

レポート

中山間地域の“食文化”を起点とした地域愛着の醸成 ～佐賀県唐津市 厳木町における実践からの示唆～

NTT 東日本 地域循環型ミライ研究所
東洋大学
三菱 UFJ リサーチ & コンサルティング 共同レポート

はじめに

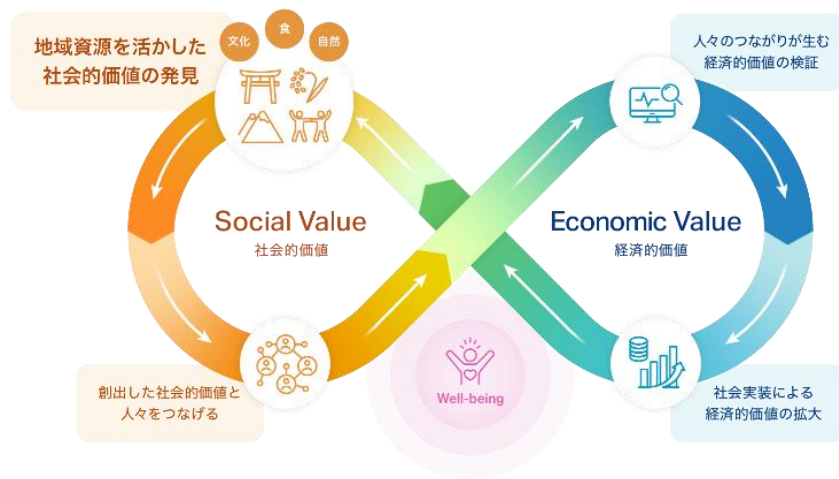
地域循環型ミライ研究所(以下「ミライ研」)は、ウェルビーイングを中心に据えた持続可能な地域社会の実現に向けて、社会価値と経済価値の循環モデル“ローカル・ループ”をデザインするための調査・研究を行っている。“ローカル・ループ”とは、社会的価値と経済的価値が相互に作用し、それらが循環しながら、増幅し合うことを通じて、社会のサステナビリティ向上につながるような、価値の“循環”モデルを指す。具体的には、文化・食・自然などの地域資源が持つ社会的価値を人やデジタルの力で顕在化し、地域内外の人々の協働により経済的価値を創出・拡大するとともに、それらをさらなる社会的価値の発見や活用につなげていくものである。

現代社会においては、地域の暮らしに根付き、そこに住まう人々のウェルビーイングに寄与する社会的価値を持ちながらも、経済的価値への繋がりが弱いために、持続性や次世代への継承に課題を抱える取組みが多く存在する。とりわけ地方では、人口減少や少子高齢化、若年層の都市部への流出により地域社会の担い手が減少し、経済的価値はもとより、社会的価値の基盤ともなる文化・食・自然などの地域資源や地域コミュニティの存続が危ぶまれている。

このような状況下で、文化・食・自然などが持つ社会的価値に改めて着目し、地域の内外の人の循環や共創の促進を通じて、経済的価値の創出にもつなげていく“ローカル・ループ”は極めて重要な考え方である。また、これは地域資源を最大限に活用しつつ、環境・社会・経済の同時解決を目指す環境省ローカル SDGs「地域循環共生圏」の理念とも通底する。

ミライ研は、“ローカル・ループ”のデザインに必要な諸要素、課題を明らかにするとともに、公共団体のみならず企業など様々なアクターが自律的に取り組めるようなモデルの確立に向け、各地での実証活動、その研究成果の情報発信を行い、地域社会の持続可能な発展と人々のウェルビーイングに資する取組みの実装・普及につなげている。

【図表1】ローカル・ループのイメージ



(出所) ミライ研 作成

ミライ研では、これまで関係人口創出のモデル構築に向けて、新潟県佐渡市では一次産業の就業体験 (NTT 東日本, 2024)ⁱ⁾、秋田県鹿角市では“祭り”への参加 (NTT 東日本, 2025)ⁱⁱ⁾、また、新潟県十日町市では棚田企業研修 (NTT 東日本, 2025)ⁱⁱⁱ⁾など、各地域の文化、自然などの資源の活用を起点としたモデルの実証研究を行ってきた。本レポートは、中山間地域にあたる佐賀県唐津市厳木町にて、地域固有の社会的価値のひとつである“食”を起点とした地域住民の地域愛着形成、及び地域との共創モデルとしての関係人口創出に取り組み、その実証研究をまとめたものである。第 1 章「実証背景」では中山間地域における社会的背景や、特に食文化継承に関する課題、そして先行研究の整理を通じて本研究の位置づけを明らかにする。第 2 章「研究対象及び研究内容」では、唐津市を対象とした実証プログラムの設計や取組内容について説明する。第 3 章「調査手法と分析手法」では、調査設計や検証プログラムの概要を示す。第 4 章「分析結果」では、アンケート調査によって得られた実証結果について述べ、第 5 章「考察」では前章を受けた考察を論じ、第 6 章「結論」にて研究の総括を行う。最後の第 7 章「提言」では、持続的な地域活性化に向けた課題と対応の方向性を提言として、行政・地域コミュニティ・企業・団体に期待される動きを示す。

本実証には、シンクタンク系コンサルティングファームとして、地域活性化に取り組む三菱 UFJ リサーチ&コンサルティング株式会社 (以下、「MURC^{iv)}」) 及び食分野の専門家であり当研究所の客員研究員である東洋大学の露久保美夏准教授も共同で参画している。

第1章 実証背景

第1節 研究背景～食文化継承の危機～

総務省統計局「人口減少社会、少子高齢化」^vによれば、少子高齢化社会である日本の各地域では、都市部への人口流出や出生率の低下が様々な課題の要因となっている。こうした人口動態の変化は、地域経済の縮小やインフラの維持困難、医療・福祉サービスの不足など、生活基盤全体に影響を及ぼしている。また、地域の伝統や文化、自然環境の保全も困難になりつつあり、地域社会の持続可能性が問われている。

日本各地、とりわけ中山間地域では、人口減少、高齢化、核家族化による生活様式の変化などにより、祭り等地域行事の存続の危機や、伝統的な生活習慣の継承が困難になるなどの綻びが生じ、地域コミュニティの衰退が危ぶまれている。家庭単位では、家族の団欒が減少し、地域ごとに育まれてきた郷土料理などの伝統的な食文化は継承の危機に直面している。こうした中で、日本の伝統的な食文化「和食；日本人の伝統的な食文化」は、2013年にユネスコ無形文化遺産に登録され、食を通じた地域風土や年中行事、自然との共生の重要性が国際的にも再認識されている（農林水産省，2013）^{vi}。この再認識は国内においても広がりを見せており、文化庁では技術の継承や担い手不足といった課題に対して、料理人や杜氏（とうじ）など食文化に関わる人々を「人間国宝」に認定できるような動きも見せている（日本経済新聞，2025）^{vii}。しかし、ユネスコ登録以降も、社会一般における食文化の継承は十分に推進されているとは言い難い。農林水産省「食育に関する意識調査報告書」^{viii}によれば、食文化の継承に強い関心をもつ人は多い一方、実際に継承している人は6割ほどとなっており、年齢が若くなるほど、実際に継承を実践している人の割合は低下している。また、継承内容のうち、「地域特有の郷土料理などの継承」は低い割合を占めている。このように、全国的に「食文化の価値」は再評価されているものの、地域独自の郷土料理など、食文化の持続可能性は脅かされているといえ、とりわけ中山間地域では、人口減少に伴う食文化の衰退が地域アイデンティティの希薄化や地域愛着の低下にもつながることが懸念されている。

第2節 既往研究

食文化と地域社会の関係については、近年、ウェルビーイングやコミュニティ創出との関連性に注目した研究が進んでいる。先行研究では、食と幸福度の国際調査において、食事満足度が高い人は幸福感を実感しやすい（1.62倍）ことや、料理や共食の頻度が高いほどウェルビーイング指標が上がる事が確認されている（安藤スポーツ・食文化振興財団，2023）^{ix}。また、国内調査では、幼少期に郷土料理を食べたり語り合ったりする経験がある人ほど、大人になって郷土料理への関心・継承意欲が高い傾向にある（秋山，2014）^xことが明らかになっている。しかし、これらの研究では、地域資源や食文化体験が参加者の意識や行動に変化をもたらすことは示されているものの、「地域愛着」の醸成そのものの自体の把握・評価は限定的といえる。

第3節 研究目的

以上を踏まえ、本研究の目的は、佐賀県唐津市厳木町にて実施された「唐津の郷土料理を作って食べる会」において、郷土料理の調理・共食体験を通じて参加者の地域愛着が醸成されるのかを明らかにすることである。本研究の新規性は、料理の中でも地域の郷土料理に着目している点と、食の体験と地域愛着との結びつきを解明し、持続可能な地域に向けた観点で考察を行う点にある。また、既存の研究は単時点の調査が多い中、本研究は複数時点にわたる調査を行い、定量的に測定している点で新規性がある。

第2章 研究対象及び研究内容

第1節 研究対象地域について

調査対象地域である厳木町は、佐賀県の北部で山間部に位置する。清流や棚田、柚子などの豊かな自然資源があり、唐津焼などの伝統文化も息づく。また、かつて炭鉱で栄えていた歴史を持つが、現在の人口は2025年10月時点で3,338人（唐津市ホームページ）^{xi}となっており、高齢化は進み、祭りや地域組織の担い手不足が課題となっている地域である。食文化では、郷土料理として昔から鯨肉料理を食べる習慣があったが、現在はその頻度が低下しており、若い世代には馴染みが薄くなっている一方で、有志による「みんなの食堂^{xii}」活動など住民同士の助け合いの文化が残る地域でもある。

第2節 研究内容

本研究の対象はミライ研が、厳木町で実施した「唐津の郷土料理を作って食べる会（以下、WS（ワークショップ）」である。WSの参加者は未就学児～70代の33名で、調理内容は、みんなの食堂等を運営している住民の方々（以下、スタッフ）と協働で設計した。WSの具体的な内容は、以下の表2の通りで、多世代の地域住民を対象にした世代を超えた交流と、郷土の食にまつわる物語の共有を促すプログラムとなっている。

WSの実施体制は、ミライ研が中心に企画設計を行い、認定NPO法人サービスグラントが地域コーディネーターとして会場準備や募集の呼びかけ等で参画した。また、本研究を学術的視点からも調査すべく、食分野の専門家であり当研究所客員研究員である露久保 美夏准教授（東洋大学）をWSの一部ファシリテートと本レポートの共著者として招聘した。地域からは、みんなの食堂スタッフの協力を得て実施した。

【表 2】主なプログラム内容（唐津の郷土料理を作って食べる会）

共同調理・共食	お話の会
きゅうらぎみんなの食堂「彩り」と連携開催	東洋大露久保准教授による対話会
■スタッフと共同で調理 - 炊き込みご飯 - 鯨のお煮染め - 湯かけ鯨酢味噌和え - 夏野菜の甘酢あん ■スタッフからの説明 - 鯨のルーツや本日の料理についての説明 ■食事～片付け	■テーマ①『お皿と料理と私』 参加者が家から持参したお皿に纏わるストーリーについて対話 ■テーマ②『我が家の雑煮』 参加者それぞれが経験したことのある“雑煮”について対話

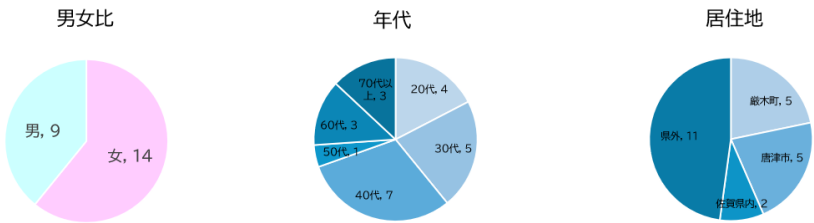
（出所）ミライ研 作成

第3章 調査手法と分析手法

本研究では、参加者の意識変容を測るため、事前(WS 前)・事後(WS 終了直後)・2 ヶ月後(フォローアップ)の三段階にて、アンケートの回答が可能な 20 代～70 代の参加者を調査対象者として、アンケート調査を実施した。事前・事後では同一設問に対し 5 段階のリッカート式で回答を得て、事前と事後の意識の変化を定量分析し(有効回答数 23 名)、2 ヶ月後のアンケートでは WS による効果の持続性を確認する設問を用意した(有効回答数 22 名)。調査対象者の基本情報は表 3 のとおりである。

設問項目は、郷土料理体験の効果を「地域愛着」の観点から捉えるため、測定指標を「地域愛着」とし、その醸成に寄与するとされる“地域食文化への関心”、“地域参加意欲”、“他者とのつながり感”、“誇り・ポジティブ感情”の 4 つの因子に関する設問群を後述のとおり設定している。因子ごとに事前・事後の平均値差分(向上度)を算出し、意識変化を定量評価し、事後のアンケートでは自由記述欄を設けることで、「体験して新たに気付いたこと」や「印象に残ったこと」などの定性情報を収集し、定量情報の考察を補う形をとった。さらに、2 か月後アンケートでは、WS 後の行動変容(例:家庭で郷土料理を作ったか、情報発信したか等)を追うことで、WS による瞬間的な変容だけではなく、その後の意識・行動の変化との結びつきを考察できる形をとり、WS による効果を複数時点で観測できるようにした。各因子の内容と構成項目については、表4に示し、概要や引用背景等を記載している。

【表 3】調査対象者基本情報



(出所) ミライ研 作成

【表 4】各因子の内容と構成項目

食文化に関する地域愛着指標(17項目) 5段階:とても思う5 ～ 全くそう思わない1	
因子A:地域食文化への関心 ● 地域の食文化や料理の認知 ● 伝統的な地域の食文化への興味 ● 継承することの重要性和意欲	因子B:地域参加意欲 ● 地域の食文化への自身の貢献 ● 地域の食イベントや行事への参加 ● 地域の未来への関心と貢献
因子C:他者とのつながり感 ● 食をテーマとした会話の楽しさ ● 地域の食による世代間のつながり実感と重要性 ● 地域の人や多世代との関わり意欲	因子D:誇り・ポジティブ感情 ● 地域の食文化への誇りと魅力 ● 地域の食の歴史や背景への魅力 ● 地域の歴史や文化への親しみや誇り

(出所)ミライ研作成

因子 A: 地域食文化への関心(地域内文化遺産の認知・関心)

地域を認知していることは愛着形成の前提条件と言える。山田ら(2024)^{xiii}によると、地域の祭り行事や郷土料理などといった地域内文化遺産への認識は地域愛着形成に関係することを明らかにしていることから、本研究では、郷土料理や食材・歴史への興味、知識欲等について主に 5 段階で回答(一部記述にて回答)を求めることで地域愛着の変容を明らかにする。

因子 B: 地域参加意欲(地域・人への思い)

地域への関与意欲は地域愛着の構成要素の一つと言える。滝澤(2018)^{xiv}によると、地域の歴史や文化を誇りに思い、良いところを残したいという思いや、地域の人々に役立つことをしたいという思いを包含する「わきおこる地域・人への思い」は地域への愛着を構成する因子の一つとされていることから、本研究では、郷土料理継承や地域活動に自ら関わりたいという意欲について、5 段階で回答を求めることで地域愛着の変容を明らかにする。

因子 C: 他者とのつながり感(通じ合う安心感)

人的ネットワークの質も地域愛着に深く関わっている。櫻井(2018)^{xv}によると、「通じ合う安心感」が地域愛着のコアの一つとされていることから、本研究では、地域の人々・多世代との交流や連帯感の実感について、5 段階で回答を求めることで地域愛着の変容を明らかにする。

因子 D: 誇り・ポジティブ感情(地域環境への評価)

地域に対する誇りやポジティブ感情は地域愛着を直接的に表すと言える。引地(2009)^{xvi}によると、景観、医療施設、特産物などの地域環境に対する評価が高いほど地域に強い愛着をもつことが明らかになっている。本研究では、特産物の中でも郷土の食文化と、地域環境を広義的に捉え、地域に対する誇りや愛着度について、5 段階で回答を求めることで地域愛着の変容を明らかにする。

【写真 1】WS の様子



(出所) ミライ研撮影

第4章 分析結果

因子 A: 地域食文化への関心(地域内文化遺産の認知・関心)

【表 5】因子 A の結果

因子A 地域文化への関心(地域内文化遺産の認知・関心)	事前	事後	変化
地域の食文化や料理についてもっと知りたいと思った	4.39	4.80	0.41
地域で受け継がれてきた食材や料理に興味が出た	4.35	4.64	0.29
地域の昔の話や思い出を残すことを大事だと思った	4.48	4.84	0.36
地域の昔の話や思い出を、誰かに話したり残したりしたいと思った	2.91	4.64	1.73
	4.03	4.77	0.73

(出所)ミライ研作成

表 5 の通り、因子 A のポイントの合計は事前 4.03→事後 4.77 と大幅に向上(+0.73)し、他の因子と比較し、最もポイントの向上が見られたことから、地域愛着の向上に大きく寄与する結果となった。特に「地域の昔の話や思い出を、誰かに話したいと思った」の項目は+1.73 ポイントと顕著に上昇。ワークショップを通じて郷土料理の知識や思い出等のエピソードについて認知したことで、それらの重要性や継承への関心が高まったといえる。また、2番目にポイント上昇が見られたのは「地域の食文化や料理についてもっと知りたいと思った」の項目であり、食に関する地域文化への興味関心のたかまりを捉えることができた。

因子 B: 地域参加意欲(地域・人への思い)

【表 6】因子 B の結果

因子B 地域参加意欲(地域・人への思い)	事前	事後	変化
地域の食文化に対し、自身で貢献できることはあると感じた	4.39	4.04	-0.35
今後地域の食イベントや行事に参加したいと思った	4.35	4.64	0.29
この地域のこれからについて関心を持った	4.43	4.68	0.25
この地域のために今後何かしたいと思った	3.26	4.64	1.38
	4.11	4.50	0.39

(出所)ミライ研作成

表 6 の通り、因子 B のポイントの合計は、4 つの因子の中では伸び幅が最小であるが、事前 4.11→事後 4.50 (+0.39)と向上し、地域愛着の向上が見られた。特に、「地域のために、今後何かしたいと思った」の項目は大きく上昇し、地域参加意欲が見られた一方で、「地域の食文化に対し、自身で貢献できることはあると感じた」は事前よりやや低下する逆転現象が見られた。これは、構成した WS が熟練スタッフと参加者が共同で料理をすることによる食文化継承であったため、同様の WS や料理の技術を自身で実践することにハードルを感じた可能性がある。ただし、その他の食のイベント参加や未来への関心が高まりを見せ、総合的に地域への参加意欲が強化される結果となった。

因子 C: 他者とのつながり感(通じ合う安心感)

【表 7】因子 C の結果

因子C 他者とのつながり感(通じ合う安心感)	事前	事後	変化
食を通じて地域の世代間のつながりを実感した	4.22	4.72	0.50
地域の人と食について話すことが楽しいと感じた	4.52	4.88	0.36
地域の人々や多世代とのつながりを大切にしたいと感じた	4.65	4.84	0.19
地域の人々や多世代と関わる機会を意識して持ちたいと思った	3.78	4.68	0.90
	4.29	4.78	0.49

(出所)ミライ研作成

表 7 の通り、因子 C のポイントの合計は事前 4.29→事後 4.78(+0.49)と向上し、事前から高いポイントであったものの、WS に参加したことで、更なる地域愛着の向上が見られた。中でも「地域の人々や多世代と関わる機会を意識して持ちたいと思った」の項目が、+0.90 と大きく上昇したことが特筆される。これは、世代や立場を超えて一緒に料理・会食した体験が、地域の人とのつながりの大切さを再認識させた結果と考えられる。参加者からは「初対面同士とは思えないほど打ち解けて話せた」「地域の子供達と料理できて嬉しかった」といった声が挙がり、共食がもたらす安心感・連帯感を感じることができた。

因子 D: 誇り・ポジティブ感情(地域環境への評価)

【表 8】因子 D の結果

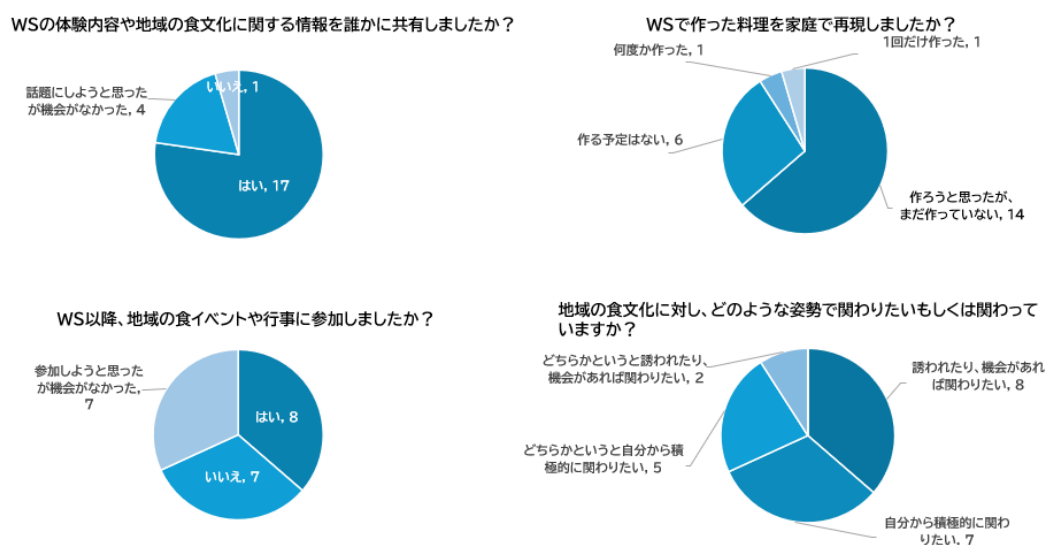
因子D 誇り・ポジティブ感情(地域環境への評価)	事前	事後	変化
地域の食文化について誇りを感じた	4.13	4.40	0.27
地域の食は魅力的だと思った	4.43	4.72	0.29
地域の食の歴史やストーリーに魅力を感じた	4.35	4.64	0.29
地域に対して、親しみや誇りを感じた	4.22	4.64	0.42
地域の歴史や文化に誇りを感じた	4.00	4.56	0.56
	4.23	4.59	0.36

(出所)ミライ研作成

表 8 の通り、因子 D のポイントの合計は 4.23→4.59(+0.36)と向上し、元々水準が高く(4 以上)、伸び幅は小さいものの、更なる地域愛着の向上が見られた。「地域の歴史や文化に誇りを感じた」の項目は 4.00→4.56 に高まり、「地域の食文化に誇りを感じた」の項目は 4.13→4.40 に高まったことから、地域への誇りが一層高まったといえる。自由記述では「唐津の鯨文化は宝だと感じた」「自分の地域にこんな魅力があるとは誇らしい」等の回答があり、参加者は WS を通じて地域資源の価値を再発見できたことが伺える。

2 ヶ月後アンケート

【表 9】2 ヶ月後アンケートの結果



(出所)ミライ研作成

2 か月後に行った追跡アンケートの結果(表9の通り)、WS の体験内容や地域の食文化について、約8割が誰かに共有したと回答した。また、1 割が WS にて共同調理した料理を再現しており、6 割が作ろうと思ったが作れていないという結果が見られた。食に関する情報共有や料理づくりの実践が行われていることは、事後のアンケートにてポイント上昇が高かった【因子 A:地域食文化への関心】に順じて、WS の効果が出ているといえる。

そして、地域の食文化への主体的な関わりは 6 割が肯定的な回答、4 割がやや消極的な回答を示したが、WS 以降の地域における食イベントや行事に対しては 4 割が参加していることから、【因子 B:地域参加意欲】は2か月後にもポジティブな影響をもたらしていることが分かった。

第5章 考察

第1節 参加者の変容について

本研究は、唐津市厳木町で実施した「郷土料理の調理体験ワークショップ」を対象に、参加者の地域愛着への変容を明らかにすることが目的である。

分析の結果、因子 A～D いずれもスコアが向上し、WS が地域愛着の向上にポジティブな効果を与えたことが確認できたが、各因子の中で総合的なポイント上昇が一番顕著であった【因子 A:地域食文化の関心】は特に注目したい。今回、WS では厳木町の郷土料理として実際に鯨料理や炊き込みご飯などを共同で調理し共食したが、このような特定の食材やテーマを設定することで参加者はそれまで認識していなかった、厳木町の歴史や背景等に気づく重要なきっかけとなった。自由記述では「昔は鯨が食べられていたことが分かった」「鯨含め、昔の食事の取り入れ方が分かった」等、参加者を多世代で構成したことで、参加者間で地域の魅力を再

発見することができ、歴史や文化への誇りの感情も高まった(【因子 D: 誇り・ポジティブ感情】)。このような再発見は、食のルーツを共通の基盤として、地域アイデンティティをはぐくむきっかけになったと考えられる。特に、【因子 A: 地域食文化の関心】「地域の昔の話や思い出を、誰かに話したいと思った」の項目が+1.73 ポイントと大きく上昇し、2 か月後のアンケートでは8割が「誰かに共有した」との結果からも、WS を経て確認された「気づき→誇り→語りの行動」という連鎖は、地域愛着がどのように深化していくかを示す重要な示唆である。参加者は単に知識を得ただけでなく、語りたくなる「物語」として地域文化を再解釈しており、この語りの循環こそが地域文化の継承や関係人口形成の起点になりうると捉えられる。

また、食は個人の記憶と結びつきやすく、多世代が対等に参加できる活動であるため、心理的距離の縮小や共感の形成、語りの誘発が自然に生じやすい。この特性が【因子 A: 地域食文化への関心】および【因子 C: 他者とのつながり感】の大幅な向上を支えたと考えられる。実際に、WS では初対面同士の会話が弾み、心理的ハードルを下げる効果がみられた。「地域の人々や多世代と関わる機会を意識して持ちたいと思った」の項目が+0.90 ポイントと大きく上昇したことから、WS が新たな交流のきっかけや心理的ハードルの低減に寄与したことがうかがえる。共同調理に関する自由記述では「食は、初対面でも関わり合うことができる素敵なコミュニケーションだと気づいた」「子どもたちが調理を楽しんでいるのが印象的だった」「若い人につなげていく事の大切さを感じた」等の回答が見られ、多世代へのつながり・関与意欲の向上も確認できた。これは、福岡ら(2023)^{xvii}による、年配の方の「ジェネラティビティ」(過去の経験から得た知恵を次世代に伝えることへの関心)は下の世代の年齢に関係なく感じると考察した示唆に近い。つまり、多世代による食を通じた体験や交流は、人と人をつなげる社会的側面を持ち、また、地域の食文化の保存・継承(食のアーカイブ)にもつながる地域文化の学習機会であると言える。

地域愛着と地域参加意欲の関係性は、石盛(2004)^{xviii}や鈴木ら(2008)^{xix}の研究によって、地域愛着が高い人ほど、町内会活動やまちづくり活動などの地域への活動に熱心である傾向が明らかにされているため、上記で述べてきた各因子の正の変容が【因子 B: 地域参加意欲】「地域のために、今後何かしたいと思った」の項目+1.38 に寄与していることが考えられる。実際に 2 か月後のアンケートでは、4 割が WS 以降の地域の食イベントや行事に参加していることから、WS によって醸成された地域愛着がポジティブな効果を生んでいると言える。しかしながら、「食文化に対して自分でできる貢献」の項目は参加後に-0.35 ポイント下がったことから、自信が十分でない様子もうかがえた。これは、「関わりたい」という情緒的高まりが生まれた一方で、実際に“自分は何ができるのか”という自己効力感の不足が行動のハードルとなった可能性が考えられる。郷土料理は生活環境や経験によっては専門性が高いと感じられる側面もあり、WS で感じた魅力がそのまま“自ら継承できる”という実感にはつながりにくいことが背景にあると推察される。2 か月後アンケートにおいても地域の食文化への主体的な関わりは 4 割がやや消極的な回答を示していることから、WS 後のフォローアップの必要性が示唆された。

第2節 実施体制について

WSは、地元スタッフによる一方通行の講義形式ではなく、参加者と一緒に作業し、対話する形式を取ったが、この“フラット性”は、多世代交流の場で重要な条件の一つであり、初参加者の心理的負担を下げ、自然な対話を促すきっかけとなった。特に中山間地域においては、既存コミュニティに新規参加するハードルが高くなりがちであるため、この形式は地域参加の入口として大きな意義を持つことが期待される。また、参加者が抱いた主体的な関与意欲に対し、“自ら継承できる”ような具体的な行動につなげていくためには、イベント後のフォローアップ(レシピ配布や次回企画への招待等)によって、地域参加意欲を昇華させていく工夫も必要だろう。

WSの企画はミライ研が行ったため、地域外からの支援として地元有志の励みとなった一方、その持続性が課題となる。今後は外部からの支援が継続的に連携する枠組みを構築することの必要性が明らかとなったが、WS後には地元スタッフから、「スタッフの跡継ぎがいない」という顕在的な課題感も挙げられたことから、地域内での現在の仕組みの持続性が特に喫緊の課題として対応するべきである。

WSには域外企業の社員や研究者も参加している。実施後には「美味しい料理をもっと地域の人から直接学びたい」「家庭の味や生活文化を体験したい」「継続して参加したい」という声上がるなど、郷土料理をきっかけとして関係人口的な関与が期待できる変化が見られた。このことから、「食」の体験と交流は地域内外問わず、人と人、人と地域の橋渡しの機能を有しているといえる。今後は、オンライン参加などの多様な手法も検討し、外部の視点やリソースを持続的に取り込むための仕組みづくりが課題となる。

第6章 結論

第1節 郷土料理体験の有効性

郷土料理の調理体験と交流は、地域愛着の醸成に有効である。特に、参加者に対しては、食に関わる歴史や背景等地域の魅力を再発見する契機として、地域の食文化の保存・継承(食のアーカイブ)にもつながる地域文化の学習機会となった。さらに、多世代交流を通じて、人と人の繋がりやアイデンティティの醸成といった社会的な側面が見られた。これらの郷土への関心・誇り・つながり意識の向上は、「地域のために何かしたい」という前向きな地域への関与意欲の喚起につながり、数か月後も地域への関与意欲の維持や地域イベントへの参加行動も見られたことから、本実証の意義は大きい。郷土料理という“誰もが経験を共有しやすい地域資源”を用いたことが、認知・情緒・行動意図の三側面にわたり変容を生みやすい基盤となった。

第2節 地域活性化への期待

食をきっかけとした地域愛着、特に、地域関与意欲の高まりは主体的な地域活動への参画につながることを期待できるため、地域活性化の原動力となり得るが、地域の主体性をさらに高めていくためには、フォローアップの体制づくりが必要である。また、外部からの企画支援形態の持続性も検討していかなければならない。次に、域外からの企画参加による関わりは、人口減少に直面する中山間地域に対し、食文化を活かした新たな共創モデルを提示するものとなり、関係人口の創出も期待できるものであった。本実証は、どこの地域にも存在する“食”を

起点とした共創モデルとして、各地の中山間地域や、観光資源が乏しいと感じている地域に対しても展開が可能である点が意義深い。

第7章 提言

本実証で得られた知見は、中山間地域に対する食文化を活用した新たな共創モデルを提示するものとなった(表 10)。今後の地域活性に向けた一つの方法として、さらなる拡大・拡充を狙うにあたっては、行政、地域コミュニティ、企業・団体など、多方面と連携した支援、仕組み作りが鍵となる。

第1節 行政への提言

行政に対しては、文化庁の「食文化振興加速化事業」や「食文化ストーリー創出・発信モデル事業」、農林水産省の消費・安全対策交付金のうち「地域での食育の推進」など、食文化や食育活動を支援する補助金制度が存在しているが、今後はこれらの制度の継続的な支援メニューの充実や規模拡充を図る必要がある。また、学校教育・社会教育における郷土料理学習プログラムの導入を推進し、世代間交流事業(例:郷土料理サミットの開催、子どもと年配者の料理交流会の定期化)の企画・実施を通じて、地域内外の多様な人材が交わる場を行政主導で創出することが求められる。さらに、今後はデジタル技術や ICT の活用による食文化のアーカイブ化や情報発信の高度化にも注力し、持続可能な地域モデルの構築を目指すべきである。

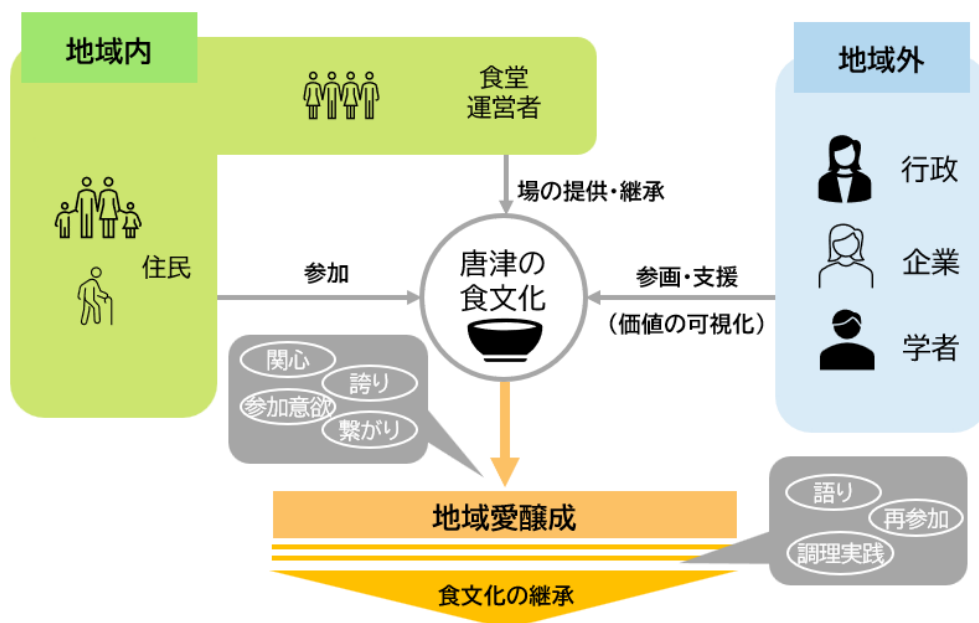
第2節 地域コミュニティへの提言

地域コミュニティに対しては、住民主体による「郷土料理クラブ」や料理教室の定期開催を通じて伝統の味を次世代に継承するとともに、地域の歳時や行事と連動した「共食」の機会を創出し、世代を超えた交流の場を増やすことで、住民自らが郷土料理文化の担い手となり、地域への愛着と誇りを高める好循環を育むことが重要である。また、上記で述べたような行政の既存の制度を積極的に活用し、食育活動や食文化継承活動の財政的基盤を強化するとともに、地域の食文化継承活動や食育活動の持続性を高めるために、地域内外の多様な人材や団体と連携し、学び合い・支え合う仕組みづくりを進めていくことが求められる。

第3節 企業・団体への提言

企業・団体に対しては、CSR/CSV の観点から、特に地元企業や食品関連の企業などが積極的に郷土料理イベントへの協賛、商品開発等を通じて地域貢献と事業価値創造の両立を図るとともに、行政や地域団体と連携した研修・ワーケーションプログラム(農産村での郷土料理の体験・交流)の実施による関係人口的な関与や人的支援が期待される。また、企業の発信力を活かし、SNS やメディアを活用した情報発信・広報協力を推進することで地域食文化の担い手やファンの獲得を後押しすることが求められる。

【表 10】郷土食を起点とした共創モデル



(出所)ミライ研、MURC 作成

最後に

本研究を通じて得られた知見は、地域の食文化を核とした共創モデルが、他の中山間地域にも展開可能であることを示唆している。既往研究では、「食の楽しさ、健康的な食事の認識、種類の豊富さの認識の高まりがウェルビーイングの実感を高める」(安藤スポーツ・食文化振興財団,2023)としていることから、参加者のウェルビーイング向上にも効果が見込める実証であったといえる。今後は、実証効果の社会的波及を図るために、行政・地域コミュニティ・企業・団体がそれぞれの強みを活かし、連携しながら継続的かつ発展的な仕組みを構築していくことが重要である。

また、本研究には、サンプル数や地域の限定性、WS が一度限りである点などの制約が存在する。また、自己申告式アンケートに依拠しているため、社会的望ましさのバイアスや短期的高揚感の影響を排除しきれない可能性がある。今後は、半年～1 年以上の追跡調査や、地域内の行動データと組み合わせた多面的評価を行うことで、郷土料理体験が地域愛着や参加行動へ与える長期的効果をより確かに把握できるものと考えられる。

参考文献

- ・文化庁(2025)「食文化振興加速化事業」(最終閲覧 2025.10.29.(https://www.bunka.go.jp/shinsei_boshu/kobo/94220901.html))
- ・文化庁(2025)「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業」(最終閲覧 2025.10.29.(https://www.bunka.go.jp/seisaku/bunkazai/joseishien/syokubunka_story/94158401.html))
- ・農林水産省(2024)「消費・安全対策交付金のうち地域での食育の推進」(最終閲覧 2025.10.29.(<https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/torikumi/kouhukin/r7.html>))

- i NTT 東日本(2024)「関係人口創出に向けた“ワデュケーション”実証と今後の課題」
- ii NTT 東日本(2025)「"祭り"を起点とした継続的な関係人口創出に関する実証レポート～秋田県鹿角市におけるワデュケーションモデル実証からの示唆～」
- iii NTT 東日本(2025)「棚田企業研修を起点とした関係人口創出に関する実証レポート～新潟県十日町市におけるモデル実証からの示唆～」
- iv 三菱 UFJ リサーチ&コンサルティング株式会社(本社:東京都港区、代表取締役社長:池田 雅一)。三菱 UFJ フィナンシャル・グループとして、幅広いお客さまのパートナーとなり、国内外の経営・事業戦略、組織・人材戦略、マーケティング戦略、デジタル化、サステナビリティ経営、グローバル展開支援など、多様な課題にお応えする総合コンサルティングファーム
- v 総務省統計局「人口減少社会、少子高齢化」
- vi 農林水産省(2013)「食文化のポータルサイト」
- vii 日本経済新聞、「人間国宝」、料理人や杜氏も対象に 技能保護へ半世紀ぶり改正答申」
- viii 農林水産省(2020)「食育に関する意識調査報告書」
- ix 安藤スポーツ・食文化振興財団、日清食品株式会社(2023)「Recipes for Wellbeing Report」(食とウェルビーイングの関係性レポート)」
- x 秋山(山王丸)靖子、岩瀬靖彦、中谷弥栄子、西明眞理、深谷睦、秋山隆、寺尾哲(2014)「郷土料理への関心に及ぼす学童期以前の食体験の影響」『日本食生活学会誌』24 巻.4 号.p.236-245
- xi 唐津市ホームページ、町別人口・世帯数の統計
- xii きゅうらぎみんなの食堂『彩り』にて開催される「こども食堂」は 2022 年 9 月 16 日に設立された地域コミュニティ組織。2 か月に 1 度、こども～大人の居場所づくりを行い、調理体験や共食を通して、地域の方にとって「第 3 の居場所」になることを目指している
- xiii 山田大樹、関宏光、金井拓人、河野俊行(2024)「地域愛着と地域内文化遺産の関係」『日本建築学会計画系論文集』第 89 巻.第 821 号.1314-1325
- xiv 滝澤寛子、櫻井尚子(2018)「旧農村地域に住む向老期から前期高齢者の地域への愛着を測定する尺度の開発」『社会医学研究』第 35 巻.1 号
- xv 櫻井尚子、滝澤寛子、渡部月子、星旦二(2018)「『地域への愛着』を測定する尺度の開発」『社会医学研究』第 35 巻.1 号
- xvi 引地博之、青木俊明、大淵憲一(2009)「地域に対する愛着の形成機構—物理的環境と社会的環境の影響—」『土木学会論文集D』65 巻.2 号.101-110
- xvii Rie Fukuoka, Shinji Kimura, Toru Nabika(2023) Effectiveness of Intergenerational Interaction on Older Adults Depends on Children's Developmental Stages, international journal of environmental research and public health 20(1)
- xviii 石盛真徳(2004)「コミュニティ意識とまちづくりへの市民参加」『コミュニティ心理学研究』第 7 巻.第 2 号.87-98
- xix 鈴木春菜、藤井聡(2008)「地域愛着が地域への協力行動に及ぼす影響に関する研究」『土木計画学研究・論文集』第 25 巻.第 2 号

(本レポート執筆者)

NTT 東日本株式会社 地域循環型ミライ研究所

チーフエバンジェリスト 中山 雄太

エバンジェリスト 水谷 考嬉

エバンジェリスト 小林 華子

東洋大学 食環境科学部 食環境科学科

准教授 露久保 美夏

三菱UFJリサーチ&コンサルティング株式会社 イノベーション&インキュベーション部

シニアマネージャー 名和 美南

コンサルタント 内山 景介

－ ご利用に際して －

- 本資料は、執筆時点で信頼できるとされる各種データに基づいて作成されていますが、当社はその正確性、完全性を保証するものではありません。
- また、本資料は、執筆者の見解に基づき作成されたものであり、当社の統一的な見解を示すものではありません。
- 本資料に基づくお客さまの決定、行為、およびその結果について、当社は一切の責任を負いません。ご利用にあたっては、お客さまご自身でご判断くださいますようお願い申し上げます。
- 本資料は、著作物であり、著作権法に基づき保護されています。著作権法の定めに従い、引用する際は、必ず出所:NTT 東日本株式会社と明記してください。
- 本資料の全文または一部を転載・複製する際は著作権者の許諾が必要です。NTT 東日本株式会社までご連絡ください。