

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東日本株式会社 地域循環型ミライ研究所
東洋大学
三菱UFJリサーチ & コンサルティング株式会社 共同実証

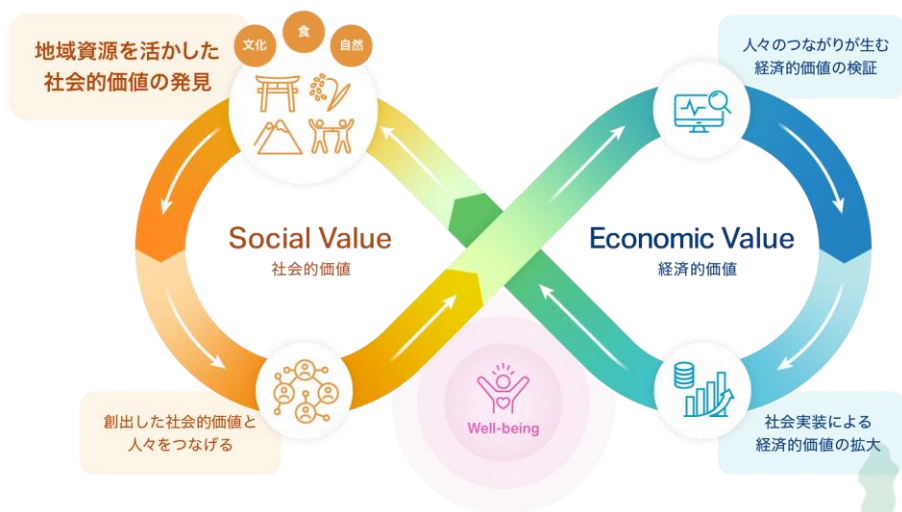


取り組みの背景

地域循環型ミライ研究所(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を目指し、社会的価値と経済的価値を相互に循環させる「ローカル・ループ」モデルの調査・研究を進めています。このモデルは、文化・食・自然などの地域資源が持つ社会的価値を顕在化し、地域内外の協働によって経済的価値を創出・拡大し、その成果を再び社会的価値の発見・活用へとつなげる仕組みです。

ミライ研は、このモデルの設計に必要な要素や課題を明らかにし、公共団体や企業など多様な主体が自律的に取り組める仕組みを確立するため、実証活動と情報発信を行い、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り組みの普及を目指しています。

本レポートは、佐賀県唐津市厳木町で郷土料理体験を通じた地域愛着の醸成と、持続可能な地域社会に向けた共創モデルの可能性を検証した研究です。多世代住民が参加したワークショップを実施し、参加意欲やつながり、地域への誇りといった意識変容をアンケートで分析しました。



本調査の概要

本研究では、佐賀県唐津市厳木町で実施した「**唐津の郷土料理を作って食べる会**」を通じて、郷土料理の調理・共食体験が参加者の地域愛着にどのような影響を与えたのかを検証しました。

厳木町は清流や棚田、柚子など豊かな自然資源に恵まれ、唐津焼の文化も受け継がれている一方、人口減少や地域活動の担い手不足が進んでいます。また、かつて盛んだった鯨肉料理の文化は若い世代で希薄になりつつありますが、多世代の居場所づくりを行う「みんなの食堂『彩り』」が活動するなど、助け合いの文化が根付いている地域でもあります。

本研究では、こうした地域資源を生かし、住民と協働で設計した**郷土料理の調理・共食を行うワークショップを実施**しました。参加者が食にまつわる物語の共有や多世代交流を通じ、地域食文化への関心や地域とのつながり意識がどのように高まったのかを明らかにすることを目的としています。



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東日本株式会社 地域循環型ミライ研究所
東洋大学
三菱UFJリサーチ & コンサルティング株式会社 共同実証



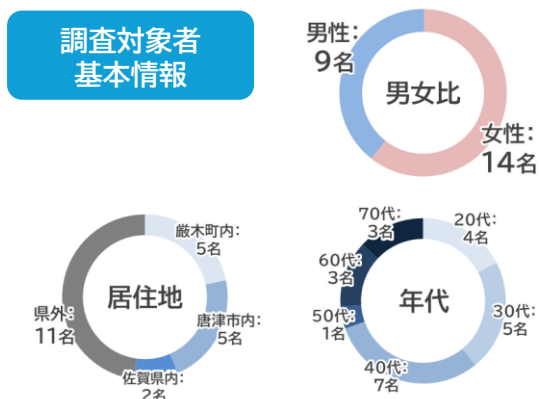
実証概要

郷土料理体験が参加者の地域愛着に与える影響を把握するため、未就学児から70代まで33名が参加する郷土料理の調理・共食ワークショップを開催しました。このうちアンケートの回答が可能な20代～70代の参加者23名を調査対象とし、**ワークショップの事前・事後・2か月後の三段階でアンケート調査**を実施しました。

ワークショッププログラム

プログラム① 共同調理・共食	プログラム② お話の会
■ 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

調査対象者基本情報



分析手法

事前・事後では同一設問への5段階評価を用いて平均値の差分を算出し、意識変容を定量的に把握しました。設問は**地域愛着を構成する4つの因子に基づいて作成し、因子ごとの変化を評価できるようにしました。**

また、2か月後のフォローアップ調査では、体験内容を他者に共有したかといった行動変容を尋ね、ワークショップの効果が一時的な変化に留まらず継続的な行動につながったかを検証できるようにしました。

食文化に関する地域愛着指標 (17項目) 5段階: とてもそう思う5 ～ 全くそう思わない1			
【因子A】 地域食文化への関心	【因子B】 地域参加意欲	【因子C】 他者とのつながり感	【因子D】 誇り・ポジティブ感情
- 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	- 地域の食文化への自信の貢献 - 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	- 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 - 地域の人や多世代との関わり意欲	- 地域の食文化への誇りと魅力 - 地域の食の理解や背景への魅力 - 地域の歴史や文化への親しみや誇り
等に関する4つの設問を用意		等に関する4つの設問を用意	

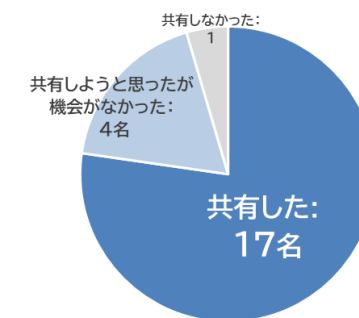
検証結果・結論

ワークショップによる意識変容を四つの因子から分析した結果、**すべての因子で事前よりスコアが向上し、地域愛着の高まりが確認**されました。

特に因子A「地域食文化への関心」は最も大きく伸び、郷土料理の歴史や背景への気づきが興味関心を高め、「地域の昔の話を誰かに伝えたい」という語りの意欲を強く喚起しました。因子B「地域参加意欲」では、食文化への自力貢献に不安を感じる声もみられた一方で、地域のために行動したいという前向きな意識は向上していました。因子C「他者とのつながり感」では、多世代での調理・共食により心理的距離が縮まり、地域の人々に関わる機会を持ちたいという意識が高まりました。因子D「誇り・ポジティブ感情」でも、地域の歴史や食文化への誇りが強まり、地域資源の価値再発見につながりました。**2か月後の追跡調査でも8割が体験内容を他者に共有し、地域イベントへの参加も4割に見られるなど、WSの効果は継続的な行動にも表れていました。**

食文化に関する地域愛着指標の前後比較 (17項目) 5段階: とてもそう思う5 ～ 全くそう思わない1	
【因子A】 地域食文化への関心 (文化遺産の認知・関心) +0.73	【因子B】 地域参加意欲 (地域・人への思い) +0.39
【因子C】 他者とのつながり感 (通じ合う安心感) +0.49	【因子D】 誇り・ポジティブ感情 (地域環境への評価) +0.36

WSの体験内容や地域の食文化に関する情報を誰かに共有しましたか？



結論

郷土料理の調理体験と交流は、地域の歴史や背景への理解を促し、地域食文化の価値を再認識させる効果を示しました。多世代での共同調理は、人とのつながりや地域への誇りを高め、地域への関与意欲の向上にも寄与しました。こうした意識の変化は、体験後の情報共有や地域イベントへの参加といった行動面にも継続して現れており、**郷土料理を媒介とした体験が地域愛着の深化や食文化の継承に資する有効な手法であることが確認**されました。

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東日本株式会社 地域循環型ミライ研究所
東洋大学
三菱UFJリサーチ & コンサルティング株式会社 共同実証



提言

本実証を踏まえ、以下の通り、食を起点とした共創モデルの展開に向けて取り組むべきことを提言します。

行政への提言

持続的な地域モデル構築に向け、政策的支援を強化すべき。

既存の補助金制度の支援メニュー拡充や規模拡大を進めるとともに、学校教育や社会教育への郷土料理学習プログラムの導入、世代間交流事業を通じた多様な人材が交わる場の創出を主導すべきである。さらに、デジタル技術を活用した食文化のアーカイブ化や高度な情報発信を推進し、地域食文化を支える持続可能な仕組みの形成する役割を積極的に担うことが求められる。

地域コミュニティへの提言

郷土料理文化を未来につなぐため、地域コミュニティは自ら活動を深化すべき。

住民主体の郷土料理クラブや料理教室を継続的に運営し、地域行事と連動した共食の場を広げることで世代を超えた交流を促進し、担い手育成と地域への誇りの醸成を図ることが重要である。また、行政制度を活用した財政基盤の強化に加え、地域内外の多様な人材・団体との連携を進めることで、学び合い・支え合う持続的な食文化継承の仕組みづくりを推進することが求められる。

企業・団体への提言

地域価値の創出に貢献するため、企業・団体は主体的に関与すべき。

CSR/CSVの観点から、地元企業や食品関連企業は郷土料理イベントへの協賛や商品開発を通じて地域貢献と事業価値創造を両立することが求められる。さらに、行政・地域団体との連携による研修やワーケーションを通じた人材交流、企業の発信力を活かしたSNS等での広報協力により、関係人口拡大と地域食文化の担い手育成を促進すべきである。

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

本実証で得られた知見を踏まえ、中山間地域における郷土食を起点とした新たな共創モデルを以下に示します。

