

# 回想法による世代間継承のための「神埼の思い出レシピ」作成 神埼地域における高齢者の生活史作成の試み<sup>(1)</sup>

江口 賀子・長野 恵子・副島順子<sup>1</sup>

(西九州大学健康福祉学部社会福祉学科  
<sup>1</sup>西九州大学健康福祉学部健康栄養学科)

(平成24年11月14日受理)

## Creating the Kanzaki Memory Recipe Book Using Reminiscence Therapy documenting life histories of elderly people in Kanzaki region, Japan (1)

Shigeeko EGUCHI, Keiko NAGANO and Jyunko SOEJIMA<sup>1</sup>

*Department of Social Welfare Science, Faculty of Health and Social Welfare Science, Nishikyushu University*

<sup>1</sup>*Department of Health and Nutrition Science, Faculty of Health and Social Welfare Science, Nishikyushu University*

( Accepted: November 14 , 2012 )

### Abstract

The authors have created a Kanzaki Memory Recipe Book containing the life histories and food culture of senior citizens born and brought up in the Kanzaki region so that it can be passed down in the generation to come. The recipe book also aims to contribute to high-quality individual support for senior citizens. This paper reports the creation process of the recipe book and proposes future research tasks to augment its contents.

As a preliminary investigation, the authors referenced literature on the dietary history of the Saga Plain region and recorded the details of meals served during events and holidays. The authors then conducted eight group reminiscence therapy sessions with seven senior citizens who live in their residential homes.

The authors categorized special event meals and every day meals of the region on the basis of verbatim reports and combined recipes and personal narratives to create a personal family edition of the Kanzaki Memory Recipe Book. Necessary future tasks for this research include a hearing survey of the life histories of persons in a more limited region of Saga Prefecture.

キーワード：回想法、食文化、生活史、神埼地域、世代間継承

Keywords : reminiscence therapy, food culture, life history, Kanzaki region, intergenerational successiveness

## I . 問題と目的

本学の健康福祉実践センターにおいては、平成元年以来23年間高齢者を大学に招き、学生の生きた学びの場として「高齢者教室/チャレンジ幸齢セミナーを実施している。

学生が高齢者との出会いの中で、コミュニケーション能力を育み、新たな高齢者像を獲得する機会として、また、座学で学んだ援助技法を実際に実施する実践実習の機会としてきた。

このようにチャレンジ幸齢セミナーは、学生と教員が同じ場面で高齢者と向き合いコミュニケーションしていく生きた教育の場であり、高齢者にとっては生涯学習の場として位置づけられる。

一方、高齢者ケアにおいては、「集団処遇」から「個別ケア」への必要性<sup>1)</sup>や、これからの目指すべき「高齢者の尊厳を支えるケア」の確立が言われ<sup>2)</sup>、介護予防等においても個別的なケア、個人史、生活史の理解がますます重視されてきた。生きてきた世代が異なる学生にとって、高齢者を理解するとは、高齢者の生きてきた時代背景について、いかに共感をもって理解するかと言う事が問われる。つまり知識としての戦中戦後史、ではなく生活者の視点から見たその時代をいかに生きてきたかに対する知識と想像力が必要である。

そこで、高齢者支援の担い手となる人材を排出している本学の学生にとって、この大学を取り巻くこの地で、何が起こり、どのように人々は様々な時代を乗り越えてきたかを、一般論でなく、地域性、具体性を持って実感できるようになったらと考える。

セミナー参加者の大部分は、70～90歳代の戦前・戦中世代であり、この地にあって生活の変化、町の移り変わりを体験してきた方々である。チャレンジ幸齢セミナー活動中に学生たちは神崎の古今について個々の話を聞くことが数多くの場面で見られている。

しかし、神崎地域においては、住民の生活史の聴き取りやその記録化が体系的に行われていないのが現状である。大正・昭和初期生まれの人々の生活史を今、記録に残さなければ、加齢に伴う記憶の曖昧さも増し、理解への手掛かりはなくなる可能性がある。

高齢者個人の生きてきた軌跡を聴き取り、記録に残し、さらには神崎地域に共通する生活史を資料化することは、高齢者に対する個人の尊厳に根差した支援を実践する上での重要な資料となるのみならず、神崎の生活史の世代間継承としての意義があると考えられる。

本研究においては大学周辺地域である神崎地域で生まれ育った高齢者の生活史及び食文化についてグループ回想法を用いて聴き取り、戦中、戦後の高齢者の生活史及び食文化を次の世代に継承し、高齢者に対する質の高い個別的支援に資することをめざして、「神崎の思い出レシピ」を作成した。そこで本論文においてはこの作成プロセスを報告し、課題を検討することを目的とする。

回想法はButler(1963)<sup>3)</sup>による提言がなされて以降、高齢者支援における様々な分野で活用されその成果が報告されている<sup>4)5)</sup>。また近年、地域介護予防事業としても広く用いられており<sup>6)</sup>、本学のチャレンジ幸齢セミナーのプログラムの中にも取り入れられてきた。

## II 方法

### 1. 予備調査

地域回想法の先進地域である、北名古屋回想法センターの見学、神崎地域の歴史<sup>7)</sup>について受講、神崎地区の生活史について40代女性、60代女性へのインタビュー(120分×2回)を行い、現在まで継承されている行事や地域の慣習等について概要を理解した。

また、食文化については、文献<sup>8)9)</sup>をもとに、特徴を抽出し整理しなおし以下の表にまとめた。

表1 佐賀平野(クリーク地帯)の年間の食生活歴(1年)

月	行事	晴れ食・行事
1	1日 元旦 3日 お初ついで 7日 ほんげんぎょう 14日 モグラ打ち	雑煮、尾頭付きいわし、白米ごはん、煮しめ、なます 鶏肉入りの煮しめ 鏡餅を焼く あめがた、みかん、干し柿
2	1日 旧正月 11日 百々手祭り(紀元節)	酒、ちくわ、焼きふなご(男のみ) けんちの汁、なます、ちくわ、かまぼこ
3	彼岸	彼岸だご、よごれもち
4	3日 桃の節句	桃酒、たにしのおよごし、菱餅、せりごはん、節句だご
5	1～5日 ひゃらんさん祭り 5日 端午の節句 田植え祝い	ごぼうや大根などの煮もの、ふだんそうの胡麻醤油 節句だご、ふつもち、せっかん(赤飯) あらぐれだご

6	20日 田のかえさん さなぼり	田のかえさんにぎり よごれもち、尾頭づきいりこ、きねどじょうのかば焼き、さなぼりまんじゅう
7	15日 伊賀屋天満宮の夏祭り	
8	7日 七夕さん祭り 13~15日 お盆  未日~9月15日 綾部祭り (風占い)	七夕さんまんじゅう、すいか 迎えだご、送りだご、そうめん、いもじ、煮しめ、とうがの煮付け、長ささげの煮つけ 綾部もち
9	彼岸	彼岸だご、よごれもち
10	15日 お日待ち 20日 ごんげん講	もち、いもの子でんがく、なます きねドジョウのかば焼き、いもじ、ドジョウ汁
11	25日 免田の祭り	せっかん(赤飯) 塩イワシ、ちくわと揚げの煮つけ
12	1日 おくんち  27~28日 もち搦き 31日 年取り	新米のせっかん、ふなのこぐい、こいこく、大根なます、こいのあらい、きねどじょうのかば焼き、白もち のしもち 年越しそば、いわしの塩焼き

(「佐賀発 食で育む“生きる力”」「聞き書佐賀の食事」より衛藤作成)

表2 脊振山脈の年間の食生活歴

月	行 事	晴れ食・行事
1	1日 元旦	数の子、黒豆、小豆ごはん、なます、雑煮、尾頭付きいわし、煮しめ
2	旧正月 旧1月7日 七福神 旧1月14日前後 ほんげんぎょう	混ぜご飯、煮しめ ぜんざい 鏡餅
3	15日 天神さん祭り	造り酒、小豆ごはん、煮しめ、吸い物
4	旧3月3日 ひな祭り	ふつもち
5	11~13日 弁財さん (脊振神社祭り) 下旬 生い立ち祝い	いももち、ところてん  たにしの煮つけ、煮しめ、造り酒
6	田植え さなぼり	白飯、煮しめ、ゆでだご、ふつもち
7	7日 七夕祭り 土用丑の日 25日 祇園祭り	米の粉まんじゅう ドジョウ汁 米の粉まんじゅ、だご
8	13~15日 お盆	米の粉だご、酒まんじゅう、かまぼこと卵の吸い物、干たら・こんぶ・こんにゃく・寒豆腐の煮しめ、そうめん、砂糖入り焼酎
9	旧8月15日いも名月 彼岸 草木祝い	かぼちゃの煮しめ、生きゅうり 混ぜごはん、大根葉の胡麻和え、煮しめ、おはぎ
10	15日 お供日(平米搦き)	栗小豆飯、さくらこんにゃく、甘酒、白米のにぎり飯、塩いわし
11	11~13日 弁財さん	いももち、煮しめ
12	冬至 お日待ち 大みそか	かぼちゃの煮しめ 大根煮しめ、いわしの煮つけ、赤飯 こぶだしのかけそば、尾頭つき塩いわし

(「佐賀発 食で育む“生きる力”」「聞き書佐賀の食事」より衛藤作成)

## 2. 本調査

### 1) 目的

グループ回想法の手法を用いたグループアクティビティ「伝えていきたい神埼の昔の会」を通して、神埼の食文化（日常食・行事食等）の世代間継承を目指したレシピブックの作成を行う。

### 2) 方法

#### (1) 対象地域と対象者

大学の周辺地域である佐賀県神埼地域（3つの市町村からなる）在住の高齢者7名（全て女性）。

内訳は、表3のとおりである。

表3：参加者の属性

参加者	年齢	性別	大学来校時期
A	85	女性	平成10年
B	88	女性	平成7年
C	81	女性	平成10年
D	78	女性	平成14年
E	77	女性	平成3年
F	73	女性	平成16年
G	93	女性	平成7年

対象者の抽出にあたっては、平成21年度のチャレンジ幸齢セミナー（以下セミナーと称す）参加者53名に対してグループ回想法を実施し、そののち研究の趣旨を説明し、神埼地区生まれで神埼地区育ちの方を対象とした次年度調査への協力者を募集した。その中で対象者は17名であった。最終的に調査の趣旨に賛同し、継続的な参加に同意した高齢者7名が調査協力者として参加。

#### (2) 期日と場所

期日：平成23年2月～平成23年5月

場所：西九州大学 健康福祉実践センター

#### (3) 方法

1回あたり休憩を含み150分のグループ活動を6回行った。

主として、グループ回想法の手法を用いた。<sup>11)12)13)</sup>

①役割：リーダー、コリーダーは著者らが担当し、記録係として大学院生、修了生、学部学生が同席した。

第3著者（管理栄養士）が試作品の調理並びに第3回の調理実習のリーダーを担当した。

表4：各回のテーマ

第1回	自己紹介・昔の食事の思い出
第2回	行事と行事食の思い出
第3回	思い出の料理（調理実習）
第4回	水害と戦争に纏わる思い出
第5回	思い出レシピづくり
第6回	レシピの確認と振り返り

表5：調理実習からレシピ作成に至るまでの流れ

参加者からのインタビュー （1・2回目のグループ）
教員による試作
調理実習（参加者と共に）（3回目）
神埼の思い出レシピづくり（5回目）
思い出レシピブックの完成（6回目）

テーマ：各回ごとにテーマを設定し（表4）、第3回には高齢者が中心となり塩クジラ、のびる、菜の花等の食材を使った調理実習を行った（表5）。

## 4. 倫理的配慮

調査では、研究目的、方法などを調査協力者に紙面を用いて説明し、合意を得た。結果についても調査協力者に確認した上で発表の許可を得ている。さらに、本論文では事例の詳細な背景を伏せることで個人が特定できないようにした。

## Ⅲ. 結果と考察

### 1 各回の特徴

#### 1) 第1回 自己紹介・昔の食事の思い出

##### (1) 実施状況

参加者同士はセミナーで顔見知りであり、リラックスした雰囲気であった。趣旨説明を行い、自己紹介に引き続き、昔の食事の思い出をテーマにグループ回想法を実施。

参加者一人ひとりが溢れ出るように、戦時中の食糧難の生活での食べ物エピソードを述べられていく。食材あるいは食事の内容とともに、家族の思い出や学校の登下校中の思い出、当時のくじら売りの行商の呼び声などを、次々と語った。

##### (2) エピソード例

#### くじら売りの呼び声

千代田方面では、じんさくさんが「♪こうとかんか～。しこんしこんして、うまかば～い♪」というかけ声と共に、車力でクジラ肉を売りに来ていました。慶応十年生まれの祖母が、「じんさくさんは歯なしなのに、しこんしこんしてうまか～、て言うて、おかしかねー」とよく笑っていたものです。（77歳）神埼では、えざきさんが、脊振ではしんたろさんが石タイヤの自転車の後ろに木箱をくくりつけて売りに来ていました。（78歳）

## しーかんぼ

学校帰りの道端や城原川の土手に生えていたもので、おやつ代わりによく食べていました。茎をむいてかじると甘酸っぱい汁が出て、のどの渇きがおさまりました。(83歳)

終戦時、小学校1年生だった私のランドセルは、ダンゴ・ルや竹で作られたものでした。戦後もおやつなんてなかったので、よく、しーかんぼをかじっていました。(72歳)

## ほうじゃ

学校から帰って姉と二人で、「小しょうけ」や米を洗う竹で作った「えつけ」に縄をつけ、その縄を腰に巻いて、城原川にホウジャを取りに行っていました。(78歳)

千代田方面(田手川)は、シジミ貝をとっていました。(81歳)

たにしも仁位山あたりでもたくさん採って、つくだ煮にしていました。(92歳)

## 2) 第2回 行事と行事食の思い出

### (1) 実施状況

資料<sup>7)</sup>を基に四季の食事と行事に関する思い出を語った。

参加者が自ら持参された、しーかんぼ・のびる・菜の花・ほうじゃ・おばやき等を記録係の学生に見せながら四季の食事について語った。

次にそれぞれ地区の行事の食と行事に纏わる思い出を語った。その中には、文献調査の中にはなかった行事食も含まれていた。

### (2) エピソード例

#### 榎田宮のみゆき大祭

4月に行われる、神埼町のお榎田さんのお祭り。2年に1回、獅子舞やっこさん、稚児行列がある。西郷地区の尾崎西と尾崎東が交互に参加される。

その時のおもてなし料理は大鉢に、たけのこ、こんにゃく、ふき、人参、ごぼう、れんこんの煮物、ちくわ、天ぷら等が出されていました。お客さんが、お花(お金)を持って来られるので、食事を出していました。また、嫁が嫁いだ年は実家より米1俵持ってこられていました。(73歳)

獅子の毛(障子紙)をもらったら金持ちになるといわれていたのが、子どもの頃よくとりに行っていました。(81歳)

## 仁位山の御田祭 13年に1回、申年に行われるお祭り。

いわれは、さんのんさんの親子が別れる時に、子どもが3年に1回会おうと言ったが、親が耳が遠く13年に1回と思い、子どもは言い直しができなくて、13年に1回となったとされています(93歳)。

もてなし料理として、れんこん、ごぼう、いもの子(里芋)の煮物。ぶりの煮物等が出ていました。

## おしどり 白角折神社のお祭り 仁比山の朝日地区の12月のおこもり。

重箱に酒の肴になる煮物やちくわ、天ぷらを詰めて 男性のみが神社に集まり酒を飲んでいました。

## 3) 第3回 思い出の料理(調理実習)

### (1) 実施状況

2回目の終わりに、次回の調理実習のメニューについては参加者たちの希望を聴き、実施。

高齢者が、大学院生や大学生に調理方法を教える形で調理を行った。

かっぱう着を身につけ高齢者は、自主的にクジラ肉やのびる等の食材を持参され、次々に料理した。「砂糖や醤油などは戦時中なかなか手に入らなかった。」「今の味とは違いますよ。」等と、昔の味を思い出しながら語っ

表6：調理内容

おばやきとのびるのぬた  
おばやきと竹の子の煮物  
おばやきと白菜の煮物  
おから  
菜の花の胡麻和え  
菜の花の酢味噌和え  
塩クジラ

写真1 調理風景



写真2 のびるのちんたい巻き



写真3 おばやき入りおから



写真4 塩くじら焼き



た。学生たちは初めて聞くエピソードや味付けに興味を示し、高齢者の生きてきた時代背景の理解を深めた。

#### (2) エピソード例

#### のびる

戦時中ねぎはありましたが、のびるを食べていました。

防空壕の中にゆでたのびるをいっぱい持ち込んで、ぐるぐると巻く手伝いをしていました(73歳)。

#### おばやき(塩くじら)

結婚式のお膳にちりめんおばやき(さらし皮クジラ)と一緒に盛り付けられていました。実家で結婚式をあげた時にもこれが出されたと思います(85歳)。

#### 塩くじら

赤身の生クジラは、刺身で赤味の塩クジラは焼いて食べていました。カレーには、塩を抜いて使っていました。じゃがいも、人参、たまねぎとともに「へっちさん(かまど)」でわらを燃やし長く炊いていました。現在のようにカレールウがなかったので、ハチカレー(カレー粉)で調味し、うどんこ(小麦粉)を水で練ってとろみをつけていました。昭和10~20年代頃だったでしょう。

クジラの白い筋は長く煮ると膨れて、軟らかくてとてもおいしかったです。その当時のご馳走でした。(81歳)

#### 4) 第4回 水害と戦争に纏わる思い出

##### (1) 実施状況

第4回目のテーマについては、当初終戦前後の暮らしと当時の日常食を設定していた。しかし、直前の3月11日に東日本大震災が発生した。この回は参加者が入室するや否やそれぞれが被災された人々に対して、心を痛めていることを、堰を切るように話した。

そして、過去の神埼地域で起こった水害の話へと展開し、当時の大変な状況やそれを力強く乗り越えたことや戦争の経験についても語った。

このことから、生活ぶりについて一つ一つを取り上げる必要性を感じた。

##### (2) エピソード例

**水害について** 昭和28年6月、西日本大水害で城原川、田手川が氾濫<sup>14)</sup>

中学3年生だった私は、8ヶ月の弟をおぶっていました。写真や賞状、成績表などが浮いて流れてきました。2階の階段のところで七輪をおこし、米を炊いていました。しばらく水が引かなかったので、満ち潮の時に保安隊の人がおにぎりを船で届けてくれました。(73歳)

## 戦争について

中学校の時に、白ご飯、梅干し、するめの佃煮、かまぼこ2切れの弁当を持って別府まで修学旅行に行きました。

佐世保から来た汽車に進駐軍の人が乗っており、汽車からガムをくれていました。つるべ井戸で水を汲んでいた。そのころの食事は、さつまいもご飯や大根飯、たんめん（ご飯を炊く時にうどんの切れ端を入れて炊いたもの）を食べていた。

弁当に、ちくわ、かまぼこが入っているとごちそうでした。

## 戦時中の食事について

野草をとるのは、子どもの仕事でした。百姓をしても戦時中は米を供出していたので、家では、米が足りず、芋、麦、大根、葉っぱなどをに入れて量を増やしていました。兄弟が十人もいたので、母はいつも長女の私に、「飯はまずく作れ」と言っていたものです。朝、遅く起きるとご飯がないこともありました。(88歳)

### 5) 第5回 思い出レシピづくり

#### (1) 実施状況

第4回までの振り返りを行い、「神埼の思い出レシピ

ブック」として冊子化するためのレシピと思い出の内容の確認やそれにまつわるエピソードについての整理を行った。

第5回目ということもあり、グループへの所属意識や思い出等についても語られ、同世代・同一地域への思い出をかたることでグループでの集約性が高まったことが示された。また、次世代に残していきたい内容について、特に行事について、神埼地区の日常食等について高齢者自身より選択を示され、始終和やかな雰囲気の中で行われた。

#### 6) 第6回 思い出レシピの確認と振り返り

##### (1) 実施状況

5回目で抽出された「神埼の思い出レシピブック」の内容について、筆者らが整理を行った印刷物を用いて最終確認した。

この日も高齢者各自が自主的に持参した、シーカンボ（すかんぼ）、ほうじゃ（海にな・川にな）の実物を目の前におきながら、エピソードを読み上げ、料理の写真等を確認。一つ一つの内容について、高齢者からエピソードの詳細な部分が付け加えられていった。文章化したものを繰り返し利用することで、本人の思い出が蘇っていく過程をリーダー・コリーダーが加筆整理した。

##### (2) 「神埼の思い出レシピブック」の内容について

作成過程として、グループ回想法により語られた内容を、デジタル記録と筆記記録よりデータ化し複数の研究者でカテゴリー化を行い、以下の内容について整理した。大項目について①身近な食材と料理②お祭りのときの食事。小項目については以下のとおりである(表7)。

表7 思い出レシピの項目

大項目	小項目
身近な食材と料理	シーカンボ（スカンボ） ほうじゃ（海ニナ） 菜の花：菜の花のお浸し（ごまだれ） 菜の花のお浸し（酢味噌かけ） 野 蒜：のびるのちんたい巻き のびるの酢味噌かけとおばやき おばやき（皮クジラ）：おから 白菜とおばやきの煮物 たけのことおばやきの煮物 塩クジラ焼き
お祭りとおもてなし料理	お祭りのときの食事 みゆき大祭：大鉢 おばやき と ねぎの酢ぬた （さらし皮クジラ）（とくわか） まぜごはん・いなり寿司・獣のすまし汁 御田祭：れんこん、ごぼう、いもの子（里芋）の煮物 千切りかんの酢の物 ぶりを干してから煮る

	<p>背振の祭り（べんじゃ祭り）：小豆の煮物 大豆の煮物・祇園まんじゅう たけのこの煮物・かんころの煮物</p> <p>きばる祭：ふなの昆布巻きと大根 塩イワシの焼き物 ちくわ、天ぶらの盛り合わせ せっかん（もち米を蒸したもの）</p> <p>白角折（おしとり）神社： 千代田町渡瀬印鑰（いんにやく）祭： どじょう汁、みずいもの酢の物（いもじい）</p> <p>千代田町渡瀬田中地区のお祭り： 朝食 セっかん、塩イワシの焼き物 夕食 セっかん、ぶりの刺身 ぶりの煮物、レンコン、ごぼうの煮物 ちくわ、天ぶらの盛り合わせ おつゆ（野菜のみそ汁）</p> <p>年始会（千代田町田中）：ごぼう、れんこんの煮物、なます 冠者神社の祭り（千代田崎村） ふなのこぐい おひなさま：よもぎ餅（塩あん）</p>
終戦のころの食事	

## Ⅳ．考察と課題

### 1 6回のセッションのプロセスの振り返り

回想法の導入期である1回目より、参加者一人ひとりが溢れ出るようにエピソードを述べられた。行商の呼び声を当時の様子を思い出しながら再現した参加者もいて、活動において各自の自発性、グループでの活動性は高いものであった。これは、長年セミナーで培ってきた関係性が影響しているのではないかと推測される。

2回目においては、1回目で語られた食材等を参加者が自主的に持参され、思い出を重ねるように語られた。また、他の参加者がそれぞれの内容に各自の思い出を補足し、共感していく相互効果がみられた。

3回目の調理実習においては、食事という生活に密着したものであり、それにまつわる思い出を語ったが、やりやすさと具体的なものがあつた。実際に調理をすることで、調理方法や手順等を体が自然に再現していき、食材の色や形、匂いや味の刺激により、具体的な記憶を呼び覚ましていき、よりスムーズに進めることができた。

調理については、現在の調理方法等と異なる点もあつたが、長年地域の食文化を研究してきた管理栄養士がいたので、より具体的におこなえた。

4回目は転換期であつた。水害や戦争にまつわる話であつたためネガティブな意見も出てきた。しかし、お互いがそれぞれに苦労した話を、同じ地域同じ世代に生き共同体験しているメンバーに対して行うことで、それを乗り越えてきた自分がいたことを思い起こし、そのことを次の生きる糧にしようと感じさせる回であつた。

5．6回については、グループアクティビティの産物つつまり一冊の本にまとめる作業を通じて、参加者は自分たちの共有した思い出のレシピやエピソードをさらに深めていった。

回想法を進めてきた過程を通して、参加者の力強さを感じさせる会であつた。語られる中には大変なことのみではなく、それを乗り越えてきた自分がいて、今まで生きてきた人生に対しての誇りが感じられた。その力を振り返り、もう一度そのエネルギーを今後の力とつなげていくような語りがあり、人生の統合感を感じさせる会であつた。

### 2 作成過程の意義

作成の過程において、次のような2つの意義があると考えられる。

(1) 介護予防・認知症介護における意義。

参加者は、世代間継承についてのモチベーションが高い人たちとであつたことが挙げられる。

地域で行うときは、モチベーションづくりが大切になると考えら、馴染みの関係づくりを作っていくプロセスが大切になることが推測された。

(2) 神埼の生活史の世代間継承としての意義。

回想法のセッションを通じて学生等は、その地域の生活ぶりや戦争をはさんで生きてきた大変さや強さを直接聞く聴くことができた。資料等のみではなく、調理等しながらよりスムーズに進めることができた。このことで、より高齢者の生きてきた背景に心を寄せることができたのではないかと考えられる。



### 3 今後の課題

以下の2点が挙げられる。

- (1) 調査の地域の範囲について、今回千代田・神埼・脊振と3つの市町村にまたがった神埼地域での調査を行ったが、エピソードや食文化の広域性がみられ、研究を発展させるためには、地域を絞り小地域で複数以上の人を対象にして行う必要性が示された。
- (2) 食文化をテーマとして捉え、時代背景から女性中心にグループアクティビティを実施した。生活史をとらえる視点で、今後は男性のグループアクティビティを行い、さらに検証を重ねる必要がある。

今回、十分な効果測定が行えなかった。そのことを踏まえ、今後さらにエピソードを収集し、地域に根差した資料作成を行い、神埼地域における生活史・食文化史・個人史研究を地域高齢者に対して実施、検証していく必要があると考える。

本研究においてご指導ご協力を頂きました、「伝えよう神埼の昔の会」の参加者の皆さま、神埼地域の関係者の皆様、神埼郷土研究会会長平山宏様、衛藤稚英子様、西九州大学大学院生、学部生の皆様方にお礼申し上げます。

なお本研究は、西九州大学健康福祉研究センターより助成金を頂きました。

### 参考文献

- 1) 平成15年度版 厚生労働白書 第1部第1章第3節 5(2)
- 2) 高齢者介護研究会「2015年の高齢者介護 高齢者の介護を支えるケアの確立について」(2003.6)
- 3) Butler R N The life review :An interpretation of reminiscence in the aged. Psychiatry,( 1963 )
- 4) 野村豊子 「回想法とライフレビュー：その理論と技法」中央法規出版 (1998)
- 5) 黒川由紀子「認知症と回想法」今剛出版 (2008)
- 6) 遠藤英俊 高齢者介護予防プログラム「いつでもどこでも『回想法』」ごま書房 p110 126 (2005)
- 7) 神埼郷土研究会「神埼市の文化財 伝統行事 編」(2010)
- 8) 原田角朗編集委員会代表「日本の食生活全集41佐賀の食事」編集委員会編 農山魚村文化協会 (1991)
- 9) 佐賀県食育推進研究会・社団法人佐賀県栄養士会編「佐賀発 食で育む“生きるちから”」佐賀新聞社 (2005)
- 10) 神埼町史編さん委員会編「神埼町史」 1972 神埼町役場発行

- 11) 黒川由紀子「回想法 高齢者の心理療法」2005 誠信書房
- 12) 志村ゆず・鈴木正典編「写真で見せる回想法」2010 弘文堂
- 13) 野村豊子「回想法とライフレビュー その理論と方法」1998 中央法規出版
- 14) 佐賀市地域文化財データベースサイト 佐賀の歴史・文化お宝帳(佐賀市教育委員会 文化振興課)