

コミュニケーションから地域資源を紐解く —宮崎県西米良村小川地区をフィールドに—

福島三穂子（コミュニケーション研究室）

1. はじめに

本稿では、西米良村の小川作小屋村事業をフィールドに、会話分析を方法論として用い、地域で交わされる相互行為を分析することで、地域資源とされている伝統文化の実態を紐解く。分析では小川作小屋村事業で提供されている四季御膳のメニュー決めをする会議場面を取り上げ、地域住民自身にとっての伝統的な郷土料理とはどのように語られ、扱われ、定義づけされているのかを焦点に当て、郷土料理作りの実践において何が彼らの当たり前の方法なのかを明らかにする。分析結果から地域資源の継承についても触れ、相互行為を詳細に見つめる意味についても考えたい。

2. 背景

今回取り上げる小川作小屋村事業は、2009 年に始まった。当時小川地区の高齢化率、つまり 60 歳以上の人口割合は 7 割を超えていた。100 人に満たない小川地区、そして、1,000 人が笑う村づくりを目指している西米良村の生き残りをかけ、住民が協力して観光客誘致に積極的に取り組み始めたのである。西米良村では林業が盛んだが、かつて山の中で作業をする人たちが休むために使っていた茅葺き屋根の作小屋をイメージし、お食事処を建設した（図 1 参照）。また宿泊施設であるコテージを 12 棟整備し（図 2 参照）、四季御膳（図 3 参照）という郷土料理の提供を始めた。この事業は大成功を収め、様々な賞¹⁾を受賞したほか、住民に還元される金額として年間 2 千万円の売り上げがあった年もあった。しかし、開業から 14 年経ち、この事業も新たな局面を迎えていると言える。お食事

処のスタッフの高齢化を含め人手不足が深刻化しており、食の継承を含め持続可能な経営が課題となっている。



図 1 食事処



図 2 コテージ



図 3 四季御膳

3. データ

小川作小屋村事業では、四季御膳という郷土料理を提供しているが、このメニューは月替わりとなっている。郷土料理であることを売りにしており全て手作りであるため、季節によって手に入る材料が異なり、1年を通じて提供できるものが限られているのが理由である。例えば、漬物や豆腐²⁾は毎月変わらずメニューに載るが、えんどう豆は初夏にならなければ収穫されないためメニューに載らない。毎月のメニューは、毎月1回、チーフと呼ばれるお料理を考え作る女性たち数名と、お食事処と宿泊施設を取り仕切る事務局長である男性1名が集まり、翌月の四季御膳のメニューを決定している。これを彼らはチーフ会と呼んでいる。本稿で扱うデータは、2019年5月のチーフ会を3つのビデオカメラ、およびボイスレコーダーを使って、撮影・調査に同意して頂いた上で録画・録音したものである。分析箇所は、会話分析の手法を使ってトランスクリプトにしている(トランスクリプトの記号については、付録を参照)。

なお、本稿に載せている写真は全て筆者が撮影したものである。



図4 チーフ会の様子

チーフ会では、皆がメモを取りながら進められるが、図4のみささんの左側に置いてあるのは、過去の毎月の四季御膳がファイルされた資料である(図5参照)。



図5 過去の四季御膳のファイル

【断片1：チーフ会：えんどう豆】

- 01 みさ：こらえんどうのこは炊いたのがある
02 けど。
03 (1.5)
04 みさ：えんどう
05 さえ：誰かえんどう持つとる？(0.4)
06 ね：(0.7) |持つとる？=
07 |((みさを指さす))
08 みさ：=うちはまだ今からじゃ
09 さえ：今からじゃわ、ち：ととでくると
10 ん去年のと(もつとるがっちゃ)
11 みさ：うん
12 さえ：去年出さんかった、はっちゃんがー
13 杯作って[ほいで出したから
14 みさ： [えんどうの-
15 みさ：あ：えんどうの煮物って書いちゃ
16 るね
17 (1.0)
18 さえ：えんどうだけやろ
19 みさ：えんどうだけやね
20 さえ：うん。あ-
21 みさ：えんどうとたけのこ。あ、わかっ
22 た。えんどうとたけのこ炊いたら
23 (1.0)
24 さえ：たけのこ。塩出し[して？=
25 みさ： [↑塩出しして。
26 さえ：うん。そんならちよつとあればええ
27 わ。

28 みさ：[ね：]

29 さえ：[たけのこが，えんどうが，ならで

30 きるわ

4. 地域資源を紐解く

以下では、データで示したチーフ会での相互行為を見ることで、地元の方々が彼らの郷土料理にどう志向しているのかを明らかにしたい。地域住民自身にとっての伝統的な郷土料理とはどのように語られ、扱われ、定義づけられているのかを焦点に当て、郷土料理作りの実践において何が彼らの当たり前の方法なのかを明らかにする。先ずは、ここでの会話の構造がどうなっているのかを示し、その構造を手がかりに分析していく。

4.1 会話の構造

会話分析は、会話を含む相互行為の構造を明らかにし、また相互行為、つまり社会の中での人びとの実践、がどう秩序立っているのかを明らかにする方法を研究することを目的としている。会話とは、会話のキャッチボールと言われるように、話者が交代しながら進行していくものだが、これは順番交代のシステムに則って行われているもので、決して無秩序に交わされるものではないし (Sacks et al 1974)、会話の流れは、その発話者たちが順番交代をすることで、つまり会話の連鎖を組織していくことで成り立っている (Schegloff 2007)。

会話の構造とは何を意味しているのかを明示するために、以下に例を示す。以下の会話は、Schegloff (2007)からの抜粋で、お客 (Cus)と店員 (Ser)のやりとりである。

(6.16) Merritt, 1976:333

1 Cus: May I have a bottle of Mich?

2 Ser: Are you twenty one?

3 Cus: No

4 Ser: No

(from Merritt [1976:333], reproduced in Levinson [1983:304]) (Schegloff 2007 ; p.109, 一部筆者修正)

1行目では、お客は Mich (ビール) が買えるかどうかを聞いている。つまり質問をしている。2行目で、店員がその質問自体に回答しているかという回答はしていない。代わりに、そのビールを買おうとしているお客の歳が 21 歳なのかどうか聞いている。つまり店員も質問をしている。3行目では、お客は “No” と店員の質問に答えている。そして4行目で店員も “No” と回答している。しかし、単に、質問が 2 つあり、答えが 2 つ連鎖しているわけではない。1行目の質問に対しての答えは4行目であり、1行目と4行目はペアになっている。そして、2行目の質問に対しての答えは3行目であり、2行目と3行目はペアになっている。これらは、隣接ペアと呼ばれる。

1 質問

2 質問

3 答え

4 答え

上記が、ここでの会話の構造である。4つの発話は、無作為に産出されたわけではなく、きちんとした構造を持っていることが分かる。そして、質問と答えの隣接ペアが2つ産出されたのも、無秩序に行われたわけではない。

質問がされたら、答えを返すという行為は、我々の日常で当たり前日々実践されている

行為であるが、当たり前のように実践されている行為だからこそ、会話を秩序立てている方法の1つなのである。このペアリングされた会話の連鎖は、当たり前過ぎて日常的に気がつかないが、我々の会話を組織化している会話の構造と見ることができる。それは、“conditional relevance” (条件的適切性) (Schegloff 1968) が関係しており、質問という、隣接ペアの最初の部分 (1st pair part) として理解される部分 (1行目) が産出されることで、答えという隣接ペアの後の部分 (2nd pair part) (4行目) が適切なものとなって規範的に期待されるのである。そして、

“They (“interrogative sequences” by Zimmerman 1984) are directed to establishing whether the conditions on granting the request (whatever they may be) have met. they are, in effect, prerequisites to the alternative possible second pair parts”. (Schegloff 2007; p. 109.)

とあるように、この例では、1行目の質問に答えるために2行目と3行目の連鎖が組み込まれているのである。1行目のお客の質問はビールを飲めるか飲めないかと聞いているので(購入のリクエスト)、会話の構造上、店員の答えとして期待されているのは、「yes 買えます: リクエストの承諾」か「no 買えません: リクエストの却下」である。どちらの回答を返すのかを決める条件として、ここでは法律上アルコールの購入が可能な年齢(アメリカでは21歳)が必要不可欠な情報となっており、その情報次第でyesになるのかnoになるのかが決まってくる。つまり、1行目と4行目の隣接ペアの間に組み込まれた、2行目と3行目のもう1つの隣接ペアは、リクエストを受諾するための情報を得て、yes または no と返す条件を確認しているので

ある。

さらに、21歳かどうかを問うことは、単に21歳かどうかという年齢確認ではなく、21歳という年齢はビールの購入という場面に関連があり、21歳という数字とまさにこの場面で確認することの意味、つまり法律上購入の権利があるのかどうかの条件がその年齢であることが、暗黙の了解で理解されているのである。話者たちがある場所で何らかの行為を達成するために、彼ら自身がどんな方法を用いているのかを記述する際に Why that now? (Schegloff and Sacks 1973)、なぜ今そこでその発話がなされたのか? を問うことの重要性が示唆されている。

4.2 メニュー採択の条件

前節で確認した会話の構造を踏まえ、以下ではチーフ会での会話を見ていきたい。えんどう豆がメニューとして採択される際の条件とは何なのかに注目する。

【断片1の冒頭部分】

- 01 みさ：こらえんどうのこは炊いたのがある
 02 けど。
 03 (1.5)
 04 みさ：えんどう
 05 さえ：誰かえんどう持つとる? (0.4)
 06 ね：(0.7) |持つとる?=
 07 |((みさを指差す))
 08 みさ：=うちはまだ今からじゃ
 09 さえ：今からじゃわ、ち：つとでくると
 10 ん去年のと(もつとるがっちゃ)
 11 みさ：うん
 12 さえ：去年出さんかった、はっちゃんが一
 13 杯作って[ほいで出したから

1行目で、みささんは「このえんどうのこは炊いたのがあるけど」と、テーブルに広げた資料を確認しながら、昨年度6月のメニューではえ

んどう豆を炊いた一皿があったことを指摘している。チーフ会でメニュー決めを行う際には、過去の四季御膳の写真と個々のお皿に載った内容が記してあるシートが保存してあるファイルをテーブルに広げ、昨年度の同じ月に提供していたメニューを確認する作業を伴う。必ずしも同じ内容にするわけではないが、アイデア出しの過程においてメニューを決める際の参考にしている。この場面は、昨年度はメニューとして提供していたえんどう豆というアイデアがみささんによって出され、えんどう豆を来月使うかどうかについて、さえさんとみささんが協同で吟味している場面である。

会話の構造という視点からここでのやり取りを見てみると³⁾、ペアの構造が見えてくる。まず、みささんにより「このえんどうのこは炊いたのがあるけど」(1行目)と、えんどう豆というアイデアが提示されるが、これをペアの最初の部分と捉えれば、それに対してさえさんが、そのアイデアに同意しえんどう豆を採択するかどうかをペアの後の部分と捉えることができる。断片1の最後を見ると、最終的に29-30行目で、さえさんは「たけのこが、えんどうが、ならできるわ」と承諾し、えんどう豆のアイデアは採択される。

3行目で、1.5秒の間があることから、提案の受け手であるさえさんは、すぐには回答しなかったことがわかる(Pomerantz 1984)。すると、みささんが「えんどう」(4行目)とえんどう豆のアイデアに対する反応を促す。さえさんは、しかしえんどう豆を採択するかどうかの決断をすぐには下さず、「誰かえんどう持つとる? ね: 持つとる?」(5-6行目)とえんどう豆の収穫があったかどうかを確認する。ここでさえさんが行なっていることは、採択するかどうか回答をする際に必要となる条件の確認である。さえさんの、えんどう豆のアイデアに賛同するかどうかという回答が遅延していることも、その

回答をする前のここから始まるさえさんの確認行為の連鎖を予期させているかもしれない。

何が彼らの当たり前の条件としてそこにあるのか確認行為の連鎖について見ていきたい。さえさんが気にしているのは、えんどう豆があるかないかである。しかし単純にあるかないかを問う訳ではなく、「誰が持っているか?」と言う質問の仕方になっている。単純にあるかないかであれば、例えばお店で購入する可能性も考えられる。しかし、「誰」を問うことは、おでの購入という可能性を排除する。そして、さらにみささんに向けて指さしをすることで(7行目)、みささんが持っているかどうか、持ち主の確定を進めている。まず、不特定多数のえんどう豆を持っているかもしれない人びとを指して「誰か」と聞いているが、この「誰か」という聞き方がこの小川のコミュニティの在り方を示唆する表現方法になっているのではないだろうか。誰がえんどう豆を持っているか知っている間柄の人間関係が共有されているように聞こえる。また、すぐさま指差しをすることでみささんが持っているか否かを聞いていることで、えんどう豆を持っていてもおかしくない人びとのネットワークにみささんも入っていることがわかる。

みささんは、「うちは今からじゃ」(8行目)と時期に言及し、現時点では彼女は持っていないことを回答する。「今から」という表現は、えんどう豆の入手方法を限定していて、入手先は「うち」でありやはりお店から購入するという可能性を考慮していない答え方である。この表現は、えんどう豆を畑で育てていて、その収穫が今からである旨伝えている。

それを受けて、さえさんは、「今からじゃわ、ち: つとでくるとやん去年のと(もつとるがつつちゃ)」(9-10行目)と、「今からじゃわ」という時期への言及に加えて「ち: つと」と収穫量が少ないことを指摘する。そして、昨年度との

量の比較と生産者の名前に言及する(12行目)。生産者の名前が当たり前に出てくるこの発話から、前述の小川コミュニティのネットワークがやはり見えてくる。

最終的に、この確認連鎖は、提案-採択/却下という構造から見ると、えんどう豆を採択することで終わる(断片1: 26-30行目)。そして、みささんが提示したえんどう豆というアイデアは、みささんとさえさんの協同作業によって、採択するかどうかの回答を産出するための条件を確認していることが分かった。また、その条件は、彼らが当たり前で共有している情報を可視化し、小川コミュニティのネットワークの存在をあらわにしてくれた。

5. まとめ

郷土料理を使ったメニュー決め場面において、あるメニューが提案された時、その提案がどう採択されるのか、されないのか、そのやり取りの過程でなされる確認連鎖に着目した。その確認連鎖では、採択するための条件が明らかになった。チーフ会に参加している、小川地区の住民であるみささんとさえさんは、誰の畑で何がどれだけ取れるのかを知っていて、その今手に入る食材を使うことを、メニューを決める際の当たりの条件としていることが分かった。

料理をする時には、一般的にはレシピに従い材料を揃え、調理方法を確認するという方法が取られることが多く、農林水産省や観光庁などの和食の継承の取り組みでは、レシピをデータベース化し次世代へ継承するという方法も取られている。しかし、今回のチーフ会での郷土料理に関しては、レシピの問題は出てきていない。地域住民にとって、郷土料理である四季御膳を作る際には、誰が材料を持っていて、どんな料理にはどれだけの収穫量が必要なのか、などという情報が、「当たり前」な前提条件として

共有されていて、レシピがあれば作れるというシンプルな解決策からは距離があるように見える。

彼らにとっての郷土料理は、誰かの畑にあるものがそのありのままの自然なタイミングで旬の素材となり、また旬の素材以外での料理は当たり前のように議論に出てこない。つまりメニューに採択される野菜がその時期の旬の野菜を決めているのであり、毎年同じタイミングで自動的にその月や季節の旬とされている一般的な常識に従うのではなく、今の旬は彼らが持ち合わせているもので、彼らが判断するものなのである。旬の野菜がどうメンバー自身によって志向されているか、旬の料理がどう当たり前前に地域住民に認識されているのかがデータから観察できた。

地域資源とはさまざまな資源を指し、自然に関わるもの、また文化に関わるものなどの分類がされるが、人びとの詳細なやり取りに目が向けられることは少ない。しかし、今回取り上げたように、メニュー決めの実践を詳細に見ることによって、地域住民が生活をしながら日々当たり前のこととして、作り、修正し、定義づけしている地域文化が明らかになり、そこに地域資源は潜んでいるのではないのではないだろうか。

6. 考察

観光ビジネス等で商品として郷土料理が説明される時、それは旬の地元の材料を使っているという言葉で強調されることが多いが、それは地域コミュニティのメンバー外の人びとによって定義付けされた基準であり、郷土料理を実際に作る方々による定義付けではないのである。料理をする際、材料に旬か旬じゃないかの選択肢があるからこそ、旬のものを使っていますと強調し特別なものとしてアピールする場面が想定されるが、地元住民にとっては、選択

肢の中から選んだ結果の旬の野菜ではなく、大前提の旬の野菜という捉え方が彼ら自身の認識なのである。

郷土料理を、旬の素材を使うことやこだわりのレシピなどが主要素のようにアピールされることが多いが、キッチンスタッフの方々とお話をすると、16のお皿に乗るお料理のレシピにそれ程のこだわりは見えない。実際、毎月来る移動図書館（図6参照）で借りた本から知ったというごま油を使ったメニューやマッシュポテトを使ったメニューなども新しく作られている。

また、村おこしや観光事業の場面などでは、人の温かさが宮崎県の特徴としてあげられることが少なくないが、郷土料理を提供する際にも、この人の温かさを感じさせる提供はキッチンスタッフのプライドでもあるように観察できる。例えば、お味噌汁を温めるタイミングを気にかけ、お食事処にお客の足音が聞こえてから火を入れたり、蓋を開けた時に感動があるように16種類のお皿の色のバランスに気を使ったりすることなどが挙げられる（図7参照）。



図6 村の移動図書館



図7 色のバランスを見ながら小皿の場所を相話し決めている様子

郷土料理とは、単純に伝統料理とされるものを旬の素材を使ってレシピ通りに作ったものではなく、その地域コミュニティにおいて共有されている文化が具現化されたようなものの総合体なのではないだろうか。そして、その総合体は何なのかは、その現場で交わされるやり取りを細かく観察することや何度もフィールドワークを行い地域の方々のお話を伺うことの積み重ねなど、質的調査の上に見えてくるのではないかと考える。

全国的な現象ではあるが、本調査地においても、住民の高齢化や人手不足により、今後の郷土料理の継承には問題が多い。しかしまずは彼ら自身によって、何が郷土料理として扱われ、それらはどのように作られているのか、彼らの相互行為から実態を明らかにすることで、一般的な常識を先入観として持つことなく、地域文化の継承に関わる取り組みに貢献していきたい。

【謝辞】調査にあたり、小川作小屋村関係者の方々には多大なるご協力を頂いております。心より感謝申し上げます。本発表は、2023年6月に開催された International Conference on Conversation Analysis での発表の一部です。学会参加において、学部重点経費のサポートを頂きました。心より感謝申し上げます。

注

- 1)受賞歴：「食と地域の絆づくり」優良事例、「地域づくり表彰」国土交通大臣賞、「地域再生大賞」優秀賞、「オーライ！ニッポン」フレンドシップ大賞、「美しい宮崎づくり」大賞、「日本農業賞・食の架け橋の部」特別賞（小川作小屋村パンフレットより）
- 2)豆腐も手づくりしている。お食事処の向かいにある事務所兼作業場（キッチン）で、明け方から週2回作られる。かつて小川でも豆腐は作られていたが、次第に消滅の危機が訪れ、小川の女性たちが結束し作り方を勉強したのだ。手づくり豆腐は四季御膳の名物のひとつとして喜ばれているほか、豆腐を作る過程で取れるお空を使ったおからコロケやおからサラダなどもメニューに載ることもある。
- 3)本稿では、限られた会話の断片を取り上げ、特に会話の構造を使った分析に焦点を当てたため、分析は不十分なものとなっている。チーフ会でのメニュー決めのみ取り扱いは、ここで議論した以上に複雑な行為がなされている。別の論文で詳しく論じたい。

参考文献

- 鉦脈社編集企画部（2014）『西米良極上田舎暮らし』鉦脈社。
- Pomerantz, Anita (1984), "Agreeing and Disagreeing with Assessments: Some Features of Preferred/Dispreferred Turn Shapes", Atkinson, M, & Heritage, J (Eds.), *Structures of Social Action: Studies in Conversation Analysis*, pp. 57-101 Cambridge: Cambridge University Press.
- Sacks, Harvey, Schegloff, A. Emanuel, Jefferson, Gail (1974), "A simplest systematics for the organization of turn-taking for conversation", *Language*, vol. 50, no. 4, pp. 696-735.
- Schegloff, A. Emanuel and Sacks, Harvey (1973) "Opening up closings", *Semiotica*, 8(4), pp.289-327.
- Schegloff, A. Emanuel (1968), "Sequencing in Conversational Openings", *American Anthropologist*, 70, pp. 1075-1095.
- Schegloff, A. Emanuel (2007), *Sequence Organization in Interaction: A Primer in Conversation Analysis, Volume 1*, Cambridge University Press.

付録

トランスクリプトの表記法

[発話の重なる開始位置。
]	発話の重なる終了位置。
(m.n)	間合いの秒数。
(.)	0.2秒以下の短い間合い。
文字::	直前の音が延ばされている。
文字-	発話が中断されている。
文字.	尻下がりの抑揚。
文字?	尻上がりの抑揚
文字、	発話がまだ続くように聞こえる抑揚。
.hh	息を吐く音。笑いの場合もある。
hh	息を吸う音。笑いの場合もある。
<u>文字</u>	下線部分が強調されている。
¥文字¥	笑い顔で発話されている。
(文字)	はっきり聞き取れない部分。
((文字))	データについての様々な説明。

Unraveling the Local Resources from Communication

—In the field of Ogawa District, Nishimera Village, Miyazaki—

Abstract

In this paper, using conversation analysis as a methodology, I will aim to unravel the meaning of local resources; in other words, what has been unconsciously considered traditional culture. I would like to explore the question of what makes culture a locally situated traditional culture.

The conversational data comes from the Ogawa district in Nishimera village in Miyazaki prefecture, Japan. The participants of the conversation are kitchen staff at a local restaurant where they cook and serve their traditional food. In the data, they are discussing the menus offered at the restaurant. The analysis will focus on the question of how traditional local cuisine is talked about and treated by the local residents themselves by paying attention to the structure of the conversation. Obtaining the ingredients seems always an issue. The information about who among the residents has which ingredients when and how much are routinely looked for. I would argue that their way of checking the ingredients for cooking reveals their orientation to their local food, which is relevant to what makes the menu local resource. Based on the findings, I will extend my considerations to the issues of succession of local resources and also the meaning of looking at the interactions in detail.