

提

言



湯澤規子

法政大学 教授

ゆざわ・のりこ／1974年大阪府生まれ。法政大学人間環境学部教授。専門は歴史地理学、地域史・農業史。日本学術振興会特別研究員、明治大学経営学部専任講師、筑波大学生命環境系准教授などを経て、現職。『食べものがたりのすすめ——「食」から広がるワークショップ入門』（農山漁村文化協会、2022年）、『「おふくろの味」幻想——誰が郷愁の味をつくったのか』（光文社新書、2023年）など著書多数。月刊誌『地上』（家の光協会）の連載企画「旅する食堂」を執筆している。

祖母のレシピを大切にしてきた湯澤さんは、レシピは、その人の「哲学や人生の記録」であると捉えている。レシピに込められた作ること、食べることをとおして、考えていること、暮らしのありようなどが浮かびあがってくるからだ。そのレシピが、地域の共有財産として次世代に受け継がれていくことによって、新たなつながりが生まれることを期待している。

■ レシピとは何か

子どもの頃から「レシピ」に魅了されてきた。人に見せることを意識した公のレシピもあれば、誰かが自分の備忘録として記録したかなり個人的なレシピもある。出版されている料理本、スーパーマーケットの食料品売り場で無料配布されているレシピカード、広告の裏紙やノートに走り書きされたメモなどを含め、およそ「レシピ」とみなされる全てに興味がある。

調べてみると、レシピとはラテン語で「受け取る」を意味する recipere の命令形「受け取れ」recipe に語源があり、それが転じて薬の「処方箋」、さらに転じて「料理法」という意味を持つようになったらしい。

では、レシピにはいったい何が書かれているのか。

一見すると、食材や調味料の分量、調理の手順を指南するマニュアルと数値情報の羅列に見える。しかし、それだけではない。レシピからは、その料理を作っている人の想いや哲学、生きる構えみたいなものが感じられる時がある。私がレシピに魅了されるのはそんな時だ。とくに個人的なレシピには、人生の佇まいがにじむ。

私の祖母はよく広告の裏紙にレシピを書いて冷蔵庫に貼っていた。それを見ながら「今度、お客さんが来るからその時のお酒の肴に作ろうと思って」と教えてくれる。祖母は手慣れた一品だけでなく、しばしば新しい料理にも挑戦していた。客人を迎える楽しさと緊張感、料理への好奇心が広告の裏紙に結晶している。「これあげる。のんちゃん料理すきやから」と直接祖母からもらったレシピもある。



「戦下のレシピ」には、配給の食材などを最大限に生かす工夫や知恵が詰まっている(右)

それは祖母が戦中戦後に書いた「戦下のレシピ」だ。代用醤油の作り方、野菜の皮も茎も余すところなく使う工夫などが丁寧な手書きの文字で記録されている。祖母が亡くなった時、私は祖母がいろいろな紙に書いて残したレシピをもらい、手元に置いて、時々眺めている。そして生前の祖母の話していたことや、始末に生きる佇まいに思いを馳せる。レシピはその持ち主の「哲学や人生の記録」ともいえるのである。

■ 地域の共有財産としてのレシピ

それがより実感されたのは、義母が持っていたレシピに関わる全てを引き継いだ時だった。長野県の農村地域に暮らしていた義母は、①出版社の料理本、②農

協関係の料理冊子、③集落の女性たちの料理会などの記録、④自分の料理ノートという4種類のレシピを持っていた。分類してみて初めて、私は義母が生きていた地域のありよう、人間関係を少しだけ理解できた気がした。いつも振舞ってくれた野沢菜漬けや瓜の奈良漬けは、地域の中で培われた食文化を自分なりにアレンジした一品だったのである。

義母が残した記録は、レシピが地域の「共有財産」でもあったことを教えてくれた。だから私は、レシピを通して地域の食や暮らしがどのように引き継がれ、変化してきたのかを考えるようになった。『「おふくろの味」幻想—誰が郷愁の味をつくったのか』(光文社新書、2023年)を執筆した時には、「おふくろの味」という名を冠したレシピ本の編著者として、地域の生活改善グループや婦人会、農林業振興会や観光協会などが一定数含まれていることに気がついた。



地域の女性たちで食文化がはぐくまれてきた

時期は1970～80年代である。高度経済成長期に都市に出て行った家族、都市から観光で農村を訪れる人びとに向けて「地域の味」を価値あるものとして伝えるために、個人のレシピを持ち寄って学び合い、試行錯誤を重ねて「地域の味」として編集したレシピ本が各地で次々と刊行されたのである。個人に閉じていたレシピが「共有財産」として開かれていく過程は、暮らしの手触りを伴った等身大の挑戦だったといえるかもしれない。

■ 地域の「知」と「技」がつなぐもの

農山漁村を歩く中で、この時期に生まれた地域のレシピ本が次世代に受け継がれ、新しいかたちで21世紀の地域の食と農、暮らしに彩りと活気をもたらしている事例に出会った。徳島県神山町では、1978年に生活改善グループが刊行し

た『神山の味』というレシピ本が、2016年に活動を開始したFood Hub Projectへと引き継がれ、地域の食と農、教育の取り組みに広く活用されている。



地域のレシピが次世代に
受け継がれ、新たなレシ
ピへ更新されている

この活動に関わる樋口明日香さん（NPO法人まちの食農教育）は、地域のレシピが、日々の暮らしを切り盛りする腕前の誇らしさと共に共有されてきたこと、畑から収穫される食べものをつながる中で培われてきたことに気づき、魅了されたという。自作のレシピ帳を持っている人も多かった。そこには家族や地域の「知」と「技」が伝え手と受け手の間を行き来しながら、世代を超えて更新され、新しいレシピへとつながる色とりどりの物語が詰まっていた。

■ レシピから始まる新しい食と農のかたち

神山町のように1970～80年代に引き継がれた地域のレシピを「共有財産」として再評価し、自作のレシピ帳も含めて次世代と共有する活動はできないだろうか。マイレシピ帳の展覧会、レシピにまつわるお話会、地域のレシピで作って食べるお祭り、あそびながらレシピを学ぶカルタづくり、畑や森や海や川とつながるレシピのフィールドワーク。想像してみると楽しい。地域に暮らす人はもちろん、学校、JA、NPO法人など各種団体、役場、料理人、観光客など、老若男女問わず、できるだけ多くの人に関わって、レシピが地域の大切な「共有財産」だと実感できる場が生まれるといい。

そんなことを考え、実践してみたいと思い、学生たちに「レシピとは何か」と問いかけてみた。食の記憶、思いやりを伝えるもの、誠実さ、誰かを思う源、つながり、知恵、玉手箱、芸術、思い出、みちしるべ、手紙、どこでもドア……。私が想像していた以上に、たくさんの意見が寄せられた。

学生たちから寄せられたことばからレシピには大きな広がりと可能性がある。そのことばの中に、未来を考える鍵と可能性があるような気がする。

レシピ研究で『私のことばを召し上げ (Eat My Words)』(Palgrave Macmillan、2002年)というユニークな本を書いたジャネット・セオファノは、「レシピ本はコミュニティ」であると論じている。それは食べものを記述するだけでなく、社会的な交流であり、情報交換の記録であり、人間関係の記録でもあるからである。

地域の食と暮らしをつないでいくにはどうすればよいか。

まさにその「レシピ(処方箋)」のひとつは、地域に暮らす人がもつ数多の「レシピ(人生や哲学)」を受け取り、学び合って共有し、味わうことなのではないだろうか。レシピに魅了されてきた私も、地域のレシピが生み出す、新しくて面白いつながりを担う一人であれたらと思う。



学生たちから寄せられたことばからはレシピには大きな広がりと可能性があることが感じられる