢のもとを使うようになった。Lさんはサワラが入手しづらくなつたらママカリやアナゴ、ヒラを入れる。こうした変容性と多様性は、〈一定の形態〉の「輪郭」の中で起こっているのであつた。そして、「締切堤防ができてか

ら魚がとれなくなった」(Jさん)、「女性も家にいたから。女性は今は働きにでて、よっぽど好きじゃないとできんわ。大変じゃもん。量あるから。」(Jさん) というような外部環境の変化や作り手の手間に対する理解によっても、「ばら寿司」の「輪郭」の範囲は拡がりしていく。

〈一定の形態〉の「輪郭」は今後も不変だとは言いきれない。現時点の個人からみたばら寿司の「輪郭」である。その根拠に、スーパーのばら寿司は「具材をバラバラと混ぜ込んだ」ものではなく、具材が入っていない酢飯であったが、「ばら寿司ではない」と否定する住民はいなかった。「伝統だから守るべきというより食べたいから。自分の好きなものだから市販でもいいから食べたい。」(Pさん)、「(ばら寿司を作る人が少なくなっていることについて) 悲しいとかはなく、時代やな。伝統料理は昔地元にある安いもので作っていただけのありあわせ、なくなったら代わるモノを探すだけ。」(Kさん) というような変化を許容する姿勢があるからこそ、「輪郭」は存在しつつも、拡大し変容し続けるという性質を持つのであった。

5.1.2 〈県〉という「輪郭」

「岡山寿司」という呼称にも反映される通り、県という人為的境界線を「輪郭」に据える語りも見られた。Kさんは、家庭内で伝承され、そのときのありあわせで作られていたばら寿司は、「郷土料理みたいなんで広げよう思って」池田光政公の儉約令に対する庶民の知恵という逸話が作られたのではないかと話した。一般的に食べられているわけではない「黄ニラばら寿司」が県内外に宣伝されているという実態も、〈県〉という「輪郭」によって独自性が強調された事例の一つと言える。

この点に関しては、「必ずしも県内全域でそれが食べられているわけではなく、一部地域で食べているものに『県の郷土食』のラベルを貼るということもしばしばある」という古家(2008:124)の指摘に合致する。

ただ、「県の郷土食」というラベルが、歴史的事実が曖昧な逸話や、実態と異なるばら寿司を宣伝してしまうことについて、地域住民は必ずしも否定的に捉えているわけではない。第3章2節の通り、地域住民はばら寿司の逸話を誇らしく筆者に話しつつ、「本当かどうかはわからないけど」と笑顔を見せた。これは、渡辺（2017:33）の表現を借りれば、事実の真偽が不確かだからこそ、永遠に真であることが期待される「公然の秘密」であった。渡辺（2017:33）は、観光対象物の「ヒマラヤ産の宝石」が、売り手も買い手も産地の真偽を確定できないことがむしろ、対象を魅力的でエキゾチックなものにしているとした。県内に共有されたばら寿司の逸話はまさに、真偽が不確かだからこそ、地域住民は先人たちに思いを馳せることができ、地域の歴史的連続性を感じさせ続けるものであった。「明確な輪郭」が求められることは、古家（2008:122）の著すように地域に「迷いや戸惑い」を生じさせる場合もあるが、地域住民に対して強調して共有された独自性は、ローカルアイデンティティとして県民の一体感をもたらす効果もあるのだ。

本調査の中で20代は家庭でばら寿司を食べず、「岡山県の郷土食」として学校給食で食べる。血縁・地縁コミュニティが希薄化している現代において、地域の連帯感やアイデンティティの醸成を促す主体は自治体であった。そのため、食育をはじめとして地域の独自性は〈県〉という「輪郭」のもとで語られる。「(祭りで食べるのは) 県民性なんかな」(Jさん)、「岡山県民としてばら寿司に興味を持ってくれるのは嬉しい」(Oさん)、「岡山の味、伝承に需要があるかはわからないが伝承はしてほしい」(Rさん)のように、現代を生きる地域住民にとって、〈県〉という「輪郭」は当然に意識されるものである。〈県〉という「輪郭」は人為的に作られ強調された境界線であっても、地域の食の実態に合っていないとはもはや言えない。

5.2 ばら寿司の語りにみる真正性

本章冒頭の通り、他の作り手や市販のばら寿司を偽物とみなす語り口はなかったもの

の、インフォーマントには「本来の姿」の措定があった。本節では個人の真正性の認識がどのようなものであるかを考察する。

5.2.1 真正性をもつ静態的な側面

「ばら寿司とは本来こういうもの」だという真正性の認識には、変容するばら寿司に対する静態的なものの措定がある。そしてこの静態的な側面こそが、真正性研究において半世紀も議論されてきた論点である。客観的アプローチをとる構築主義者は、文化は構築されるものだとして、真正性に疑念を呈したり、真正性自体も構築するという言いまわしをしたりして、もはや研究対象に据えた真正性という概念自体を否定しているかのような立場をとる。

本研究では、前節の通りばら寿司か否かを区別する「輪郭」は多様性や変容性を容易に許容する。一方で、例えばLさんのように、本来なら頭付きの赤いガラエビを使いたいが養殖の無頭エビを使ったという場合には、「頭付きの赤いガラエビを使うということ」はLさんの中で現在も変わらずばら寿司の「本来の姿」として存在しており、養殖の無頭エビを使うことは「輪郭」の範囲内にあるが真正性のうちには入らない。もちろん真正性にも変容可能性はあるにしても、「輪郭」ほどは容易に拡大変容しない。これには、地域住民個人が真正性を感じる根拠として、その人自身の経験の記憶があるからだと考えられる。そしてその実際に作ったり食べたりした経験は、将来において再解釈の余地は残しつつも経験自体は不変であり、現在の外部環境の変化やばら寿司の変容に左右されない。だからこそ、違う材料を使うときには「代わりに」使うという表現となり、「輪郭」の範囲内でも真正性の範疇外に位置付けられる。

この真正性の根拠となる食べた経験は形態についてだけではなくて、付随するイメージとも一致するかどうか測られる。「“食の光景”が広がる」(70代女性)との回答もあったとおり、インフォーマントはばら寿司単体で思い出すのではなく、食べた五感の

記憶や、ばら寿司を囲む人や行事との関連を思い浮かべた。「祭り寿司とも呼ばれる」(80代女性)ように、秋祭りやひな祭りなどハレの日に食べるイメージは根強い。祭りに食べたという思い出から、「豪華」なイメージが連想され、市販のばら寿司に対しては「安っぽい」(Jさん)という評価が下される。

ばら寿司ならではの特徴を聞いた時、質問票の選択項目に書かれていない「錦糸卵が入っていること」をあえて書く人が多くいたのは、ハレの日のために何度もフライパンを冷まし手間をかけて作った／作ってもらった記憶が思い出されるからである。他のちらし寿司に錦糸卵があるかないかを比較対象として根拠に据えるのではなく、彼ら自身の記憶や経験と一致するかであった。祭りのときに食べた高揚感、甘く濃い酢飯の味、寿司桶を囲んで大勢で集まった記憶、金銭を介さない近所の物々交換、こうしたばら寿司に付随するイメージとの一致、つまり懐かしいと思う感覚こそが地域住民視点のばら寿司の真正性を形づくとっても過言ではない。真正性とは、個人の時間の流れにおいて、ばら寿司を見たり作ったり食べたりすることで甦る五感の記憶と食卓を囲んだ記憶の確かさであり、その懐かしさともいえる過去との感覚の一致であった。

5.2.2 真正性をもつ過去優位の意識

古家(2008:122)は、缶詰等の調理済み食品を使って「郷土食」を作る昨今の効率化による変容を「単純に『本来の姿』を崩したものと片付けることはできるだろうか。」と疑問を投げかけた。これは、「崩されたもの」である「現在の姿」より「本来の姿」を優位に置くことはできないという意味を訴えていると考えられる。食は日々変容しているのだから、変化の前後は同等の価値があり、ただ変わっているだけだとみなしている。巨視的に数百年単位のばら寿司の変容をみるとすれば、古家(2008)のような変容の前後に優劣をつけない見方をもって、より優れたものとしての「本来の姿」、真正性は存

在しないと考えることはできる。たとえば、「具材をバラバラと混ぜ込まない」スーパーのばら寿司の形態が今後一般化して、次の形態、またその次の形態へと移行するというような大きな歴史の流れで変化を見たとき、優劣をつけることは意味をなさない。

一方で、個人の時間の流れでみたとき、より優れているという意味での「本来の姿」が確かに存在する。これはマッカネル（1973; cf. 遠藤訳 2001）がゴフマンの舞台論を使って指摘した、観光客が、観光客のために演じられる表舞台ではなく、観光化されていない本来の人々の暮らし、すなわち舞台裏をのぞきたいと思う欲求から説明ができる。主に都市化された街で暮らす観光客たちには、より自然に人間らしく生きるありのままを見たいという欲求があった。ここに、表舞台よりも舞台裏の方が「本来の姿」であり、より優れているという意識が存在していると考えられる。

この「本来の姿」がより優れていると感じる意識について、手作りの発酵食品が「グッとくる」理由を叙述した小倉（2017 ; pp330-331）の表現から説明ができる。

人間の手で細かく調整しながらつくることから「くせ」や「揺らぎ」が生まれ、プロダクトの個性をかたちづくる。…発酵食品の楽しみとは食べることを通してつくり手と対話することだ。醸造家自身がどのような感性や美意識を持っているのか、それが伝わってくるものが魅力的なんだよね。コミュニケーションのある発酵食品は、味わった体験が楽しく、深い。(小倉 2017 ; pp330-331)

ばら寿司は発酵食品ではないが、人間の手で細かく調整しながら作られ、作り手ごとに作り方や配合の違いがある「くせ」と、同じ作り手でも材料や調味料が変わる「揺らぎ」を持つ。

ばら寿司はお金を払って食べるものではないとした A さんや B さん、寿司の素を使った自分のばら寿司より一から手作りする C さんのばら寿司を好む D さん、夫婦二人

で食べる現在と比較し大人数で食べていた頃を懐かしむ H さん、海外産より地物にこだわる L さん、これらは「その方がおいしいから」という理由であった。しかしその「おいしさ」は単に味覚の意味においてではなく、食べることを通して人やその土地とのコミュニケーションがとれることによって付加される「おいしさ」であった。そしてそのコミュニケーションがあったことで“食の光景”がばら寿司に付随して思い出され、懐かしいと思うからこそ、「本来の姿」は個人の中に優位性を持つものとして存在するのであった。

5.3 主観的・微視的な真正性を見つめることの意義

前節までで考察した現在地域で生きる個人からみる「輪郭」や真正性は、一個人が生きる数十年単位で移り変わっていく。個人の価値観を集めた数百年単位の歴史として巨視的に真正性を見ようとすると、変化の前後は同等とみなされ、真正性の存在は否定されるだろう。しかし巨視的な見方を持って「本来の姿」がないと結論づけてしまえば、時代の変化の流れを理由に失われるものを等閑してしまう。「時代やな

(K さん) や、「もうしばらくは私が作るけど、娘たちには継承してもらえないでしょう」(70代女性) というような諦念を抱くのは、「作ってくれる人がいなくなったんだからばら寿司の衰退は仕方がない。」(Q さん) というやむを得ない気持ちからだった。地域の人々の純粋な主観にある「おいしいから食べてほしい」、「自分が好きな味だから」、「家族、親せき、友達も好きだから」継承してほしいという想いを、時代の変容という一言で片づけるべきではない。「郷土食」の保全や継承は、国や地方自治体が施策として掲げるイメージが強いが、内実に伴ったあり方を模索するには、地域住民のこうした想いを掬い上げ、時代の変化によって失っているものに意識的になる必要があるだろう。その意味において主観的で微視的に、「輪郭」と真正性、そしてその認識の形成過程を考察できたことに本研究の意義があった。

6. 結論

6.1 研究のまとめ

本研究では主観的な語りから地域住民の「輪郭」と真正性の認識と、その認識の背景を考察することを目的とした。

まず、「輪郭」については、「酢飯に具材をバラバラと混ぜ込むこと」と「大きな具材をバラバラとのせること」という〈一定の形態〉への統一後に、どんな具材をどれくらい入れるかという点においての多様性と変容性を持っていた。そして、家庭で食べる人が少なくなり、食育や観光の場で食べられるようになると〈県という単位〉の「輪郭」もできた。外部環境の変化や作り手の手間への理解によって今後も「輪郭」の許容範囲は拡大していく性質を持つ。

「本物のばら寿司」と「偽物のばら寿司」のような真偽を決めつける語りは本調査においては見られなかったが、時間をかけて手作りすることや地域の素材を使うことなど、「本来ならこうすべき」という考えは存在した。これは地域住民の個人の経験が根拠になっており、その経験の記憶自体は不変であることから、真正性は「輪郭」ほどには容易に拡大しないという性質があった。そしてこの「本来の姿」を措定する気持ちには、単なる変容として変化の前後を同等とみなすのではなく、変化する以前の方がよりよいとする価値観があった。これは、都市化し個人化した現代では感じられにくくなった人や地域とのコミュニケーションがあったことによって、ばら寿司を思い出すとき“食の光景”まで想起され懐かしく感じるからであった。「郷土食」の変容を数百年単位の歴史として巨視的に見る場合は、不変性や過去の優位性は否定され、真正性は存在しないと言っても過言ではない。しかし時代の変化に従順になることで失ってしまうものは確かにある。「郷土食」という語が与える静態的な印象が、地域の食の動態的な実態と異なることを指摘するのみに留まっていたは何も意味をなさ

ない。むしろ、「郷土食」という語が作られたことを肯定的に捉え、失われつつある先人たちの知恵や想いに意識的になる必要があるのではないだろうか。

6.2 研究の限界と今後の課題

本研究において、岡山県の「郷土食」であるばら寿司について地域住民が考える「輪郭」と真正性がどのようなものかとその認識の形成背景を考察できた。しかし、ばら寿司はハレの日に食される行事食に類されるもので、比較的「輪郭」を設定しやすい対象であった。古家（2008）の意図する「郷土食」の中には日常で何気なく食べられている独自性をもたない食や、自然環境さえ似ていれば全国各地で食べられる食もあるが、それらの「輪郭」まで汎用可能であるとは言い切れない。今後、日本各地にある「郷土食」それぞれの「輪郭」や真正性の研究が増加するだけ、多様な「郷土食」のあり姿を分析でき、時代の変化のなかでの「郷土食」の保全や継承の内実を具体的なものにすることができらるだろう。

そして、個人の感じる真正性を研究したため、時代を経れば地域に生きる人がどこにばら寿司の「輪郭」や真正性を置くかが異なってくると推測できる。ばら寿司の「輪郭」や真正性についても継続的な調査ができれば、時代ごとの主観的な価値観を集めた客観的アプローチからの真正性も研究できると考えられる。今後の課題としたい。

謝辞

本論文は、福富西緑栄会の皆さまをはじめとする 54 名の現地の方々によって完成することができました。調査にご協力してくださった一人一人に感謝いたします。

岡山に伝わるばら寿司の伝承を実演と共に教えてくださった丸山さち子さま、ばら寿司作りの見学の機会と貴重な資料のご提供をしてくださった岡崎和子さま、福富西緑栄会での集団インタビュー調査を快諾してくださった横山良樹会長のお三方には多大なご協力を賜りました。厚く御礼申し上げます。そして、岡山市の調査では高成壯磨さま、倉敷市の調査では竹内富夫さまに、地域の方々との日程調整や調査当日の案内等大変お世話になりました。心より感謝申し上げます。

また、調査対象であるばら寿司や研究テーマである真正性との出会いは、木村友美先生が瀬戸内食研究会において現地調査と論文執筆の機会をくださったからこそでした。現地で感じた疑問や、論文執筆での悩みに親身に相談に乗ってくださり、その度に成長することができました。3年間本当にありがとうございました。

最後に、指導教官の河森正人先生にもこの場を借りて感謝申し上げます。フィールドを重んじる先生のご指導のお陰をもちまして、たくさんの人と出会い、発見を得て、言語化する過程の中で自らの価値観を更新し、深めていくことができました。研究のみならず、今後の人生においても糧となる大変貴重な経験を積ませていただきました。重ね重ねになりますが、深く感謝申し上げます。

文末脚注

- ¹ 本研究の「郷土食」の定義は農林水産省「子どもの食育 見てみよう！日本各地の郷土料理」
https://www.maff.go.jp/j/syokuiiku/kodomo_navi/cuisine/（2025/01/06 アクセス）を参照した。
- ² 「食育基本法」（平成 17 年法律第 63 号）では「国及び地方公共団体は、伝統的な行事や作法と結びついた食文化、地域の特色ある食文化等我が国の伝統のある優れた食文化の継承を推進するため、これらに関する啓発および知識の普及その他の必要な施策を講ずるものとする」（第 24 条）と規定され、2013 年には「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録された。2017 年の文化芸術基本法改正で「食文化」は国が振興を図る生活文化の例示として明記された。
- ³ 農林水産省「うちの郷土料理 次世代に伝えたい大切な味 岡山県 祭り寿司／ばら寿司」
https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/41_1_okayama.html
(2025/01/06 アクセス)
公益社団法人 岡山県観光連盟「岡山ばら寿司」岡山観光 WEB
<https://www.okayama-kanko.jp/gourmet/11993> (2025/01/06 アクセス)
JA 岡山 「岡山県を代表する郷土料理！ばら寿司」JA 岡山の特産品 JA 岡山女性部監修「おこめレシピ」https://www.ja-okayama.or.jp/products/recipe/recipe_010.html (2025/01/06 アクセス)
というように、政府機関や観光連盟、農業組合等主要機関がばら寿司を岡山県の特産品として紹介している。
- ⁴ 農林水産省「うちの郷土料理 次世代に伝えたい大切な味 岡山県 祭り寿司／ばら寿司」
https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/41_1_okayama.html
(2025/01/06 アクセス) のレシピを米 1 升分に換算した。
- ⁵ 今田（2018:357）によれば、米の量の 1 割の酢に対し、関東寿司での砂糖の量は酢の 2 割前後（重量比）である。関西寿司は酢の量の約 5 割を用いることが一般的だ。その中で、「岡山県のばら寿司では、食酢と同量もしくは 2～3 割増しの砂糖を用いる家庭がほとんどである。（…）初めてばら寿司を食べた人がお菓子のようという程、他県のものに比べ岡山のばら寿司は甘いのが特徴である。しかし一方では、醤油や塩で味付けした多種類の具材をすし飯に混ぜるせいか、驚くほど甘いすしとは感じていない住民が多い。」（今田 2018:357）。

参考までに、キッコーマン株式会社が紹介する「定番の五目ちらし寿司」

<https://www.kikkoman.co.jp/homecook/search/recipe/00053243/>

(2025/01/06 アクセス) のレシピでは、米 1 升につき砂糖は 67.5 g、株式会社 Mizkan (ミツカンホールディングス) の「ちらし寿司」 https://www.mizkan.co.jp/ouchirecipe/recipe/?menu_id=5245

(2025/01/06 アクセス) は、米には酢のみ混ぜ合わせ、砂糖は具材を煮るためのみ使用される。

⁶公益社団法人 岡山県観光連盟「岡山観光 web」 <https://www.okayama-kanko.jp/gourmet/11988>

(2025/01/06 アクセス)や、日本テレビ「満天☆青空レストラン」(2024/4/10 公開) で紹介されている。「晴れの国おかやま館」では「黄ニラばら寿司の素」という瓶詰めの商品が販売されている。

⁷岡山県「児島湾締切堤防と児島湖」(2017) <https://www.pref.okayama.jp/page/detail-5965.html>

(2025/01/06 アクセス) 参照。

参考文献

石毛直道 1986 「風土・時代・食べ物」『食の未来を考える [郷土料理に学ぶ] 食と健康フォーラム・1986』。

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－』株式会社雄山閣。

江田崇・太田和彦 2024 「ローカライズされた日本食に対する真正性の認識と評価－ブラジル・日本に長期滞在経験を持つ日系ブラジル人の視点から－」南山大学紀要『アカデミア』社会科学編第 26 号:39-59。

大川智彦 2008『現代寿司学 Sushiology－寿司の歴史と寿司の今がわかる』pp486 旭屋出版。

小倉ヒラク 2020 『発酵文化人類学 微生物から見た社会のカタチ』角川文庫。

窪田清一 1993 『岡山の備前ばら寿司』岡山文庫。

篠田統 (2002) 『寿司の本』岩波現代文庫 社会 70:309。

「日本の食生活全集岡山」編集委員会 1985 『日本の食生活全集 33 聞き書 岡山の食事』社団法人農山漁村文化協会。

ディーン・マッカネル 遠藤英樹 (訳) 2001 「演出されたオーセンティシティー－観光状況における社会空間の編成－」奈良県立商科大学「研究季報」第 11 巻第 3 号。

農林水産省 2007 「地域の伝統的な食文化の保護・継承のための手引き」

<https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/pdf/27tebiki.pdf>

(2025/01/06 アクセス)

農林水産省 「うちの郷土料理～次世代に伝えたい大切な味～」食文化のポータルサイト

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/about/index.html

(2025/01/06 アクセス)

橋本和也 2009 「観光経験と真摯さ－実存的アプローチに向けて－」『人間学部研究報告』:1-15。

- 濱田信吾 2019「変容する伝承食の真正性：福井県嶺南地方沿岸部のサバのヘシコナレズシを事例として」『国立民族学博物館研究報告』 44, 2:291-322。
- 古家 晴美 2008「現代社会と〈郷土食〉」『筑波学院大学紀要』 3:121-133。
- 柳田国男 著 佐藤健二 校注 2023『明治大正史 世相篇』角川文庫:100-101。
- 矢野敬一 2001「郷土食」からの問い 筑波大学民俗学研究室編 『都市と境界の民俗』 吉川弘文館。
- 渡部瑞希 2017「観光研究における真正性の再考察—カトマンズの観光市場、タメルで売られる「ヒマラヤ産の宝石」の事例から」観光学評論 Vol5-1:21-35
- Bruner, E. 2005 *Culture on Tour: Ethnographies of Travel*, Chicago: University of Chicago.
- Wang, Ning. 1999. Rethinking Authenticity in Tourism Experience *Annals of Tourism Research*. Vol26. No2:349-370.
- Yujie Zhu 2012 *Performing Heritage: Rethinking Authenticity in Tourism*. *Annals of Tourism Research* 39(3):1495–1513.