

寄稿

2 和歌山に納豆が!? ～地域を耕し 生徒が育つ～



りら創造芸術高等学校 教頭

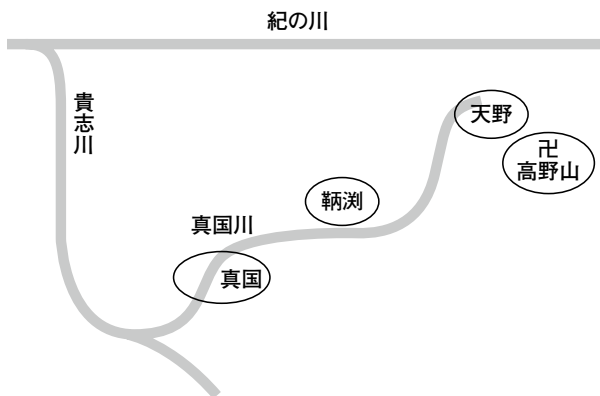
鞍 雄介



■はじめに

りら創造芸術高等学校（以下、「りら」と省略）は、2007年に廃校になった紀美野町立真国まくに小学校の校舎を使用して開校した。教育目標は、芸術を通して生きる底力を身につけさせることである。

りらが位置する紀美野町真国地域は、人口流出と少子高齢化の影響でいわゆる「限界集落」であるが、自然環境に恵まれ、知恵を持ったお年寄りの方と密に関わることができる場所である。約900年前に作成された日本最古の荘園絵図である「神野・真国荘絵図」に、神護寺領であった真国が描かれている。その後、高野山寺領になり、高野山とともに豊かな歴史・文化を築いてきた。



当地を流れる真国川は、紀の川最大の支流、貴志川のさらに支流にあたり、紀美野町、紀の川市、かつらぎ町の1市2町にまたがる。流域には、世界遺産であるかつらぎ町天野の丹生都比



鞆淵八幡神社

売神社や紀の川市ともぶち鞆淵にある八幡神社に伝わる国宝の神輿「沃懸地螺鈿金銅装神輿」(国宝の

神輿と省略)、600年前から続くと言われる伝統
 芸能「真国御田春鋤規式」など、無形、有形の
 文化財が残っており、真国川流域で刻まれてき
 た人々の営みがしのばれる。

りらには「地域デザイン」という授業がある。
 本授業は、聞き取り調査（フィールドワーク）
 をとおして、地域に潜在する文化や風習などを
 掘り起こし、芸術の素材としての価値を見出し
 世界に発信することを目標としている。午後の
 2時間続きで、自由度が高い上に、全学年が選
 択することができるために、1年生～3年生ま
 で一緒に学ぶという課題探求型の授業である。



当校の生徒がデザインした
 「地域デザイン」のシンボルマークです

また、担当教員である筆者以外に、郷土の歴
 史や文化に精通した地域住民や大学教員、研究
 者などの学外の方々が多く参加し、それぞれの
 専門知識をもとに生徒に知的刺激を与えてくれ
 る。

地域デザインでは、2013年から真国地区を
 中心として伝えられてきた納豆について調査を
 行ってきた。

納豆消費量の少ない当地における納豆食文化
 の広がり、全国でのそれを考える上では、新
 発見といえると考えている。

芸術高校に通う若者が感じた地域の魅力が、
 地域の内外の大人たちを動かし、文化的な価値
 と経済的な価値の両方を生み出す「地域の宝」
 となることを願い、本稿の読者の皆様にこの納
 豆食文化の可能性を感じていただければ幸甚で
 ある。

■納豆文化との出会い

本校に在籍していた生徒の一人が、週末だけ
 真国地区の民家を借りて暮らしていたところ、
 冬になると地域の人自分たちで納豆を作っ
 て、食べていることに気付いた。

納豆消費量都道府県ランキング

順位	都道府県	消費額
1	福島県	¥5,825
2	茨城県	¥5,524
3	群馬県	¥5,400
4	岩手県	¥5,299
5	山形県	¥5,258
⋮	⋮	⋮
43	香川県	¥2,389
44	高知県	¥2,288
45	大阪府	¥2,126
46	徳島県	¥2,111
47	和歌山県	¥1,776
	全国	¥3,553

総務省家計調査 2007-2016年より

和歌山県は、全国ワースト1、2位を争うく
 らい納豆の消費量が少ない上に、納豆が嫌い
 であつた彼は大きな衝撃を受けた。「なぜ和歌山
 に自家製の納豆があるのか」「自家製の納豆文
 化はどの範囲に存在しているのか」「いつから
 和歌山に納豆文化があるのか」という疑問を感
 じ、地域デザインの授業で調査を始めたのであ
 る。地元の人たちにとって、納豆を作って食べ
 ることは、当たり前のことで、特別なことでな
 いと感じているし、人によっては周辺の他の地
 域でも納豆を作って食べていると思っていたの
 である。

授業担当者である筆者は、関西では納豆が食
 べられることは少ないことや、何より地域の人
 たちが昔からしていることであるので、調査を
 する価値はあるとは考えたが、地域の人には納豆
 に対して特別なものと考えておらず、地域の習
 慣のひとつ程度にしか考えていなかった。りら
 を訪れた研究者やマスコミ関係者に、納豆があ
 ることを話したところ、一様に驚いた。その中
 には、学術的に貴重な事例であり、「おもしろ
 い」と述べる研究者もおり、詳細な調査を勧め
 られた。

■真国川流域での納豆調査

2015年の地域デザインでは、発見者の生徒と後輩2名で、本格的な納豆調査を実施することとなった。

生徒たちは、和歌山県で納豆を食べると考えていなかったの、「どの範囲で納豆を食べているのか」を知りたいと考えた。研究者に相談したところ、りらを中心として、周辺の集落をすべて調査するように助言された。真国地区でも、納豆を作って食べる習慣がとだえる可能性もあり、学術的にも耐えられる記録を残すことが、納豆文化を発見した者の責任であると言われた。

「隣の集落でも作ってるよ」との情報は、調査範囲を広げる後押しになった。どこまであるのかということを知りたくなり、授業時間だけでは足りず、夏休みなどの授業以外でも、真国川流域を中心に可能な限り調査を行った。その結果、2015年だけでも、実際に歩いて調査できた戸数は200戸近くにも及んだのである。単に調査範囲が広がり、調査件数が増えただけではなく、調査を進める中で、生徒や筆者の調査力も向上していった。調査を始めた頃を振り返ると、生徒も筆者も調査の経験はまったくなく、手探り状態であった。最初は、近隣の家に直接聞き取りをメモに取り、後で情報を共有していた。

しかし、聞き取るべき内容が洩れたり、勘違いが多かったりして、情報を整理してまとめることが困難になることもしばしばあった。このような課題を解決するために、聞き取りの順番や項目などを網羅したフローチャートを作成し、聞き取りで重要なポイントを視覚化したのである。それをもとに納豆調査の質問票である「聞き取りメモ」を作成し、質問項目を共通にし、個人も情報収集できるように工夫し、調査の精度を上げる努力を行った。また調査に同行いただいた大学の先生や研究者が、話者の生年月日を聞いただけで年齢が判るということに驚いたことから、調査票に「年号年齢早見表」を付け、初対面の方とも会話がスムーズに進む工

夫も取り入れた。これらの工夫は、我々が調査を行う中で、必要に迫られて行ったことであつたが、のちに研究者から社会調査では基本的なことであると聞かされた。大学の授業で教えていることであり、自分たちで作ったことに驚かれた。

■インタビューの反応

実際にインタビューをすると、多くの人から「昔の人は食べるものが今みたいに豊かじゃないからみんな納豆を手作りして食べたんよ」と言われ、それが当たり前で、特に価値などないのに、なぜそんなことに興味を持つのかという反応が多数あつた。

納豆文化は、指定文化財とは違い、保存の対象になったことはない。地域の人たちにとっては、ありふれた生活の一部でしかないのである。しかし、聞き取りに付き合ってくれた人たちは、納豆のことを聞くと、とても嬉しそうに話してくださった。納豆は他の文化財に引けをとることはないほどの存在感を持っていることが伝わってきた。生き活きと納豆のことを語るおばあさんを見た家族が、普段見せることのない表情だと驚くこともあつた。おばあさんの実家で納豆を作って食べていたのに、嫁ぎ先では納豆を食べることはなく、納豆の話をするこもなく過ごしていたのだろう。そこに高校生が納豆に興味を持ってくれ、うれしかったのかもしれない。



生徒による調査風景

■地域文化の発信

我々は、納豆の学術的な価値とともに、地域における納豆の意味を考えざるをえなくなった。それは地域デザインという授業の意味を再認識することでもあった。こころよく調査に協力してくれた人たちにどのようにお返しをするかと考えた時に、芸術高校に通う若者が感じた地域の魅力を発信することを通して、外部の評価を地域が知り、自分たちの地域文化に誇りを持ってもらえることが、我々にできることではないかと考えた。

最初の外部発信の機会は、2014年12月14日に高野山大学で開催された高野文化圏研究会シンポジウムでの発表であった。高校生が調査した納豆文化とともに、りらの教育活動について報告をした。翌年の3月にはその内容をもとに「真国川流域の納豆文化」という論文を高校生とともに寄稿した。真国川流域の納豆の学術的な記録となっている。それ以降も、ラジオやテレビ、新聞などのマスコミで納豆文化のことが取り上げられることとなった。和歌山に納豆文化があったという貴重性とともに、それを高校生が発見して、研究者にも劣らない調査をして報告したという事実が、マスコミに興味を持ってもらったのである。



高野山大学での発表の様子

■当地の納豆文化の特徴

調査過程で明らかになった真国川流域の納豆の食し方は、現在の私たちから見ると一風変わっている。「醤油を混ぜて白いご飯に納豆をかけて食べるという食べ方は、平成になって都会の人から教えてもらった」という聞き取りにもその特異性がよく現れている。作り方は、指先で押すと潰れるくらいまで時間をかけて軟らかく煮た大粒の自家製大豆を、「ホゼ」と呼ばれる約50cm寸法の稲藁の束に入れ、こたつ等の生暖かい場所で2日程度寝かせるというもので、発酵に用いる稲藁の寸法が大きいということと、食べ方で国内の他の地域にはない特徴を有している。食べ方は、出来上がった納豆に塩をまぶし、1週間以上にわたり、自家製の茶をつかって作る「茶粥」のアテとして梅干などと食したという。

真国川流域の納豆文化は、自分で作った大豆、稲藁などを、自分で加工するという、自給自足の文化であった。また作り方や食べ方は、当地にあわせた独自の進化をしてきたのである。

■納豆はどこからやってきたか

納豆を通して、さまざまなことを学んだ生徒たちは、「納豆はいつ、どこからやってきたか？」という疑問を抱いた。大阪出身の父が「関西で納豆といえば甘納豆のことと思っていた。東京の友人に出された糸を引く納豆には驚かされた」と語っていたことを思い出す。納豆を食べないはずの和歌山の山の中で、納豆が作られ、食べられているのかは我々にとって最大の謎であった。

以下では、この間の探究活動の中で、生徒とともに考えた2つの仮説を記す。これらは、決定的な根拠があるものではないが、謎を解くことが納豆文化に対する興味をさらに深めることとなったのは確かである。

【仮説1 京都伝来説】

真国地区を描いた重要文化財の「^{こうの}神野・^{まくにの}真国^{しょうえす}荘絵図」は、京都右京区の神護寺に残されており、真国は、鎌倉時代には神護寺領であった。神護寺にほど近い京都右京区山国地域でも、真国地区と同じ「塩で味を付けて食べる古風な藁つと納豆」が残っている。実際に、2度の現地調査を行った。

伝承によると、山国地域に所在する常照皇寺で晩年を過ごした光厳法皇（南北朝時代の北朝初代天皇1313-1364、在位1331-1333）が地域住民に納豆を伝えたという伝承がある。常照皇寺には、光厳法皇の生涯が描かれた絵巻があり、檀家に藁つと納豆をふるまっている様子が描かれている。

山国地域では、正月にハレの食事として平餅に包んだ納豆餅を食べている。この調査から、納豆の中心地である東北や関東だけでなく、京都にも納豆発祥期から続くとされる古風な納豆が、残っていることを確認することができた。真国地域で食べられる納豆は、東北や関東から流入したとする情報は現在のところ見つかっていないこともあり、神護寺との関係が深かったことから、京都から伝来した可能性が考えられる。

【仮説2 鶴姫納豆仮説】

この段階で 納豆の流入経路を聞き取りのみで導くことは非常に困難であると考えられた。りらの立地する紀美野町真国地域から真国川を遡った紀の川市鞆渕地区での聞き取りを通し、京都との関係についての重要な伝承を知るに至った。真国川流域における納豆の起源にまつわるもう一つの仮説として興味を惹かれるため、紹介することとしたい。

鞆渕八幡宮には、国宝の神輿が残る。この神輿に関連し、当地には「鶴姫伝説」と呼ばれる伝承がある。昔この鞆渕に鶴千代姫と言う美人な娘と千楠丸という兄がいた。父は鞆渕の有力者で、2人は子供の頃から 厳しく勉強をしつけられていた。ある時、勉強ができない鶴千代に

対し父が近くにあった木枕を投げつけ怒った。二つに割れた木枕を持って鶴千代は当てもなく家出をしてしまう。

数年後、兄の千楠丸は、都で天皇に寵愛を受けている紀州出身の鶴姫のうわさを知る。まさかとは思ったが都に真相を確かめに行き、宮中で奇跡の再会をした。このことを聞いた天皇が鶴姫を故郷に帰し、その際に鶴姫がもたらした神輿こそが現在鞆渕八幡宮で所蔵する国宝の神輿である、と言うのが伝承のあらすじである。筆者は、鶴姫が生きた13世紀前半には、宮中では納豆食文化が既に知られていたと考えている。一方、鶴姫が帰郷後生活の中で宮中の文化をこの山里に持ち込まなかった可能性は低いだろう。とすれば、鶴姫が宮中から当地に納豆食文化を伝えたとの、「鶴姫納豆仮説」が成立する余地があると考えられる。

■高野山文化圏に広がる納豆食文化

神護寺領であった真国地域はその後、高野山領であった。荘園と高野山の関係は、今とはまったく異なり、生活や仕事、信仰に至るまで非常に強いものであった。高野山は宗教都市として、第1次産業が禁じられており、女人禁制が守られていたために、高野山は高野山領から物と人を供給することなくしては、存在し得なかったのである。この様なつながりを高野文化圏と呼ぶようである。当初は、納豆文化は真国川流域に限定されたものと考えていたが、高野文化圏に広げてみる可能性を考えた。

①有田川流域の納豆調査

真国地域の南東約12kmの山間に位置する有田川町杉野原地区の民俗芸能「^{すぎのはら}杉野原の御田舞」（重要無形文化財）の台本に「山寺の小坊様 好物ハ何々 一に味噌 二に納豆 三に平餅」（福女踊 清水町誌編集委員会 1982）との記載があることを知った。また、かつらぎ町^{なかみなみ}花園の「中南の御田」の台詞にも納豆が登場することを知った。有田川町の「^{くのはら}久野原の御田」（和歌山県指定無形民俗文化財）の江戸時代の

台本にも「納豆」の歌詞が登場していた可能性がある。

有田川流域でも納豆文化があったのではないかとということで、2016年8月に和歌山大学と高野山大学の協力のもと調査を行った。その結果、上流域で納豆文化があったことが確認できた。冬に食料確保が厳しい山間部を中心に納豆を製造する集落が分布している点で、真国川流域との共通性が認められた。

②天野地区の納豆調査

初期の調査では、納豆文化はかつらぎ町に入るとなくなると考えていたが、真国川源流であるかつらぎ町天野地域にも納豆文化があるという情報もたらされた。天野地域は、世界遺産「丹生都比売神社」が鎮座し、その祭事に「御田祭」が残り、真国地区の氏神である丹生真国神社の総本社でもあることから、信仰においても真国地区と深いつながりがある地域である。

2017年3月にりらの生徒と高野山大学、和歌山大学の教員や学生が協同で調査を行った。その結果、天野地区にも納豆文化を確認することが出来た。これまで、高野文化圏の西側の調査を行ってきたが、今後は東側の調査を行う必要があると考えている。



■地域が支えるりらの教育

りらにおいては、地域に学んだことは芸術による表現活動の中で完成する。生徒たちは、地域で聞き取った物語からインスピレーションを受け、新しい表現活動に取り組み始めている。昨年度、選択授業「ミュージカル」で創作ミュージカル「鶴姫伝説」を制作し発表した。物語の終盤に「鶴姫が愛した納豆」が登場する。出演者の一人は、地域密着型劇団として地域を題材にしたテーマにミュージカルを創ることで有名な「わらび座」に関心をもち、劇団員養成所に入所した。

納豆調査の中心になった卒業生は、真国地域の豊かな自然環境、納豆食文化をはじめとする独自の生活文化、そして現実の社会問題等に着想を得、自ら紡ぎ出した詞に曲をつけた「真国-Makuni-」を作成した。この楽曲は、2017年11月18日発売のアルバムに収録されている。

文化は英語で「カルチャー」、ドイツ語で「クルツール」の訳語である。この言葉の意味は「耕す」ということである。芸術学校の文化を探求する活動は、まさしく農業の耕運のように、地域を「耕す」活動となり、豊かな土壌が広がる可能性を秘めていると感じる。地域の方も知り得ぬ魅力の発掘に繋がり、そこには「宝の芽」が育ち始めている。