

安房の食文化を見つめ直す

医食同源の考えに基づいた「身土不二」という言葉があります。私たちの生命（身体）と生きる環境（風土）は一体不可分のものであり、生まれ育った土地でとれた食物を摂取することが望ましいという意味です。

私たちが住む安房地域の食文化は、どんな姿をしているのかという素朴な疑問から、NPO法人南房総文化財・戦跡保存活用フォーラムでは、有志によって「安房・食文化フォーラム」グループを立ち上げました。まず身の回りにある地域の食材や食習慣などを考えながら、いわゆる「健康長寿」社会をつくってきたといえる安房にある伝統料理から、地域の食文化の姿を見つめ直していくことにしました。

そこで食育や健康の食などを実践的に取り組み、地域に大きな役割を果たしている館山市保健推進協議会の皆さんのご協力をいただき、『わが家のおおごっつお』と題する「地域の「ご馳走」のレシピ募集をおこないました。その結果、保健推進員の皆さんから愛情に満ちたレシピが多数集まっただけでなく、実際に調理指導によって誇りある地域の伝統料理が再現されました。近代に入って安房が、健康を害した多くの文人墨客や要人らの転地療養の地になっていった背景には、安房の人びとが試行錯誤を重ねてつくり上げてきた食文化の知恵があり、それが「健康長寿」社会をつくってきた

伝統的な食文化があつたと推察されます。私たちは、その食文化を通じて、海とともに地域の歴史・文化をつくりあげてきた先人たちの姿を学んでいきたいものです。

このたびのレシピと調理にあたって、煮物ひとつとっても地域あるいは家庭ごとに個性があり、それは母から娘へ、姑から嫁へと「おふくろの味」が継承されていきました。生活圏ごとに適した生活文化の知恵があり、それが健康な生命を支えていたのです。同じメニューであっても家庭によって異なる繊細な工夫があり、その味わいには参加した市民から驚きと賞賛の声が聞かれました。その感動を多くの人と分かち合い、さらに次代の子どもたちにその味を継承していくために、レシピ集を冊子にしたいとの提案に対して、貴重なレシピを公開してくださった皆さんにあらためて御礼を申し上げます。

そう遠くないいつの日か、地域づくりのひとつとして、市民（とくに女性）が主役となったコミュニティ・レストランが開かれ、地域の味わいを楽しめるようになることを望みます。

2007年7月

NPO法人南房総文化財・戦跡保存活用フォーラム

「安房・食文化フォーラム」担当 事務局長 池田恵美子