

「土佐の料理^{でんしょうびと}伝 承 人」を核とした食文化継承の取組

高知県

高知県では、県内の各地域で、郷土料理について卓越した知識・技術を有し、伝承活動に取り組んでいるとして市町村長から推薦された個人・団体を「土佐の料理^{でんしょうびと}伝 承 人」（以下「伝承人」という。）に選定し、伝承人と伝承人が作る郷土料理に関する情報発信や伝承講座の活動を通して、高知の食文化継承に取り組んでいます。

四国一の面積を持ち、県面積の84%が森林¹である高知県は、豊かな緑と太平洋、そして温暖多湿な気候により多彩な食材に恵まれ、「土佐寿司²」、「皿鉢料理³」といった郷土料理や、「おきゃく（親類や友人、近所からお客さんを招いて宴会をすること）」などの独特の食文化がありますが、時代の流れとともに生活様式が変わり、そうした伝統的な食文化を体験する機会が減りつつあります。この状況に危機感を持ち、郷土料理に携わっている人が誇りとやる気を持って取組を継続してもらうことを目的に、平成17（2005）年に伝承人の制度を作り、令和2（2020）年11月時点で64の個人・団体が伝承人として活動を行っています。

また、伝承人の選定と同時に、高知県の四季折々の食材を伝統的手法で調理し、高知県内又は高知県内の特定の地域で受け継がれてきた料理を「伝統的郷土料理」、地域の食材を生かした調理で新たな工夫により広く一般の人々に定着し次世代に伝えるべき料理を「新郷土料理」と定義し、あわせて「郷土料理」として選定し、伝承人とともに県のウェブサイト「おいしい風土こうち」で公開しています。

ウェブサイトでの情報発信に加えて、伝承人が作った郷土料理を実際に一般の方に味わってもらい、食文化への理解と関心を高めてもらうことを目的に、平成19（2007）年から平成27（2015）年まで毎年1回、「土佐の料理伝承人が伝える高知の食文化～見て、聞いて、食べて、語る～」を開催しました。

平成27（2015）年からは、高知の食文化を伝承する契機とするため、年に2～3回、一般の方を対象に伝承人による郷土料理の実演や調理実習などの「郷土料理伝承講座」を行っています。



「土佐寿司」の一つ「かぶ寿司」（高知市春野町）



伝承人「JA高知市女性部直販部会なるクラブ」による「郷土料理伝承講座」の様子

1 「都道府県別森林率・人工林率（平成29年3月31日現在）」（林野庁）：<https://www.rinya.maff.go.jp/j/keikaku/genkyou/h29/1.html>

2 高知県内の各地域で伝統的に作られてきた郷土寿司の総称。「酢みかん」と呼ばれる柚子などの果汁を寿司飯に使うことが多い寿司

3 大皿に高知県の恵まれた自然が生む山の幸、海の幸が贅沢に盛り付けられたもの