

●講 演：「長野県のブランド戦略と事例『すんき』」
中澤 弥子（長野県立大学健康発達学部 教授）

1. はじめに

○中澤 こんにちは。長野県立大から参りました中澤と申します。

うまく話せるか自信がありませんが、これまでに長野県内で学ばせていただいていることをご紹介して、何かお役に立つことがあればと思ってお話をお受けしました。よろしく願いいたします。

本日の話は、長野県の紹介として長野県が健康長寿県であるか、長野県の食文化の特徴、そして長野県のブランド戦略の紹介と、事例としてはすんきを中心にお話ししたいと思います。その他の事例もいろいろお話ししたいところですが、時間がありませんので、一例を中心にご紹介します。

2. 自己紹介

最初に、自己紹介ですが、私は熊本県の出身で、阿蘇の農山村で育ちました。学部・大学院修士課程には食物学を専攻しまして、その後2年間、長崎の短期大学で勤務した後に大学院博士課程で保健学を専攻しました。食文化を最初から研究しておりませんので、勉強不足をいつも感じています。1999年に長野県短期大学に勤め、先ほど南先生からご紹介いただきましたが、今年度から長野県立大学が開学しまして、管理栄養士養成課程で調理科学、調理学実習・実験、そして食文化論などを担当しております。研究分野としては調理科学・食文化・食育になります。

なお、実は私が食文化の研究を始めたのは、朝倉先生の講演会に、長崎の短期大学で勤務している間の1989年12月に参加したことが強い動機になります。それまで食文化関係の専門書を読んでも難しく理解ができなかったのですが、朝倉先生のご講演と、「食は韓国にあり」という御著書がとても楽しくて、おもしろくて、いつか食文化研究に携わりたいと思っていました。それで、ずっとその本は私の本棚に並んでいて、長野で仕事を始めて、本当に少しずつ食文化を勉強させていただいてきて、今日はその話をいたします。

長野県内にはいろいろな魅力的な郷土料理がありますので、フィールドワークでは郷土料理や食品の保存法など、いろいろなお話をうかがって、つくって食べて学ばせていただいております。今ではある程度長野県全域を対象に調査をさせていただいており、食物関係や保健関係のことを勉強してきたことを少しでも生かせればと思い、農山村の産物活用のお手伝いに取り組んでいます。長野県の皆さんは非常に謙虚で勉強熱心で、80歳や90歳を超えた方たちがいつも新しいことを学ぶ姿勢で、いろいろ工夫して本当にいろいろなことをやっていたらっしゃるので、いつも元気をもらいながら食について学んでいます。

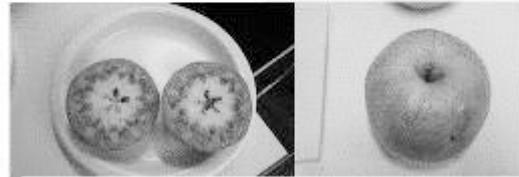
長野県にはたくさんの農産物、野菜や果樹にいろいろな新しいものや古い歴史があります。これはリンゴの新品種で実生とありますが、まだ名前がついていないという意味で、輪切りにした写真で、今、果肉が赤い色のリンゴが開発されています。果肉に赤い色がついているリンゴは酸っぱいものが多いのですが、このリンゴは酸味と甘味のバランスがよくておいしく、期待の星だと思います。果肉の赤いリンゴの開発は青森県が一番先行していますが、長野県でも開発されており、きらめきとかムーンルージュとか、新品種のリンゴの販売が始まっています。こういった新しいものや従来の品種を生食や加工品でどのように販売するかといったことに少し携わらせていただいています。また逆に、古いお話で、農山村の産物活用の取り組みとしては、飯綱町に和リンゴの一種で高坂リンゴという小さいリンゴがあります。もともとは花が美しいリンゴで、花をめぐるためにたくさん植えられていたリンゴを活用しようということでシードルなどへの利用が始まっています。高坂リンゴにはユニークな伝統があって、お盆の盆棚に使われていました。写真では大きさがわかりにくいですが、高坂リンゴを枝につるして、長いそうめんを枝に暖簾のように垂れ下がるように飾る盆棚を準備していたという歴史などもありますので、飯綱町や飯綱町にあるアップルミュージアムの方と、こういったことも生かして地域のいろいろな産業につなげていけないだろうかという話をしています。食文化で学んだことを地域に生かすような取り組みに微力ですが協力させていただいています。



長野県内で郷土料理、食文化の調査、 農山村の産物活用



鬼無里(きなさ)



新品種の活用 実生(みしょう)



飯綱町の盆棚



和りんご:高坂(こうさか)林檎

参考資料:いいづなアップルミュージアム

3. 長野県は健康長寿県か

長野で20年ほど暮らして学んできたことを通して、長野県の紹介を致します。長野県は健康長寿県として売り出していますので、関係のデータを示します。

昔の長野県は塩分をたくさん摂取し、寒いところなので寿命が短いと思われるかもしれませんが、1921年から2015年までの全国と長野県の平均寿命と長野県の全国順位の推移を示した表1から、約90年前でも長野県は長寿であることがわかります。1965年の女性の結果は26位で上位ではありませんが、その後は男性も女性も平均寿命は上位で、長寿であることが示されています。なお、2015年の平均寿命は滋賀県が男性ナンバーワンで、滋賀県の男性の長寿の要因について勉強させていただこうと思っております。

表1 全国及び長野県の平均寿命(歳)と全国順位の推移

西暦(年)	男性			女性		
	全国	長野県	順位	全国	長野県	順位
1921~25	42.06	45.36	5	43.20	46.70	6
1935~36	46.92	49.51	1	49.63	51.80	1
1947	51.76	53.69	7	55.62	57.61	7
1954~56	63.17	64.87	2	67.33	68.45	10
1965	67.74	68.45	9	72.92	72.81	26
1975	71.79	72.40	4	77.01	77.00	16
1985	74.59	75.91	2	80.75	81.13	9
1995	76.70	78.08	1	83.22	83.89	4
2005	78.79	79.84	1	85.75	86.48	5
2010	79.59	80.88	1	86.35	87.18	1
2015	80.77	81.75	2	87.01	87.675	1

*2015年 男性1位:滋賀県 81.78歳

参考資料:水島治夫:「府県別生命表集」1921~56年
厚生省:「地域別生命表」1965~85年
厚生省:「都道府県別生命表」1990~95年
厚生労働省:「都道府県別生命表」2000~15年

表2は、2015年男女別の平均寿命について、市町村別の平均寿命の全国上位50位から長野県内の市町村を抜粋して示しています。長野県の市町村数は現在77ありますが、男性で10の市町村、女性で9つの市町村の平均寿命が全国50位以内と多く、長野県は平均寿命が長い県といえると思います。

表2 平均寿命(歳)が全国上位50位内の長野県内市町村(2015年平均寿命)

男性			女性		
全国順位	市町村	平均寿命	全国順位	市町村	平均寿命
8	大町市	82.5	11	佐久市	88.4
11	岡谷市	82.4	16	宮田村	88.2
20	長野市	82.3	23	阿智村	88.1
23	川上村	82.2	30	筑北村	88.1
33	茅野市	82.1	32	高山村	88.1
35	高山村	82.1	33	箕輪町	88.1
37	千曲市	82.1	35	南箕輪町	88.1
39	筑北村	82.1	41	生坂村	88.0
44	栄村	82.1	46	中川村	88.0
49	御代田町	82.1			

参考資料:厚生労働省HP:「平成27年市区町村別生命表の概況
市区町村別平均寿命(上位・下位50市区町村)」

また、近年、健康寿命が注目されるようになって、健康寿命では長野県は上位ではないと思われているようですが、健康寿命の算出には計算の仕方が3つあり、よくマスコミで取り上げられているのは、①の日常生活に制限のない期間の平均になります。私は③の日常生活動作が自立している期間の平均、すなわち、実際の介護保険の要介護度のデータを活用したものが大事だと思っています。というのは、①の日常生活に制限のない期間の平均、なお、2016年のデータでは熊本県が除かれていますが、①の算出には、「あなたは現在健康上の問題で日常生活に何か影響ありますか」という主観的な健康についての問いがあり、長野の方は、酸素のボンベを背負いながら畑仕事をしているような方が結構いらっしゃいます。だから、主観的に健康かと聞かれると健康ではないけれども、でもやっていることというと、傾斜地での農業をされたり、足がちょっと悪くても農業をされているとか、日常生活動作は自立している方が多い感じ。それで、介護保険の要介護度のデータを使った③では長野県は全国1位で、2010年、2013年の結果でも全国1位です。それで長野県では、健康寿命はあくまで指標の一つで、絶対視しないで取り組みましようということが担当部局で言われており、私は健康寿命も短くないと思っています。

健康寿命とは？

「健康上の問題で日常生活が制限されることなく生活できる期間」と定義。

死亡率から計算される平均寿命を用い、それに健康度を加味して算出。

3つの算出方法(厚生労働省)

- ①「日常生活に制限のない期間の平均」
(国民生活基礎調査のデータを活用)
- ②「自分が健康であると自覚している期間の平均」
(国民生活基礎調査のデータを活用)
- ③「日常生活動作が自立している期間の平均」
(介護保険の要介護度のデータを活用)



長野県健康寿命の順位は？

- ①日常生活に制限のない期間の平均(2016年の推計値、熊本県除く)→山梨県が男性1位、愛知県が女性1位。
 長野県は男性20位、女性27位。「あなたは現在、健康上の問題で日常生活に何か影響がありますか？」
 …主観的健康
- ③日常生活動作が自立している期間の平均(2016年)
 →長野県は全国1位
 (男性 全国79.47歳、長野80.55歳、
 女性 全国83.84歳、長野84.60歳)

参考資料:健康寿命:2016年推計値:厚生労働省「第11回健康日本21(第二次)推進専門委員会資料」(2018年3月)
 健康寿命の全国推移の算定・評価に関する研究
 ー全国と都道府県の推移 橋本修二
 [http://toukei.umin.jp/kenkoujyummyou/houkoku/H29.pdf]

そして、長野県の今後の目指すべき姿として、健康で長生き、健康長寿世界一を目指してということのスローガンにしており、長野県では信州 ACE プロジェクト、後で信州の話はしますが、信州という呼び方をします。ACEは、Action、Check、Eat ということで、毎日続ける速歩と体操、家族そろって必ず健診、減らそう塩分、ふやそう野菜を目標にしています。

私がすごいと思うことは、野菜の摂取量は今、長野県が日本一です。日本一だけれども、もっと食べよう、野菜の摂取量のナンバーワンを譲らないという感じで、もっとふやそうと県民に働きかけています。問題は、どうしても野菜を食べるときに調味料を使うので、塩分摂取量も上位です。私は野菜を食べるために多少塩分をとるのは仕方がないと思います。100グラム野菜を多く食べるのに0.1グラムぐらい塩分を全国平均より多く食べることになるのであれば、ふやそう野菜のために、塩分の摂取量が上位になっても仕方ないと思います。それでも減塩についてはずいぶん成功していて、1980年の食塩摂取量は成人1日あたり15.9グラムだったのですが、2016年では10.9グラムに減少しています。

そして、長野県では、御飯を主食にして汁、具だくさんのみそ汁と野菜のおかず、たんぱく質を多く含むおかずを組み合わせる食べ方が大事にされているように思います。私は熊本出身ですが、長野で暮らし始めて感じたことは、生魚を好む方が多いと思いました。海がないだけに刺身やお寿司が大好きな方が多いと思います。数年前の話ですが、年末、すしチェーン店で一番売れた店舗が長野市の北に隣接する須坂市にあったというぐらい、みんな何かあるとすしを食べる、刺身を食べる、必ずごちそうといったら刺身が出る、すしが出る、おいしいかどうかというのはそれぞれの感じ方があると思うのですが、締めはそばじゃなくてすしということが今でも飲み会で多いです。それぐらい魚を食べようという意識が高いことが、先ほどの結果に繋がるように思います。

4. 長野県の食文化の特徴

詳しく話す時間がなくて残念ですが、長野県の食文化の特徴は、地域性が豊かなことです。いろいろな地域の食文化があって、その食文化がとても大事にされています。大きくは北信地域、東信地域、中信地域、南信地域の4地域に分かれ、それがさらに10地区程に分かれ、またそれぞれのところで谷で違ったり山で違ったりということで、作物が違い、いろいろな食べ方が工夫されて、それが各地域で大事にされているというのが長野県の食文化の特徴になると思います。

これらの写真は、長野県の各地で作られている郷土料理のほんの一部です。ニラを入れたチヂミのようなニラせんべい、米粉でつくるやしょうま、ひだみと呼ばれるどんぐりのあんことどんぐりの粉を入れたひだみ餅が王滝村で食

べられています。鯉のうま煮、大根の絞り汁で食べるおしぼりうどん、おしぼりそばもあります。そして昆虫食も有名だと思います。少なくともなっていますが、各地域に昆虫食の名人がいらっしゃって、見かけにはちょっと抵抗がある人もいると思いますが、名人が作る昆虫料理は本当においしいです。イナゴの採集・料理を学びに去年、佐久市に行きましたが、イナゴをととても上手に料理されるので、これだったら本当においしく食べられると思いました。また自然環境が豊かでなければ、イナゴも蜂の子も食べることができません。自然を守りながら、いろいろな郷土料理が各地域で大事にされていると思います。

長野県の郷土料理の一例



にらせんべい



やしょうま



ひだみ餅



鯉のうま煮



おしぼりうどん



はちのご飯:左
なごの佃煮:右

長野県でなぜ食文化が大事にされてきたかという要因には、長野県教育委員会が地域の食文化を調査し、1983年に5品の郷土料理を県選択無形民俗文化財として味の文化財に選択したことが大きいと思っています。2013年にユネスコ無形文化遺産として和食が登録されましたが、長野では1983年に食文化を非常に大事な生活文化として文化財に選択しました。おやきとも呼ばれる焼き餅、御幣餅、野沢菜漬と手打ちそばと、後で事例として紹介するすんきが味の文化財に選択されました。食がとても大事で、地域性があり、地域のものを大事にするという気持ちが長野では昔から育まれてきたため、地域の食文化が残り、大事にされていると思います。

5. 長野県のブランド戦略

このような長野県のブランド戦略について、専門ではありませんが、調べた結果を紹介します。長野県では平成24年(2012年)7月に長野県のブランド戦略の構築のため、研究会が設置されました。信州ブランド研究会という名前がついています。そして、平成25年(2013年)に現状分析をして、長野県は日本の原風景を残し、地域の絆が豊かに残っているところであり、他県にないすばらしい素材が数多くある。けれども、それをブランドイメージに高める発信が十分でないという分析をしました。それで、長野県として県全体を地域として捉えた場合の優位性や存在価値をしっかりと見定め、これに磨きをかけ、長野県の魅力や信頼性を向上させ、具体的には、ブランドづくりの支援や農林産物や県産品を販売促進し、大都市圏での発信力を強化し、移住・交流やおもてなしの推進、効果的な発信などをさまざまな主体が丸となって推進するブランド戦略を策定しました。

長野県には地域の優れた農林産物や県産品が、木曽地方、松本市、長野市、上田市など、それぞれの地域にあるわ



けですが、目標としては長野県の魅力を、統一感を持って効果的に発信すること、また、ブランド戦略の策定過程やその普及・浸透過程において、多くの県民が地域毎にばらばらではなく参画して、県内外の人々や企業にとって長野県がこれまで以上にかけがえのない存在となることを提案しています。

・長野県の呼称について

それで、この目標を長野県民に賛同してもらうため、長野県の呼称について、まず、信州ブランド研究会で検討しています。私も長野県で暮らしていて、長野県について信濃や信州という別称があり、例えば信濃だと、信濃の国という県の歌があります。子どもたちは小学校で覚えて、私も大分歌えるようになりました。その他、信州大学、信濃毎日新聞など、信濃や信州という別称で長野県のことがあらわされます。

長野という言葉は明治以降、県名として用いられるようになった言葉になります。信濃、信州という言葉は長い歴史の中で愛され、明治時代以降も長野県のイメージを育みながら用いられてきた言葉になります。

明治35年(1902年)までは信濃もしくは信州の呼び方が一般的で、明治36年(1903年)になって中央政府が長野県を公式使用するようになって、長野、信州、信濃という言葉が長野県について使われています。私が勤務する大学は長野市にあるので、なぜ長野に統一しないのか、不便に感じるときがあるのですが、食文化の調査をしていると、長野市以外の方は、長野県と呼ばれるよりは信州とか信濃という言葉のほうがしっくりする方が多いように感じます。だから私も調査するときには、気を使いながら調査しています。上手に信州や信濃という言葉を使って過ごしているように感じています。

私が今勤めているのは公立大学法人長野県立大学ですが、長野という名前をつけるかどうか、時間をかけて検討されたように思います。信州大学や長野大学はすでにあり、信濃大学にするか、結局は県立とつけて長野県立大学になりました。

それで、呼称の使い方について、信州という言葉を使うときは、地域という平面的な捉え方のみならず、豊かな自然や人の営みというイメージ、それを育んできた歴史の時間軸を入れた広がりとして捉える。長野と使うときは、海外戦略に使う場合や世界につながるイメージを付加する場合に使う。冬季オリンピックを長野市で行っていますので、ローマ字のNAGANOや片仮名のナガノを用いると提案されています。長野市以外の方も親しみを持ってもらえるような呼称でないとうまくいかないだろうと県は考えまして、長野県のブランド戦略の呼称も信州ブランド戦略という名前になっています。研究会自体も信州ブランド研究会という名前をつけているので、長野ではまずいという意識があることが感じられます。よその県にもあるかもしれませんが、長野県の特徴の一つではないかと思います。信州ブランド戦略の期間は2013年度から2022年度の10年間に定められています。

・信州ブランド戦略の目的と「しあわせ信州」

各地域にいろいろなものがありますが、目的としては、まず、信州ブランドとしてひとくくりに再構築して情報を発信し、信州というイメージの強みを地域ブランドに付加すること、2つめの目的としては、「信州」全体のイメージと個々の商品や物産、サービス、地域等によるブランドの発信力の相乗効果により、双方のブランド力が強化することとしています。

そして、ここが長野県の真面目なところだと思うのですが、3つめの目的として、期待を裏切らない、さらには期待を上回るモノやサービスの価値の提供を継続的に行うことにより強いブランド力を形成することが大事だということで、2013年からスタートしています。

キャッチフレーズとしては「しあわせ信州」、県民運動としてのスローガンは「掘り起こそう、足元の価値。伝えよう、信州から世界へ」と発信しています。

「しあわせ信州」としてはグリーンで「しあわせ」をあらわした「信州ハート」のロゴマークが考えられており、3色のグリーンの色が左側から「豊かに広がる森林や田園」、「気高くそびえる山々」、「清らかな川の流れや湖」を表現し、「健康長寿」、「勤勉で教育熱心な県民性」、「自然の美しさ、環境との共生」を意味すると謳っています。

・長野県のブランド力のポテンシャル

長野県のブランド力のポテンシャルとして、信州農産物の統一ブランドを定め、「おいしい信州フード」として「プレミアム」6品、「オリジナル」48品、「ヘリテイジ」77品を最初に認定しました。

例えば「プレミアム」6品としては、原産地呼称管理制度をつくり5品を認定し、信州プレミアム牛肉認定制度をつくりプレミアム牛肉を1品認定しました。

長野県内では、リンゴやブドウや梨など、独特の品種をたくさん開発していますし、また全国シェア上位の農水産物がたくさんあります。それで「オリジナル」として、オリジナル品種を14品、平成25年度（2013年度）の全国シェアが1位から3位のもの34品を認定しました。

例えば、リンゴでは、シナノスイート、シナノゴールド、秋映、シナノレッド、シナノピッコロ、シナノドルチェを認定して、ブランド価値を高めて販売しています。

また、全国シェアの上位品目については、例えばレタス、セルリー、ジュース用トマト、漬け菜などを認定し、認定された品目については、県が補助を出してブランド化やさらなる開発に力を入れるような活動が続けられています。

「ヘリテイジ」については、最初に県選択無形民俗文化財を5つ、ご紹介しましたが、その後、鯖ずし、柚餅子などが指定され、合計13品が指定されています。

また、野菜については、信州伝統野菜認定制度を設けて、最初は64品、2017年3月には76品が信州の伝統野菜として認定され、地域ブランドになっています。

その他の取り組みとしては、2014年11月に銀座NAGANOという長野県のアンテナショップが東京都中央区にオープンしました。私は、このメールマガジンに参加しているのですが、メールマガジン11月22日号に、信州蕎麦Weekと木曾名物「すんき漬け」の記載がありました。すんきは、よそではなかなか販売されなかったのですが、銀座NAGANOでは販売されており、今年から長野県一帯に展開する食品スーパーマーケットでも販売されるようになったので、長野市でも買うことができるようになりました。最近の長野県の取り組みとしては、全国発酵食品サミットを11月に長野市で行い、「発酵・長寿」県宣言を、県知事とマルコメ株式会社社長である長野県食品製造業振興ビジョン推進協議会会長の青木氏が行いました。全国トップレベルの長寿県である長野県は、発酵食品産業の振興を通じて健康長寿を目指すと言われましたので、今後、発酵食品に関する長野県のいろいろなバックアップやブランディングの努力が一層精力的に行われると思います。

6. 事例報告 すんきを中心に

長野県の漬物ではすんきと野沢菜漬が県選択無形民俗文化財で、長野県の事例としてはすんきを皆さんにご紹介します。なぜ、すんきを事例に報告するかというと、すんきが現在も地域の人々の食生活の中で愛され、その特徴の研究や関係の商品開発なども行われて今に繋がっているので、何か皆さんのヒントになればと思い、お話し致します。

すんきは塩を使わない世界的にも珍しい漬物で、木曾地域で伝統的に伝えられてきた漬物です。京都にはすんき漬という有名な名前の似たお漬物がありますが、紹介する木曾の漬物は、地元ですんきと呼ばれています。塩を使わない漬物なので最近注目されるようになって、塩やしょうゆで漬けたまがいものが出るようになり、地理的表示保護制度（GI）登録を申請して、2017年に認められました。すんきを愛する地域の一般市民が本当のすんきを守ろうとしてバックアップしたからGI登録が可能になった、他の登録産品にはあまりない事例と思われる。

すんきと対照的なのが野沢菜漬で、野沢菜漬は野沢温泉村が有名な産地だったのですが、今は全県下、また、野沢菜をつくる地域は他県にも広がっており、野沢菜漬ブランドで全国的に売れている漬物だと思います。一方、すんきは、昔から木曾の赤カブを使わないとできないと言われており、実際にはカブの葉のつけ根のところの乳酸菌が大事で、よそではつくれない保存食でした。なぜ、すんきが生まれたかということ、塩が貴重だったからと言われていました。

すんきとは、塩を使わない漬物で、乳酸菌がいて、毎日食べられる漬物・食材で、食物繊維が多いとして紹介されています。このすんきづくりは、乳酸発酵の管理が必要なので難しく、すんきのコンクールで1位や2位をとる方で

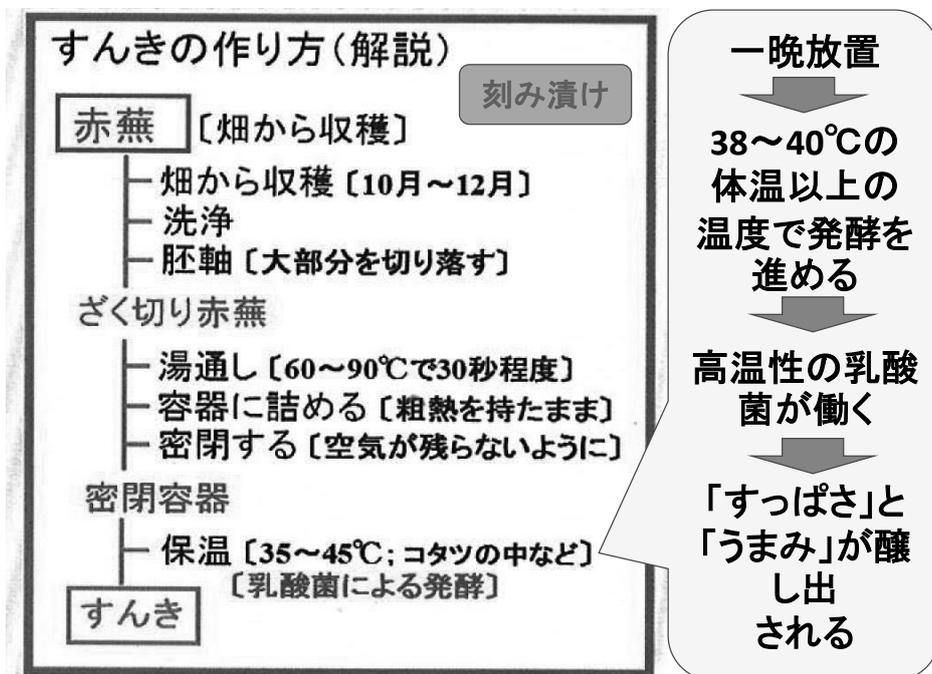
も毎年うまくいったりいかなかったりするそうです。

すんきがどのように愛されてきたかという、住民をメンバーとする木曾すんき研究会が1997年に発足し、行政では木曾農業改良普及センターなどが協力し、大学や研究機関では東京農業大学や木曾町地域資源研究所などが研究・開発に取り組み、事業者も商工会などが協力して、みんなですんきの技術と味とを継承し、後世に伝えようと愛されて今に至っている食品だと思えます。

では、その歴史ですが、360年以上の歴史を持つと言われており、元禄年間に行われた芭蕉一門の連句会にすんきが詠まれています。

すんきの材料は木曾の赤カブで6種類あり、スローフードの味の箱舟に認定されており、信州の伝統野菜にも認定されています。

すんきの作り方は、収穫後洗浄して、切ったり長いまま、湯通しをして発酵を促進し、その温度を保って、乳酸菌による発酵がうまくいくとおいしいすんきができます。おいしいすんきとは、酸っぱさとうまみがあるものと言われています。



それで、すんきのつくり方ではとにかく温度管理が難しいです。良いすんきとは先ほども言いましたように、酸味があつてうまみがあるというものになります。すんきの種がとても大事で、すんき干しや前年のすんきを冷凍したものなどを使ってつくります。岡田早苗東京農業大学名誉教授らが発酵中すんきから4種類のすんき乳酸菌を分離し、スターターとして使用できるようにしてくれましたので、現在では、そのスターターを使ってつくることができます。そして、すんきは無塩なので食材として使ってもおいしく食べることができます。みそ汁で食べたり、すんきそばで食べると、とてもおいしいです。すんきに蓄積したコハク酸がおいしさの秘密ではないかと報告されています。すんきの普及、また技術継承のために、すんきづくりは難しいけれども、みんなが上手につくれるように、またおいしく食べることができるように本が出され、まがいものが出ないようにGIに登録してすんきが販売されています。そして、すんきの生産量は、主な8業者の近年の生産量(2013年度13.5トン、2014年度25トン、2015年度は推計で35トン:木曾地方事務所農政課)からわかるように、急激に増加しており、一時は講習会をやっても2、3人ぐらしか集まらなかったそうですが、現在は講習会も大人気となっています。

その他、ユニークな漬物としては、上水内郡信濃町のこしょう漬があつて、夏から秋に獲れた野菜を塩漬けにして、

その塩漬けで漬けるダイコン漬です。信濃町の有志が、珍しい漬物なので、こしょう漬でまちおこしをやりようと考えていて、このままでは体験学習に取り入れるには難しいので、即席漬に活用して体験学習などにつなげていこうと話しています。



上水内郡信濃町のこしょう漬
夏～秋に獲れた野菜を塩漬けにしておき、
秋大根や菊芋と一緒に漬け込み、冬から
食べる風味の良い保存食

参考資料としては、このような資料を使いました。このたびは貴重な機会を頂戴しましてありがとうございました。

参考資料

- ・長野県の食文化の特徴：JA長野中央会ながの食農教育情報プラザホームページ
[<https://www.ijan.or.jp/shokunounet/syoku/syoku02.html>]
- ・長野県庁ホームページ(信州ブランド推進室・果樹試験場 など)
- ・JA全農長野ホームページ
- ・木曾町地域資源研究所作成パンフレット
- ・与謝野寛、正宗敦夫、与謝野晶子編、日本古典全集第一回 芭蕉全集後編 日本古典全集刊行會 1926
- ・岡田早苗 FOODS & FOOD INGREDIENTS JOURNAL OF JAPAN, Vol.223, No.2, 102-110, 2018
- ・木曾すんき研究会・木曾農業改良普及センター 監修：『すんき料理集(改訂版)』長野、2006年
- ・木曾すんき研究会編：『無塩の漬物 木曾のすんき』長野、2014年

○南 どうもありがとうございます。

長野県、あるいは信州、いろいろ言い方があると思いますけれども、地域の資源を生かしたさまざまな努力を展開しておられるということがよくわかりました。

ここまで、山形県、そして長野県の事例を紹介していただきました。ではこの立命館大学が立地する地元はどうな