

奥能登地域での市場を介さない食品の やり取りの実態と人々の認識

Actual trends and attitudes toward the non-market exchange of foodstuffs in the Oku-Noto region

林 紀代美
Kiyomi HAYASHI

本研究では、市場を介さない食品のやり取りの実態と、それへの人々の考え、経験の収集と考察を行った。現在の奥能登地域でもやり取りは活発に行われ、資源の有効活用、互いのようすや絆の確認、親睦の深化のほか、資源活用や調理の知識・技能伝承の意欲喚起も実現している。若年層の多くも行為に好意的評価、継続意欲を抱いていた。ただし、密な付き合いやお返しへの負担感、やり取りの減少による食品への接点減少もみられた。

キーワード：食品、市場を介さないやり取り、資源活用、奥能登地域

Key words : foodstuffs, non-market exchange, resource utilization, Oku-Noto region

I はじめに

現在、日本では過疎・高齢化が進展し、特に地方ではその進展が著しい。地域社会の活動の維持や日常生活の利便性の低下など、様々な課題が現れている。人にとって、日々食事を摂取することは不可欠な生活活動である。しかし、過疎・高齢化が進む地域では、身近な場所に食品を得る場がなくなるフードデザート問題（岩間 2013）のような直接的な現象のほか、移動に必要なガソリン確保の困難性（讃岐・吉川 2012）、運転免許証の返納問題や公共交通機関の充実度の低さにともなう買い物場所までの移動困難性（橋本・山本 2012）など間接的に食料調達に影響を与える事柄も含め、食生活環境の悪化がみられる。このような状況にあって、移動販売や買い物代行サービス、買い物バス・タクシーの運行、店舗の誘致など、買い物環境の改善・補強に関わる取り組み・政策が各地で試みられている（関 2015）。同時に、自家で栽培・採取・漁獲する農林水産物の活用にくわえ、隣近所や親戚、友人・知人などとのあいだで食品をおすそ分けすることや物々交換する行為は、食生活の量や質の維持・向上に少なからず貢献している可能性がある。

自給やおすそ分け、物々交換といった市場を介さない食品のやり取りは、その量や質に

奥能登地域での市場を介さない食品のやり取りの実態と人々の認識（林紀代美）

関するデータ収集が継続的になされていないため、実態や傾向などの理解と役割の評価は充分進んでいない。そのような状況ではあるが、たとえば古川・友清（2003）は、過疎高齢化が進む地域において人々が相互に生活を支える付き合いを実施しており、そのなかでも作物や調理したおかずなどを集落内外の人とやり取りする行為はその実施が多く、その継続は食生活を支えるだけでなく声を掛け合いいざというときに助け合えるネットワークの維持にも貢献していることを指摘した。吉野・片山・諸藤（2008）は、飯田市の事例から、地域の日常の食生活において地域産品が販売だけでなく市場を介さないやり取りで調達されており、それを可能とする社会的ネットワークの有無、範囲がやり取りの質に影響していることに言及した。神山・中澤・齊藤（2014）は、市場を介さない食品のやり取りに注目し、生活におけるその重要性を定量的に確認、評価した。そのなかで、市場を介さない食品のやり取りが日常の食生活の成立に重要な貢献を果たしていることや、食品のやり取りを可能とする社会的ネットワークが、過疎・高齢化が進む地域の食生活環境や QOL の維持に対して役割を發揮している可能性を指摘した。斎藤・ハバス・白井ほか（2015）は、物流や食品販売環境に不安定性を抱え、小規模で多様性を確保しづらい地方の食生活において、市場を介さないやり取りが食材調達に占める割合の高さと、地域のレジリエンス強化に貢献している側面を指摘した。野瀬・木村・坂本（2022）は、農作業を継続し、生産した作物を他者に譲渡する行為に取り組む高齢者は、それに取り組まない高齢者と比して、主観的幸福度や社会的役割への意識とその維持が高まり、心身の健康状態も良好である傾向を見出した。そのほか、市場を介さない食品のやり取りに関わって、地域にある資源を活用し、維持していくための組織・きまりの設置・管理とその工夫、問題、地域文化の醸成・維持への影響へ注目した考察もみられる（たとえば、池谷 2003, 富岡・宮田 2015, 齋藤 2019）。

しかし、市場を介さない食品のやり取りに関わる経験の詳細やそれに対する地域の人々の考えについての注目、情報収集は不足している。市場を介さない食品のやり取りが人々にどのような点で利用、評価され、どのようなやり取りが存在し、どのような点に課題を抱えているか把握することは、今後各地で過疎・高齢化が一層進展することが予測されるなか、地域の食卓形成に関わる環境の維持の検討に向けて有意義な知見を提示し得る。

以上より、本研究では、市場を介さない食品のやり取り（おすそ分けや物々交換といった人と人とのかかわりにより食品が非経済的にやり取りされる事象）に注目し、その実施状況の実態把握を試みる。あわせて、地域の人々は市場を介さない食品のやり取りに対してどのような思いや考え、理由を持ち、どのような面を評価して実践、継続しているのか、経験の具体的内容はどのようなものか、知見の収集と考察を行うことを目的とする。

本研究では、研究対象地域として、石川県の能登半島の北部に位置する「奥能登地域」を取り上げる。能登地域での食品の市場を介さないやり取りに関して、先に挙げた神山・

中澤・齊藤(2014)は、市場を介さない食品のやり取りが地域の食生活において重要な役割を果たしており、食品のやり取りを可能とする社会的ネットワークが地域内に存続していることを評価しつつ、今後の過疎・高齢化の進展によりその維持が課題となることに言及している。ただし先行研究では、やり取りに関わる人々の考えや経験の把握や評価に関する考察は取り込まれていない。本稿では、この点にも配慮しながら、現状での食品のやり取りの実態把握に努める。

奥能登地域(図1)は、輪島市、珠洲市、穴水町、能登町の2市2町からなる。平成の合併を経て、旧輪島市と旧門前町とが合併して現輪島市に、旧能都町・旧内浦町・旧柳田村が合併して現能登町となっている。奥能登地域は、能登半島の先端部に位置するという高い隔絶性やそれにもなう産業展開の柔軟性・多様性の低さも影響し、石川県の中なかでもここ30年間の過疎・高齢化が著しく進行した地域である。2020年国勢調査の結果では、人口と65歳以上人口割合はそれぞれ、輪島市24,608人・46.2%、珠洲市12,929人・51.7%、能登町15,687人・50.4%、穴水町7,890人・49.5%であった。奥能登地域の人口規模は、1990-2020年の間で約4割減少している。このため奥能登地域は、集落での交流や買い物、通院など日常の生活活動の環境維持や、祭礼・仏事など地域の文化・慣習の継続などに課題を抱えている。

地域での市場を介さない食品のやり取りの成立に影響する一次産業の特徴を概観しておく。石川県『2019年石川県統計書』によると、奥能登地域2市2町の基幹産業である農業は、水稻栽培(生産量:14,890t)を中心として、丘陵地を中心に畑作・果樹栽培がおこなわれている。北陸農政局『北陸農林水産統計年報令和2~3年』によると、奥能登2市2町の耕地面積(2021年)は6,980ha、農業経営体数(2020年2月)は1,908であるが、経営耕地面積1ha未満経営体が全体の62.4%を占める。水産業については、輪島、鹿磯、蛸島、小木、宇出津など県内有数の水揚げを有する漁港が存在し、域内沿岸では多様な魚種、貝類、海藻の生産がみられる。石川県『2019年石川県統計書』によると、2018年の奥能登2市2町の漁業経営体は665で、個人経営体が多い(663)。保有漁船隻数は890で、大型漁船で沖合操業するものもあるが(50t以上:20)、3t未満の小型船・船外機付漁船・無動力船(合計574)が多い。森林利用については、木材生産のほか、シイタケなどのキノコや山菜の採取、栽培もおこなわれている。北陸農政局『北陸農林水産統計年報令和2~3

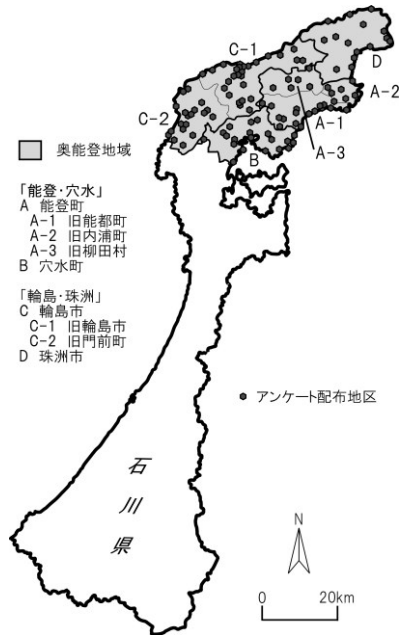


図1 研究対象地域

年』によると、奥能登 2 市 2 町の林業経営体数（2020 年 2 月）は 226、保有山林面積は 11,778ha である。

なお、奥能登地域でみられる地域資源を活かした農業をはじめとする生活活動とそれにより形成されてきた地域の景観や文化は、2011 年には世界農業遺産（GIAS）「能登の里山里海」に登録されている。

II アンケート調査

研究目的を追求するため、本章では、奥能登地域の人々による市場を介さない食品のやり取りの実施や認識に関する実態把握を試みたアンケート調査の結果を報告する。

1 調査方法

筆者は、地域らしいあるいは伝統的とされる食品・献立の消費や継承、評価の現況と課題、食品のやり取りの状況を把握するため、奥能登地域の住民にアンケート調査を実施した¹⁾。本稿ではこの調査のうち、食品の市場を介さないやり取りに関わる項目に関する集計結果を報告する。

本調査は、個人情報を取得せず実施するため日本郵便のタウンプラスを利用してアンケートを配布した。回答は、郵送で得た。奥能登地域のうち、内浦地域（富山湾側に接する地域）に所在する能登町と穴水町（以下、能登・穴水と記す）には 2021 年 12 月初旬に配布し、2022 年 1 月末を期限として回答を依頼した。外浦沿岸（能登半島の先端、禄剛崎より西側）に面する輪島市と珠洲市（以下、輪島・珠洲と記す）には、2022 年 5 月中旬に配布し、同年 7 月末を期限として回答を依頼した。回収率を 10%前後と想定して分析に耐えうる回答数を得ることを考慮した。能登・穴水、輪島・珠洲それぞれの域内全世帯数に対する各市町世帯数割合を参照し、地理的分布や特定地区への配布数の著しい偏りの回避を考慮して、タウンプラスの配達地区設定・世帯数を踏まえて配布対象地区を選出した。最終的に能登・穴水では 3,983 通を、輪島・珠洲では 3,991 通を前掲図 1 に示した地区に配布した。回答は、各世帯で主に買い物を担っている 20 歳以上の者に依頼した。消費の地域特徴や時代変化に注目する調査であることから、居住地あるいは世代の回答がないものを無効回答とした。

その結果、有効回収数・率は、能登・穴水 848 通・21.3%、輪島・珠洲 757 通・19.0%で、統計的に妥当な分析が可能な情報量が得られた。回答は、配布地域割合や国勢調査での各市町の 20 歳以上の世代別人口構成と比して著しいずれはなかった。高齢化が著しく進んでいる地域事情を要因として、高齢層からの回答に比して若い世代からの回答が少ない構成となっている。回答全体に占める各世代回答の割合は、20-30 歳代 4.2%、40 歳代 7.4%、50 歳代 12.3%、60 歳代 32.6%、70 歳代 32.3%、80 歳代以上 11.2%であった。

アンケートでは、次章小節の項目・内容を回答者に問うた。特に断りがないものは、単回答で問うた。また、市場を介さない食品のやりとりに関する思い出・経験や考えなどを自由記入で収集した。

2 調査結果

以下、アンケート調査の項目に沿って結果を報告する。考察にあたって適宜、自由記述の知見を補足的に用いる。

(1) やり取りの実施状況

「ここ3年間で、農林水産物やその加工品、それを用いた料理を「お金のやり取りをせずに誰かにあげたり送ったり、あるいは誰かからもらったり、互いに交換をしたりすること」がありましたか」と問うたところ、全体の4分の3の人々が「あった」とした(表1)。地域間、世代間での傾向の差はみられなかった。

「あった」回答者のうち、「年間のやり取りの回数」について回答があった者(806人)の回数の分布については、「5回まで」38.6%、「10回まで」22.2%、「20回まで」14.3%、「30回まで」7.7%、「50回まで」3.7%と続いた。なかには「50回以上」3.7%や「数えきれない」10.8%もあった。

「あった」回答者のうち、「やり取りの相手」に関する回答があった者(938人)の内容を確認すると(複数回答可)、「集落の人」「近所の人」といった居住地周辺に所在する人が55.4%あり、「親・子・孫」41.4%や「親・子・孫以外の親族」59.3%のような肉親とのやり取りと並んで主要な相手となっている。そのほか、「友人・知人」54.4%や「職場の関係者」13.9%もみられた。

また、「やり取りの範囲」のひろがり(回答あり856人:複数回答可)、「居住集落内」57.1%、「居住市町内」52.1%、「能登地域内」23.8%、「能登地域以外の石川県内」30.5%、「県外」29.2%であった。「石川県内」「県外」在住者へのやり取りについては、奥能登地域の居住地を離れた子や親戚も多く含まれると考えられる。

自由記述(以下、原文ママ掲載)でも、「野菜、山菜などは兄弟、子、孫にあげるためにそれなりに多く作っている。年に数回送っている」(旧輪島市・60歳代)、「自分が栽培した野菜を子や親せきに食べてもらうのがうれしいし、励みにもなる。皆の健康に協力したい」

(旧柳田村・70歳代)、「自家栽培の野菜や果物が無駄にならないようにできるだけ全部消費したいと考えているので、親類、友人、知り合いにあげたり、子どもに送ったりするようにしている。その結果、相手の方からも自家製のものを頂いている。ありがたいことです」(穴水町・70歳代)などの指摘がみられる。

また自由記述からは、「自家栽培の野菜などよくいただく。海べりの人からは、海藻や魚

奥能登地域での市場を介さない食品のやり取りの実態と人々の認識（林紀代美）

表 1 近年の食品の非経済的やり取りの実施状況

区分(回答者数)	ここ3年間で、農林水産物やその加工品、それを用いた料理を「お金のやり取りをせずに誰かにあげたり送ったり、あるいは誰かからもらったり、互いに交換をしたりすること」がありましたか (%)		
	あった	なかった	覚えていない
奥能登地域(1482)	74.6	21.6	3.8
内浦地域(771)	72.8	23.2	4.0
能登町(537)	76.0	21.4	2.6
穴水町(234)	65.4	27.4	7.3
外浦地域(711)	76.7	19.8	3.5
輪島市(417)	74.8	21.6	3.6
珠洲市(294)	79.3	17.3	3.4
20・30歳代(66)	72.7	18.2	9.1
40歳代(117)	71.8	23.1	5.1
50歳代(194)	75.8	20.6	3.6
60歳代(497)	75.9	20.9	3.2
70歳代(466)	74.9	21.7	3.4
80歳代以上(142)	71.1	25.4	3.5

(アンケート結果を基に作成)

などを頂く。こちらも、山菜や加工した惣菜などをあげたり、お互い交流とはげみにもなる。同じ料理でも、いろんな味や調理法を知り、勉強になる」(旧輪島市・60歳代)、「食文化は地域の食材と深いかわりがあり、特に漁業に関する魚は鮮度に関わるので身近な方から新鮮な魚を頂き、内陸の方からは保存食のなれずし、さば大根として頂いたりしています」(穴水町・50歳代)、「母はたくさん野菜を作り、家族だけでは消費できない量だといつも不思議でした。親戚やご近所の方にもあげています。確かに、畑を持っていてもその時の天候やカラス、ネズミなどに食べられ不作の時もあり、お互いに交換できることもあり、コミュニケーションも取れ、いろいろと情報交換もできます。人との関わりは大切だと思います」(旧輪島市・60歳代)、「野菜を作っているわけではないので、あまり取れなかったり作ってなかったものを交換するようにしています。助かります。無駄にならないからいいです」(旧柳田

村・70歳代)、「食品だけでなく、作物の苗、種子などのやり取りもあります。そのなかで作り方の成功談を話し合ったり、コミュニケーションだけでなく技術向上にもつながります」(旧輪島市・70歳代)のように、居住地と異なる地域の産品と自地域・自家の資源とを交換するようすや、不足分あるいは自家で栽培していない作物等を補完しあう行為がみられ、そのことが食の多様さや安定性、学びを生みだし、耕作・採取・漁獲活動や食品のやり取りへのモチベーション向上につながっている様子がうかがえる。

(2) やり取りした品物

「あった」回答者のうち、「やり取りした品物」に関する回答があった人は955人あった。やり取りされた品物(複数回答可)については、表2のような品物が挙げられた。

農産物に関しては、選択者数が最多であった品物は「野菜類」で、市場を介さないやり取りがあった人で具体的な内容について回答があった者の7割を超える者がこれを譲渡、受領していた。

自由記述を参照すると、「同じ市内でも気温の差があり、私のところは何でも寒いので遅いので、暖かいところの人たちが無くなるころできるので、野菜のやり取りをして、すぐ

表2 やり取りされた品物

やり取りされた品物	選択者数 (複数回答可)	具体的に挙げた内容物 (問うた項目のみ掲載)
米	330	
餅	247	
野菜類	698	
山菜類	438	ワラビ195, フキ99, ゼンマイ55, ウド52, 水ブキ (ヨシナ) 50, カタハ34, タラの芽32, コゴミ13, コシアブラ13, フキノトウ3
タケノコ	397	
キノコ類	240	シイタケ104, ナメコ42, シバタケ24, マツタケ19, コノミダケ5, サマツ4, シメジ類 (ホンシメジ, ムラサキシメジ, アカタケなど) 5, ヒラタケ4, アミタケ2, ズベタケ2, ゴッサカブリ1, ジコ1, シモコシ1, ミミ1, ヤマドリ1
果物類 (クリ・ユズ以外)	210	
クリ	162	
ユズ	221	
野菜の漬物	221	
梅干し	206	
なれずし	92	
かぶら寿司・大根寿司	282	
みそ	78	
ゆず味噌	179	
鮮魚	447	
イカ	220	
サザエ	336	
アワビ	71	
その他の貝類	41	カキ・イワガキ11, シダダメ・シタダメ9, ズメ・ジメ4, カメノテ2, カサガイ1, ツブガイ1
海藻類	250	ワカメ153, カジメ52, イワノリ類 (ハバノリ・ポタノリ含む) 42, モズク (岩・絹モズク) 32, ギバサ・ジンバソウ18, アカモク15, クロモ13, アオサ11, アバノリ・コナ8, ウミゾウメン7, テングサ4, メカブ4, ツルモ2, ヒジキ2, アカメ1, タカモ1, ツノマタ1
水産加工品	142	干物42, イカ塩辛37, こんか漬 (イワシ、サバ、フグなど) 21, サザエの麹漬・味噌漬・酒粕漬6, いしり・いしる5, いかめし・いか野菜詰め2, このわた・くちこ2, 昆布ペ2, 昆布巻き2, 刺身2, ところてん2, 味噌漬1, かまぼこ1, フライ1
惣菜・おかず	199	
その他	123	カニ20, タコ14, ナマコ3, アナゴ1, クジラ1, フグ1, 猪肉1, ギンナン5, サンショウ4, ムカゴ2, ラッカセイ2, アケビ1, クルミ1, ニンニク1, キャラブキ1, ジャム10, 梅, 梅ジュース, 梅酒9, こんにやく6, 酒粕6, かきもち・豆餅7, 豆腐2, はちみつ2, 干しイモ2, パン2, 朴葉めし2, おはぎ1, 笹寿司1, 赤飯1, たけのごはん1, ウコン1, 柚子胡椒1, 花5, 苗1

(アンケート結果を基に作成)

く良いものです」(旧輪島市・70歳代), 「野菜などの不作のとき, たくさん獲れた家からもらったり, 漬物等もその家の味があるので交換しています」(旧門前町・70歳代), 「タケノコなどは, 無い人にとってはうれしいと思う。余った野菜などは捨てたらもったいない」(珠洲市・60歳代), 「近所から野菜や山菜を頂くと, お礼を言うと, いつも車を敷地に停めさせてもらっているから, と言われる。手作りケーキや釣った魚を頂くと, 食べきれないし喜んでもらってうれしい, と言われる。こういうやり取りがあると, 日々仕事で日中顔を合わせることも少ないが, 地域の一員として見てもらっていると思い, うれしい」(旧輪島市・50歳代), 「農業地区, 漁業地区の物々交換。米とお魚, 野菜と海藻」(旧輪島市・70歳代)のように, 自家栽培した野菜類を無駄にしないよう他者におすそ分けをする, 自家で育てていない種類や収穫時期の異なるものと交換する, 相手とのコミュニケーションを図る目的などからやり取りしているとする者が多い。「米」・「餅」とともに, 地元を離れ

ている子・孫や親戚に送るケースも多い。

選択者数が多いもののうち、「キノコ類」「山菜類」は、自宅周辺や持山などで採取したものをやり取りしている。奥能登地域での観察結果を踏まえると、シイタケやワラビ、フキ、ゼンマイをのぞく、具体的な種類の回答で挙げられている様々な山菜類やキノコ類の多くは、能登地域内のスーパーマーケット・食料品店などの店頭ではほぼ扱いを見かけない。集落の人々が運営する小規模な直売所などで一部の種が少量販売されることはあるが（図2）、奥能登地域外の人々、資源を持つ人とのつながりを持たない人による購入が主となっている。奥能登地域内では、「キノコ類」「山菜類」に関しては、資源を持つ人と何らかつながりを持つ人のあいだで市場を介さないやり取りをすることが、重要な調達経路となっている。

そのほかの農産物等では、「果物類」「クリ」「ユズ」や「タケノコ」も挙げた者が多数みられた。

水産物では、「鮮魚」の扱いが多くみられ、市場を介さないやり取りがあった人で具体的な内容について回答があった者の5割弱がこれを譲渡・受領していた。沿岸域に居住する者や漁業関係者から、集落内外の人々へとやり取りされている。「イカ」は、奥能登地域で漁獲が盛んで、特に能登町小木は遠洋イカ釣り漁業の根拠地となっていることもあり、市場を介さないやり取りでも多用されている。また、林（2016, 2021）でも確認された、地域内での「海藻類」「サザエ」「アワビ」のやり取りについて、今回の調査でも盛んに行われている実態が確認でき、市場を介さないやり取りによる水産資源の地域内分配の重要性を改めて指摘できる。「海藻類」のやり取りでは、奥能登地域内のスーパーマーケットなどでも流通量が限られる種を含め、多様な種が用いられている（図3）。「その他の貝類」に関しても、穴水町で養殖が盛んなカキ、珠洲市で採捕される岩ガキの扱いがみられるほか、シダタメなどと呼ばれる貝（コシダカガンガラ属やクボガイ属の巻貝）（図4）やズメなどと呼ばれるヨメガカサガイ属の貝など、能登地域内のスーパーマーケットなどでの販売量



図2 やり取りでも用いられる奥能登地域で採取される多様なキノコ類の例
（2022年10月（左：初旬，右：中旬），能登町の小規模直売所で撮影）

左： ヒラタケ，天然ナメコ，サマツ（モミタケ），ホンシメジ / 右： アカタケ（サクラシメジ），コノミダケ，サマツ，ホンシメジ，クリタケ，ムラサキシメジ



図3 採取，やり取りした海藻類を自宅で保存している例
(2015年8月，輪島市旧門前町で撮影)

左：上段左側から順に，イワノリ，ボウアオノリ，ウスバアオノリ，ワカメ，ジンバソウ・ギバサ（ホンダワラ），イシモズク，テングサ，クロモ / 右：エゴ

が少ない種もみられた。

加工・調理品では、「野菜の漬物」「梅干し」「かぶら寿司・大根寿司」や「水産加工品」などが多くの人々によってやり取りされていた。また，自由記述を確認するとたとえば，「頂き物が多くて助かっている。一度にいただく量が多いので，また別の人にあげたりしている。また，多く頂いた物を長く食べられるよう，自分で加工するようになった」（旧輪島市・50歳代）や，「食品の中で一番多いのが



図4 小売流通量の少ない貝類の例
(シダタメ)
(2022年12月，能登町で撮影)

干しワカメである。海で拾ってきて干して友人や県外の知人に送ったり，あげたりして喜ばれる。ワカメの茎で佃煮にしてあげたりする。ゆず味噌やざぼん漬けにしてあげる。野菜などいただいたりして果物はジャムが多い（いただくもの）。それぞれの人たちと親睦を深めている」（珠洲市・70歳代），「かぶら寿司，大根寿司は，かぶらや大根をもらった時に必ず作ります。友人におすそ分けします，喜んでくれます」（旧柳田村・40歳代）のような，やり取りの再発生や受け取った物の加工行為，素材を加工してから相手に届ける行為もみられた。

また，「なれずしなど，スーパーで購入できないときがあり，親せきの人が持ってきてくれると喜んで食べている。昔，母の実家で作った思い出などを聞くこともあり，食卓がにぎやかになる」（旧輪島市・60歳代），「同じように漬け込んだなれずしを，交換して食べてみると，それぞれの家庭の味がし，それぞれがおいしい。その人のぬくもりや愛情から来るものかなあとと思っています。これからもなれずしを作っていきたいと思います」（旧内浦町・60歳代）のように，林（2021, 2023）で注目した「なれずし」，「こんか漬け」（図5）

や、「かぶら寿司・大根寿司」のような地域らしいあるいは伝統的とされる食品が作られ、市場を介さないやり取りによって地域の人々の食卓に上る状況が、今回の調査でも確認できた。加齢や家族構成の変化などにより、これらを自分で漬け込むことができなくなっても、地域内で調理を継続する人から得ることで、地域らしいあるいは伝統的とされる食品を食べ続けることが可能となる面もある。

他方で、「毎年、かぶら寿司や大根寿司を作ってくれていた人が高齢となり、作らなくなり、寂しく思うが、自分では作ろうと思わない。たまに食べたくなるが、買おうと思わないし、高い」（珠洲市・60歳代）、「たとえば、なれずし、野菜の漬物など、我が家では私が嫁ぐ前から作られていたもので、それを習って私も作っています。しかし、食文化の変化と人口減の影響で、お互い交換しあうことがなくなってきています。また、家族が少ないので作っても食すことが少なく、徐々に作らなくなってきています」（穴水町・70歳代）のような指摘もみられた。



図 5 やり取りでも用いられる地域で多用されてきた伝統的な水産加工品の例（2022年9月、能登町で購入）

上：なれずし（アジ）
下：こんか漬け（サバ）

（3）市場を介さないやり取りに対する人々の認識

表3に挙げた市場を介さない食品のやり取りに関して考えられる観点・機能について、各々の認識を問うた。その結果、やり取りが発揮する多面的機能は、全般的に好意的に受け止められていた。

とくに、関わりあう人とのコミュニケーション機能と、やり取りを通して季節感を感じることに人々の評価は高く、「とても当てはまる・そう思う」回答者が半数を超え、「やや」回答者を含めると9割以上の者が好意的に評価している。次いで、自己表現ができるコミュニケーション・ツールとしての評価や、所有する資源の有効活用を可能とする点への評価が高く、好意的な評価回答が8割を超えている。

一方で、地域ならではの営みを成立・継続させるしくみと、地域の資源の資源化過程への気づきや関心醸成の促進機能については、回答者の3割程度が効果・影響の発現を認識、

表3 市場を介さない食品のやり取りに対する認識・評価

「市場を介さない食品のやり取り」に対する評価観点 (回答者数)	評価得点の平均値	「とても当てはまる・そう思う」「やや当てはまる・そう思う」の回答割合の合計 (%)	「あまり当てはまらない・そう思わない」「まったく当てはまらない・そう思わない」の回答割合の合計 (%)
人と結びつく・絆を確認できる機会／親睦を深められる場／相手の健康状態などを伺い知る機会である。(1213)	3.5	94.5	5.5
コミュニケーションをとったり自己表現の方法のひとつ、自分の得意なこと・技能を生かす手段・場である。(1107)	3.2	82.9	17.1
食生活の質や幅を豊かにするものである。(1082)	3.1	78.0	22.0
(他者・自分の)地域の資源やその生産環境、食文化・食材、家ごとの味などを知る、再確認する機会である。(1049)	3.0	74.2	25.8
地域ならではの営み(食文化や冠婚葬祭など)を持続可能なものにするしくみである。(1047)	2.9	68.5	31.5
得られた資源や作った料理・加工品などを無駄なく・うまく消費したり利用できるようにするしくみである。(1082)	3.2	82.6	17.4
その食材・献立に関わる栽培・採取・漁獲あるいは加工・調理を続ける動機づけ、はげみとなるものである。(1041)	3.0	74.6	25.4
お金のやり取り・値段などを気にせず食品を得る・あげることができる便利なくみである。(1087)	3.0	70.7	29.3
栽培・漁獲や加工の環境や作業の様子、作り手などに関心を寄せたり思い浮かべるきっかけとなる。(1039)	2.9	70.3	29.7
季節を感じる事ができるものである。(1164)	3.5	91.8	8.2
その食品等に関わる地域を感じる・思い出すチャンスをもつものである。(1047)	3.0	75.2	24.8

(アンケート結果を基に作成)

注:

評価得点平均は、「とても当てはまる・そう思う」を4点、「やや当てはまる・そう思う」を3点、「あまり当てはまらない・そう思わない」を2点、「まったく当てはまらない・そう思わない」を1点とし、各項目への回答者の評価得点を平均して算出した。

濃い網掛け…「とても当てはまる・そう思う」回答が50%以上あったもの

薄い網掛け…「とても当てはまる・そう思う」回答が30~50%あったもの、もしくは、「まったく当てはまらない・そう思わない」回答が5%以上あったもの

評価していない。各々の家庭の味を知る・再認識する場、生産・採取活動や加工・調理活動への動機づけ、食生活の幅・バラエティーの拡張、食品に関わる地域に意識を向けることを促すことといった諸機能に関しても、効果・影響の発現への認識、評価がやや低まる。ただし、これらの機能は実際のやり取りの場面では効果を発揮しており、考察は後述するが自由記述のなかでも言及が多くみられる観点となっている。したがって、やり取りを行う本人らは強く意識をして評価していないが機能発揮・利点がみられる観点となっている。

また、市場を介さない食品のやり取りでは、金銭をとまなわない品物の受け渡しが生主となるが、これに関して、「お金のやり取り・値段などを気にせず食品を得る・あげることができて便利」と考える者も多いが、約3割の者は否定的・消極的評価をしている。後述するが、自由記述を参照すると、食品をもらった場合に、相手に(その品物とバランスが取

れるような内容・量の) お返しをしなければならないという心理的負担と、それを考えたり準備したりする時間や手間、費用などのような物理的負担の両面が指摘されている。

(4) 市場を介さない食品のやり取りに関する経験や思い出、考え

市場を介さない食品のやり取りに関する経験や思い出、考えについて、自由記述で回答を求めた。その結果、700人からこれに関わる何らかの記入が得られた。得られた回答に含まれた頻出語上位語は、表4に示した²⁾。次に、記述された文にみられる語間の関係性を確認するため、共起ネットワークを作成した(図6)³⁾。各群で描かれた語間の共起関係に関連した自由記述の主な話題、観点を整理し、その具体例を表5~8に示した。表5~8に挙げた指摘例から、奥能登地域の人々が市場を介さない食品のやり取りに対して抱いている考えや思い、関心のある観点とその具体的な内容を垣間見ることができる。

まず、図6中の第1群では、「自分あるいは相手が作った野菜や採取した山菜、漁獲した魚などを、あげたりもらったりする行為により自分や相手が喜びを感じること」「やり取りを通して新しい作物の栽培や調理を試みる刺激を受けること」が挙げられる(表5)。第1群に関連する多くの自由記述では、やり取りを好意的にとらえ、楽しみにしている様子がみられた。

表4 自由記述でみられた頻出語(上位150)

抽出語	出現回数	抽出語	出現回数	抽出語	出現回数	抽出語	出現回数	抽出語	出現回数
思う	238	言う	33	お金	18	届ける	15	続ける	11
人	232	持つ	33	家族	18	米	15	知人	11
作る	173	田舎	30	家庭	18	隣	15	配る	11
食べる	108	寿司	29	関係	18	好き	14	分ける	11
近所	106	送る	29	気	18	思い出す	14	豊か	11
やり取り	103	親	28	考える	18	都会	14	友達	11
自分	91	知る	27	自家	18	得る	14	余る	11
野菜	90	母	27	少ない	18	それぞれ	13	スーパー	10
頂く	79	山菜	26	新鮮	18	行く	13	タケノコ	10
感じる	75	大切	26	絆	18	祭り	13	会話	10
昔	62	付き合い	26	楽しむ	17	時期	13	懐かしい	10
コミュニケーション	58	子ども	25	教える	17	手段	13	元気	10
多い	58	畑	25	調理	17	旬	13	行う	10
交換	57	物	25	普通	17	少し	13	困る	10
喜ぶ	56	違う	24	料理	17	前	13	思い出	10
味	55	たくさん	22	確認	16	他	13	習慣	10
食品	49	機会	22	楽しい	16	大根	13	親せき	10
おすそ分け	47	感謝	21	感じ	16	加工	12	地区	10
今	47	消費	21	結びつく	16	海	12	漬物	10
季節	44	親戚	21	若い	16	健康	12	物々交換	10
地域	44	能登	21	心	16	助かる	12	毎年	10
お返し	42	友人	21	生活	16	祖母	12	いろいろ	9
家	42	交流	20	珍しい	16	他者	12	嬉しい	9
気持ち	38	買う	20	特に	16	大事	12	取る	9
魚	38	文化	20	開く	16	返す	12	助け合う	9
相手	38	作り方	19	来る	16	量	12	場合	9
食	35	時代	19	高齢	15	ひとつ	11	人間	9
無駄	35	手作り	19	山	15	楽しみ	11	生まれる	9
食材	34	深める	19	親睦	15	減る	11	祖父母	9
お互い	33	良い	19	当たり前	15	栽培	11	他人	9

(KH Coderでの分析結果を基に作成)

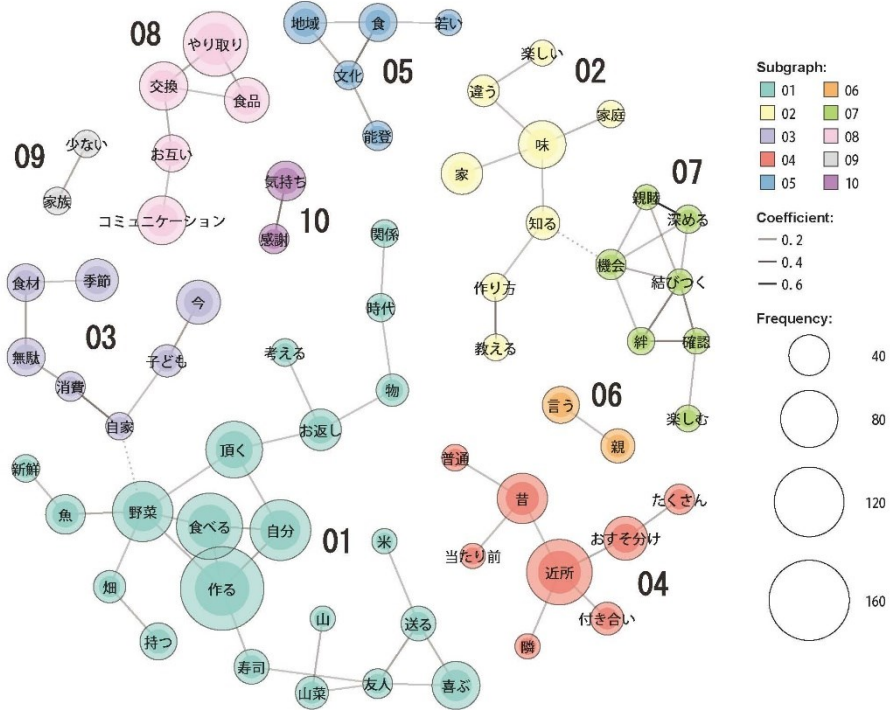


図6 自由記述の共起ネットワーク
(アンケート結果を基に、KH Coder を使用して作成)

一方で、「頂いた際にお返しを考える必要があること」を指摘するものでは、お返しを考える行為やその重要性に関する指摘も多くみられた。そのなかで、金銭をとまなわないからこそ気を遣う点やお返しを考える、用意する負担や、やり取りの「間」に関する記載も目立った。

関連して、従前と異なり現在ではさまざまな食材を適切に調理できる知識・技能や地域ならではの食材・献立への馴染みが各家庭にない場合や、収穫時期にやり取りが集中する場合には、それら食材・献立を届けることが相手への負担になったり、食材が無駄になるのではないかと心配、悩みを抱く者、やり取りの内容を変更する者もみられる。

また、第1群に関連して第3群のように、「自家で消費できない作物などを無駄にしないことや、食材のやり取りを通して季節を感じる」への言及が多い。

そして第4群では、「市場を介さない食品のやり取りは近所との付き合いのなかで昔は当たり前、普通のことで、おすそ分けを頂くあるいはする機会はたくさんあった。量もたくさんあった」という指摘も多く得られた(表6)。また、若年層でも食品のやり取りは地域では当たり前に行われるものにとらえている者がみられる。他方で、習慣に馴染みがない者には、やり取りを通じた密な関わりが負担に映る面もある。

奥能登地域での市場を介さない食品のやり取りの実態と人々の認識（林紀代美）

表5 言及される主な話題、観点とその自由記述例（1）

語間の強い結びつきがみられる組み合わせに関する自由記述の観点	記述の例（原文ママ掲載）
<p>第1群：</p> <p>「自分あるいは相手が作った野菜や採取した山菜、漁獲した魚などを、あげたりもらったりする行為により自分や相手が喜びを感じることに」</p> <p>「やり取りを通して新しい作物の栽培や調理を試みる刺激を受けること」</p> <p>⇒ 「頂いた際にお返しを考える必要があること」</p> <p>※ お返しを考える行為やその重要性に関する指摘、金銭をともなわないからそそ気を遣う点やお返しを考える、用意する負担や、やり取りの「間」に関する記載</p> <p>※ 従前と異なり現在ではさまざまな食材を適切に調理できる知識・技能や地域ならではの食材・献立への馴染みが各家庭にない場合や、収穫時期にやり取りが集中する場合に、それら食材・献立を届けることが相手への負担になったり、食材が無駄になるのではないかと心配、悩みを抱く者、やり取りの内容を変更する者が存在すること</p>	<p>「自分で育てた野菜や採取した山菜など友人に届けるとすごく喜んでもらえるからうれしい」（珠洲市・60歳代）</p> <p>「私は野菜など作っていないので、友達から頂くとき新鮮なものが食べられありがたく思っている」（珠洲市・40歳代）</p> <p>「市場に出荷されない受け取りのできない新鮮な魚をもらう。刺身がとてもうまい」（旧輪島市・50歳代）</p> <p>「実るときや取れる時期が重なるため、新鮮なうちに食べて余るものは、新鮮な間に人にあげれば、喜ばれるし、食品ロスにもならない」（旧柳田村・40歳代）</p> <p>「自分の山で採れたタケノコや、山菜を採ってきたからとおすそ分けだったり、職場の人で山菜取りが好きな人がいて頂いたり、近くの海岸でとれた海藻だったり、好きでおいしかったって話すと、毎年頂いたりすることが多い」（旧輪島市・50歳代）</p> <p>「老人だけの世帯で山菜など採りに山へ行けない人への山菜のごちそうの提供など、とても喜ばれている」（珠洲市・70歳代）</p> <p>「普段自分では買わない、作らない品物がもらえたときはどんな料理で食べようか、など考えるだけでも楽しくなります」（珠洲市・30歳代）</p> <p>「塩辛やゆず味噌など、買ってまでは食べたいと思わないが、頂くことがあればありがたく食しています。今まで作らなかったものでも、自分でも作ってみようと思ひ、作ってみることもあります」（珠洲市・40歳代）</p> <p>「父母はよく、人から何か頂いた時には、相手の好みや季節などを考え、何をお返ししようかとよく思案していました」（旧輪島市・60歳代）</p> <p>「親からの教えは、頂いた物はそれ以上にお返しをしない、と言われてきました」（旧輪島市・60歳代）</p> <p>「その季節が来ると、あの旬のものを持ってあの人が来る、お返しはあの人が好きな塩イカにしよう、笑顔の交流である」（旧内浦町・50歳代）</p> <p>「とてもいい風習だと思うのですが、相手の負担になったり、お返しの心配をしなければならないやり取りは苦痛です」（珠洲市・60歳代）</p> <p>「もらってうれしいが、お返しを考えると憂鬱」（旧能都町・60歳代）</p> <p>「親しくなるきっかけでもあるが人によってはすぐにお返しをする人、お返しをしない人がわかるので疎遠になる場合もあるので面倒くさいと思う人も多いのではないと思う」（旧内浦町・80歳代以上）</p> <p>「昔は近所とのあげたりもらったりもあつたけど、最近は近所づきあいも都会のようになり、物をあげてもすぐお返しがあるので、かえってあげづらくなってきたので、あげないようにしている」（珠洲市・70歳代）</p> <p>「昔と違い、いまはあまりやり取りをしません。頂くとき何をお返ししようかと思ったりして苦になるときもありませんし、あげるとすぐ向うの方もお返し下さるから、どうしようかと迷います」（珠洲市・70歳代）、</p> <p>「頂くことはありがたいが、お返しが特にない時が困る。スーパーで果物やお菓子を買って帰すこともあり、良い思ひでもある」（珠洲市・60歳代）</p> <p>「頂くばかりで、あげるものがないので恐縮する。もらいっぱなしはよくないので、お返しに悩む」（旧能都町・50歳代）</p> <p>「昔はやり取りが多かったが、今は野菜、魚などあげていいものか悩む時がある。相手が調理法がわからない、さわらないとかがある」（珠洲市・70歳代）</p> <p>「それぞれの家の生活の違いがあり、おいしいからと言ってなんでも差し上げるのは考えるところです」（旧内浦町・60歳代）</p> <p>「お年寄り世帯や、昔は母子家庭や子どくさんの世帯に、普通に（大漁の時）魚を届けていました。今は、魚をあげてもさばけない人とかごみの処理とかあり、丸のままよりさばいてあげるようにしています」（旧輪島市・50歳代）</p> <p>「頂くことはありがたいと思うが、量が多すぎて食品ロスにつながっている。こっそり処分している。我が家では、魚を人にあげるときは、姿のままではなく三枚におろしたり、切り身であげるようにしている（ゴミの減量のため）」（旧内浦町・60歳代）</p> <p>「やり取りはもらったものに対するお返しとして自分がとったものをあげるが多い。タケノコなどはもらう時期が集中して、すぐに処理をしなければいけないため、面倒に感じることもある」（旧輪島市・30歳代）</p>
<p>第3群：</p> <p>「自宅で消費できない作物などを無駄にしないことや、食材のやり取りを通して季節を感じることに」</p>	<p>「季節ごとの作物や珍しいものを得られたときはうれしい。その人との情や思い出になる」（珠洲市・80歳代以上）</p> <p>「秋になるときのこを取ってきてくれる近所の方がいます。その季節になると楽しみでたまりません」（旧柳田村・80歳代以上）</p> <p>「夫が釣った魚や山菜を近所の人に食べてもらうことで、食材を無駄にせず、季節を感じてもらいたいと思う」（旧輪島市・60歳代）</p> <p>「一家庭で消費しきれない食材を、近所に分けることで無駄な廃棄を減らせるのが良いと思います」（珠洲市・40歳代）</p> <p>「この地域では、普通に行われています。おすそ分け文化は取れ過ぎた食材を無駄にしないし、旬を感じることができます」（珠洲市・50歳代）</p> <p>「自分の家庭ではあまり消費しない場合でも、他の家庭ではよく消費する食材だったり、喜ばれるものだった場合、無駄なくうまく回っていくことができるイメージがある。人との結びつきやコミュニケーションのひとつだと思う」（珠洲市・40歳代）</p> <p>「季節の物が食べられ、季節感を感じられる。だが、たまに多すぎて困ることもある。野菜や魚は大変助かる。新鮮なものを味わえる。作る方にとっても、張り合いができて健康にいいと思う」（珠洲市・50歳代）</p> <p>「自家栽培で消費しきれない食品を無駄にせずすみ、無理なく関わり、何より食生活、食材の情報交換ができて、人生そのものまで豊かになる」（珠洲市・50歳代）</p> <p>「野菜など作る人の思いを届けたり、無駄を少しでも少なくできる。作っている人の「しがい」をいかしたい」（旧能都町・70歳代）</p> <p>「たくさんとれた食材をいろんな人にあげることで、地域の結びつきがたくし、食材を無駄にすることもないのでよいことだと思う」（旧能都町・60歳代）</p>

（アンケート結果より作成）

表6 言及される主な話題、観点とその自由記述例(2)

語間の強い結びつきがみられる組み合わせに関する自由記述の観点	記述の例 (原文ママ掲載)
<p>第4群：</p> <p>「市場を介さない食品のやり取りは近所との付き合いのなかで昔は当たり前、普通のことで、おすそ分けを頂くあるいはする機会はたくさんあった。量もたくさんあった」</p>	<p>「自宅で作ったりしたものは、隣近所に昔からおすそ分けという形であげたりもらったりするのが普通にされていたと思います」(珠洲市・70歳代)</p> <p>「ほとんどの家が兼業農家という地域で育ちましたが、作物は上手にできなかったり人より早く実ったりと様々で、その様子に合わせて、お互いに不足するものをあげたりもらったりして過ごしてきました。また、ふき、みょうが、ゆずなどない家も、誰かがあげるといのが当たり前でした。お葬式でもそれぞれの精進を持ち寄って食事を作っていました」(旧内浦町・70歳代)</p> <p>「おいしいものができたら人にあげる、たくさん作ったら人におすそ分けするのが、昔から当たり前だった。やり取り、交換は心を豊かにする」(穴水町・60歳代)</p> <p>「小さいころから祖母がいろいろ作ったものをみなさんにおすそ分けしていたので、それが当たり前とかそういうものだと思っていましたし、自分もいろいろ作ったものは食べて行きたいと思うので多めに作って配っています」(旧輪島市・40歳代)</p> <p>「昔から地域では当たり前文化であり、特別なこととは思わない」(旧柳田村・40歳代)</p>
<p>⇨ 習慣に馴染みがない者には、やり取りを通じた密な関わりが負担に映る面</p>	<p>「能登の人はハードルが低く、好意的にとらえている人が多いが、他地域から来た人になるとどう対処するのがよいか少し悩ませる」(珠洲市・30歳代)</p> <p>「輪島市から嫁ぎましたが、それまでは近所とのやり取りはありませんでした。嫁いでから知らないうちに野菜が置かれていたり、お返しをしてもまたすぐにお返しがあり、最初はうっとうしいと感じたこともありましたが、今では慣れました」(珠洲市・50歳代)</p> <p>「都市部からの転居者のため、仕事相手からもらうのは申し訳なく感じる。また、自分が欲しいと思わないものもあるので、ありがた迷惑なこともある」(旧輪島市・40歳代)</p>

(アンケート結果より作成)

第8群では「やり取りや交換がコミュニケーション・ツールとなっている」面への言及、第7群では「やり取りを介して、人との結びつき、絆を確認できる(表7)。親睦を深める機会となっている」とする言及がみられる。記述からは、食品のやり取りが地域の高齢者の見守り機能を有している一面を垣間見ることができる。ただし、やり取りを通じた絆の確認などが難しくなっている点を指摘したのも散見された。

また関連して第2群では、「懐かしい味、馴染みの味との再会や経験の回想、各家庭で作方や味付けが異なることを知ったり、知らない食材・献立を学ぶ点が楽しい」という指摘がみられる。逆に、自家と他の家との味の違いがやり取りの上での障害となる面への意見も散見された。また、各々のもつ資源や技能を活かすことができる場、それを認められることが喜びであり、耕作や調理などを継続する動機づけとなっている面、互いの食生活をカバーしあっている面があることへの言及もみられた。

そのほか表8に挙げたように、第5群では「能登の食文化であり、食を支えている側面があること。やり取りでの食料調達や、そこで扱われてきた食品・献立に関わる文化・技術の伝承が難しくなりつつある点」への指摘もみられる。第10群では「行為に関して感謝の気持ちを持つ、気持ちを込めること」、第6群では「やり取りをすることや方法などを、親から言われてきた、見せられてきたこと」、第9群では「家族人員が少なくなるなど社会環境が変化するなかでやり取りの頻度や量が変化していること」への指摘がみられた。

Ⅲ おわりに

本研究では、過疎高齢化の進展が著しい石川県奥能登地域を事例として、市場を介さない食品のやり取りに注目し、その実施状況の実態把握とともに、それに対する地域の人々の考えや経験に関する知見の収集と考察を行うことを目的とした。

奥能登地域での市場を介さない食品のやり取りの実態と人々の認識（林紀代美）

表 7 言及される主な話題、観点とその自由記述例（3）

語間の強い結びつきがみられる組み合わせに関する自由記述の観点	記述の例（原文ママ掲載）
<p>第8群： 「やり取りや交換がコミュニケーション・ツールとなっている」</p>	<p>「作ったものを無駄にせず、近所にあげるのは、喜んでもらって家計にもやさしく、お互いに余っているものをおすそ分けするのは、コミュニケーションをとる手段でもあると思うのでいいと思う」（旧能都町・70歳代） 「食生活の改善と同時に自己表現もでき、コミュニケーションをとる良い機会だと思うから、これからも続けていきます」（旧輪島市・70歳代） 「隣近所同士のコミュニケーションを図るための手段や、高齢化社会が進み安否確認ができるもの」（旧輪島市・60歳代）</p>
<p>第7群： 「やり取りを介して、人との結びつき、絆を確認できる。親睦を深める機会となっている」</p>	<p>「余分に作ったものを無駄にしないでよし、他の人の味も勉強になったりといふことが多く、もらったものを食することができることは相手を信頼していなければできないことでもあると思っている」（旧能都町・70歳代） 「昔ほどではないが、能登の人は野菜や魚を近所に振る舞い、親睦を深め、親密さを確認したいと思っている」（旧能都町・30歳代） 「人と結びつく、絆を作る機会であり、親睦を深めるものである。自分の得意なこと・技能、余ったものを活かす手段、場である。その食材の栽培や採取、漁獲を続ける動機につながり、励みとなる」（旧柳田村・70歳代） 「隣近所の家々と交流で各自の味を楽しみながら現況の確認にもなるのでは」（珠洲市・60歳代） 「絆を確認できるのが一番だと思います。普通の日常では訪問することがなかなかないが、このやりとりで訪問したり、話をすると、近況が分かる」（旧門前町・60歳代） 「食品のやり取りで他者を思いやる心や絆が生まれるように思います。近所の人を大切にしない（遠くの親戚より近くの他人ということわざを大事にしている）」（穴水町・60歳代） 「コミュニケーション、絆の確認のため。他者との食品のやり取り、交換はよくあるが、コロナ禍で減少傾向」（穴水町・60歳代）</p>
<p>⇒ やり取りを通じた絆の確認などが難しくなってきた点</p>	<p>「昔は人と結びつく絆を確認できていたように思いますけれども、時代とともに付き合いが難しいようになっています」（旧能都町・60歳代） 「人と結びつく、親睦を深められるよいことではあるが、好まないものであったら逆に迷惑になることもあるので、ほどほどにやり取り、交換するよう気を遣うといいのでは」（珠洲市・60歳代） 「私が子どものころは、我が家で作った料理を隣の家などに配ったり、季節によってばたもちを配ったりして、お互い結びつきが強かった。また隣の家より物をよくもらったが、家族構成が変わった現在はなくなってしまった。機械化で共同農業もなくなった」（旧柳田村・60歳代）</p>
<p>第2群： 「懐かしい味、馴染みの味との再会や経験の回想、各家庭で作り方や味付けが異なることを知ったり、知らない食材・献立を学ぶ点を楽しむ」</p>	<p>「知り合いや友人たちとのきずなが深まるものと思っています。友人と手作りの漬物などを交換して、作り方などお互い教えあって学べることも利点のひとつです」（穴水町・60歳代） 「同じ地域でも調理法が微妙に違っていたり、それぞれの家庭の味わいが楽しめる」（珠洲市・60歳代） 「漁師、農家、町に住まう人、その家、その人の独自の味で、知らない味と出会う場」（旧輪島市・60歳代） 「自分の家にはおいしい味に驚くことも多い」（旧門前町・70歳代）、 「泥がついていたり虫がいる野菜をもらって、安心安全だと思ふ。形の良し悪しは全く気にならない。野菜でも魚でも、頂くときに調理方法を聞くのが楽しい。自分の家と違うのが新鮮」（珠洲市・40歳代） 「もらうことで食べてみようかなと思ふ、食材を知るきっかけになる。おいしいと、スーパーなどで見かけたときに購入するきっかけになる」（旧輪島市・20歳代） 「その人の食に対する嗜好やこだわり、生活ぶりを知ることができる」（旧輪島市・60歳代） 「一人暮らしの高齢者が多い地域のため、コミュニケーションツールの一つとなると思います。おかずを一品交換することだけでも食の幅が広がり、普段とは違う味付けを楽しむこともなります」（珠洲市・40歳代） 「生まれ育った地域（住んでいる人）しか得ることができないもの（店頭には見当たらないもの、貝や海藻、山野草）をやり取りすることで、相手を想う気持ちや自分への愛情を感じる。調理方法や味などで、幼い頃の家族とのやり取りや会話を思い出し、とても懐かしい」（旧輪島市・60歳代） 「もらうとお返しは相手の作っていない物や市販のものなど、必ずお返しをするようにしている。とても大切なコミュニケーションだと思う。いただいた物で自分が知らない物や作れない物など頂くと、とてもうれしい。やはり市販のものよりおいしいと感じる。同じ町内に嫁いだので、やり取りは抵抗なくできる。頂いた物で作り方を知らない品は教えてもらったり、仲良くなる手段だと思う。田舎なので、野菜などはあるか聞いてからあげるようにしている」（旧能都町・70歳代）</p>
<p>⇒ 自家と他の家との味の違いがやり取りの上での障害となる面</p>	<p>「家の味好みで他の家の味付けは好まないことがある」（旧門前町・70歳代） 「子どもの頃はやりたと思っていたが、今は食生活が各家で違うので難しい」（旧輪島市・70歳代） 「それぞれの家の生活の違いがあり、おいしいからと言ってなんでも差し上げるのは考えるところです」（旧内浦町・60歳代）</p>
<p>… 各々のもつ資源や技能を活かすことができる場、それを認められることが喜びであり、耕作や調理などを継続する動機づけとなっている面、互いの食生活をカバーしている面</p>	<p>「皆それぞれ得意技能を持っていることを知る機会になっている。自分たちから発信しないけど、私なりの評価をすると喜んで反応してくれる。皆分かち合うことが楽しいと感じられる。絶対餓死しない町、村だと強く感じる」（旧柳田村・60歳代） 「あげたものを、おいしかった、と言ってもらえると、また頑張るという気になる。かぶら寿司は、自分でも作るが、頂いた物がおいしいと作り方を教わったりし、人間関係を深められる。庭先に畑から採ってきた野菜が置いてあると、相手の気持ちの良さを感じる」（穴水町・70歳代） 「お互いの思いがあり、おかげさんという優しい気持ちになる。今後も自分で作ったものを食べてもらい、味の評価してもらい、次はもっと上手に作ろうと思う」（旧輪島市・60歳代） 「自分の家でのあまりものでも、他家では作っていないまたは不作であるため食べたいと思うものを譲り合う」（旧内浦町・70歳代） 「自宅にある物と他人の家にある物を互いに替えることで、ある物とない物をかえることで楽しみがある」（穴水町・70歳代）</p>

（アンケート結果より作成）

現在の奥能登地域でも、市場を介さない食品のやり取りは活発に行われている。自家で栽培・採取や漁獲した資源をそのまま、あるいは加工・調理して、近所に住まう者や親しい間柄の相手に届ける行為や、食品を受け取った際に相手のようすや好みを踏まえながら

表8 言及される主な話題、観点とその自由記述例(4)

語間の強い結びつきがみられる組み合わせに関する自由記述の観点	記述の例 (原文ママ掲載)
<p>第5群：</p> <p>「能登の食文化であり、食を支えている側面があること。やり取りでの食料調達や、そこで扱われてきた食品・献立に関わる文化・技術の伝承が難しくなりつつある」</p>	<p>「食品のやり取りは、おたがいさまというきもちで以前から行ってきた、良い文化だと思います」(穴水町・70歳代)</p> <p>「都会ではなくなりつつある地域の人のコミュニケーションをとったり、文化、伝統を知るきっかけにもなる。それによって地域への愛着もわきやすくなる」(旧柳田村・30歳代)</p> <p>「つながりを深めるチャンス。他所から来た者は、地域の食生活を知るチャンス」(旧能都町・70歳代)</p> <p>「たとえば、なれずし、野菜の漬物など、我が家では私が嫁ぐ前から作られていたもので、それを習って私も作っています。しかし、食文化の変化と人口減の影響で、お互い交換しあうことがなくなってきています。また、家族が少ないので作っても食すことが少なく、徐々に作らなくなってきています」(穴水町・70歳代)</p>
<p>第10群：</p> <p>「行為に関して感謝の気持ちを持つ、気持ちを込めること」</p>	<p>「新鮮なお魚を近所の人からもらったり、タケノコをたくさんいただいたのでおすそ分けしてもらったり、うれしいことが多いです。感謝しておいしく頂きます。お返しには、大体、お酒を渡します」(旧輪島市・30歳代)</p> <p>「あげる方の気持ち、もらう方へ配慮、心配り、お互い様の感謝」(珠洲市・50歳代)</p> <p>「感謝の気持ちが生まれ、自然にありがとうやおいしかったよと年齢関係なく話をする事ができる。もったいない、残さない、と苦労して作った方への感謝を忘れないことを教わった」(珠洲市・50歳代)</p> <p>「他者からいただいた後、心にときめきも芽生え、次に自分からその人にお返しをしたり、お金のやり取りが発生しなくとも人と人の関わりあう機会も増えるのでよいことだと思っています。感謝の気持ちがわくし、一石二鳥な気がします」(穴水町・70歳代)</p>
<p>第6群：</p> <p>「やり取りをすることや方法などを、親から言われてきた・見せられてきた」</p>	<p>「小さいころ、おすそ分けのとき、よくおつかいに行かされました。「なんて言ってあげればよい？」と親に確認しては、相手の方に親に言われた通りに伝えて。そんな小さな頃の経験が今に活かされているのかなと思います」(旧輪島市・60歳代)</p> <p>「他者とのやり取りは親がしていたことなので、こういうものだという感覚です。何か頂いたらお返し、そういう思うだけです」(旧内浦町・40歳代)</p>
<p>第9群：</p> <p>「家族人員が少なくなるなど社会環境が変化するなかでやり取りの頻度や量に変化していること」</p>	<p>「以前よりそのようなやり取りも少なくなっていると思う。個人的には自分の畑でとれた野菜とか、ゼンマイ、シイタケなど、送って喜んでもらっているのですが」(珠洲市・70歳代)</p> <p>「海と山に恵まれた環境なので、できることです。今は家族数も少なくなっているため、食材が豊富にありすぎて、新鮮なうちに誰かに使ってもらいたくて。ありがたい大変贅沢な環境に住んでいると実感している」(珠洲市・70歳代)</p> <p>「家族の人数が少なくなり、あげたりもらったりすることが多くなったように思う」(旧輪島市・70歳代)</p> <p>「以前はもちを作ったら隣近所にあげたりしたのですが、人も減り近所も遠くなり、そういう交流は段々と少なくなりました」(旧内浦町・60歳代)</p>

(アンケート結果より作成)

お返しを考える行動がみられた。これにより、食料調達は補完することにくわえ、自分では調理や加工をすることが困難であっても市場を介さないやり取りを通じて作る技能・材料を持つ人と食べたいと思う人、食材を手に入れにくい状況にある人などが結びつくことで、それら食品・献立が地域内で食べ続けられる環境が成立している。やり取りされる食品のなかには、奥能登地域の小売店の販売では安定してあるいは一定量で扱われることのないもの、地域らしいあるいは伝統的とされるものも存在している。やり取りが継続することで、食の多様性や地域の食文化を確保・維持できる環境を創出できている。また、市場を介さない食品のやり取りは、自らの手元にある資源の有効活用にとどまらず、互いの健康状態や絆の確認、親睦の深化のほか、調理、保存や耕作、採取などに関わる知識・技能の習得・伝承を実現し、季節のうつろいや地域環境の認知・理解、各々の持つ知識や技能を活かした自己実現・貢献も促している。このように、市場を介さない食品のやり取りは、現在でも奥能登地域の食文化や食環境、生活の維持やその多様性の確保を支える重要な機能となっているといえる。

経験が豊富な高齢層に限らず、地域内の若年層の多くも、市場を介さない食品のやり取りに対して好意的評価やメリットを実感する感想等や継続意欲を抱いていた。その点を踏まえると、今後も奥能登地域で市場を介さない食品のやり取りが一定の頻度やひろがり、内容をもって継続され、食生活を支える機能を発揮すると推測される。ただし、人との付

奥能登地域での市場を介さない食品のやり取りの実態と人々の認識（林紀代美）

き合い方や生活スタイルの変化、資源を持たない人の存在、高齢化の進行などを背景として、従前のような密な付き合いや、お返しを考えることが負担と感じる者も一定程度存在している。これまでやり取りされてきた食品が栽培や調理などされなくなることで、地域内でそれらを得にくくなる人が出てくるケースもみられた。これからの地域の食環境の持続性を考えるうえで、この状況には注意を要する。

本研究では、世代別の自由記述の傾向分析や、やり取りを行う空間分布やネットワークに関する考察、市場を介さないやり取りが世帯の食品消費に占める割合や食品別にみたやり取りの重要度の差、やり取りの具体的な方法などに着目した詳細な実態把握には着手していない。これらの観点の解明は、残された課題である。

（金沢大学人間社会研究域）

【付記】本研究は、JSPS 科研費（21K01028）の一部を活用して実施した。アンケートの回答に協力いただいた多くの奥能登の皆様に対し、記してお礼申し上げます。

【注】

- 1) 調査に際し「金沢大学人間社会研究域「人を対象とする研究」に関する倫理審査」の承認を得た（承認番号：2021-43・2021-62）。
- 2) テキスト分析には、「KH Coder」を用いた。分析方法は、樋口（2014）を参照した。
- 3) 市場を介さない食品のやり取りに関わる考えや感想、経験、思い出などについて自由記述で回答を求めていることを考慮し、問いかけ分に関連して頻出する「思う」「感じる」と一般的な対象を指す「人」について分析対象から除外して、共起ネットワークを作成した。15 件以上出現した語について、Jaccard 係数上位 70 の共起関係を描出させた。

【参考文献】

- 池谷和信 2003. 『山菜採りの社会誌 資源利用とテリトリー』東北大学出版会.
- 岩間信之 2013. 『改定新版フードデザート問題』農林統計協会.
- 神山千穂・中澤菜穂子・齊藤 修 2014. 自家生産及びいただきものによる市場を介さない食料供給サービスの定量的評価：全国及び能登半島を対象とした比較研究. 土木学会論文集 G（環境）70-6, II 361-369.
- 齋藤 修・ヤルッコ・ハバス・白井浩介・栗栖 聖・荒巻俊也・花木啓祐 2015. 八丈島における市場を介さない食料供給サービスの実態とレジリエンスな島づくりへの一考察. 土木学会論文集 G（環境）71-6, II 349-357.
- 齋藤暖生 2019. 食用植物・キノコの採取・利用にみる森林文化—文化的要素の抽出および文化動態の解釈の試み—. 林業経済研究 65-1, 15-26.
- 讃岐 亮・吉川 徹 2012. ガソリンスタンドのアクセシビリティ評価と施設撤退の影響評価 岩手県を事例にして. 日本建築学会計画系論文集 77-673, 639-648.
- 関 満博 2015. 『中山間地域の「買い物弱者」をささえる移動販売・買い物代行・送迎バス・店舗設置』新評社.

- 富塚朋子・宮田昌彦 2015. マイナー・サブシステム（小生業）としての海藻採りと資源の持続的利用. *Algal Resources*8, 37-53.
- 野瀬光弘・木村友美・坂本龍太 2022. 地域在住高齢者における農作物の取り扱いと健康度との関連性—高知県土佐町のご長寿検診から—. *日本農村医学会雑誌* 71-1, 31-40.
- 橋本成仁・山本和生 2012. 免許返納者の生活及び意識と居住地域の関連性に関する研究. *土木学会論文集 D3（土木計画学）* 68-5, 1709-717.
- 林 紀代美 2016. 海藻・魚醤の利用からみた「能登地域」のひろがり. *E-journal GEO*11-1, 135-153.
- 林 紀代美 2021. 会食の特徴・機能と人々の認識：「キリコ祭り」に注目して. *日本海域研究* 52, 31-49.
- 林 紀代美 2023 (印刷中). 地域の伝統的な食に関する消費, 評価, その変容. *歴史地理学* 65-1.
- 樋口耕一 2014. 『社会調査のための計量テキスト分析』ナカニシヤ出版.
- 古川恵子・友清貴和 2003. 高齢・過疎地域における高齢者の生活を支えるつきあいのひろがりに関する研究. *日本建築学会計画系論文集* 568, 77-84.
- 吉野馨子・片山千栄・諸藤享子 2008. 住民による農産物の入手と利用からみた地域内自給の実態把握—長野県飯田市の事例調査から—. *農林業問題研究* 172, 449-460.