

## 食展示への挑戦

—平成23年度特別展「発掘・発見 埼玉のふるさと秩父のおごっつおう」の記録—

若松良一（自然の博物館）

羽田武朗（川の博物館）

### はじめに

埼玉県立川の博物館は、「埼玉の母なる川—荒川を中心とする河川や水と人々のくらしとのかかわり」を展示や様々な体験学習をとおして、理解してもらうことをミッションとしている。したがって、1年に1回開催する特別展も、川や川と人々の暮らしの関係性をテーマとして開催してきた。

「食」をテーマとする平成23年度特別展の準備は、平成22年度に埼玉県立自然の博物館環境担当学芸主幹の若松が担当し、1年間のうちに、テーマの設定と館のミッションとのすり合わせ、資料調査を実施し、その成果を組み立てた展示構成案作成と展示資料の選択、展示解説パネル・資料キャプション原稿の作成、展示物の製作準備、図録原稿執筆及び印刷割付などを盛り込んだ企画書を作成し、平成23年度には埼玉県立川の博物館研究交流部員の羽田が、製作物の発注と製作指導、ポスター・チラシ・図録のデザインと発注、展示解説パネル・写真パネル・キャプションの作成、展示作業の統括、普及事業を担当した。

もちろん両者が分担をオーバーラップさせながら協力し、一つの特別展を完成させたのであるが、計画準備と実施の運営機関が年度で切り替わるのは全国でも珍しいケースであろう。

マスコミの影響によるところが大きいですが、食の展示は、人々の最大関心事が、美食やその反対ともいえるB級グルメ・郷土食などに向かっていることを背景として、まさに旬のテーマといえる。しかし、展示として形にすることを考えると、けっして容易なテーマとはいえない。紆余曲折しながら、最終的には秩父の伝統食を扱うこととなった平成23年度特別展の成立過程を、計画準備と実施を分担した二人の担当者が、力を合わせて報告しておくことも、博物館にとって、あるいは読者にとっても無意味なことではあるまい。

なお本稿の執筆は、はじめにとⅠ～Ⅲを若松が、Ⅳ～ⅩⅠを羽田が担当し、おわりには、二人でとりまとめを行った。

### Ⅰ 展示原案の立ち上げ

4月1日に着任した若松は、同月上旬に前任学芸員の近江哲氏から引き継ぎを受けた。内容について、具体的な絞り込みは行っていないが、川の博物館のミッションを考慮した場合、人文・自然の一方に偏るのではなく、両者を融合したような形が望ましいと思われること。川の博物館と連携して事業を進めていくために、打合せ会議をもつべきこと。自然の博物館秋期企画展で食に関係した自然分野を予定しており、共同展の形態も可能であること。レストランを展示に関係する食体験の場として活用することも可能なこと等が要点であった。

#### 1 展示素案・基本構想の作成

引き継ぎ内容を踏まえ、さっそく展示素案の立ち上げに取り掛かった。副館長兼首席学芸主幹と環境担当3名、さらに川の博物館の担当者である羽田で合議を行って、作成した素案は次のとおりであった。

《平成23年度特別展について(素案)》

#### テーマ

5年計画(平成21～25年度)で「川の味覚」が記載されているが、これはあくまでも一案なので、食をテーマとするものと把握しておく。

#### 開催時期

平成22年度の様子を見て、決定するが、9月中旬から11月中旬でよいだろう。

#### 課題

食の展示は最近のはやりで、埼玉県内の県立の博物館だけでも、平成16年度にさきたま史跡の博物館テーマ展「まほろば さきたま 考古学が解く食と技」、平成21年度に

歴史と民俗の博物館で特別展「いただきます～食の文化史～」が開催されている。これらの展示とは展示資料・切り口ともに異なる展示を計画する必要がある。前者は考古学、後者は歴史学の手法による展示であった。

#### 与条件

川との関係性は必須条件。ただし、直接川からとれる食材だけに限定する必要はないだろう。

なお、共通のテーマに基づいて川の博物館で人文分野、自然の博物館で自然分野の展示会を開き、両者を連携展示としたい。

#### 展示対象

若松の一案では「荒川の育んだ秩父地方の食生活を対象としたらどうか。その場合、川の食材、山の食材、里の食材を調理した、いわゆる郷土食が候補となろう。

#### 資料調査

以下の調査が必要と思われる。

- ①現行の秩父地方の食生活のうち、伝統的なもの、または特徴的なもの
- ②民俗行事や祭礼などで供される儀礼食
- ③過去の食生活。おもに文献調査
- ④調理具・食膳具

#### 展示候補資料1

(自然の博物館での先行展示)

「秩父の食—食べられる生きものたち—」(仮称)

- ①川の恵み(魚介類)
- ②山の恵み(狩猟対象獣・鳥・野草・茸類・果実・堅果類)
- ③里の恵み(田〈米〉・畑・竹林〈筍〉)

#### 展示候補資料2(川の博物館)

- ①普段の食事(ケの食事)
- ②野良や山へもっていく弁当
- ③正月やまつりの食事(ハレの食事)
- ④貴重なタンパク源
- ⑤昔のおやつと今のおやつ
- ⑥保存食
- ⑦秩父名物かずかずあれど
- ⑧珍味と銘酒
- ⑨映像コーナー

#### 関連事業(割愛)

この素案を5月19日(水)開催の自然の博物館職員会議に諮ったところ、9月から補強

工事のため長期休館となるので、引越し準備を前倒しで行う必要から、特別展の先行展示を夏季に開催する余裕はないという結論になった。当日、川の博物館研究交流部との第1回打ち合わせを行って、自然分野をはずした形での基本構想が承認された。その中で、石井研究交流部員から十五夜を取り上げた方がいいという意見が提出され、これを加えることになった。

これらのことを踏まえ、資料調査の際に、先方に提示する資料として作成したのが、次の開催基本構想である。

埼玉県立川の博物館 平成23年度特別展  
開催基本構想

### 特別展

#### 「おあがんな! 荒川の育んだ秩父の食」(仮称)

#### 開催趣旨

埼玉の母なる川「荒川」上流域の秩父盆地では、その恵みである穀物、野菜、魚などを用いた伝統的な食文化を営んできました。水田が極めて少ないため、現金収入の少なかった時代には、大麦が7割も入ったご飯やうどんを主食とし、野良仕事などに精を出しましたが、お盆やお祭りなど、特別な日にはごちそうをこしらえて楽しく過ごしました。特別展ではこのようにメリハリのある秩父の人々の食生活を農事暦にもとづいて紹介していきます。

会期 平成23年9月23日(金)～11月27日(日)(開館日数58日)

会場 埼玉県立川の博物館 第二展示室

#### 展示構成案

- I 五穀豊穰を願って
- II 普段の食事と野良弁当・山弁当  
コラム こぢゅうはん—昔のおやつと今のおやつ—
- III うどん正月・そば正月・あずき正月
- IV 楽しい食事会—子ども組と大人組—
- V お盆様はいいもんだ
- VI 豊作に感謝して  
コラム 秩父名物かずかずあれど

#### 主な展示予定資料

## I

[食] イネ・オカボ・コムギ・オオムギ・アワ・ヒエ・キビ・トウモロコシ(錯葉標本と脱穀した実)

[考古資料] 条痕文土器・須和田式土器・農夫埴輪・太田条里遺跡出土資料

[民俗資料] 小正月のモノツクリ・アーボヒーボ・ケズリバナ・農道具ミニチュア・まゆ玉飾り・五穀豊穰のお札・筒粥神事関係資料・御田植祭写真と動画

※Ⅱ～Ⅵについては紙面の都合で割愛する。

## 印刷物

ポスター・チラシ・図録

## 関連事業(割愛)

## 2 展示構想に対する民俗担当学芸員の助言

考古学が専門領域であり、民俗学的手法を用いた展示経験のない若松は、5月14日(金)に埼玉県立歴史と民俗の博物館に出向き、三田村・大久根両学芸主幹に展示テーマ決定の経緯と方向性を説明し、開催基本構想(案)を提示しながら、助言を求めた。その概要は次の通りであった。

## 全体構成

展示構成はⅠの「五穀豊穰を願って」とⅥの「豊作を感謝して」が対応しており、わかりやすい。他の項目立ても違和感はない。展示が食だけに食品サンプルを製作せざるを得ないだろう。

## Ⅰ 五穀豊穰を願って

Ⅰについては正月棚の再現がおもしろいだろう。歳神様に上げるさまざまなご馳走を展示できる。これに対して、小正月に対応するまゆ玉も展示するとよい。基本構想に示してあるアーボヒーボは本物のアワ・ヒエと並べて比較できるようにすると面白いだろう。

雨乞い関係資料としては、オビシャよりも天気まつり、天気占いと呼ばれるものの方がピタッと来る。小鹿野諏訪神社の筒粥神事が1月15日に行われるので、資料調査を勧める。前もって神主に筒粥神事の道具の貸し出しを頼んでおくこと。

## Ⅱ 普段の食事と野良弁当・山弁当

秩父郡内の食物誌の刊行は皆野、小鹿野、吉田、東秩父、釜伏にある。独立した冊子と

しては荒川村と両神村が出している。また、水没ダムの総合調査でも報告されている。

こぢゅうはんとお菓子については、飴薬師のぶっかき飴売りが7月8日に行われるので、ぜひ写真を撮ってきて展示をするとよい。えびしは現在、吉田の奥の方で作っている。

## Ⅲ うどん正月・そば正月・もち正月

うどん正月・そば正月・もち正月とあるが、秩父では小豆正月が多いのではないか?あずきぼうとうやあずき粥がある。もちろんうどんも主体であったが…

## Ⅳ 楽しい食事会

おひなげーのセットが川の博物館にあるので、ぜひ展示するとよい。お精進は長瀨で今でも行われているが、集まって食べるのは精進料理ではなく、今はパックスの刺身。

## Ⅴ お盆様はいいもんだ

盆棚は新規に製作した方がよい。枠組みだけは盆が終わっているので、貸してくれる人がいるだろう。小型の食器とお盆のセットは売っているはず。おがらは雑貨屋で、ほうずき・みそはぎ・盆花は花屋で買えばよい。経験者に謝金を出して指導してもらおうとよい。その時、そろわない物はお下がりをもたらうとよい。

なお、お盆の供え物は3日間で変わるのでそのことも調べてくること。

## Ⅵ 豊作に感謝して

調査すべきお祭りとして、正月・小正月・花まつり・盆・秋祭り・秩父夜祭は欠かせない。2月25日ころに行われる両神出原の天気まつりも、米の粉をねったしとき餅を食べさせるので珍しい。また、甘酒祭りも面白い。米の甘酒でなく、秩父では麦の甘酒というところが珍しい。

## 3 資料調査に関する研究者の助言

6月3日(木)に、若松と羽田が長瀨町在住の埼玉県における民俗学研究の先駆者で、秩父の年中行事に関する著書を多く出している朽原嗣雄氏(埼玉民俗の会会長)を訪ね、開催基本構想(案)を提示し、用意した質問事項一覧に沿って、助言を頂いた。また、資料調査計画について、調査必須なものを選んで頂いた。

## ① 展示構想について

タイトルも内容もよいと思う。食は神との関係において、ふだんのケの食事と神仏に供えてからいただくハレの食事とがあり、それを踏まえた展示計画になっているので、大変よいと思う。また、家における年中行事だけでなく、秩父の多様な祭りを背景にすれば、展示に華やぎが出て、お客さんも喜んでくれるだろう。

食の展示となると、展示資料として、食品サンプルを作らざるを得ず、たいへんだろうが、食を作る道具、たとえば、麺作りの道具なども出したらどうか。

## ②資料調査について

秩父の祭礼については『秩父学検定』の民俗分野を枋原氏が書いていて、年中行事の表も掲げておいたので、利用すること。ただし、このように新しいデータでも、少しは時期がずれていることがあるので、主催者に確認してほしい。また、『秩父の祭り』(郷土出版社 1998 刊)にも行事の一覧表が付けてあるので、比較参照してほしい。今思いつくものとして次のものを調査してはどうか。

### (1) 正月

正月棚には、御霊様に食べてもらうさまざまな御馳走を飾り付けるので、調査もし、展示もできるとよい。正月棚や神棚は埼玉県立嵐山史跡の博物館にある。また、うどん正月、そば正月、小豆正月などがあることも紹介すべきだろう。

### (2) 小正月

長瀬町の養蚕農家である瀬能さんのお宅では小正月行事をやり、まゆ玉を飾るので、調査するとよい。展示に当たっては、まゆ玉飾りは再現した方がよい。団子ではなく発泡スチロールなどの作り物を用いればよい。

### (3) 1月20日 えびす講

### (4) 2月25日 出原諏訪神社の天気占い

シトギという古い食物をふるまうので、調査するとよい。粉を溶いた生のようなものを細かく切って供える。展示にも、形として復元できたらよい。

### (5) 3月3日 上蒔田棕神社の御田植祭

神部とがお昼に、神前で一汁一菜の食事を摂る。

### (6) 6月22日 如意輪堂の御日待ち

秩父市内に残る、女性の御日待ちで珍しい。食事を伴うので調査するとよい。

### (7) 6月30日 茅の輪くぐりと夏越しの祓

一年の半期が終わった時点でやる行事、食事にも変化が出るので、調査をしておくことよい。小鹿神社や秩父神社がよいだろう。

### (8) 7月8日 十三番慈眼寺の飴薬師

ぶっかき飴の露店を取材するとよい。昔は甘いものが少なかったので、子どもたちが欲しくて並んだものである。

### (9) 7月20日 川瀬祭り

### (10) 7月25日 猪鼻の甘酒祭り

これは麦から作る甘酒を用いるので、食の展示では調査必須となる。

### (11) 7月25日 ころ 荒神堂のお精進

これも男たちの精進であり、荒川に入って水垢離をとる。御堂で食事するのは神人共食であり、重要である。

### (12) 8月13日 お盆の霊迎え

お盆行事の開始であり、仏様に供える盆棚の食事なども含めて調査できるとよい。

### (13) 8月16日 風布の回り念仏

大きい数珠を持って、耕地をめぐる。際立った盆行事なので、盆に出す食事や供え物とともに調査が必要。

### (14) 8月24日 四萬部寺の大施餓鬼

寺で行う施餓鬼が終わると、4時30分ころから、川へ行って、川施餓鬼がある。昔は川に供えたのだろうが、今は御飯を持って行って、参加者に分ける。ぜひ調査しておくこと。

### (15) 10月10日 吉田の龍勢まつり

第2日曜日に実施。農民の行楽と結びついて、御馳走を持参して楽しむ。必見である。枋席にお弁当を持って、賑やかにやる。

### (16) 10月24日 浦山大日堂の獅子舞

23・24とやる。24日には悪魔払いも見られる。栗団子やつきコンニャクなど珍しいものが出るので、調査は必須だろう。

### (17) 12月3日 秩父夜祭

妙見塚前の関根家で行われる屋台関係者の参拝と朝食は重要。本殿内の神饌の調査は難しいかもしれないが、大きな鏡餅とお茶瓶行列は撮影しておきたい。このほかにも、大事なもので、もれているものがあれば、積極的に調査しておくこと。調査を

のがすと1年先まで調査が出来ない。

### ③その他

『聞き書き 埼玉の食事』の推薦者である新井君江さんがお元気なので、訪ねてみるとよい。秩父の通過儀礼の婚礼の様子を撮影した家でもある。恵比寿講などの食事はこの新井さんに作ってもらって、記録なりサンプル製作なりをすればよい。

## II 資料調査の実施と内容の絞り込み

### 1 資料調査

民俗担当学芸員と民俗研究者の助言を受け、若松と羽田で立案した調査計画は、年中行事の1年間のサイクルに基づくもので、日数34日、件数49件を数えた。調査の予定終期は5月であったが、企画書の提出期限が3月末日厳守であることから、4月以降の調査は断念せざるを得なかった。

この結果、4月3日のおひなげえ(小鹿野町河原沢)、5月4日の花まつり(秩父市上吉田)が調査対象外となり、他の業務との関係で11月20日の天狗祭り(秩父市荒川)も見合わせる結果となったので、IV「楽しい食事会」の子ども組がそっくり抜けてしまったのは残念であった。また12月3日の妙見塚前の屋台関係者の参拝と朝食は関根家の事情で中止になった。その結果、調査日数は28日間、調査件数は44件となった(表1参照)。

資料調査過程における幸運は、5月27日に妙見塚を訪れた際、関根トキ江氏に邂逅できたことである。関根氏は毎月22日に行われる花見堂講のメンバーで、伝統食の保存と研究に熱意のある方であった。早速、6月22日の花見堂講の調査に招いてくださり、当日、若松と羽田は、堂内に集まった御婦人方の活気と食膳に並べられた郷土食の多彩さに感嘆せざるを得なかった。この時、花見堂講が展示の核になりうることを確信した。その後、花見堂講の皆さんから伝統食について多くの教示を受け、食品サンプル製作を行う際に、その原型とする調理について、団体としての協力が得られたことが展示計画を大きく前進させることとなった。

### 2 開催基本計画の策定

調査の進展に伴って、各年中行事・祭礼が実際に資料を伴って展示できる見込みがある場合と写真パネルによる紹介に留まるものとの仕分けが明瞭になってきた。また、開催基本構想では各単元が必ずしも暦に対応しておらず、II「普段の食事と野良弁当・山弁当」とIV「楽しい食事会—子ども組と大人組—」の全体構成上での位置づけが分かりにくいこと、二つのコラムの扱いなどに問題を残していた。また、内容が一般向けであり、子供に対する工夫が必要なことから、8月段階から基本構想を修正して、基本計画を策定する準備に取り掛かった。

この間、開催趣旨と博物館のミッションとのすり合わせについても議論を行い、荒川との関係性を明瞭にするために、川魚を本格的に展示資料として据えられるかどうかを検討したが、資料調査によって、秩父の人々が川魚を常食していないことがわかってきたので、あくまでも補助的な資料に留まらざるを得ないことが確認された。

このため、川の博物館のもう一つのテーマである環境に注目して、「秩父の伝統食—50年間の食をめぐる環境変化—」というタイトル変更も提案したが、かえって理屈っぽく難解になるという多数意見によって撤回した。

11月9日に開催基本計画を起案した段階では、タイトルは「おあがんな—むかしの秩父のおごっおう—」と改めた。展示構成も、予備知識としてI「秩父の農業と食糧事情(のちにプロローグに)」を独立させ、II~VIを正月から秋までの暦に対応させ、VIIを「伝統食の起源—古い神饌—」とし、VIIIに子供向けコーナー(原案青木担当課長)を付け加え、後に定める企画要項に近いものが完成した。

なお、考古資料は迂遠であり、50年前をイメージした展示には不要なので、展示資料から外すこととした。

### 3 特別展打合せ合同会議

11月10日には、自然の博物館と川の博物館の第2回合同打合せ会議を開催した。出席者は自然の博物館環境担当職員4名、川の博物館館長以下研究交流部員6名、萩原事業推進部長、広報担当の若目田主任の合計12名であった。

表1 資料調査一覧表

日時	場所	住所	調査対象	対応者
5月14日(金)	歴史と民俗の博物館	さいたま市	展示構想の指導・助言	三田村学芸主幹 大久根学芸主幹
5月27日(金)	秩父農林振興センター	秩父市	秩父の農業と食について助言	相浦担当部長
5月27日(金)	横瀬町歴史民俗資料館	横瀬町	基本構想の助言・五貫森式土器	深田芳行学芸員
5月27日(金)	寺坂棚田	横瀬町	田植え風景撮影	
5月27日(金)	関根トキ江氏宅	秩父市中宮地	秩父の農業と食聞き取り調査	関根トキ江氏
6月3日(木)	枋原嗣雄氏宅	長瀨町	調査計画についての指導・助言	枋原嗣雄氏
6月3日(木)	太田田んぼ	秩父市	田植え風景撮影	
6月3日(木)	条里の里	秩父市	えびし調査	
6月22日(火)	如意輪堂	秩父市中宮地	花御堂の御籠り	関根トキ江氏
6月22日(火)	秩父市教育委員会	ふるさと伝承館	秩父市の食と祭の調査について	堀宏行氏
6月30日(水)	小鹿野町教育委員会	文化センター	小鹿野町の食と祭の調査について	山本正実氏
6月30日(水)	小鹿神社	小鹿野町	茅の輪くぐり	
6月30日(水)	秩父神社	秩父市	夏越しの祓	
7月1日(木)	群馬県立歴史博物館	高崎市	企画展「粉もの上州風土記」の視察	横田雅博氏
7月8日(木)	長瀨町中央公民館	長瀨町中野上	長瀨町の食と祭の調査について	小沢守氏
7月8日(木)	13番札所慈眼寺	秩父市	あめ薬師	
7月8日(木)	秩父神社	秩父市	秩父神社の祭と食の調査	甲田豊治氏
7月19日(火)	秩父神社	秩父市	川瀬祭り	
7月24・25日(土・日)	猪鼻熊野神社	秩父市	甘酒まつり(麦を醸す)	浅香文男氏
8月1日(日)	諏訪神社・荒川河原	長瀨町	お精進	木村昇氏
8月15日(日)	風布耕地	長瀨町	ぼたもち・うどん	大野定氏

日時	場所	住所	調査対象	対応者
8月16日(月)	風布耕地	長瀬町	回り念仏・盆棚	大野定氏
8月24日(火)	四万部寺	秩父市栃谷	大施食及び川施餓鬼	丹羽信哉住職
10月10日(日)	椋神社	秩父市下吉田	弁当作り・龍勢まつり・昼食風景	杉山好三郎氏 新井徳弘氏
10月24日(日)	浦山大日堂	秩父市浦山	獅子舞・悪魔払・稗団子・搗き蒟蒻	
11月24日(水)	埼玉県水田農業研究所	熊谷市	農業統計・穀物標本	箕田豊尚氏
12月3日(金)	秩父神社	秩父市	秩父夜祭・神饌・吊柿・肉屋の猪	
12月12日(日)	飯田八幡神社	小鹿野町	鉄砲祭・川瀬神事	
12月30日(木)	大野定氏宅	長瀬町風布	正月の準備(餅つき・歳神様の棚)	大野定氏
1月4日(火)	朽原嗣雄氏宅	長瀬町	正月棚	朽原嗣雄氏
1月13日(土)	瀬能家	長瀬町	モノツクリ(まゆ玉飾り・ハナ)	瀬能紀夫氏
1月15日(土)	瀬能家	長瀬町	小正月行事(小豆粥)	瀬能紀夫氏
1月15日(土)	藤倉馬上諏訪神社	小鹿野町	筒粥の神事	守屋勝平氏
1月28日(金)	横瀬町歴史民俗資料館	横瀬町	民具資料調査	深田芳行氏
1月28日(金)	秩父美術館	秩父市	食器類調査	西富男氏
2月7日(月)	大野定氏宅	長瀬町	おっきりこみ作り	大野定氏
2月16日(水)	関根トキ江氏宅	秩父市	食品サンプル用調理依頼	関根トキ江氏
2月16日(水)	西トリ氏宅	秩父市	食品サンプル用調理依頼	西トリ氏
2月16日(水)	新井君江氏宅	皆野町	食品サンプル用調理依頼	新井君江氏
2月25日(金)	大野竹次氏宅	長瀬町	粟・黍栽培依頼	大野竹次氏
2月25日(金)	薄出原諏訪神社	小鹿野町	天気占い	黒沢富夫氏
2月25日(金)	千島昌子氏宅	小鹿野町	ねじ作り依頼	千島昌子氏
3月3日(木)	上蒔田椋神社	秩父市	御田植祭	新井直行宮司

冒頭、若松が羽田と協力して、これまでに18回の調査を行い、3月末までに企画書を提出予定であること。主な展示物である食品サンプル作製を平成23年5月に設定し、準備を進める必要性を説明した。その経費を捻出するために、資料借用は公用車を使用することに決定し、50年前をイメージした食器も古美術商から2月中に購入する方向で予算化を要望した。そのうち、平面図・展示趣旨・関連事業・パネル文案を提示して、意見を求めた。主な質問・意見に対する回答は次の通り行った。

- ①時代設定は？→昭和30年代
- ②展示で伝えたいことは？→昔の食習慣はすたれたように見えるが、年中行事に今も残っていること。
- ③秩父で米がとれなかったことの詳しい説明が必要→プロログで秩父の農業を理解できるよう準備したい。
- ④ハレとケの説明が必要→プロログでケの食膳、I章でハレの餅を出して違いを明示したい。また、子供向け展示コーナーでも節供の食べ物コーナーを設けたい。
- ⑤食品サンプル中心の展示になってしまうので、興味を引く仕掛けが必要→調理用具・民俗資料をバランスよく加え、食の背景となる年中行事や祭礼の写真パネルを有効に使いたい。
- ⑥展示の目玉を明確にしてほしい→どれと特定しにくい、借用資料でなく、自分たちが調査し、製作した資料(食品サンプル)を初公開することに意義があろう。
- ⑦川の博物館のミッションに沿った展示に整えてほしい→夏祭りにおける千垢離や川施餓鬼など、秩父の食が川と切り離せないことを示したい。

なお、この会議によって開催期間の変更(9月17日～11月20日)と内覧会(特別観覧会)の開催(9月16日午後3時から)が決定し、講演会と食体験事業の日程調整が行われた。

平山館長からは、企画書提出後も、協力し合って良い展示にしてほしいとの要望が示された。

#### 4 食品サンプル等製作の準備

主要展示物である食品サンプル製作のために、原型となる伝統食の調理を2月に依頼したのは以下の方々であった。

- ・花見堂講  
赤飯・赤飯握り飯・稲荷寿司・海苔巻き・もろこしまんじゅう・ふきんぼう・みたらし団子・山菜おこわ・小豆ねじ・酢の物・煮豆・かて飯・十五夜団子・しんし芋の甘辛醤油和え・たらし焼きのごま味噌和え
  - ・関根トキ江氏  
川施餓鬼の高盛り飯・御田植祭の高盛り飯・恵比寿講の膳
  - ・大野定氏  
うどん・おっきりこみ・ぼたもち
  - ・新井君江氏  
煮豆・蒟蒻味噌田楽・すまんじゅう・ケの食膳・山仕事の弁当・筍の煮付
  - ・鳥羽レイ子氏  
正月の祝い膳・小豆粥・雑煮・なます・きんぴら
  - ・守屋勝平氏 クダゲー・ツトッコ
  - ・千島昌子氏 ネジ
  - ・黒沢富夫氏 しとぎ餅
- また、正月棚・神棚・盆棚の飾付は大野定氏に、フセギの製作は堀口秩氏に、粟と黍の栽培は大野竹次氏に依頼した。

### Ⅲ 企画書の作成と引き渡し

#### 1 企画要項

4月と11月の検討会議で内容を吟味・調整しながら、自然の博物館環境担当と川の博物館研究交流部が共同で行ってきた資料調査が終了し、借用・製作資料も確定したので、自然の博物館で企画書一式を作成し、3月30日に、川の博物館へ提出し、引き継ぎを行った。以下に記す要項は、その骨子をまとめたものである。

埼玉県立川の博物館  
平成23年度特別展企画要項

#### 特別展

「発掘・発見 埼玉のふるさと秩父のおごっつおう」(仮称)

1 名称 埼玉県立川の博物館特別展「発掘・発見 埼玉のふるさと 秩父のおごっつおう (仮称)

2 会期 平成 23 年 9 月 17 日 (土)～11 月 20 日 (日) 開館日数 59 日

3 会場 埼玉県立川の博物館 第二展示室

#### 4 開催趣旨

秩父地方には、埼玉県内で最も多く祭礼と年中行事が残っており、そうした場で伝統食を発掘・発見できることが少なくない。

今回の特別展では、お正月、お盆、お祭りなどのモノ日の調査成果から、50 年ほど前の食文化の復原を試み、さらに伝統食の起源を探るとともに、それらを未来へ引き継ぐ方策を提言する。

#### 5 展示構成

##### はじめに

プロローグ 秩父盆地の農業と食糧事情

##### I 正月と伝統食

- 1 正月の祝い膳と正月様の供え物
- 2 食物を使った小正月の珍しい行事

##### II 春—神仏への祈りと伝統食—

- 1 御田植祭の神部の食事
- 2 春の二夜様—昔からあった女性だけの

楽しい食事会と小昼飯—

##### III 夏に負けない伝統食

- 1 川の浄化力で汚れを落とす
- 2 甘酒と神饌のお下がりです元気をもらおう

##### IV 盆行事と伝統食

- 1 風布の盆行事—いくら秩父に田がないとでも盆と正月米の飯—
- 2 四萬部寺の大施食と川施餓鬼

##### V 新嘗と伝統食

- 1 豊作に感謝して
- 2 1 年を締めくくる秩父夜祭と小鹿野鉄砲祭

##### VI 伝統食の起源—珍しい神饌—

- 1 しとぎ餅
- 2 ネジ

子供向け展示コーナー

- 1 ざっこくにふれてみよう
- 2 むかしのおやつと今のおやつ
- 3 お正月、ひなまつり、こどもの日の食べ物

エピローグ すばらしき故郷の味を未来に引き継ぐために

#### 6 展示資料

全 159 件・180 点

#### 7 印刷物

ポスター・チラシ・図録

#### 8 関連事業

- ①内覧会 9 月 16 日 (金) 午後 3:00～
- ②講演会「秩父の食文化」全 2 回 (講師未定)  
9 月 19 日 (月・祝)・10 月 16 日 (日)
- ③食に関する体験 11 月 14 日 (月) ほか

#### 2 展示資料

要項の添付資料である展示資料一覧は單元ごとに展示番号を発番し、使用食器、法量、所蔵もしくは調理者、対応する文字パネル・写真パネルがわかるように、表 2 (写真パネル欄は割愛) のようにまとめた。

紙面の都合で、資料名全部を掲げることができないので、件名で記しておく。

- ① 白久甘酒祭醸造用具
- ② 秩父の特徴的な農具
- ③ 主穀・雑穀の標本 (株・種子)
- ④ ケの食膳・山仕事の弁当
- ⑤ 保存食 (ツトッコ・稗玉)
- ⑥ 正月の祝い膳
- ⑦ 正月様のお供え
- ⑧ クダゲー
- ⑨ 御田植神事の神部の膳
- ⑩ 花見堂講のこぢゅうはん
- ⑪ 上長瀬お精進の直会膳
- ⑫ 甘酒祭の宵宮氏子膳
- ⑬ 七夕のすまんじゅう
- ⑭ うどん作りの道具一式
- ⑮ 盆棚と供え物・おさがり
- ⑯ 川施餓鬼の高盛飯
- ⑰ 十五夜のお供え
- ⑱ 竜勢祭の弁当
- ⑲ 恵比寿講のお供え
- ⑳ 秩父夜祭の土産 (吊るし柿等)
- ㉑ おっきりこみ
- ㉒ 川瀬神事の赤飯と御神酒
- ㉓ 特殊神饌 (しとぎ餅・ねじ)
- ㉔ ハンズオン用雑穀
- ㉕ むかしのおやつと今のおやつ
- ㉖ 節分・ひなまつり・こどもの日の食べ物
- ㉗ おっきりこみ・味噌ポテト・蒟蒻

#### 3 添付資料

- ① 展示設計図面  
第二展示室の寸法と形状を縮尺し、展示の



単元を配置した平面図、資料を加えた詳細平面図(図1)、詳細立面図(図2)、子供向け展示コーナー見取図を作図し、添付した。

#### ② サイン原稿

展示解説パネル、セクションパネル、キャプション、写真パネルタイトルの原稿を作成し、法量を指定して添付した(図6~10参照)。紙面の都合で展示解説文を掲載できないが、図録に原文があるので参照して頂きたい。

#### ③ 借用予定資料・製作購入品一覧

標記の一覧表と食品サンプル製作仕様書及び見積書、調理・製作・展示指導者一覧表を添付した。

#### ④ 図録原稿及び割付

図録原稿と割付を添付した。巻末には伝統食レシピ集と展示資料一覧表・参考文献を付した。印刷仕様書には36頁、オールカラー印刷の指示を行った。翌年度、川の博物館が上毎印刷工業株式会社に1,100部を発注し、8月30日までに全部が納品された。

#### ⑤ 工程表・特記事項

平成23年度の工程表と引き継ぐべき特記事項をまとめて添付した。

### IV 展示資料の製作

今回の特別展の大きなテーマは、前述の通り「食」であり、実際に展示するにあたっての一番の問題点は、「食べ物(料理)をいかに展示するか?」という点にあった。

写真パネルのみを使用した展示では、料理の立体感に欠け、美味しさや温かさを来館者に伝えることが難しいと考えられた。

この問題の解決策として、前述した通り、他館の食の展示においても採用され、また展示原案の立案に御協力いただいた方々にもアドバイスを受けた、食品サンプルを用いた展示を用いることにした。

また、食品サンプルの製作にあたって、事前に資料調査の一環として、群馬県立歴史博物館で開催されていた企画展「粉もの上州風土記ーヒルバタイから焼きまんじゅうまでー」を見学し、同企画展の展示担当者である横田雅博氏からお話を伺った。その中で製作にあたっての注意点やポイントに関し御教示いただき、この時にいただいたアドバイスも

参考にし、当初の計画通り平成23年5月~6月にかけて展示に使用する食品サンプルの製作を行った。この期間を製作期間にあてたのは、食品サンプルの製作にかかる最低限の必要日数という点からではなく、むしろサンプル化する料理に必要な食材がこの時期にならないと手に入らないというのが、実は一番の大きな理由であった。

食品サンプルの製作は、レストラン等のディスプレイ製作を手掛けている株式会社岩崎に依頼し、料理を盛り付ける食器に関しては、秩父美術館の協力を得て、おおよそ50年前に使用していた食器類を調達した。また食品サンプル用の料理の調理に御協力いただいた方々は、前述した通りである。

製作にあたっては、展示担当者である若松・羽田両名と、株式会社岩崎のスタッフの計3名が組みとなって行動した。これは、食品サンプル業者が料理を忠実にサンプル化するためには、調理直後の料理の実物と写真が必要であったこと、また調理者自身からの聞き取り調査が必要であったからである。

我々展示担当者も、その場であわせて聞き取り調査を行い、調理していただいた料理に関するレシピをはじめ、今回の食事の時代設定である今から約50年前の状況について情報収集に努めた。その結果、食品サンプルの製作過程においても展示の参考となる情報を多数伺うことができた(i)。

製作した食品サンプルの納品にあたっては、一度サンプルが完成した段階で、展示担当者立ち会いの元で検品作業を行った(写真11)。検品作業では、特に料理の色合いについてチェックを行い、色合いがおかしなものについては、色の修正作業をお願いした。

修正作業を終えたサンプルはもう一度検品作業を行い、これら一連の検品作業を終えた製品のみを納品していただき、展示に使用した。

### V 資料の搬入・搬出について

展示資料に関しては、展示の基本構想案作成に御協力をいただいた横瀬町歴史民俗資料館に協力していただき、横瀬町内で実際に使用されていた、農具・調理具をお借りすることができた。また、年棚や恵比寿講、盆棚の

道具類に関しては本特別展の資料調査に御協力をいただいた方々から、自宅で現在も使用している祭具をお借りすることができた。

また秩父市の白久熊野神社からは甘酒祭りに実際に使用している酒樽や酒壺、幟等をお借りすることができ、稲や麦の標本については埼玉県農林総合研究センター水田農業研究所の協力が得られた。

これら借用資料については、展示担当者ならびに川の博物館のスタッフが、梱包の上、公用車にて搬入・搬出作業を行った。搬入も搬出も日程には余裕を持たせ、両日程とも3日間で行った。

## VI 広報計画

今回の特別展で作成した広報資料は3点ある。その内訳は、B2判ポスター500枚、電車の中吊り広告にも使用できるB3判横長ポスター150枚、A4判チラシ21,000枚である。これら印刷物を県内の博物館や教育機関を中心に配布した。また、作成したB2判のポスターは東武東上線や秩父鉄道の駅などにも掲示した(ii)。

これら印刷物とは別に、川の博物館の側を通る国道140号線に架かる歩道橋2ヶ所に、特別展のタイトル・会期・博物館名等を記した横断幕を作成し、掲示した。掲示した場所は、中小前田交差点と、国道140号と254号が交わる玉淀大橋北であり、掲示期間は特別展の会期にあわせた。

次に、ポスター・チラシ類のデザインについて触れてみたい。印刷業者に発注するにあたり、3パターンのデザインをお願いした。印刷業者から提案していただいた3案の中から選んだのが、図3・図5のデザインである。このデザインを採用した理由は2点ある。1点目は秩父の人々の暖かさ、そして料理の美味しさを感じられるという点。2点目はかつて林業が栄えた秩父地方を物語る木目調が基本デザインであるという点。そしてこの木目というデザインが、秩父の人々の暖かさをさらに強く感じさせてくれていると考えたからである。

しかし、このデザインを採用したがために来館者に誤解を招いてしまった点も実はある。料理をポスター・チラシ類の前面に出し

てしまったため、作成した広報資料を見て来館していただいた方の中には、「川の博物館に行けば、これらの料理が食べられる」と感じられた方も多数いらっしゃった。この点については、後述のアンケートの分析の中で改めて触れてみたい。

このように、広報資料に採用したデザインが、どちらかと言えばイメージ先行型になってしまい、見る人に誤解を招く結果になってしまった点は、反省すべき点であると思われる。

それ以外の広報として、ホームページ上での案内は、開会半月前の8月下旬から行い、また報道機関向けの記者発表は9月初旬に実施した。開会直前には新聞各紙等へも広告を掲載し、開会後も含めて、彩の国だよりをはじめとした各種広告紙に特別展の内容を掲載させていただいた。会期中はテレビ・新聞をはじめ各報道機関の取材に順次対応した。

また、開会前日には、寄居町長や展示に御協力いただいた方々をお招きし、展示解説等を行う、特別観覧会も実施した(写真13)。

## VII 展示パネルの作成

1 解説パネル・セクションパネルについて  
展示パネル(解説パネル・写真パネル)の基本用紙サイズは、A1サイズとA2サイズを採用し(図6)、セクションパネルは縦80cm×横25cmで作成した(図7)。A1サイズとA2サイズのパネルサイズの使い分けは、原則的には展示スペースの都合で判断し、可能な限りA1サイズのパネルで統一した。

解説パネルの背景デザインには、ポスター・チラシ同様に木目を使用し、またパネルのタイトル部分には、焼印を模した枠を用いた。

セクションパネルは、展示コーナー毎に色の使い分けをし、色(コーナーカラー)は展示図録に合わせた。同時に展示台のフェルトの色も使い分けを行い、コーナー毎の区切り目がわかるようにした。また、パネル上部には約50年前の写真から書き起こした武甲山の線画を配置し、下部にはそれぞれのコーナーを象徴する写真を背景に組み込んだ。

## 2 キャプションについて

キャプションは3タイプ作成した。3タイ

プとはそれぞれ、名称のみを記したAタイプ(主に食品サンプルのキャプションに使用)(図8)、名称と所蔵先や短い解説文を添えたBタイプ(図9)、名称と所蔵先や長めの解説文を添えたCタイプ(図10)である。

BタイプとCタイプは、コーナー毎にコーナーカラーで色を替え、各コーナーの区別がキャプションでもつけられるようにした。また武甲山を撮影した古写真をワンポイントとして配置し、Cタイプには右下にしゃもじのイラストを配置した。

### 3 パネル作成にあたって注意した点

川の博物館の来館者の多くは、小学生以下の子供と両親(あるいは祖父母)である。また今回の特別展の開催期間はちょうど小学校の遠足シーズンにあたるということもあり、パネル・キャプション類には、特に専門用語や難読漢字を中心にルビをふった。

また、今回の展示テーマに特に興味関心を持ってもらうことができそうな年齢層を考えた場合、年配の方が多いと考えられたため、文字のフォントサイズは可能な限り大きくし、文字の行間も、通常川の博物館で作成する展示パネルよりも広めに設定した。

## Ⅷ 展示作業

展示作業は、夏期企画展の撤収作業終了後にはじめ、延べ10日間かけて行った。

多くのコーナーは当初作成した展示企画案通りに飾り付けができたが、一部企画案通りにいかなかった場所もあった。

1つ例を出して述べると、コーナー1とコーナー2にそれぞれ配置した年棚と神棚(写真3)の展示がこれにあたる。年棚や神棚は通常各家庭に設置されている場合と同じように、当初は展示室の壁面に備え付け、固定する形で展示する予定であった。しかし、借用することができた各資料の重量があまりにも重かったため、当初の予定通りとはいかず、壁面に急遽戸棚と箆を模倣した木製の枠を作成し、展示することにした。

このことで展示物の落下防止など、安全面を保つことができた。しかし、年棚と神棚を忠実に再現して展示することを主眼にしたため(この点に関しては後述する)、棚の高さ

を一般の家庭に設置されている場合と同程度の高さにした。その結果「通常」の年棚や神棚の高さを忠実に再現し、展示することはできた。しかし、「展示物」としてみた場合は、目線よりかなり高い場所に展示された形となってしまう、年棚や神棚の展示の一部が非常に見にくい形になってしまった。この点に関しては反省すべき点である。

またこの年棚と盆棚については、スタッフの手で飾り付けは行わず、盆棚の所有者である大野定氏にお願いし、注連縄や小物の工作を含め、自宅での飾り付けを忠実に再現していただいた。

その他、恵比寿講の飾り付けや、甘酒祭りに使用する祭具の飾り付けに関しては資料調査の段階や、資料借用の段階で聞き取り調査を行い、御教示いただいた手法を用いて、スタッフの手で飾り付けを行った(写真12)。

これら展示は、今回製作した食品サンプルと並んで展示構成全体の大きなアクセントとなり、アンケートにも多数の好意的な回答をいただくことができた。

## Ⅸ 関連普及事業

本特別展の開催に合わせて実施した関連事業は、以下に述べる1ならびに2-(1)、2-(2)の3事業である。また、企画段階では計画していなかったが、会期中に追加イベントも実施した。追加で実施したイベントに関しては3の項目で述べる。

### 1 講演会

講演会は2回開催し、日程は会期期間中の最初と最後に1回ずつ設定した。

講演していただいた講師の先生は、柳正博氏(さいたま民俗文化研究所)と、展示企画担当者の若松良一氏(埼玉県立自然の博物館)である。

柳氏には、「ハレの食事を考えるー秩父の年中行事をめぐってー」と題し、今回の特別展の展示内容全般にわたる講演をしていただいた。

また若松氏には、「伝統食の起源ー珍しいお供えー」と題し、本特別展の資料調査の過程で見いだされた、秩父地方においても特に珍しい事例(ネジ・しとぎ餅等)に関する講

演をいただいた。

本特別展では、前述したとおり講演会の日程を展示期間の最初と最後に設けた。しかし、川の博物館で実施しているイベントを考えた場合、講演会のような主に大人を対象としたイベントには、なかなか人が集まらないのが現状であり、今回も各講演会ともに募集定員の三分の一程度の集客となってしまった。

これまでに川の博物館で開催してきた特別展や企画展では、講演会の日程を、広報期間を比較的長くとることのできる、会期中の半ばあるいは終盤に設定したこともあった。この場合の方が、より広く周知ができる分、多少ではあるがより多くの集客をすることができた。

講演会の集客に関しては、来館者の客層や広報の方法など、考慮すべき点や反省すべき点が他にも考えられる。しかし、広報期間と集客という点から考えた場合、今後、川の博物館で特別展・企画展関連の講演会を実施する場合には、講演会の日程を、会期中の半ばないし終盤に設定することも1つの改善策ではないかと思われる。

## 2 伝統食調理体験「秩父の伝統食を作ろう！」

本特別展は、繰り返しとなるが、食をテーマとした展示であり、企画の早い段階から、関連イベントの中に、調理体験や、調理の実演、試食体験を盛り込む計画を立てていた。

実施方法としては、調理体験や調理の実演については、講師の先生をお招きする形で実施し、また試食体験については川の博物館の敷地内のレストランに協力していただき、近年B級グルメとしても脚光を浴びている、わらじカツ丼と味噌ポテトを期間限定メニューで提供していただくことにした。以下、実施した各イベントの詳細を記す。

### (1) 伝統食調理体験「秩父の伝統食を作ろう！」

調理体験は、2回実施した。講師の先生には、加藤ツヤ子氏(さいたま農村女性アドバイザー)と、JAちちぶ女性部の皆さんをお招きし、加藤氏には、「えびし」と「めしまんじゅう」の指導を、JAちちぶ女性部の皆さんには小昼飯(たらし焼き・味噌ポテト・つみっこ

など)の指導をいただいた(写真14～17)。

両イベントとも、地元の方々や管理栄養士の方々の参加もえることができた。参加者の参加動機の多くは、郷土食を知る機会が少なく、伝承してくれる場を探していたというものであった。また参加した感想として、これまで知らなかったメニューを知ることができた点や、管理栄養士の方からは給食への応用方法を知ることができたなどの好意的な意見を多数いただいた。

川の博物館では、本特別展の開催以前にも、主に埼玉県北部地域や秩父地方の伝統食や郷土食に関する調理体験教室を開催してきた。また川の博物館が所在する埼玉県の北部地域や、秩父地方には、日ごろ郷土食や伝統食の伝承活動を行っている個人の方やグループが多数存在している。

昨今、B級グルメや食育という言葉が頻繁に聞こえてくるように、今後は川の博物館の立地環境の特性を生かして、博物館を郷土食の情報発信源の場として活用する方策を考えていく必要があるのではないかと、本イベントの実施を通して改めて強く感じた。

### (2) 伝統食調理実演イベント(写真18)

前述した調理体験イベントは、定員を設けた有償のイベントであった。しかし、この実演イベントでは、材料がなくなり次第終了という形ではあるが、特に定員を設けることなく、無償の形で実施できるようにイベント計画を立てた。イベントの実施日としては、本イベントを実施することにより、より広く郷土食の情報を発信・周知することが可能な日に実施したいという考えから、かわはく秋祭りという大きなイベントが実施され多くの来館者が見込まれる、11月14日の埼玉県民の日を選んだ。

講師の先生としては、当館の地元である寄居町を中心に活動なさっており、また日頃から当館の運営に協力していただいている、かたくりの会(代表・神谷邦子氏)の皆様をお招きし、「手打ちうどん」の実演をいただいた。

イベント当日は、午前・午後各1回ずつ、各回とも100食ずつ用意し、つけ汁で食べる「ずりあげ」と、煮込みうどんを振る舞った。

実際の試食の際は、少量ずつ配布したため、午前・午後ともそれぞれ300名近い方にうどんを配布することができた。

また、手打ちうどんを作ることの楽しさを伝えるために、うどんを打つ作業の一部は、当日見学していただいた子供たちに手伝ってもらい、自分でうったうどんを食べてもらった。

イベント全体としては、「無料で手打ちうどんが食べられる」という1点に来館者の目がいってしまい、当初イベントの達成目標としていた「うどんを実際にうっている場面を見学してもらおう」という点があまり達成できなかった点は残念である。

しかし、子供たちにうどんを打つ作業の一部を手伝ってもらえたことで、少なくともうどんをうつことの楽しさ、また自分で作った料理を食べることの楽しさや嬉しさなどを伝えることができたのではないかと思う。

### 3 追加で実施したイベント

当初企画していたイベントは、前述した1と2-(1)・(2)のイベントであった。

しかし、本特別展の会期中に川の博物館の通算来館者300万人を達成する記念イベントを実施することが決まり、その中で特別展関連のイベントとして、試食体験イベントを追加で実施することにした。

追加で実施した背景には、回答していただいた来館者アンケートの多くに、「試食ができないのが残念」や「ポスター、チラシを見た限りでは、来館すれば秩父の伝統食が食べられると思ったが、実際には違っていた」などの意見が寄せられていたという点がある。

追加で実施したこのイベントでは、原則スタッフのみで実施することができ、なおかつ来館していただいたなるべく多くの方に試食していただけるという2点を軸に計画を立てた。これら理由から、試食メニューには「たらし焼き」を選んだ。

また、食品サンプルの製作にあたって協力をいただいた、皆野町の「みずほの里」にも協力をいただき、「すまんじゅう」の試食と販売を行っていただいた。

たらし焼きは約200人分、すまんじゅうは約100人分用意したが、どちらとも短時

間で無くなってしまふほどの好評で、特に川の博物館の来館者の多数を占める子供達の反響が大きかった。

この300万人達成イベントの際の来館者の反応を見て、前述した伝統食調理実演イベント実施の際にもスタッフの手で、たらし焼きの実演と試食コーナーを設置した。こちらの場合も用意した材料全てが短時間でなくなるほどの好評だった。

食をテーマとした展示という理由で、会期中に必ず試食体験を実施しなくてはならないというわけではないが、今後同様の展示計画を立てる場合は、いわば視覚だけで楽しむ展示室での展示だけではなく、試食体験等のイベントをより綿密に計画し、味覚や嗅覚、聴覚でも楽しめる総合的な展示計画を立案していく必要があるのではないかと、今回の特別展を運営していく中で強く感じた。

### X 入館者数・イベント参加人数について

本特別展の入館者数、イベント参加人数は、下記の通りである。

入館者数	会期 59 日間	18,329 人
講演会①	27 名	
講演会②	11 名	
伝統食調理体験①	23 名	
伝統食調理体験②	7 名	
伝統食調理実演イベント	672 名	
来館者 300 万人達成記念イベント	519 名	
特別観覧会	31 名	

### XI アンケート分析

本特別展では、来館者向けのアンケートを実施した。アンケート用紙は来館していただいた方全員に配布することはせずに、展示室の入口にアンケート用紙と投票箱を設置し、展示を見ていただいた方に自由に回答していただく形をとった。59日間の会期期間中に、計188名の方から回答をいただいた(iii)。

アンケートで尋ねた項目に関しては、アンケート用紙(図11)を参照していただき、以下アンケートの分析結果について、特筆すべき点について述べていきたい。また、設問1～6の回答結果に関しては、表3～8を参照していただきたい。

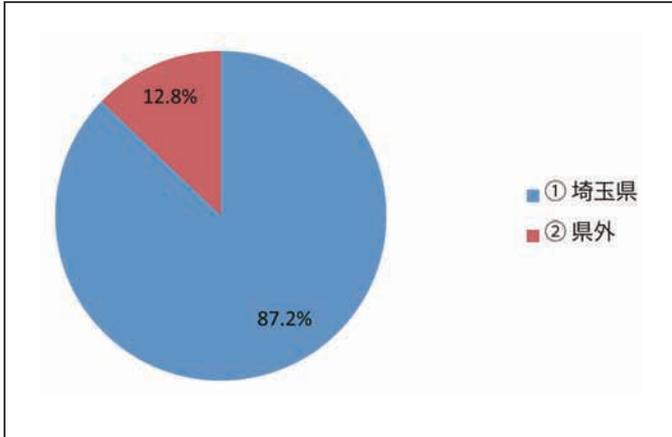


表3 アンケート集計結果【設問1】

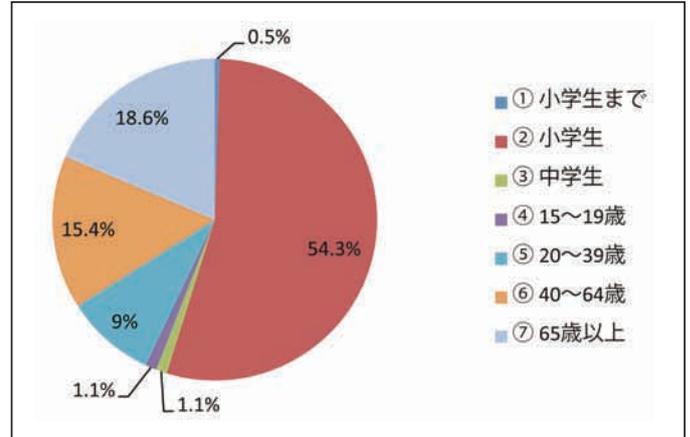


表4 アンケート集計結果【設問2】

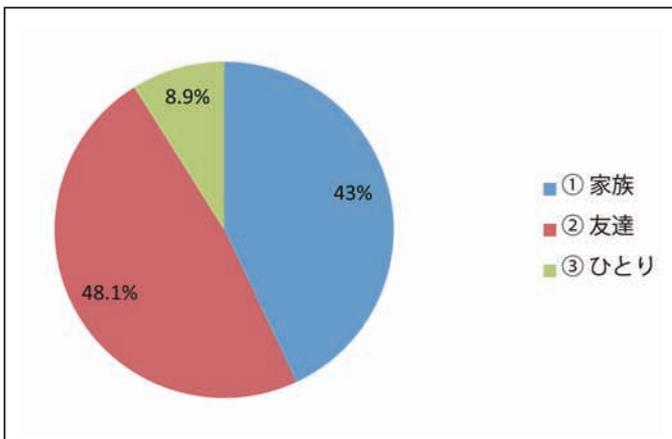


表5 アンケート集計結果【設問3】

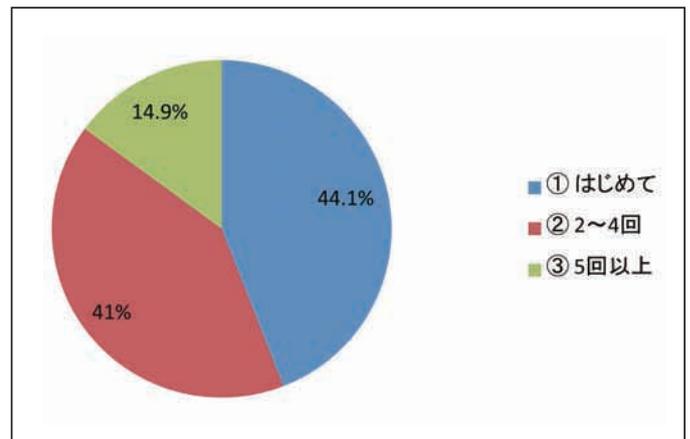


表6 アンケート集計結果【設問4】

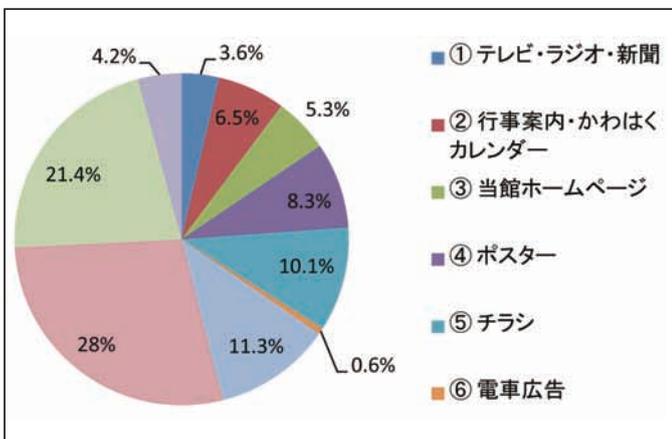


表7 アンケート集計結果【設問5】

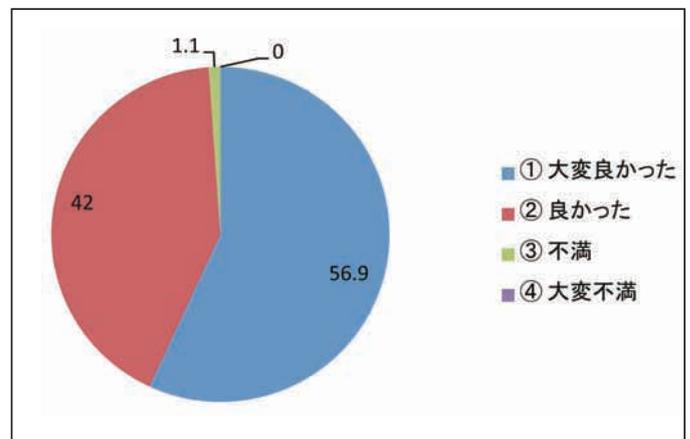


表8 アンケート集計結果【設問6】

まず、来館していただいた方の住所に関して分析すると、表3のアンケート結果からもわかるように、県内からの来館者が圧倒的多数をしめ、他の特別展・企画展に比べると、秩父地方からの来館者数が多かった。また、設問7～10の自由回答に寄せられた回答を含めて分析してみると、秩父地方出身で現在は別の地域に住んでいる方や、両親が秩父地方出身の方など、秩父地方と関係のある方を多数集客できたことがわかった。

また、秩父地方と関係のある来館者の方からは、「秩父に住んでいても知らないことの方が多く勉強になった」という回答や、「昔、母(あるいは祖母)に作ってもらった料理を思い出した」、「今では家庭ですっかり作らなくなってしまったが、子供達の世代にも伝わっていくようにまた家で作ってみたい」などの、好意的な回答を多数いただくことができた。

秩父地方と関係の浅い方からも、「自分の住んでいる地域の郷土食(B級グルメ)との共通性や違いを知ることができた」などの回答をいただいた。

これらの点は、展示の目的や、展示企画者・担当者の意図を来館者にしっかり伝えることができた点として捉えていいのではないかと考えられる。

次に、アンケートに回答していただいた方の半数近くを占めた小学生から寄せられた感想・意見について記してみたい。

展示の企画段階で心配していたのは、秋の遠足シーズンであり、小学生の来館が多数見込まれる時期に開催する展示としては、展示テーマ・内容が難しすぎるのではないかと点であった。この点の解決策として、前述した通り、穀物に触れることのできるハンズオンコーナーと、今のおやつと昔のおやつを比較することができる、おやつコーナーをあわせた、「たべものひろば」を展示室中央に設け、専門用語や難しい漢字にはルビをふるように心掛けた。また酒樽や大草鞋など、他よりも目をひきつける展示物は、展示室内の入口や奥などに意図的に配置し、少しでも興味をもってもらえるような展示レイアウトを組んだ。

実際に小学生から頂いた回答を見ると、当

初の心配通り、確かに展示内容が難しかったという回答も散見されたが、ハンズオンコーナーなどの展示に興味を持ってもらったことが覗える回答や、父母あるいは祖父母が秩父出身の子供達からは、「祖父母(あるいは父母)と一緒にうどんを作ったことがある」などの回答もいただいた。

また展示で紹介した年中行事や祭礼、郷土食にも興味を持ってもらったと思われる回答も多数見られ、「学校の給食でも食べてみたい」といった回答もあった。

これらの点から、当初心配していたよりも多くの小学生に、展示を見てもらったのではないかと考えられる。

次に、アンケートに寄せられた感想について触れてみたい。今回の展示では、繰り返しとなるが、秩父地方の伝統食(郷土食)の情報を他に発信することが、展示の大きな柱となっていた。この点が来館者に伝わっていたのかどうか、アンケートにはどのような感想が寄せられていたのか、アンケートを集計してみると、「普段の家庭の料理に取り入れたい」、「自分の子供にはなるべく郷土食を食べさせたいと考えていたので、たいへん参考となった」、「地元のコミュニティーで開催する調理教室でぜひ作ってみたい」などの感想が見られた。これらの感想は展示の大きな目的が達成された点として捉えることが可能ではないかと思われる。

最後に、アンケートに寄せられた意見・感想から、本特別展の反省点を考えてみたい。まず前述した通り、ポスター・チラシのデザインから、来館者に「特別展ではなく、実食のためのイベントである」との間違ったイメージを流布してしまった点がある。この点は展示担当者の意図と、広報資料を見た人のイメージの取り方の違いとも捉えることができるかもしれないが、「試食ができないのが残念」との意見が多数寄せられた。

またこれとあわせて、展示で公開している料理のレシピの少なさも指摘を受けた。本特別展では、レシピの公開は原則図録の付録に掲載したのみであり、希望者には個別に対応したり、調理・試食体験の際に会場内で配布したりする形で実施した。

しかし、これらの対応だけではやはり十分

とはいえ、アンケートにはレシピの配布や公開に関する意見が多数寄せられた。試食コーナーの設置(常設も含めて)に関しては、衛生検査など様々な諸条件を満たさなければならず、実際に実施するのは難しかったかもしれないが、レシピの配布あるいはレシピ集パネルの展示などは可能であったと思われる。この点は大きな反省点として捉えたい。

これら以外の回答としては、「時代感がわかりづらかった」という回答もあった。展示した食品サンプルは、現在から約50年前のイメージで作られたものであり、その一方で展示した年中行事や祭礼などの写真パネルは現在の様子を撮影したものであったため、両展示物の間で多少の年代観のズレを生じさせてしまった可能性がある。展示解説を行う際には、秩父地方の年中行事や祭礼には古いものが残っていることを説明したが、個人で見学する場合はなかなか展示の年代観を掴んでもらうことが難しかったのかもしれない。展示の導入部分等で、一言展示の年代を簡潔に説明しておく必要があったのではないかとと思われる。

## おわりに

食文化は時代と共に移ろっていく。したがって、現代の日本では、世界中の食文化が在来の食文化の上に影響を与えており、極めて多彩な食文化を形成してはいるが、その一方で日本の食文化の基層にあるものは著しく変形を受けている。それゆえに、私たち日本人は何を食べてきたのかが、改めて現代人の関心事となりつつある。

今回の特別展では、川の博物館のミッションである川と人々の暮らしという観点から、食文化の展示を行ったが、伝統的な食文化を最も色濃く残している秩父地方をその対象に選んだ。そして、食文化と密接な関係を持つ秩父の年中行事や祭礼の調査を、日を外さないように用心しながら、1年間にわたって継続することによって、秩父の食文化とその背景にある風土・歴史・文化・人情をより深く知ることができたのは展示担当者として、とても幸せなことであった。

二人の展示担当者は、話し合っ、最善のものをと努力したが、展示も関連事業も、そ

して図録も、本稿で述べたように多くの反省点が残った。特に展示内容が難しく、子供はもちろん、大人であっても、日ごろ、民俗学や歴史学に関心の少ない方々には、十分理解してもらえなかった点があったことは、残念であった。また、食体験を中心とした関連事業も、必ずしも十分な成果をあげたとはいえなかった。二人とも、今後、さらなる精進を誓い合っているところである。

自画自賛となってしまうが、よかったことといえば、既存の調査成果の流用を避けて、すべてにおいて、実地調査に基づいた展示を行ったこと。そして、それを興味深く、ときには懐旧の思いで観覧してくださった方々があったこと。また、多くの協力者に恵まれて、貴重な調査記録とすばらしく出来がよく、実証性にとんだ模型資料(食品サンプル)を多数製作できたことである。これこそ、伝統食の担い手の調理協力がなければなしえない事業であり、料理の後継者不足という問題も生じているため、おそらく今後二度と同じものを作ることは不可能であろう。これらは、川の博物館の新たな宝であり、今後、館内での活用はもちろんであるが、他館にも積極的に貸し出しを行うことによって、資料はさらに生かされていくだろう。

最後になりましたが、今回、御教示および御協力をいただいた、すべての方々から心から御礼を申し上げます。

## 参考文献

- 上毛新聞社 2008 『ぐんまの伝統食』 上毛新聞社出版
- 大久根茂ほか 1991 『埼玉の民俗写真集』 埼玉県
- 大館勝治・柳正博 1986 『小正月とモノヅクリ』 民俗資料調査報告書第3集 埼玉県立歴史資料館
- 大館勝治監修 1986 『年中行事』 りょうかみ双書1 両神村役場
- 大館勝治監修 1988 『祭りと芸能』 りょうかみ双書2 両神村役場
- 群馬県立歴史博物館 2010 『第88回企画展 粉もの上州風土記—ヒルバテイから焼きまんじゅうまで』 群馬県立歴史博物館
- 小林茂ほか 1992 『秩父合角ダム水没地域総合調査報告書』 下巻 人文編 合角ダム水没地域総合調査会
- 小林茂ほか編 1992 『聞き書 埼玉の食事』 日本の食生活全集11 埼玉 農山漁村文化協会
- 埼玉県 1987 『荒川』 人文I 荒川総合調査報告書2
- 埼玉県 1988 『荒川』 人文III 荒川総合調査報告書4
- 埼玉県 2010 『ふるさとの味伝承士 埼玉ふるさとの伝統料理集』 農業改良普及60周年記念
- 埼玉県農林部食品流通課 1981 『さいたまの味』
- 田中稔ほか 2001 『転作全書』 3 雑穀 農山漁村文化協会
- 秩父市・秩父市商工会議所編 2007 『やさしいみんなの秩父学』 さきたま出版会
- 秩父商工会議所 2008 『秩父の和点心 小昼飯』
- 朽原嗣雄 1973 『秩父山村民俗 風布の歳時習俗』 長瀬町教育委員会
- 朽原嗣雄 2005 『秩父の民俗—山里の祭りと暮らし』 幹書房
- 朽原嗣雄編 1999 『長瀬町史』 民俗編I 長瀬町教育委員会
- 朽原嗣雄・千島壽監修 1988 『保存版 秩父の祭り』 郷土出版社
- 根岸正浩ほか 1996 『おあがん—秩父地方の伝統食』 埼玉県秩父農林振興セン

## ター

- 守屋勝平ほか 1982 『ものびの味』 小鹿野町ふるさとの技術伝承推進協議会
- 柳正博・大館勝治 1983 『秩父の通過儀礼』 民俗資料調査報告書第1集 埼玉県立歴史資料館
- 吉川國男 2000 『荒川の風—野外考古学のすすめ—』 さきたま出版会

## [註]

- i 食品サンプルの製作過程に関しては、写真7～11も参照してほしい。
- ii 川の博物館の最寄り駅である東武東上線鉢形駅の駅前には、当館の案内板が立っている。この案内板には、企画展・特別展の開催中は案内のポスターを掲示する。本特別展でも、案内ポスターを作成し、展示開催期間に合わせて掲示した。
- iii アンケートの集計にあたり、特別展とは関係のない回答が記されたアンケート用紙や、白紙あるいは白紙に近いアンケート用紙は集計から除外した。また特別展の会期中は遠足シーズンということもあり、小学生からの回答がアンケート総数の半数近くを占めたが、いずれのアンケートも、特別展に関して書いてくれたため、特に除外することなく、集計に使用した。