

はじめに

南北に細長く四囲を海に囲まれた日本は、地域によって気候や地勢などの風土が大きく異なり、各地に様々な食文化が根付いている。人々は古くから農作物や畜産物、水産物などその土地ならではの食材を、美味しく食べるために調理に工夫を凝らして、各地に多様な食文化を育んできた。このような日本の食文化は、2013年、「和食 日本人の伝統的な食文化」としてユネスコ無形文化遺産に登録され、今、海外でも注目度が高まっている。観光庁の報告によると、海外からの旅行者が訪日に際してもっとも期待するのは日本の料理を食べることだそう。ただ、外国人旅行者には、寿司や天ぷらなど定番の和食はもちろんだが、本来は和食ではないラーメンやカレーライス、とんかつなども人気である。

日本の食文化は、伝統的な和食だけではなく、ラーメンなど海外をルーツとする料理や食べ物も日本で独自に進化し、発展したものが多くの特徴だ。さらに、近年は地域おこしの手立てとして、和洋を問わずB級グルメなどと呼ばれる新しい食べ物も全国各地に次々と誕生している。

日本では高度経済成長を成し遂げた1970年頃から、「飽食の時代」や「1億総グルメ」などの言葉がメディアで使われるようになり、日本人の食の嗜好が多様化するようになった

た。技術革新や新たなサービスの提供によって人々のライフスタイルが大きく変化し、私たちは、全国各地の伝統的な料理、おでんやラーメンなどの庶民的な料理、さらに和菓子や洋風のスイーツなど多種多様な食べ物をいつでも手軽に食べることができるようになった。それらには地域色豊かなものが多いのも日本の食文化の特徴であり、「ご当地グルメ」と呼ばれている。

それでは、それら全国各地の多彩なご当地グルメはいつどのように誕生したのだろうか。そこにはその土地の風土や歴史、文化、人々の暮らしなど様々な背景があり、必ず物語があるはずだ。本書は、旅好きの地理教師である私なりのそんな興味を視点として、各地の気になるご当地グルメと呼ばれる料理や食べ物、どのように生まれ、地域に根付いたのかを調べたものである。皆さんも本書に紹介したようなご当地グルメを食する機会が多いと思うが、そんな時、それらの誕生の物語にも思いをめぐらせ、その土地の人々のぬくもりを感じながら味わっていただくことができたなら筆者として嬉しい限りである。

なお、本書の執筆に当たり、貴重な情報や資料を快くご提供下さった企業や団体の方々に感謝申し上げます。

2025年3月 宇田川勝司