

# 食環境ワークショップにおける食文化実践活動の試み ～ベトナム農村集落における文化財保存と観光支援の取り組み～

Approach to practical activities in food culture workshops :  
Conservation of cultural heritage and tourism support in rural  
communities in Vietnam

向後千里\*・友田博通\*\*  
Chisato.KOGO and Hiromichi.TOMODA

## Abstract

ベトナムにおいて1992年より日本の大学や研究機関が学術チームを結成し、国際協力機構と協力して、ホイアンはじめ各地でリビングヘリテージの保存推進活動に取り組んでいる。筆者は2005年より農山村漁村集落において、「集落保存」により食生活を生きたまま後世に継承することと、訪れる人を満足させ、集落住民の生活を豊かにするための「観光支援」を目的に活動してきた。本稿ではプロジェクト全体の概要と食環境WSを中心にその役割や活動を報告する。

Since 1992, Japanese universities and research institutes, in collaboration with the Japan International Cooperation Agency, have formed academic teams in Vietnam to promote the conservation of living heritage in various places including Hoi An. Since 2005, the author has been engaged in maintaining the food traditions for local residents' well-being through "preservation of villages," as well as attracting visitors through "support tourism" in agricultural sites, mountains and fishing villages.

This paper reports on the author's project and its functions and activities, primarily the workshops on local food culture.

キーワード：伝統家屋 食生活文化 観光まちづくり リビングヘリテージ 地域交流

## 1. はじめに

日本には現在約112地区の伝統集落が保存されているのに対し、ベトナム社会主義共和国（以下「ベトナム」）はわずか数件にとどまる。1992年に日本の大学や研究機関が学術チームを結成し、国際協力機構（以下「JICA」）と協力してリビングヘリテージの保存推進に取り組んできた地がホイアンである。1997年に世界遺産申請準備に着手し、1999年に世界遺産に登録され、その後も多方面から支援活動が継続されている。2005年以降はベトナムの急速な経済発展により伝統的な農村集落が失われることが懸念され、ベトナム文化スポーツ観光省からの、伝統的な農村集落の保存に関する協力依頼に基づき、家屋調査と保存、そしてそれらを活用した観光支援協力を、文化庁、奈良文化財研究所、昭和女子大学国際文化研究所が、JICAの支援も受けつつ継続的に行ってきました。筆者は2005年からこのチームに加わり、現在に至るまで、その活動は約12年に及ぶ。その間、農山村漁村集落の食生活について、観光支援という枠組みで様々なテーマを抽出・設定し、食環境ワークショップ（以下食環境WS）を行ってきた。ここ数年は本学の学生たちも現地に同行し、様々な研究機関や他大学の学生と共に食文化の実践活動に参画している。

\* くらしき作陽大学食文化学部現代食文化学科

Department of contemporary food culture, Faculty of food culture, Kurashiki Sakuyo University

\*\* 昭和女子大学国際文化研究所

Institute of International Culture, Showa Women's University

## 2. 目的と方法

ベトナムの農山村漁村集落における食文化実践活動には2つの目的がある。1つは食生活を生きたまま後世に継承する「集落保存（＝文化財保存）」であり、2つ目は、文化財を守りつつ、そこを訪れる人を満足させ、集落住民の生活を豊かにするための「観光支援」である。本稿では、これらの目的のために実践しているプロジェクト全体の概要と食環境 WS の役割を中心に報告する。集落保存にあたってはベトナム側の要請に基づき、事前に集落を探索し視察調査を行い、実施場所の候補地を特定する。次に悉皆調査等により基礎資料を採取し、衣食住の生活調査等により集落の生活の状況などを把握し、条例の制定、運用、修復事業が進められる。専門家が重要文化財や伝統家屋について様々な角度から意見を交換し、観光資源として再度見つめなおされ活用が検討される。宿泊及び飲食等の施設のあり方は、当該観光地の滞在時間に大きく関係するのみならず、生きた町並みが感じられる持続可能な観光資源の中心的な役割を担う。また工芸品や食の商品開発等も同様の役割を果たす。そのため、当該地域の食生活を生きたまま保存することは欠かすことのできない要件である。こうした理由により、住民と共に町並み保存プロジェクトに取り組み、食環境 WS 等を行ってきた。

対象となっている地域へ足を運ぶだけでなく、ベトナム各地を縦断的に訪問し地域ごとの食生活の実態を比較検討する等、事前に綿密な調査を行い、現地の状況に合わせて、伝統家屋の選択、観光ルートの検討等と連携し、計画を見直しながら持続的に進める。

## 3. 食環境 WS 概要と歩み

ここでは、各地域ごとの特徴と食環境 WS の概要を紹介する。



図1 ベトナムにおける各地域の位置

### 3.1 ドゥオンラム村

最初に対象となったのは、ベトナムの首都ハノイ市北西部に位置するドゥオンラム村である。19~20世紀中期に形成された伝統民家群や集落構造が残り、2005年11月に農村集落の第一号として国家文化財(日本の伝統的建造物群保存地区に相当)に指定された村である。ベトナムが中国の支配から独立し、国家を形成する過程で活躍したゴ・クエン、フーンファンといった英雄を輩出した歴史的な村である。村の市場には早朝から生産者等が食材を販売する光景が見受けられ、当時の伝統的な農村集落の形態が残っていた。ここでの取り組みは2006年に実施した17世紀後期の建築であるミア寺での精進料理に関する食環境 WS である。伝統家屋では冷蔵庫やガスコンロの所有がほとんどなく、猛暑の中、屋外の水場近くにキッチンを設えることから始まった。最初に日本の精進料理のデモンストレーションを行い、現地参加者とのコミュニケーションを図り、翌日には事前調査を行っていたベトナムの精進料理の WS 実施し、村の伝統的な食材・食文化の重要性に対する理解を求め、最終的にミア寺の精進料理の復興を試みた。2010年に行ったモンマー集落にある伝統家屋・ラン邸 (Nha ba Lan) での食環境 WS では、観光支援を意識し、衛生面のケアと、観光資源としての潜在的可能性を見据え、伝統食材であるミア鳥や豆腐、酒、魚、発酵調味料を取り上げるとともに、伝統的なお菓子の製作等を中心に実験的に取り組んだ。また、現地の要望をヒアリングしつつ、調理設備、食事を提供する環境、食材、調理内容、献立、器や盛付け、設え、衛生へのケアやマナー等についてディスカッションしながら進めた。その後、JICAの支援により、食のコンテストの開催や、2012年のハ・グエン・フェン邸での伝統的な食材や食品、集落に伝わる発酵調味料トゥーンの活用によるメニュー

開発等の WS 等を繰り返し行い、伝統家屋保存への意識を高めた。また、伝統家屋の非所有者も交えて、村の伝統食のあり方や食生活について意見を交わすことにより、食文化と観光サービスに対する理解や、リビングヘリテージである農村集落の生きた食生活文化の保存に対する理解を求めた。

### 3.2 フクティック村

トゥアティエン＝フェ省中部に位置する古都フェから車で 1 時間半のところにあるフクティック村は、オロウ川に囲まれ古くは窯業を主な産業として栄えた村であるが、ベトナム戦争と近代化の波の中で窯業が衰退し、高齢化と過疎が進んでいた集落である。2009 年 3 月に国家文化財に指定され、同年 6 月に保存条例が交付された。その夏に集落保存と窯業復興が計画され、窯業復興の立ち上げに際して窯業の専門家とともに計画を推進した。登り窯を用いた無釉陶器の技術指導を行うほか、近隣の山を調査しオリジナルの釉薬を開発し、施釉陶器の製作を支援した。また、使い手の観点から器のデザイン提案を行い、現地の婦人会の方々を対象に、器の活用術、料理の盛り付け、設え等を実践する食環境 WS を行った。観光としての食事サービスは、チームで行うことが重要である。この WS では、伝統家屋の所有者だけでなく、婦人会のメンバーにチームとして食事提供を体験してもらうとともに、家庭に伝わる郷土料理の保存と継続性に力点をおいた。さらに、各家庭で採れるものなどを取り入れ、献立に季節感を加えるなど、きめ細かな配慮の必要性も共有した。元来、ベトナムでは女性が作陶に携わる習慣があり、男性と協働して窯業が成立していたこともあり、食事サービスの WS に参加したチームの参加者が窯業も連携して手伝うなど、村としての連携やまとまりによる発展を期待した取り組みとなった。

### 3.3 ドンホアヒエップ村

ティエンザン省カイベー県ドンホアヒエップ村は南部の大都市ホーチミンから車で 2 時間、肥沃なメコンデルタに位置している。大規模な稻作や果樹栽培が行われ、デルタ最大の水上マーケットを擁し商業で栄えた町である。他の地域に比べ大規模な建物が残り、土地の所有者がかつて大地主であったことがうかがえる。また、フランス植民地時代の名残として、洋館の伝統家屋が残ることも特徴的である。そのため他の地域よりもフランスの影響の強い、欧風の設えと料理内容が特徴的である。2006 年にキエット邸がレストランを開始。2010 年に集落として国家文化財への推進が決定した。2011 年に JICA の支援等を受けてインフラの整備も進み、2012 年のリエム邸、2013 年のバードック邸での食環境 WS をきっかけに、伝統家屋を所有しない村民による WS への積極的な参加や観光祭が開催された。また郷土料理の食コンテストが行われるなど、観光に対する理解も進み、それぞれの伝統家屋での観光サービスが相次いで開始されるようになる。2016 年のキエット邸での食環境 WS は、NHK ワールドの特集番組でも取り上げられた。さらにベトナムだけでなく日本との地域間交流が実を結び、国際交流基金の助成を受けて市民交流による町づくりが推進され、2015 年には横浜、2017 年には横浜、神戸、長崎の 3 地域との国際交流へと発展するなど、次のステージへと進んでいる。

### 3.4 ホイアン市チャム島

クアンナム省ホイアン市のクアダイビーチから約 19 キロ沖に浮かぶ離島がチャム島である。軍の管理下にあったため近年まで開発の手が入らず原生林が茂り、100 種類以上のサンゴ礁に囲まれた島で、2009 年にはユネスコから生物圏保護区に登録されている。主な産業は漁業と観光業で、ホイアンから海水浴、釣り、ダイビングなどを目的とした日帰り観光客が訪れる場所である。2011 年には年間約 64,000 人と観光客が増加し、人気が高まりつつあるが、観光客の受け入れプログラムのバリエーションが少なく、観光に従事する地元住民の意識が低いため、バイラン集落の伝統家屋の保存活用計画と観光プログラムの開発の指針を得ることを目的に、2016 年に調査を兼ねて食環境 WS を行った。海の資源は禁漁区や禁漁期間が定められていることが、観光サービスを考える上で重要なポイントとなることが分かった。また、森林資源についても、制限により貴重な原生林が残されているため、

森のハーブやお茶など、観光資源として魅力的な食材の存在が確認された。ここでは2017年にも食環境WSを継続して行う予定である。

### 3.5 少数民族村

ゲアン省コングオングルヌア村はホー・チ・ミンの生家ヴィンから車で2時間ほどの山奥の豊かな穀倉地域にある。プーマット国立公園に隣接し、ビンと隣国ラオスとの中間地点に位置する。二方を山に囲まれ、山と川や泉など、土と水に恵まれている。1950～60年頃の新たな入植者により区画整理



図2 地域別食環境 WS

され、少数民族タイ族 164 世帯が居住する村である。村の形成から約 60～70 年が経過し、建物の修復や建替え等も行われ、高床式の住居に居住していない世帯も増加している。豊富な水源をもつ少数民族タイ族の郷土料理は、採れたての竹の子や旬の新鮮な食材が自家栽培で手に入る為、総じて薄味である。手入れされた包丁、伝統的な調理道具や薪を上手に用い、焼き物、蒸し物等の加熱が行われる。また、ガスコンロや冷蔵庫を所有しており、観光サービスを行うにはバランスのとれた状況であった。2016 年に、22 世帯（観光に従事している 19 世帯とその他 3 世帯）についての基本調査をふまえ、観光支援の取り組みとして献立、盛り付け、観光サービスの演出方法等を中心とした食環境 WS を行った。食材は、参加者による自給自足が可能な自家栽培食材を用いた。

#### 4. 食環境 WS のプロセス

基本的な方法は、事前調査により得られた基礎資料に加え、現地の現状把握による課題の抽出、問題解決を図りながら、成果として 1 つの献立モデルを構築し、実際に発表の場を設け、日本人、ベトナム人、また行政関係者、観光会社の方々に出席いただき、評価を受けると同時に告知を行い波及効果を狙うという方法である。ここで重要なのは、プロセス 1（表 1）にあるように、参加者とのコミュニケーションである。参加者が自己紹介を行い、目的や問題を共有し、その場の雰囲気を作る。そして、目的に合わせて食環境 WS を何度か行いコミュニケーションを図り、地域の食生活文化を調査し記録する。参加者の意見を聞き、多くの情報を収集し、問題を解決しながら、伝統的な料理、献立作成のプロセス、演出、食材、調味料への考え方を指導するが、あくまでも現地の参加者が主体である。伝統的な料理や食品を活かすメニュー開発や商品開発は食文化保存と活用には必要であり、さらに観光支援には食環境への意識が重要である。こうしたことを共有するのが食環境 WS の主要目的である。

表 1 食環境 WS のプロセス

	参加者の意識と現状を把握
1	a. 自己紹介等によりニーズを把握する。具体的にどのようなことを希望するのか、また個人の生活の現状に加え、チームとしての状況を把握する。 b. 食材や調味料の状況等を確認する。 c. 事前に採取したアンケート調査等の基礎資料、情報の確認を行う。
2	料理の技術レベルと地域の食の調査と評価
3	a. 試作調査により、食文化、世帯の食の状況、料理の内容を把握する。 b. 食環境 WS を行い。作業をしながら其々の調理の技術レベルと食環境（厨房、食空間等、調理道具、器等）、料理の内容に関して確認を行う。
4	調理内容の検討と技術指導
5	a. 料理を作りながら実際に味、調理技術、盛付けについて技術指導を行う。 b. テーブルセッティング、生け花 食器、グラス等セッティングの研修。 c. 食事提供のプレゼンテーション（食環境 WS の最終発表＊客を招待） d. メニューコンセプト、献立の立て方、料理の内容、盛付け、提供方法、設え、サービスの心得、接客マナー等を総合的に指導。食環境アンケートの実施。

#### 5. 資料の記録・収集

食環境 WS は実践活動であるため、規模にもよるが単独で行うには課題も多く準備にもかなりの時間を要すため、チーム作業が必須となる。特に炎暑の中では活動時間も限られ、料理作りは同時並行で行われるため記録が欠けないよう手分けして静止画・動画の撮影や録音を行っている。撮影漏れがあれば大切な記録が不足することになるため、日ごろから調理の知識に加え、撮影や機材取扱いの経験を有していることが重要になる。

また、食生活文化の保存や復興には、現状の調理方法や食材を記録するにとどまらず、食生活全般に関する深い洞察力が要求される。そのため、現地での事前の調査や参加者へのヒアリングが欠かせ

ない。こうした記録の採取は不可欠である。そして、WS実施後のフィードバックとしてのアンケート調査も、参加者の意識の変化や成果を見極める上で重要である。

### まとめ

食文化・食生活を総合的、体系的に研究し、その形成過程を明らかにすることは大切であるが、ベトナムは、日本のように文献資料が多くは残されていないという特殊な歴史的事情があり、リビングヘリテージという観点での取り組みを手探りで行ってきた。2016年2月にNHK WORLD TVの特集番組でプロジェクトが取り上げられることになり、改めてこれまでの活動を振り返る機会を得、ベトナムでの食環境 WSについてまとめることとした。同時に、ベトナムで行ってきたヘリテージツーリズムにおけるフードコーディネートの活動記録を可視化する試みとした。

そして、これまでの活動における方法論は、授業の組み立てにも活用することができる。食の専門家として食品、調理、歴史といった基礎的な知識や技術を有するのみならず、企画や計画の構想力を養い、デザインや撮影・編集の技術を身につけて記録を残すことも大切である。そこから得られた資料を研究材料として蓄積することで新たな知見を得ることも重要だろう。

観光支援に際しては、食事提供の場が有するポテンシャルや地域への貢献度を高め、地域の潜在的な可能性や発展性を高めることが大切であると考える。ヘリテージツーリズムでは食事提供の場が地域の観光資源となり、人ととの交流や物の交流の場となり、その土地に根付く食材や伝統的な味を生かした食生活文化の保存へつながる大切なコミュニケーターの役割を果たすと考えている。観光資源を開発する食環境 WS の成果は、いかに協力的なチームを組めるかにかかっている。今後多くの機関、民間団体の方々からの支援をいただくとともに、学生をはじめ皆さんと一体となりプロジェクトを遂行していきたいと思う。

### 謝辞

本活動を遂行するにあたり、日本国文化庁文化財部、ベトナム文化スポーツ観光省文化遺産局、国際協力機構(JICA)、国際交流基金、奈良文化財研究所、ハノイ国家大学、昭和女子大学国際文化研究所の方々はじめ、日本、ベトナムの多くの方々にサポートしていただき、ご指導いただいた。ここに記して深く感謝いたします。

### 参考文献

- 1) 昭和女子大学国際文化研究所：昭和女子大学国際文化研究所紀要, vol.11/2006 ハタイ省ドゥオンラム村集落調査報告書, 2007.3
- 2) Chisato KOGO and Hiromichi TOMODA : ISAIA Volume/2006 THE RECONSTRUCTION OF THE VEGETARIAN DIET OF MIA TEMPLE FOR THE DEVELOPMENT OF TOURISTS ATTRACTIVE VELLAGE-A STUDY ON THE FARM VERAGE PRESERVATION OF DONG LAM VILAGE VIETNAM p 709~714 2006.8
- 2) 向後千里 第4章 ドゥオンラム村の精進料理 昭和女子大学国際文化研究所紀要 vol.13/2009 開発著しいハノイ都市圏における近郊農村・下町・新住宅地の町づくり研究 p 45~50, 2010.3
- 3) 昭和女子大学国際文化研究所：昭和女子大学国際文化研究所紀要 vol.15/2011 フォックティック村集落調査報告書, 2011.4
- 4) 向後千里：第9章カイベーの保存とまちづくり 4.カイベーの食と食環境, 奈良文化財研究所, 2014, ベトナム社会主義共和国 ティエンザン省 カイベー集落調査報告書, P 199~208, 2014.10
- 5) 友田吉紀・向後千里・友田博通：同 上 2.カイベーの観光まちづくり P 176~190, 2014.10
- 7) NHK WORLD TV: Side by Side, 2016.2