

課題設定による先導的人文学・社会科学研究推進事業  
(実社会対応プログラム)

# 研究成果報告書

「日本の昆布文化と道内生産地の経済社会の相互連関に関する研究」

研究代表者： 齋藤貴之

(北海道武蔵女子短期大学 教養学科 専任講師)

研究期間： 平成27年度～平成30年度

## 1. 研究基本情報

課題名	制度、文化、公共心と経済社会の相互連関
研究テーマ名	日本の昆布文化と道内生産地の経済社会の相互連関に関する研究
責任機関名	北海道武蔵女子短期大学
研究代表者(氏名・所属・職)	齋藤貴之・北海道武蔵女子短期大学教養学科・専任講師
研究期間	平成27年度 ～ 平成30年度
委託費	平成27年度 3, 200, 000円
	平成28年度 2, 750, 000円
	平成29年度 2, 500, 000円
	平成30年度 2, 620, 000円

## 2. 研究の目的

本研究の目的は、日本の昆布文化と道内生産地の経済社会の相互連関に着目し、一方で道産昆布が生産地の文化および日本の伝統文化を支え、他方でその事実に対する評価および自負が生産地の経済社会の精神的支柱となる、という相互連関の存在を明らかにすることである。また研究成果と地域博物館を活用した教育プログラムの開発と博物館発の超自治体型教育政策の実現を図る。

北海道産昆布が全国各地で古くから広く利用され、多様な伝統文化の形成に大きな役割を果たしてきたことから、一方で道産昆布が生産地の文化および日本の伝統文化を支え、他方でその事実に対する評価および自負が生産地の経済社会の精神的支柱となる、という相互連関が存在していることは間違いない。しかしながら、①道産昆布が生産地の文化および日本の伝統文化を支えている実態(特に、食以外の昆布利用の実態)が不明瞭である、②①の事実やそれに対する評価を実感し、自負している生産者および地域住民はごくわずかである、などの理由により、一方向の関係(道産昆布が生産地の文化および日本の伝統文化を支えている)のみが際立ってしまっている。このため、本来であれば、地域の維持、発展、活性化につながるはずの関係性がうまく機能していない。

そこで、本研究は、調査研究、教育プログラムの開発、政策提言などを通じて「日本の昆布文化と道内生産地の経済社会の相互連関」を強化し、道内昆布生産地の包括的な維持、発展、活性化に貢献することを目指す。

以上の目標を達成するため、助成期間における本研究の目的は、以下の4点とする。

- ① 食と食以外の両面から昆布利用の実態を明らかにし、各生産地および日本の伝統文化における道産昆布の役割を明確化する。
- ② 道産昆布が日本の伝統文化を支えているという評価および自負が各生産地の経済社会の精神的支柱となることを明らかにする。
- ③ 道内の昆布産地の子どもたちのなかに郷土の産業に対する誇りや愛郷心を育み、産地の維持、活性化と図るために、本研究の成果と地域博物館を活用した郷土教育プログラムを開発する。
- ④ 道内の昆布産地の連携、協働による(自治体単位ではない新たな枠組みでの)地域創生を視野に入れながら、開発した郷土教育プログラムを効果的に実施するための共通教育システムを構築し、自治体という枠組みを超えた連携、協働によってそれを実現するための新たな教育政策を検討、提言する。

「昆布が支える生産地の文化および日本の伝統文化」と「生産地の経済社会」との関係性は、設定された課題(研究領域)である「制度、文化、公共心と経済社会の相互連関」にまさに合致するものであり、しかもその相互連関について、民俗学、歴史学、文化人類学、考古学、地理学、観光学などの多彩な視点から学際的に調査研究を行い、博物館を舞台とした体験型郷土教育プログラムの開発・実施、教育システムの構築、そして地域博物館から発信する新たな教育政策の提言につなげることから、課題(研究領域)との親和性は非常に高い。

日本の食文化における昆布利用の地域的多様性は顕著で、昆布の「食類型分布」を提示した『昆布の道』(大石 1987)をはじめ多様なアプローチが試みられてきた。また昆布の生産や流通、歴史、消費に関しては『日本昆布大観』(日本昆布大観編纂所 1947)、『昆布』(中嶋 1986)などの優れた研究成果がある。しかしそれらは食という昆

布利用の一側面のみを扱っているに過ぎず、特に食以外の利用に関する成果は極めて部分的である。本研究は、食以外の利用の地域的多様性に着目し、全国規模での総合的な調査研究を実施することで先行研究の不備を補い、より充実させ、食と食以外の両面からの日本の伝統文化と昆布の関係性の全貌解明、および「北海道の昆布」を軸とした伝統文化の再構築と体系化に真正面から取り組むものである。

道内の昆布生産地では高齢化や過疎化、後継者不足の深刻化などによりコミュニティの崩壊や伝統文化の消滅等の問題が生じている。また、行政の財政悪化や市町村合併により地域博物館の事業縮小や見直しが進み、地域博物館のあり方や役割が問われている。

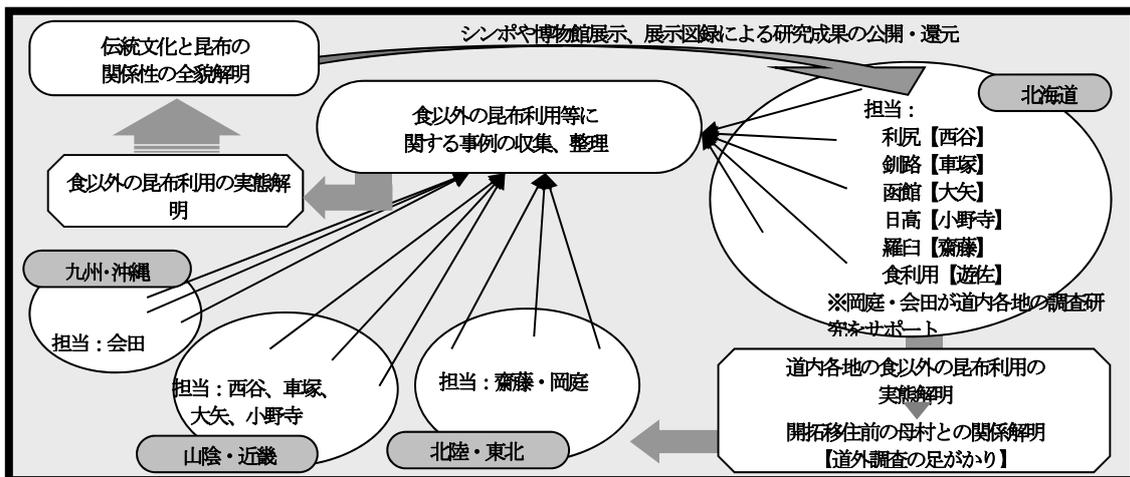
こうした中で、道内の地域博物館の学芸員を中核メンバーに据えた本研究を推進および完成させること、そしてその成果によって道内の昆布生産地の維持、発展、活性化を促し、地域博物館を拠点とした新たな地域再生、活性化の仕組みを提示することは、昆布生産地と地域博物館の双方の未来を考える上で極めて重要である。

### 3. 研究の概要

本研究は、上記の目的の達成を図るため、道内および日本海沿岸地域を調査対象とし、食および食以外の両面から全国規模で現地調査を実施し、日本の昆布文化と道内生産地の経済社会の関係性の解明を図る。またその成果に基づき、地域博物館を舞台とした体験型郷土教育プログラムの開発と、超自治体的共同教育システムの構築を視野に入れた新たな教育政策の検討、提案を目指す。

西谷らによって実施された聞き取り調査から、食以外の昆布利用、特に「祝い」の場での儀式的利用、正月飾りにおける利用において、鏡餅における昆布の飾り方などに地域的多様性(昆布をどの位置に敷くのか、あるいは巻きつける、たすき掛けする、など)が見られることが明らかになった。こうした地域的多様性は、大石(1987)が示した「昆布の食類型分布」(消費の仕方により日本を7地域に分類)とは異なる特徴が散見されることから、「食以外の利用」特有の歴史的背景と類型分布を示すことになると予測される。加えて、「食以外の利用」の実態解明が進めば、日本の伝統文化における道内産昆布の役割の重要性が一層明確になり、その社会的評価の向上につながると予測される。

上記の仮説を検討するため、本研究では道内および日本海沿岸地域を調査対象とし、まず、道内の主要な昆布生産地(利尻、釧路、函館、日高、羅臼)において文献の渉猟と現地調査を実施し、それぞれに「昆布のある暮らしの生活誌」をまとめることで、昆布生産における時代的な変化、運搬および交易の変遷、食と食以外の昆布利用、地域社会や共同体の形成に係る昆布の役割について明らかにし、北海道の地域社会昆布との関係性について考察検討する。



他方で、古くから昆布が流通し、消費量も大きい北海道から沖縄に至る日本海沿岸地域を主たる対象とした現地調査を実施し、「昆布利用MAP」として食以外の昆布利用の類型分布をまとめることで、日本の伝統文化と昆布の関係性の全貌解明を図る。これにより、①食以外の昆布利用にどのような多様性があるのか、②その多様性はどのようにして生じたのか、③それらが伝統文化の形成にどのような影響を及ぼしてきたのか、などについて考察検討する。

#### 4. 研究プロジェクトの体制

研究代表者等の別	氏名	所属機関・部局・職名	研究項目
研究代表者	齋藤 貴之	北海道武蔵女子短期大学・教養学科・専任講師	研究の統括 羅臼・東北・北陸地区担当／羅臼地区における教育プログラムの開発・普及／羅臼地区における巡回展の企画・実施
研究推進責任者 近畿・山陰地区研究推進リーダー	西谷 榮治	利尻町博物館・元学芸員	利尻・近畿・山陰地区担当／利尻地区における教育プログラムの開発・普及／利尻地区における巡回展の企画・実施
東北・北海道地区研究推進リーダー	岡庭 義行	帯広大谷短期大学・総合文化学科・教授／副学長	道内・東北・北陸地区担当
食文化／地域創生研究推進リーダー／関連イベント・研究成果還元プロジェクト企画WGリーダー	遊佐 順和	札幌国際大学短期大学部・総合生活キャリア学科・准教授	道内・道外食文化担当／九州・沖縄・関西地区担当
九州・沖縄地区研究推進リーダー／図録・学習ワークブック制作WGリーダー	会田 理人	北海道博物館・学芸員	道内・九州・沖縄地区担当
実務者	小野 寺聡	新ひだか町博物館・学芸員	日高・北陸・東北地区担当／日高地区における教育プログラムの開発・普及／日高地区における巡回展の企画・実施
実務者	車塚 洋	厚岸町海事記念館・学芸員	根釧・北陸・東北地区担当／根釧地区における教育プログラムの開発・普及／根釧地区における巡回展の企画・実施
実務者／展示制作WGリーダー	大矢 京右	函館市教育委員会文化財課・学芸員	道南・東北・北陸・九州地区担当／函館地区における教育プログラムの開発・普及／函館地区における巡回展の企画・実施

#### 5. 研究成果及びそれがもたらす波及効果

##### 【研究成果】

##### 1) 食以外の昆布利用等に関する事例の収集、整理

本研究のベースとなる基礎情報を可能な限り収集するため、北海道内の主要な昆布生産地(利尻、釧路、函館、日高、羅臼)および九州・沖縄を含む日本海沿岸地域(青森、秋田、新潟、富山、福井、京都、鳥取、島根、山口、福岡、熊本、沖縄)での情報収集ならびに現地調査を実施し、以下のような成果が得られた。

##### ➤ 北海道

北海道では、正月に玄関や神棚にしめ縄を張るところが多い。これらはトシナ(年縄)やナガトシナ(長年縄)などと呼ばれ、多くは昆布・紙垂・スルメ・松の葉・ユズリハが挟み込まれている。また、屋内の各部屋の入口や屋外の倉庫などには、ワトシナ・ワトシナワ(輪年縄)などと呼ばれる小型の正月飾りが懸けられ、これにも昆布やスルメが挟み込まれている。

➤ 青森

青森でも、正月に玄関や神棚にしめ縄を張る。北海道と同じようにトシナやナガトシナなどと呼ばれ、昆布・紙垂・煮干し・松の葉・木炭などを挟み込んで吊るす。屋内の各部屋の入口や屋外の倉庫などにはボウトシナ(棒年縄)などと呼ばれる小型の正月飾りが吊るされ、同じように昆布や松の葉が挟み込まれる。

青森では、8月のお盆でも昆布が使われることがある。また、八戸市や三沢市などではお供物の包みを昆布で縛って山や川に持って行くところがあるほか、中泊町などでは施餓鬼壇に昆布を結び付ける。

➤ 秋田

秋田の鏡餅は、三方やお盆などに半紙を敷き、2つ重ねの餅を載せ、短冊状に切った昆布と松葉を添える。煮干しやスルメを添えるところもある。餅の上に載せたり、餅と餅の間や下に挟み込んだりといった事例はあまりみられない。しめ飾りに挟み込んだり、松飾りの根本に結わえ付けたりと秋田の正月飾りには短冊状に切った昆布が欠かせない。

秋田の旧本荘市周辺地域では、正月2日にワラを打って「ノサ(ヌサ)」という入れ物を作り、恵方(明きの方)にある木に吊す「ノササゲ」という習俗がある。その「ノサ」には餅や昆布などを入れ、かつては、それらを鳥に食べさせることで吉凶を占っていた。

➤ 富山

富山の鏡餅は、大小2段に重ねた丸餅の上に短く切った昆布を敷き、その上に串柿、橙(またはみかん)を載せるのが一般的とされている。ただ、県東部の黒部市を中心とした一部の地域では、大きな昆布をそのまま丸餅の下に敷いて飾る形式が集中しているほか、高岡市をはじめとする呉西地域では、昆布を用いず、ホンダワラを飾りつけるといった事例もみられる。

富山県内の正月用品売り場では、餅、串柿、ウラジロ、ユズリハ、ホンダワラ、昆布などが単体で販売されており、各家庭に必要なものを揃え、飾りつけるというのが一般的である。ただ、少し大きめの串柿を昆布で巻いたものを土台にして橙などを飾りつけ鏡餅の上に載せる飾り(「床飾り」)などが、手間のかからない正月飾りとして広まりつつある。

➤ 石川

金沢市などで鏡餅に昆布を挟んだお飾りがあるほか、能登半島の各地では蓬萊飾りという特徴的な正月飾りがある。蓬萊飾りは、三方の上に生米を山盛りにし、その上を昆布・干し柿・銀杏・栗などで覆ったもので、伝説の理想郷「蓬萊」をかたどった縁起物として飾られる。

➤ 福井

福井の鏡餅は、三方に半紙とウラジロを敷き、大小2段に重ねた丸餅をおいて、その上に橙(またはみかん)を載せる、というシンプルなものが多く、一般には昆布は使わない。ただ、小浜市より西の若狭湾沿岸地域では、正月飾りに「巻き昆布」を使う事例が見られる。県内でも北と南で大きな違いがある。

小浜市やおおい町などでは、巻いて水引をかけた昆布(「巻き昆布」)を正月飾りに使う。鏡餅とは別に三方や柵にお米を盛りその上に飾るほか、重ねた餅の上に「巻き昆布」、さらにその上に橙を飾るところもある。

➤ 京都・大阪

京都や大阪の鏡餅は、ウラジロの上に大小2段の餅を重ね、その上に幅広で短めに切った昆布や白板昆布を敷き、串柿(柿を10個)、橙を載せて飾るのが一般的とされている。

京都北部の日本海沿岸地域では、橙に薄い白板昆布を巻き水引でとめて鏡餅の上に載せたものや、三方に盛った米の上に載せたものを床の間に飾る。「蓬萊飾り」とは、三方に、蓬萊山に見立ててお米などを盛った正月飾りのことで、関西圏に多く、「食い積み」とも呼ばれる。

➤ 鳥取

鳥取の因幡・伯耆の山間部では、恵方に向かって俵を2つならべ、上に新しいムシロを敷いて、さらにその上に歳桶をのせる。歳桶には鏡餅、米12合、カチ栗、ミカン、昆布、スルメ、ホンダワラ、ウラジロ、田作り、串柿、お金などを入れる。歳神とは正月に家に迎え入れる神様で歳徳神とも呼ばれる。

➤ 島根

松江市の曹洞宗法眼寺では、正月に寺の戸口の上がり間に歳徳神を祀り、その前に天井から竹竿を左右から組み合わせてつるし、その中央に4mほどの昆布を垂らす。昆布の両側には白かぶ、津田かぶ(松江市津田地区一帯で栽培される赤かぶ)、大根、ジンバ、吊るしミカンをかける。松江市の阿羅波比神社では、初詣の人たちに御神酒とともに昆布とスルメが配られる。昆布は「よろこぶ」、スルメは「寿留女」から、「めでたいこと」をあらわしている。

➤ 山口

萩市では、正月の鏡餅に昆布を飾る。鏡餅の飾り方は、三方の上に朱色で「寿」を書いた奉書紙を敷き、その上にウラジロ、串柿、重ね餅、ホンダワラ、昆布、ユズリハを置き、一番上に酢橙を置く。また、重ね餅に朱色で宝珠の玉を略して書いた奉書紙を竹杭で支える。

➤ 福岡

福岡市東区の志賀島では、正月になると玄関の神棚に松の枝を吊るし、そこに塩引きしたブリ・昆布・スルメを吊るす「ヨロズカケ」というお飾りがみられる。また、柳川市などでは、三方の上に生米を盛り、その上に昆布やスルメを散らすとともに丸めた昆布と橙を頂上に乗せる「オテガケサン」というお飾りがある。

➤ 熊本

宇城市の一般家庭では、鏡餅の前、下にウラジロ、ユズリハ、昆布、スルメ、干し柿、橙をくみあわせて飾る。橙は実だけでなく、枝先の葉などをつけて切り取る。熊本市中央区桜町に菅原道真を祀る山崎菅原神社の拜殿にはしめ縄が飾られ、伊勢海老の真下に昆布が半紙に包まれて飾られる。

➤ 沖縄

沖縄の正月飾りは、しめ縄に昆布を巻いた炭と、さらにその上に橙を巻き付け、「代々、たん(炭)と喜ぶ」という意味を含め、新年を迎える飾りとして祀られている。また、かまどの火を神様として祀るため、ヒヌカンという炭を昆布で巻いたお供え物を飾る。これらの飾りは、沖縄本島をはじめ県内の各離島で広く見られる。

## 2) 食以外の昆布利用の実態解明

各地の実例を丹念に渉猟、分析することにより、食以外の昆布利用に関して、次のようないくつかの特徴を見出すことができた。

- 京都・大阪以東においては、太平洋沿岸地域および内陸地域では正月飾りに昆布を利用することは少なく、日本海沿岸地域に集中している。また、北に行くほど、飾られる昆布の大きさは小さくなり、餅から離れ、注連飾りに飾られる傾向が見られる。ただし、日本海沿岸地域においても福井県北部(嶺北地域)、石川県南部(能登地域以外)、新潟県などでは正月飾りに昆布を利用する事例は少なく、連続性があるわけではない。また、東北北部の太平洋沿岸地域には独自の昆布文化が存在する。
- 青森県から秋田県、山形県にかけて、お盆の際に設けられる盆棚に昆布を飾り付ける地域が集中している(「お盆昆布」文化圏)。お盆に昆布を飾る地域は全国的に数が少なく、何らかの歴史的背景があるものと考えられる。また、それは、福島県および関東北部にまで広がっている可能性が高い。
- 巻いた昆布を正月飾りに用いる事例が、福井県南部から京都府北部にかけての若狭湾沿岸地域において集中して見られる(「巻き昆布」文化圏)。ただし、福井県内は巻いた昆布の上に橙を載せ、京都府内は橙を昆布で巻くという違いがある。数は少ないが、九州北部と能登半島にも同様の事例が見られる。また、福知山市には同様の事例が散見されるものの、京都市や綾部市には同様の事例は見られないことから、その広がりは大阪府方面、あるいは兵庫県方面に向かっている可能性がある。
- 京都・大阪以西においては、北前船が大阪へ、あるいは鹿児島へと延びていたこともあり、日本海沿岸地域にとどまらず、瀬戸内海沿岸地域や九州西部においても正月飾りに昆布を利用する事例があることがわかってきた。

以上の調査結果から、食以外の昆布利用における地域的多様性は極めて高いことが明らかになった。特に、巻いた昆布を正月飾りに用いる地域(「巻き昆布」文化圏)、盆棚等に昆布を用いる地域(「お盆昆布」文化圏)など、大石(1987)が示した「昆布の食類型分布」(消費の仕方により日本を7地域に分類)とは異なる、「食以外の利用」に特

有の歴史的背景と類型分布が見いだされたほか、東北の太平洋岸や瀬戸内などに独自の昆布文化が存在し、それらが本研究に新たな視座を加える可能性がある。加えて、「食以外の利用」の実態解明の一層の進展は、日本の伝統文化における北海道内産昆布の位置づけを確固たるものとし、その社会的評価の向上につながる事が予測される。

### 3) 伝統文化と昆布の関係性の全貌解明

これまでの調査研究にもとづき、伝統文化と昆布の関係性の全貌解明に向けて、次のようないくつかの有力な仮説が得られた。

#### ➤ 道内における昆布の食および食以外の利用

道内の昆布消費量は決して低くはない。しかし、特に生産地では、昆布は「買うもの」ではなく、「もらうもの」であるため、購入金額で見れば低い。加えて、生産地以外の地域(札幌等)は、大阪を起点とする昆布文化の末端に位置し、昆布の食および食以外の利用の多様性は極めて低い。このため、昆布消費に関する全国的調査では、常に下位に沈む傾向にある。

#### ➤ 道外における昆布の食および食以外の利用

大阪以東に関しては、大阪から離れるにつれて正月飾りにみられる昆布が小さくなり、昆布食文化の多様性も低くなることから、昆布文化が大阪を起点に同心円状に波及している傾向がみられる。ただ、日本海沿岸地域および東北北部の太平洋岸地域では、北海道との歴史的関係性(富山、福井)や昆布生産地としての独自性(岩手、青森)による影響も大きい。また、特に、内陸部では、昆布が神饌における「海のもの」の代表格であり、撤饌として各家庭に渡り、煮物などとしてハレの日に供されることを考えると、昆布は供え、食すものであり、出汁食材としての利用は非常に限定的であった(仏教の精進料理など)可能性が高い。他方、大阪以西に関しては、西廻り航路の寄港地を起点とした複雑に重なり合う、多様性に富んだ昆布文化が根づいている。このため、大石の食類型分布は再考の余地が多分にあり、それを検証、解明していくことにより、昆布はどのような存在であり、昆布を正月飾りに用いることの真の意味を見いだすことができるばかりでなく、文化研究の核心に触れることが可能になる。

#### ➤ 昆布の「祝い」の場以外での利用と「庶民の昆布文化」

わずかではあるが、風呂桶や舟の水止め、畑の肥料、防臭剤といった昆布の利用事例が各地に散見されることから、雑昆布(切れ端や商品価値のない昆布)が安価な肥料などとして流通していた可能性が想起され、富山における笹目鯨の食利用と同様の食への転用(例えば、昆布巻き)がなされ、「庶民の昆布」の広がりと共に伴う昆布文化の存在が想定される。

### 【研究成果が社会にもたらす効果】

本研究は地域社会が現在抱えている問題の解決に資し、道内各地の昆布産業と生産地域の維持、活性化を促すことを目的とした高度に実践的な調査研究である。このため、博物館での企画展などを通じてその成果が公開、発信されたことで、日本遺産事業などとも連動しながら、食と食以外の両面から日本の伝統文化における道内産昆布の役割の再評価がなされつつあり、道内産昆布およびその生産地に対する社会的評価が高まるばかりでなく、道内の昆布生産地の人びとの間に地域に対する愛着が形成され、地域の維持、発展、活性化につながる事が予測される。これにより、人文科学分野による直接的な社会貢献や調査対象への研究成果の直接的な還元が可能になる。また、本研究は、「伝統文化とは何か」、「庶民の文化とは何か」といった文化研究の核心に触れるものであることから、その成果は当該分野のテーマである伝統文化の変化の動態の解明、およびものの生産と流通の歴史と民俗文化の関係の解明に寄与しつつある。

他方で、本研究は、道内の地域博物館の学芸員を中核メンバーに据えたものであり、その成果によって道内の昆布生産地の維持、発展、活性化を促し、地域博物館を拠点とした新たな地域再生、活性化の仕組みを提示しつつあることから、今後、本研究によって地域博物館が地域再生、活性化の拠点として機能することが証明され、将来的に本研究をモデルケースとした新たな地域再生、活性化の仕組みが全国の地域博物館へと波及することが

期待できる。また、本研究は、地域が自律的に、地域の子どもたちの「生きる力」を育成し、地域の課題解決に取り組むことを可能にし、同時に、地域博物館を利活用した地域の教育力の向上、学校教育等および関係自治体等との効果的な連携を可能にするものである。このため、その成果は、地域社会の基盤強化や再構築、社会の連帯強化、ひいては活力ある国家を支える基盤形成につながることも期待されている。

## 6. 今後の展開

今後は、これまでの研究成果を手がかりに、対象地域を拡大し、東北の太平洋沿岸や瀬戸内海沿岸などを対象とした現地調査を実施するとともに、「巻き昆布」文化圏や「お盆昆布」文化圏などに関する追調査を実施し、食以外の昆布利用を分類、整理することで、日本の伝統文化と昆布の関係性の全貌解明を図る。これにより、①食以外の昆布利用の多様性はどのようにして生じたのか、②なぜそのような分布を示すのか、③それらが伝統文化の形成にどのような影響を及ぼしてきたのか、などについて考察検討する。

他方で、道内外で巡回展を実施し、郷土教育プログラムの推進と、昆布の生産地と消費地の社会経済の相互関連の強化を図るとともに、道産昆布が日本の伝統文化を支えているという評価および自負が各生産地の経済社会の精神的支柱となることを検証しつつ、道内の昆布産地の子どもたちに郷土の産業に対する誇りや愛郷心を育むような地域博物館を核としたまちづくりにつなげる。また、実務者を介して各生産地の教育委員会等に働きかけ、総合学習などの授業科目の一環として、地域博物館を利活用した郷土教育プログラムが中長期的に実施される体制の実現を目指す。同時に、道内の主要な昆布産地の連携、協働による地域創生を促す。

### 【研究成果の発表状況等】

#### ○ 論文（計6件）うち査読付論文 計4件

1. 大矢京右、北海道南部・青森における昆布利用にみる地域性、北海道地域文化研究、第10号、2018. 03. 30、P 43-52、査読有
2. 齋藤貴之、歯舞群島等の昆布漁従事者と富山県の昆布文化、北海道武蔵女子短期大学紀要、第50号、2018. 03. 31、P 433-461
3. 齋藤貴之、富山の昆布文化とその背景、北海道地域文化研究、第10号、2018. 03. 30、P 13-26、査読有
4. 西谷榮治、利尻昆布の産地と西日本の昆布文化について—正月の飾と食文化を中心として、北海道地域文化研究、第10号、2018. 03. 30、P 27-42、査読有
5. 遊佐順和、高等教育機関による地域力の創出に関する研究—北海道離島地域における人材育成を事例として、北海道大学大学院教育学研究院紀要、第123号、2015. 12. 25、P 99-117
6. 遊佐順和、地域資源活用による地域力の創出に関する研究—函館西部地区バル街を事例にして、地域研究、第58号A、2017. 12. 25、P 1-14、査読有

#### ○ 著作物（計1件）

1. 「北の昆布展」実行委員会、「北の昆布展」ガイドブック 昆布—昆布が支える日本の文化、齋藤研究室、2018. 12. 26、P 1-28

#### ○ 講演（学会発表を含む）（計25件）うち招待講演 計5件

1. 岡庭義行、北海道の昆布が支える日本の文化、日本民俗学会（第69回年会）（於 佛教大学紫野キャンパス（京都府京都市））、2017. 10. 15、参加者数：約30名（うち研究者約30名）
2. 岡庭義行、北海道の昆布が支える日本の文化、北海道地域文化学会（2017年度研究発表会）（於 北星学園大学（北海道札幌市））、2017. 11. 04、参加者数：約20名（うち研究者約15名、一般約5名）
3. 大矢京右、北海道南部・青森における昆布文化、日本民俗学会（第69回年会）（於 佛教大学紫野キャンパス（京都府京都市））、2017. 10. 15、参加者数：約30名（うち研究者約30名）

4. 大矢京右、北海道南部・青森における昆布利用にみる地域性、北海道地域文化学会(2017年度研究発表会)(於 北星学園大学(北海道札幌市))、2017. 11. 04、参加者数:約20名(うち研究者約15名、一般約5名)
5. 齋藤貴之、北海道の昆布が支える日本の文化、星城大学公開講座(於 東海市商工センター(愛知県東海市))、2016. 11. 19、招待講演、参加者数:約40名(うち一般約40名)
6. 齋藤貴之、フィールドワークという人間探求、星城大学リハビリテーション学部臨床実習指導者連絡会議(特別講演)(於 ミッドランドスクエア・ホール(愛知県名古屋市))、2017. 01. 07、招待講演、参加者数:約80名(うち一般約80名)
7. 齋藤貴之、出稼ぎ移民の「帰還」がもたらす文化的インパクト、日本文化人類学会(第51回研究大会)(於 神戸大学鶴甲第一キャンパス(兵庫県神戸市))、2017. 05. 27、参加者数:約30名(うち研究者約30名)
8. 齋藤貴之、富山の昆布文化と「越中衆」、日本民俗学会(第69回年会)(於 佛教大学紫野キャンパス(京都府京都市))、2017. 10. 15、参加者数:約30名(うち研究者約30名)
9. 齋藤貴之、北海道の昆布と富山の昆布文化、北海道地域文化学会(2017年度研究発表会)(於 北星学園大学(北海道札幌市))、2017. 11. 04、参加者数:約20名(うち研究者約15名、一般約5名)
10. 西谷榮治、日本の伝統文化における昆布について、稚内学(第1講座)(於 稚内総合文化センター・美術室(北海道稚内市))、2016. 06. 25、招待講演、参加者数:約40名(うち一般約40名)
11. 西谷榮治、利尻昆布の産する利尻・礼文島と西日本の正月飾りの昆布について、日本民俗学会(第69回年会)(於 佛教大学紫野キャンパス(京都府京都市))、2017. 10. 15、参加者数:約30名(うち研究者約30名)
12. 西谷榮治、利尻昆布の産地と西日本の正月飾りの昆布文化について、北海道地域文化学会(2017年度研究発表会)(於 北星学園大学(北海道札幌市))、2017. 11. 04、参加者数:約20名(うち研究者約15名、一般約5名)
13. 遊佐順和、地域に対する矜持の形成に関する一考察—北海道産の昆布に着目した実践教育プログラムを事例として、日本教育学会(第75回全国大会)(於 北海道大学(北海道札幌市))、2016. 08. 24、参加者数:約30名(うち研究者約30名)
14. 遊佐順和、北海道産昆布の地域資源としての活用と可能性—昆布の生産地と消費地における地理的特徴に着目して、日本地理学会(2016秋季学術大会)(於 東北大学(宮城県仙台市))、2016. 10. 01、参加者数:約30名(うち研究者約30名)
15. 遊佐順和、地理的表示保護制度の活用による北海道産昆布の付加価値向上、日本地理学会(2017春季学術大会)(於 筑波大学(茨城県つくば市))、2017. 03. 28、参加者数:約40名(うち研究者約40名)
16. 遊佐順和、函館西部地区バル街による地域力の創出、立正地理学会(第72回研究発表大会)(於 立正大学(埼玉県熊谷市))、2017. 06. 03、参加者数:約50名(うち研究者約50名)
17. 遊佐順和、地域資源による地域文化の理解に関する一考察—大学教育における地域資源を活用した体験的学習に着目して、日本教育学会(第76回全国大会)(於 桜美林大学(東京都町田市))、2017. 08. 26、参加者数:約30名(うち研究者約30名)
18. 遊佐順和、美味探訪 お昆布の旨みを求めて—全国の主なお昆布消費地の食文化から見えてくるお昆布の尊さ、2017東洋・歌露神社合同宵宮祭・本祭り(記念講演)(於 えりも町立東洋小学校(北海道えりも町))、2017. 09. 02、招待講演、参加者数:約50名(うち一般約50名)
19. 遊佐順和、北海道の昆布がもたらす食文化の多様性、日本民俗学会(第69回年会)(於 佛教大学紫野キャンパス(京都府京都市))、2017. 10. 15、参加者数:約30名(うち研究者約30名)
20. 遊佐順和、北海道の昆布の資源価値再考—食文化の多様性を中心に、北海道地域文化学会(2017年度研究発表会)(於 北星学園大学(北海道札幌市))、2017. 11. 04、参加者数:約20名(うち研究者約15名、一般約5名)
21. 遊佐順和、北海道の昆布がもたらす食文化の多様性、利尻町渚泊推進事業・推進委員会(於 利尻町役場会議室(北海道利尻町))、2017. 09. 02、招待講演、参加者数:約10名(うち一般約10名)
22. 遊佐順和、北海道の昆布がもたらす食文化の地理的多様性、日本地理学会(2018年春季学術発表会)(於 東京学芸大学(東京都小金井市))、2018. 03. 22、参加者数:約40名(うち研究者約40名)

23. 遊佐順和、利尻島・礼文島の昆布漁における外部人材導入の意義、日本地理学会(2018年春季学術発表会)(於 東京学芸大学(東京都小金井市))、2018. 03. 23、参加者数:約15名(うち研究者約15名)
24. 遊佐順和、北海道の昆布が支える日本の伝統文化、立正地理学会(第73回研究発表大会)(於 立正大学(埼玉県熊谷市))、2018. 06. 02、参加者数:約50名(うち研究者約50名)
25. 遊佐順和、昆布文化の継承意義と課題、日本民俗学会(第70回年会)(於 駒沢大学(東京都世田谷区))、2018. 10. 14、参加者数:約30名(うち研究者約30名)

○ 本事業で主催したシンポジウム等 (計13件)

1. 市立函館博物館平成30年度企画展「北の昆布展」、市立函館博物館(北海道函館市)、2018. 07. 10～2018. 09. 09、参加者数:約3,000名(うち一般約3,000名)
2. 市立函館博物館平成30年度企画展「北の昆布展」関連イベント「夏休み自由研究「チャレンジ！昆布細工」」、市立函館博物館(北海道函館市)、2018. 07. 28、参加者数:約30名(うち一般約30名)
3. 市立函館博物館平成30年度企画展「北の昆布展」関連イベント「展示解説セミナー「北の昆布展」」、市立函館博物館(北海道函館市)、2018. 07. 28、参加者数:約15名(うち一般約15名)
4. 市立函館博物館平成30年度企画展「北の昆布展」関連イベント「バスツアー「昆布産地体験バスツアー」」、市立函館博物館、南かやべ漁協ほか(北海道函館市)、2018. 08. 09、参加者数:約30名(うち一般約30名)
5. 市立函館博物館平成30年度企画展「北の昆布展」関連イベント「夏休み自由研究「チャレンジ！昆布細工」」、市立函館博物館(北海道函館市)、2018. 08. 11、参加者数:約20名(うち一般約20名)
6. 市立函館博物館平成30年度企画展「北の昆布展」関連イベント「料理教室「チャレンジ！昆布グルメプロから学ぶ昆布の旨み探訪(羅臼昆布編)」(講師:四十物直之(四十物昆布代表取締役社長))、海洋総合研究センター実習室(北海道函館市)、2018. 08. 11、参加者数:約20名(うち一般約20名)
7. 市立函館博物館平成30年度企画展「北の昆布展」関連イベント「展示解説セミナー「北の昆布展」」、市立函館博物館(北海道函館市)、2018. 08. 11、参加者数:約20名(うち一般約20名)
8. 市立函館博物館平成30年度企画展「北の昆布展」関連イベント「料理教室「チャレンジ！昆布グルメプロから学ぶ昆布の旨み探訪(日高昆布編)」(講師:天野洋海(お料理屋あま屋主人))、海洋総合研究センター実習室(北海道函館市)、2018. 08. 18、定員:20名、参加者数:約20名(うち一般約20名)
9. 市立函館博物館平成30年度企画展「北の昆布展」関連イベント「料理教室「チャレンジ！昆布グルメプロから学ぶ昆布の旨み探訪(真昆布編)」(講師:深谷宏治(レストランバスクオーナーシェフ))、海洋総合研究センター実習室(北海道函館市)、2018. 08. 25、定員:20名、参加者数:約20名(うち一般約20名)
10. 市立函館博物館平成30年度企画展「北の昆布展」関連イベント「料理教室「チャレンジ！昆布グルメプロから学ぶ昆布の旨み探訪(かごめ昆布編)」(講師:木村史能(函館国際ホテル総料理長))、海洋総合研究センター実習室(北海道函館市)、2018. 08. 25、定員:20名、参加者数:約20名(うち一般約20名)
11. 市立函館博物館平成30年度企画展「北の昆布展」関連イベント「料理教室「チャレンジ！昆布グルメプロから学ぶ昆布の旨み探訪(利尻昆布編)」(講師:村田吉弘(菊の井代表取締役社長))、海洋総合研究センター実習室(北海道函館市)、2018. 09. 01、定員:20名、参加者数:約20名(うち一般約20名)
12. 市立函館博物館平成30年度企画展「北の昆布展」関連イベント「料理教室「チャレンジ！昆布グルメプロから学ぶ昆布の旨み探訪(長昆布編)」(講師:楡金久幸(ANAクラウンプラザホテル釧路取締役総料理長))、海洋総合研究センター実習室(北海道函館市)、2018. 09. 01、参加者数:約20名(うち一般約20名)
13. 市立函館博物館平成30年度企画展「北の昆布展」関連シンポジウム「北海道の昆布が支える日本の文化」、市立函館博物館(北海道函館市)、2018. 11. 03、参加者数:約40名(うち研究者約30名、一般約10名)

○ ホームページ

<http://konbu.xsrv.jp/index2.html>