

1951年7月20日第3種郵便物認可 2024年6月1日発行 毎月1回1日発行第74巻第6号

ISSN 0913-6134

農村と都市をむすぶ

特集 食文化と料理

矢坂雅充 小野塚知二 廣田 功 村松真理子 金子 拓
能登半島地震 ~今、伝えておきたいこと~ 本鍛冶千修
奈良県におけるアジア・アフリカ支援米活動 栗本光雄

2024年 6 月号 NO.868



編集代表 谷口信和

農村と都市をむすぶ 二〇二四年六月号(第八六八号) 特集 食文化と料理

一九五一年七月二十日第三種郵便物認可
二〇二四年六月一日発行 毎月一回一日発行 第七四巻第六号

農村と都市をむすぶ 頒価二〇〇円 送料七五円

東京都千代田区霞が関一ノ二一
全農 農林労働組合
農村と都市をむすぶ編集部
TEL 〇三三五〇八一四三五〇



「雄阿寒岳を望む阿寒湖・北海道釧路市阿寒町」(編集部)

表紙の写真は、北海道西部にあり支笏洞爺国立公園にあるカルデラ湖の洞爺湖(浮かぶ中島・写真左)です。名の由来はアイヌ語の「トヤ(湖・岸)」とされ、ヒメマス・ニジマス・サクラマス・ブラウントラウトなどが生息することから、フィッシャーの憧れの地で多くの釣り人が訪れます。支笏湖や有珠山も隣接することから、インバウンドをはじめ多くの観光客で賑わいます。手前には白鳥も。

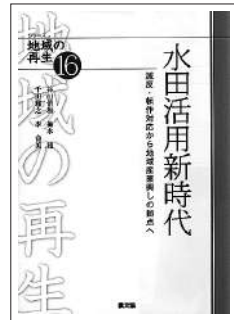
また、上景の写真は、北海道東部にある阿寒湖から望む雄阿寒岳です。アイヌ語の「アカン(不動)」が名の由来といわれ、特別天然記念物の「マリモ」が有名です。湖畔には様々な石碑があり、写真内は茨城県出身の作詞家で「赤い靴」や「七つの子」など有名な野口雨情氏の歌碑で「遠く雄阿寒群立つ雲は 釧路平原の雨になる」と記されています。

「農村と都市をむすぶ」編集委員会

(農林行政を考える会)

編集代表	谷口信和	東京大学名誉教授
編集長	安藤部口健安雄	東京大学教授
編集委員	堀神山林坂山田山西	東洋大学名誉教授
	小矢秋友作	早稲田大学名誉教授
	友作	農政ジャーナリスト
	西川邦夫	静岡県立農事大学名誉教授
	川	日本農業研究所研究員
	川	宇都宮大学特任教授
	川	日本大学准教授
	川	明治大学教授
	川	茨城大学准教授

「農林行政を考える会」会員の最新著書の紹介



水田活用新時代

—減反・転作対応から地域産業興しの拠点へ—

谷口信和・梅本 雅・千田雅之・李 侖美 著

米価下落、TPP・自由化路線に抗し、水田を地域農業・産業の拠点として活かすための実践的提案の書

「農政改革」下の農業・農村

神山安雄 著



「日本酪農への提言」

持続可能な発展のために

小林信一 著

◎「水田活用新時代」は農文協(農業書センターTEL03-6261-4760)、「農政改革下の農業・農村」は農林統計出版(TEL03-3511-0058)、「日本酪農への提言」は全農林・農村と都市をむすぶ編集部(TEL03-3508-4350)までお問い合わせください。

「農林行政を考える会」会員の最新著書の紹介

バイデン政権下のアメリカ農業・農政

バイデン政権下での農業・農政をとおして
日本農政の現状と課題を見つめる

服部信司 著



食と農の貿易ルール入門

基礎から学ぶWTOとEPA/TPP

WTO、EPA、TPP、FTA、メガFTA—新聞やテレビでは、貿易交渉をめぐってさまざまな言葉が飛び交っている。とっつきにくく感じることも多いニュースを、どうすれば理解できるのか?重要なキーワードのわかりやすい解説や「新聞記事で学ぶ」というコーナーとともに、食や農に関わる人が知っておくべき貿易ルールを基礎から学ぶ。

作山 巧 著



農政トライアングルの崩壊と官邸主導型農政改革

安倍・菅政権下のTPPと農協改革の背景

第2次安倍政権では、自民党農林族・農水省・農協から成る農政トライアングルが崩壊し、TPP締結や全中解体のような急進的な農政改革が首相官邸主導で実現した。その背景にある地殻変動を、TPP参加協議にも従事した元農水官僚の研究者が明らかにする。

作山 巧 著



◎「バイデン政権下のアメリカ農業・農政」は全農林・農村と都市をむすぶ編集部(TEL03-3508-4350)、「食と農の貿易ルール入門」は昭和堂(TEL075-502-7503)、「農政トライアングルの崩壊と官邸主導型農政改革」は農林統計協会(TEL03-3492-2990)までお問い合わせください。



「良縁を。鎌倉・長谷寺にて」(編集部)

アジサイ寺として有名な、鎌倉市の長谷寺。6月上旬以降、敷地内にある2500株のアジサイが順次咲き乱れます。写真は遊歩道にあった三体の良縁地藏、「良き縁に恵まれるように」と手を合わせる人も。

目 次

特集 食文化と料理

- 特集：食文化と料理 ……………矢坂 雅充 (4)
- 食文化の隆盛と危機の同時進行：英国と日本の経験
……………小野塚知二 (6)
- 「ポトフ」とフランスの食文化 ……………廣田 功 (14)
- イタリアの地方料理の伝統とアルトゥージの果たした役割
……………村松真理子 (23)
- 日本の食とおもてなし ……………金子 拓 (37)
- 能登半島地震 ～今、伝えておきたいこと～** ……………本鍛冶千修 (45)
- 奈良県におけるアジア・アフリカ支援米活動** ……………栗本 光雄 (61)

[時評] 岸田政権の命運はバイデン再選にかかっている？ …(おにく) (2)

☆表紙写真 「洞爺湖と中島・北海道虻田郡洞爺町」(編集部)

「農村と都市をむすぶ」2024年6月号(第74巻第6号)通巻第868号

岸田政権の命運はバイデン再選にかかっている？



二〇二四年は四年に一度のアメリカ大統領選挙の年である。日本のみならず世界に大きな影響を与える十一月の選挙は、四年

前と同じく現職の民主党ジョー・バイデン大統領と、共和党ドナルド・トランプ前大統領の一騎打ちになりそうである。全国レベルで見た両者の平均支持率は、五月一八日現在で四五・二%対四六・三%と接戦となっている。世論調査によってはバイデンが上回っているものもあり、どちらが勝ってもおかしくはない状況に見える。マスコミの報道も概ねそのようになる。しかしながら、勝敗の帰趨を決めるいわゆる「接戦州」においては、軒並みトランプの支持率が上回っている。ウィスコンシン州十〇・六%、ミシガン州十〇・八%、ペンシルバニア州十二・〇%、ジョージア州十四・六%、アリゾナ州十五・二%、ノースカロライナ州十五・四%、ネバダ州十六・二%といった具合である。接戦州の情勢を踏まえた予想選挙人獲得数は、二二六人对三二二人となっている（いずれも、アメリカの世論調査集計サイト Real Clear Politicsによる）。現時点では、明らかにバイデンの旗色が悪い。

筆者はゴールデンウィークの連休を利用して、アメリカ

カ・カリフォルニア州に出張してきた。アメリカ国内ではまだ選挙の盛り上がりは見られず（民主党が強いカリフォルニア州ではバイデンの圧勝が確実なこともあるが）、民主党を支持する友人も「まだ誰も選挙に興味は無い。よって、現時点での支持率など意味はない」と話していた。しかしながら、人々の投票行動に大きく影響する経済はパッとしないのが現状である。高インフレと高金利は長く続き、それに耐えられなくなった人々はホームレスとして屋外で生活をしている（急激な円安も重なって、日本人の筆者にとっても出費が予想以上にかかった厳しい出張であった）。ロサンゼルス市内にある湿地の自然保護区では、ホームレスの増加によって火災やゴミの廃棄増加等の問題が発生していた。管理している行政職員も、巡回中に身の危険を感じたことがあると話していた。実際にUber（日本でも話題になっている、ライドシェアの最大手）の乗車中に、高速道路のインターチェンジの脇で、支援を求めるプラカードを持ったホームレスの家族を見た。運転手によると、「以前は、ホームレスは特定の地域にしかいなかったが、今ではどこにでもいるよ」とのことであった。アメリカ経済の力強さがマスコミ報道では強調されているが、実際に現地を訪れた感覚との落差に驚いた。バイデンの支持率低迷の最大の要因は、庶民レベルでの経済の不振である。

そのバイデンと一蓮托生なのが、日本の岸田文雄首相である。四月の訪米は国賓待遇で歓待され、さらに連邦議会の上下両院合同会議での演説まで用意された。バイデンが岸田のことをそこまで買っていたことには驚いたが、低支持率に苦しみながらも三年間政権を維持できて来たのも、アメリカからのバックアップがあったからということだろうか。IPEF（インド太平洋経済枠組）交渉、防衛費の倍増、そして経済安全保障の強化と、岸田政権はこの三年間ひたすらバイデン政権と歩調を合わせてきた。物価高と賃金の低迷によって庶民レベルの生活が苦しくなっていることまで、バイデン政権と同じである。最近のバイデンによる「日本は外国人嫌いの国」という発言は、岸田訪米直後の麻生太郎自民党副総裁とトランプとの会見に対する意趣返しであろうか。「これまで一緒にやってきたのに、なぜ裏切ったんだ！」というところである。

ところで、アメリカにおける政権交代は、これまでほぼ例外なく日本政治の変動をもたらしてきた。一九九三年のクリントン政権の誕生は、五五年体制成立後初の自民党の下野をもたらした。二〇〇一年のブッシュ政権の誕生は、日本においては小泉純一郎首相の就任と構造改革路線となったし、二〇〇九年のオバマ政権の誕生は日本では自民党から民主党への政権交代とセットになっ

た。そして、二〇二一年のバイデン政権と同時期に誕生したのが岸田政権であった。現在の岸田政権の低支持率を考えると、アメリカ大統領選挙におけるバイデンの落選が岸田退陣につながる蓋然性は相当高いように思われる。バイデン再選と岸田統投は、いずれも庶民レベルでの経済を（残り半年で！）立て直せるかに懸かっているだろう。「もし」トランプが政権に返り咲いた場合、彼に對することができる日本の政治家は誰なのだろうか。

最後に、わが日本農政にとって岸田政権の三年間は恵まれた期間だった。自民党内では再び農林族議員が政策形成のイニシアティブを取り戻し、農林水産省、JA全中と協調するかつての体制が復活したように見える。大規模な農産物の市場開放を伴う貿易交渉も行われなかった。「聞く力」を持つ岸田が、安倍政権のようなあからさまな農政への介入を控えてきたということもあるだろう。しかしながら、農政関係者はこの黄金の三年間を最大限に生かすことができただろうか。基本法見直しの議論は新機軸を打ち出せずに終わり、農政の基幹である米政策も行き詰まりを見せている。ポスト岸田がアメリカにおけるトランプ返り咲きと結びついた時に、日本農政には手痛いしっぺ返しを待っているかもしれない。

（おにく）

特集 食文化と料理

日本農業研究所研究員 矢坂雅充

「これからの和食は惣菜メーカーが支えていく。」デパ地下でよく見かける惣菜店を手広く運営している惣菜メーカーの経営者が語っていた。年末のおせち料理などは惣菜メーカーの腕の見せ所で、日本料理店のおせち料理に引けを取らない味や華やかさを競っている。しかもおせち料理のように手間のかかるハレの料理は個々の家庭ではいづれつくられなくなり、その味は惣菜メーカーが継承していくというのである。

もっともそれは食の世界から切り離された料理であって、食べるといふことが含んでいる社会的、文化的な側面が考慮されていない。食は個人や社会のアイデンティティ、人と人との関係性やコミュニティづくりと結びついている。正月にそれぞれの家庭の雑煮が食卓を飾るのは、家族のアイデンティティを確認する名残なのだろう。職場で食事会・飲み会がしばしば行われるのは、よい人間関係を作るのに共に食べることが役に立つからだ。

個人的な体験にすぎないが、アイデンティティ、コミュニティづくりのための食として思い起こすことを紹介したい。一つは、オランダの朝食である。オランダでは美食が趣味だといったようなことは言わない方がよいとアドバイスされた。その方の夫は何十年もの間、毎朝欠かさずアウツタイマーというベーコンと卵、チーズなどをのせたトーストだけを食べ続けている。毎日変わることはない朝食はオランダ人としてのアイデンティティにつながっているように思われた。二つは、南欧の日曜日の昼ごはんである。イタリアやスペインでは日曜日の昼下がりに、子どもたちの家族は実家に集まり、おふくろの料理を楽しむ。そのいとこたちの家族だけが集まるというある日曜日の昼食会に参加した。それぞれが持ち寄った食材でつくったパエジャを食べながらおしゃべりに花を咲かせ、満腹になると近くの森の中を散策して、家に戻って昼寝。残った料理を夕食にして夜遅くまでおしゃべりをしながら片付けをして帰宅する。料理はおしゃべりを楽しみ、仲間やコミュニティを豊かにする共同の営みだと実感した。

日本の食の状況を顧みると、社会から切り離され、調理された食べ物としての料理だけが闊歩しているように思われる。メディアではおいしい料理の話題が氾濫している一方で、カット済み食材と調味料などをマニュアルどおりに調理・盛り付けるといふミールキット、まな板や包丁などを使わない電子レンジ調理食品などがもてはやされている。

二〇一三年に和食がユネスコの無形文化遺産に登録された。和食の文化的、社会的な面がいま一度見直されることが期待されたのだろう。登録から一〇年あまりが経ったいま、改めて料理が創り出す食文化について考えてみたい。

本特集の発端は、小野塚知二氏の「イギリス料理はなぜまずいか？」という論考に接したことだった。イギリスの料理はまずいと言われるが、昔からまずかったわけではないという。産業革命を契機に、季節に彩られた食材、ハレの料理を楽しむ祭りが徐々に消えて、食の基礎的な能力が失われたからだ。日本も同じ道筋を辿るのだろうか。イギリス経済史などの歴史研究をされている同氏に、イギリスの経験をふまえて日本の食の行く末を論じていただきたい。

フランスは美食文化で名高い。フランス経済史やヨーロッパ統合史などの専門家である廣田功氏は、もともと農民食であったポトフがブルジョア家庭料理さらに民衆料理として普及し国民食となった。ポトフを取り上げる。二〇一三年の第七六回カンヌ国際映画祭で最優秀監督賞を受賞した映画「ポトフ 美食家と料理人」(原題: *La passion de Dodin Bouffin*) からポトフの奥深さが窺い知れる。日本にポトフに匹敵する国民食はあるのだろうか。

村松真理子氏はダンテ『神曲』などのイタリア文学者で、イタリアの食にも造詣が深い。イタリア料理は地方料理の集まりともいわれ、イタリア各地域(テリトリオ)の多彩な料理が古くから人々を魅了してきたことが文学にも表れている。その多彩な地方料理を集大成した料理書が統一後のイタリアの地方的多様性という文化的アイデンティティを表しているという。個性豊かな郷土料理の食材、調理法、食べ方を継承することの重要性が伝わってくる。

金子拓氏は日本中世史、とくに織田・豊臣時代を専門する歴史家である。戦国時代の宴や接待に出された料理の内容を史料から詳らかにすると、その頃に生まれた料理の食材、調理法、食べ方などがいまにつながっていて、しかも地元特産の食材や鷹狩りでの獲物といった物語を料理に添える趣向が、おもてなしの精神につながっていることがみえてくる。信長が親密な人間関係を築くために客を料理でもてなす才気に長けていたことは印象深い。

執筆者はいずれもそれぞれの専門領域の研究をとおして、独自の切り口から食文化と料理について論じていて、これまでになく多彩で興味深い食文化論になっている。料理の「味わい方」を見直す契機になるのではないか。

食文化の隆盛と危機の同時進行…英国と日本の経験

東京大学特任教授／名誉教授 小野塚知二

食文化を印象批評としてではなく、検証可能な形で論ずるために、経済史の方法を援用してみよう。経済史は人間と自然の間の物質代謝・エネルギー代謝を、時間的な変化の中で捉える学問であり、食文化や料理を捉える際にも有用であろうと予想するからである。

以下、食文化を、需要と供給、料理の労働対象(食材)と労働手段(調理器具・方法)、そして食を行う能力という観点からとらえる枠組みを仮説的に提示し、近世から現代(Ⅱ〇世紀)までの英国を事例にして食文化の隆盛と危機がいかに発現したのかを論じる。また、英国の事例が、現在の日本に生きる者にとっていかなる教訓でありうるのかにも論及する。食文化の隆盛と危機は同時進行するということも踏まえて、いかなる場合に危機は深化し、また逆にどのような状況においては危機から

脱却する可能性があるのかも探ってみよう。

一 食の需給と生産手段

食は他の経済財と同様に人間の欲望を満たすものだから、需給や生産手段(労働手段と労働対象)といった経済学の基礎概念を応用することができる。食への需要があってもそれを満たす供給がなされない場合があるのも他の経済財の場合と同様である。不作や戦争などに起因する飢饉はそのわかりやすい例だが、食には栄養摂取(飢えを癒やす)という物質代謝の側面とは相対的に独立に、旨いものを食べる(食べ、供する・饗することを通じて、楽しむ、悼む、祝うなどの意味を伝達し共有する)という文化現象としての側面もある。餓えずに食べることはできるが、旨いものが得られないという状態もある

し、逆に旨いものはあるが、多くの者は餓えるという事態もありうる。また、栄養物であれ旨いものであれ、供給が常に均衡するという保証はない。需要はあっても、それをちょうどよく満たす供給がなければ、需要者は少なくとも当面は、供給されて入手可能なもので我慢しなければならぬ。

栄養物と旨いもはいずれも人によって生産されるから、食にも特有の労働手段と労働対象がある。調理器具・食器、加熱設備、台所や食堂が食の労働手段で、食材が労働対象である。栄養摂取という点ではほぼ食材のみが労働対象であるが、食文化では、食材に付与される表象や意味・物語も重要な労働対象である。

では、需要と供給があって、それに見合う労働手段と労働対象があれば、食は生み出されるだろうか。たとえば、織機（労働手段）と綿糸（労働対象）があり、綿布への需要が存在すれば、綿布は供給されるのだろうか。織機と綿糸を探る織り手（職工）に適切な能力がなければ、需要があり、労働手段と労働対象が用意されても、綿布は一ミリも織ることができない。労働力の具体的な有用性は、それぞれの生産過程に特有の適性と資質によって担保されているのである。同様に食にも適切な能力が必要である。栄養摂取という観点では必要な能力は圧倒的に、食材の生産能力であり、またそれを流通させる

能力であって、食材を加工して人間の摂取に適した形にする調理能力は最低限でも構わない。では、食文化には、いかなる能力が必要であろうか。

二 食の文化的能力（人間的基盤）

文化とは意味・表象を媒介にした人間関係であり、食文化とは、食を通じて意味・表象が遣り取りされ、共有される人間関係である。ここで「食」という簡便な語を用いているが、それは単に食べることだけを意味しているのではない。食べられるもの（食材や料理）を生み出し、流通させ、それを食す者に供し、食べる・話す・歌う・踊るといった食べる場とされる一連の行為、食べ物や食べる場を評し、後片付けをし、次の食の機会に備える（味や匂いを記憶し、記録し、改善点を確認する等々）という多面的な行為の集積が「食」である。

こうした食という行いは、生殖や仕事（職業）とともに人間の生（生活・人生・生存、*life*）を構成する最も基本的な行いである。生きていくための義務ないし必要悪としての仕事・勤労・職業でなされてきたことは今後、ロボットやAIにほとんどが代替され、人はロボット・AIに任せるには惜しいほど楽しく、魅力的なことだけを行うという将来を構想・想像可能なところに到達しているが、食と生殖は今後も人の生の基本的な要素と

して残るであろう。ただし、食や生殖を行う能力がどのように変容・衰退・進化するかによって、将来の食や生殖のあり方は大きく左右されるであろう。

では、これまで食の能力はいかにして涵養されてきたのだろうか。食の能力がきわめて多面的である以上、それは一人ですべて備え發揮することのできる能力ではなく、社会的分業の中に成立する社会的な能力としてしか涵養されえない。食の能力の本来的な社会性を確認するのは、後述の英国の事例を見る際にも、また、日本の現状を知るうえできわめて重要だからである。

また、それは社会的な能力であるがゆえに、たとえば調理過程を担当する能力だけ切り出してきても、安直に料理人養成所のようなところで教えることではない。そうした学校で涵養できるのはすでに確定したレシピ通りの料理を再現するという能力くらいである。ここで、確定したレシピとは調理人の職務記述 (job description) が完璧になされているレシピを指すが、そのようなレシピは現在でもきわめて稀にしか存在しない。いかに職務をもれなく記述しようとしても、入手しえた食材に応じて調理方法を適宜修正し、また季節や食す者に合わせて微調整するといったことまで確実に記載することは絶望的に困難だからである。

したがって、これまで人類が残してきた諸種のレシピ

とは、決して調理の職務記述ではなく、調理人のための最小限の覚え書き程度のものでしかなく、用意すべき食材 (調味料は除く) の一覽と、ごく簡単な調理上の留意点のメモにすぎない。「食べやすい大きさに」、「短時間加熱」、「粗熱を取る」、「塩・胡椒少々」等のレシピにつきものの表現は、それまで調理の経験のない者にはほとんど職務指示書としての意味をもたない。

そうしたレシピでも人類が長く調理を続け、食文化を進化させることができたのは、以下のような多重的な条件の下においてであった。A 幼時よりおとなたちとともに、B その土地のその季節の食材の生産過程についての知識を身につけたうえで、食材の入手と選択を何度も繰り返して実地に経験し続け、C これから調理しようとする料理が、いかなる行事・意味・表象・物語の中で供されるのか (具体的にはいかなる祭事の料理であるのか) を身をもって体験し、D 具体的な調理の諸過程をおとなたちとともに現場で体験し、E 食べる・話す・歌う・踊るといふ食べる場でなされる一連の行為に自ら参加し (「作る人」と「食べる人」は完全には分離していない)、F 食べ物や食べる場を評し、後片付けをし、次の食の機会に備え (味や匂いを記憶し、記録し、改善点を確認する等々)、G そうした経験を幼時から十数年蓄積した少女たちの中から、十代後半には能力の片鱗が認めら

れて、専門的な料理人となるためにしかるべき師の下で修行し（選抜）、日それらの一連の過程を、周囲のおとなたちが適宜観察して、評価と助言を与えるという継続的な人間関係が維持され、さらに、1可能な限り、外来の食材や料理、新しい調理器具に主体的に触れる機会が保証されている、こうした何重もの条件下においてのみ、己の食文化的基盤を自覚的に保持したうえで、外来の食材・料理や新規な食材・調理法にも心の開かれた創造的な料理人は養成されるのである。

三 英国食文化衰退という教訓

英国の料理はまずいと言われるが、昔からまずかったわけではない。食は人間の根源的な欲求だから、どの社会も所与の環境の中で工夫して、旨いものを拵えてきた。むろん、「うまい／まずい」は個人の好みや感覚に依存し、学問的な検討に堪えないから、客観的に検証可能な三つの指標（食材の在地性、食材の季節性、調理方法の多様性）を調べてみると、一八世紀末から一九世紀前半にかけての約七十年間（ほぼ三世代）のうちに、これら三指標の点で英国の食が衰退したことがわかる（拙稿「イギリス料理はなぜまずいか？」（井野瀬久美恵編『イギリス文化史』昭和堂、二〇一〇年）および、拙稿「産業革命がイギリス料理をまずくした」（文藝春秋編

『世界史の新常識』文春新書、二〇一九年）参照。

英国は産業化を進める中で、食料輸入（外国の自然）に依存するようになったが、産業化は国内の食料生産のあり方をも不可逆的に変更させた。農村の土地制度の変化（囲い込み）や農業経営形態の変化（借地農業経営の増加）など、産業革命は農業面での変化もともなう。農村には、共有地（入会地）の私有地化や、一年間を通じて生活する場としての農村が衰退するなど、景観に大きな変化が発生した場合もある。それは単に景観にとどまらず、食のあり方を根底的に変更することもあった。囲い込み諸立法の効果は徹底的だった。農村の生活は根底的に変わり、部分的には破壊され、一村全体が放棄されたところもある。一世代のうちに料理の技量と伝統的レシピが永久に失われたのだが、それは土地と食卓の間の創造的な相互関係（つまりすべての優れた食文化の源泉）が危機に曝されたためである（Kiple & Ornelas eds., *The Cambridge World History of Food*, 2 vols., 2000（和訳あり）第V部C第四章（Colin Spencer執筆）一二二―二頁）。

イギリス食文化史の研究によるなら、早くとも一八世紀末までは非常に豪華で、また変化に富んだ多彩な食が行われていた（たとえば Maggie Black, *A Taste of History: 10,000 years of food in Britain*, 1993）。しかし、一八

世紀後半から一九世紀前半にかけて、産業革命と同時並行した農業革命や第二次囲い込みによって、中世以来のイギリス食文化の伝統は自覚できないほどゆっくりとではあるが確実に途絶え、食文化を育んできた人的な基盤も徐々に衰退した。イングランドの豊かな農業地帯では農業生産力を増大させるために、土地を囲い込み、大地主が借地農業経営者に土地を賃貸し、借地農業経営者は季節ごとに農業労働者を雇って、農作業を行うようになった。それまでは小農が一年を通じて農村に居住し、農閑期には農事暦・教会暦にしたがって、一年に何回も祭事があり、貧しい村人たちも含めて村中全員で、日常的には食べない豪華な料理を作り、飲み、歌い、踊って、楽しむ中で、人びとは幼い頃から土地と季節の個性に彩られた料理を作り、それを宴席で楽しむ経験をして、食の基礎的な能力が涵養された。しかし、借地農業経営の下で農業労働者は農閑期には解雇され、祭も猥雑な遊興も消滅した。

また、こうした祭の料理には、共有地で採れた茸、諸種のベリー類（漿果）、鱒や川カマスなどの大型淡水魚、鹿、猪、白鳥、鴨などの野生鳥獣も用いられたが、共有地が囲い込まれて私有地となると、村人にはそうした食材を用いる機会が消滅した。利用可能なのは大量生産された食材と輸入された食材に限られ、英国は「廉い食」

で特徴付けられるようになる。食料輸入の常態化（食料自給率低下）と在地の季節的食材の入手困難化は並行して進んでいることが注目される。

こうして、英国の農業生産力の高い豊かな農村において産業革命期に、季節的・個性的な食を楽しむ祭が消滅し、一年を通じて居住する生活空間・共同性としての農村も消滅し、共有地の食材も利用できず、食を自発的に行う能力を育む機会が途絶したために、食文化が貧困化するという逆説的な事態が発生したのである。イギリス産業革命は確かに物の豊かさをもたらす要因ではあったが、民衆のこうした文化的能力を衰弱させる着実な効果もあったことを忘れることはできない。

産業革命・農業革命の同時進展が村・共有地と祭りを消滅させ、それは食を多面的に行う経験と能力の機会を損なった。その能力は学校で養成するのはほぼ不可能で、英国はいまもそれを完全には回復できないまま、食の全般的な「イタリア化」・「地中海化」が進展し、またインド料理や中国風の食に依存する状況となっている。近世までの英国の伝統的な食が回復し、その延長上に新たな食文化が創造される可能性は乏しい。

他国の産業革命では、イギリスほど抜本的に農地制度と農業経営形態が変わらず、また農村と祭が産業革命後にも維持されたため、食の能力は維持された。しかし、

次節で見ると、日本料理・和食は世界的に高い評価を受けて、この数十年間、ある種の隆盛状況にあるが、同時に日本は半世紀前から食材の面のみならず、食を行う能力という面でも危機的な状況を迎えている。食の能力を維持してきた社会的諸条件が消滅すれば何が起るのかという基本線は世界のどこでも共通なのである。

四 現代日本の食文化とその現状

日本では正月、盆暮れ、冠婚葬祭の料理は前近代以来ながく、在地の季節的な食材を用いて自分たちで拵え、それをみんで食べ、飲み、歌い、踊って、楽しむ／悼む／祝うということが続けられてきた。それは関東大震災、一九三〇年代の恐慌、第二次世界大戦といった危機も乗り越えて戦後まで維持された。農山漁村から都市部の商工業地帯への集団就職や出稼ぎで村の日常は空洞化し始めたが、それでも正月、盆暮れなど年に何回かの「祭り」はおそらく一九六〇年代いっぱいには全国各地で維持されていた。葬儀の際は近隣の者たちがさまざまな料理を拵えて弔問客をもてなすといった習慣は一九八〇年頃まではかろうじて維持されていたであろう。

むろん、二〇世紀（＝現代）の日本は食という点ではすでに初頭から大きく変化しつつあった。日本は二〇世紀に入って食料自給がままならなくなり、最初はタイ・

朝鮮・台湾から米を輪移入するようになった。一九一八年に各地で自然発生的な食料暴動「米騒動」が発生したのは、都市人口の増加に食糧供給が追い付かず、米穀価格が急騰したことが原因だった。一九二〇年代に植民地で産米増殖政策を強行し、それでも足りずに、東南アジアから外米（インディカ種）を輸入するようになり、さらに、食料と工業資源の生産地を求めて中国東北部（満洲）、華北、さらに仏領インドシナ（おもに現在のベトナム）に無理に進出して、英仏米との対立を招くことになる。もし、日本が食料が十分に自給できて、軍部が志向した「高度国防国家」に不可欠な資源・燃料を求めなかったなら、こうした無理な進出は不必要であり、ドイツやイタリアとともに第二次世界大戦に突入することは回避されていたであろう。

第二次世界大戦に敗れたあとの日本では、復員もあって食料生産力は回復するが、高度成長期以降、食料自給率は着実に低落の道を辿る。幕末・維新期以降の殖産興業富国強兵政策とは概括するなら、武器・鉄道・船舶とその主材料たる鉄鋼をはじめとする重工業製品を国産化し、さらにはそれらを輸出する努力を意味しており、食料増産には二義的な位置しかなく、食料による安全保障という観点を欠いていた。第二次世界大戦後の日本は、国連憲章の精神を尊重して「平和国家」として再出発し

たのだが、工業製品を輸出して食料を輸入するという隘路に再び嵌まってしまったのである。

しかも、戦後の日本はこの隘路を、軍事的・政治的・経済的な対米従属の下で進んだ。米国の余剰農産物を受け容れ、学校給食を通じて権力的に食習慣を変え、国内の農産物市場をアメリカに開放し続けた。また、工業製品輸出がアメリカの国益を損なっているとねじ込まれるたびに、譲歩を迫られることを繰り返して、食料危機と産業空洞化への道へと追い込まれてきた。

こうして空洞化した農村の「三ちゃん農業」は、高齢化の進展とともに大きな変化を余儀なくされた。過疎であり、地方中核都市への人口集中と限界集落の問題である。日本の地方の市町村のほとんどが一九五〇年前後の人口だけでなく、明治、昭和戦前期や江戸時代の人口水準をも割り込む過疎に落ち込んでいる。

「所得倍増計画」・「日本列島改造計画」・高度経済成長期にもかろうじて維持されていた正月、盆暮れ、冠婚葬祭の食の伝統は八〇年代以降は明瞭に衰退し、消滅しつつある。帰省の機会が減り、帰省すべき場所がなくなり、郷土料理が作られなくなっただけでは足りない。共に自分たちの食を作り、食べ、飲み、歌い、踊り、後片付けをして「祭り」の料理をみなで評価するという一連の食文化を経験する機会が失われたのである。

しかし、こうした危機の反面で、日本料理は寿司・すき焼き・天ぷらや懐石料理だけでなく、ラーメン・お好み焼きなど二〇世紀に生み出されたいわゆるB級グルメも含めて世界で流行っている。それは広島サミットで外交の道具に活用されるほど好まれていたが、そこに投入される国産食材はごくわずかであり、他国の自然（食料輸入）に深く依存した隆盛にすぎない。

一九七〇年代までだったら、都市近郊の新興住宅地を除く日本中ほとんどすべての地域で、地方の村でも都市の下町でも、年に何回かは一連のハレの食を経験する機会があった。料理人とは日本に限らず世界のどこでも、貧しい下層階級か下層中産階級の出身だが、彼らは幼時から年に何回か祭・ハレの食を総合的に体験してきた。その中で、素養に恵まれた者は、それを若い内に開花させ、職業的な料理人となる可能性もあった。しかしその後、この可能性はほぼ完璧に喪失してしまったので、素養のある者は潜在的にはいるだろうが、開花しない。グルメや料理好きの人はいるが、在地の季節食材を活かし、伝統を受け継いだ料理ではなく、季節性も郷土の特色も失い、日本の食の伝統とは切り離されたところでの根無し草的・思い付き的な食の実践が、あちこちでなされているにすぎない。しかも、そこにも大量生産食材と輸入食材が投入されている。

村と祭りとはレの料理を自分たちで拵え、それを皆で楽しみ、評価するということは、伝統的な村社会と家制度を墨守し、女たちが「おばあちゃんの料理」や「おふくろの味」を守る役割を一方的に押し付けられるということを意味しない。古い村・家・性別役割観を払拭したあとでも、村と祭りハレの料理は維持しうる。そのことを実証したのがイタリアやスロヴェニアのスローフード運動であり、チッタスローの試みである。

五 むずびにかえて…縮んで生きる可能性

今後永く、食料貿易が世界全体で増加し、また、日本の食料輸入も増加するという未来はありえない。第一に、アメリカ、ブラジルなどの食料の大量輸出はその略奪的な農法ゆえに現在の輸出力を維持できない。第二に、食料貿易はその輸送過程で大量の温暖化ガスを発生し、また食料損失の原因となる。第三に、すでにその兆候が現れているように、食料貿易は国際政治・経済上の不安定要因であり、平和と繁榮ではなく摩擦と紛争の原因をもたらすからである。

可能で望ましい将来は、食料貿易とエネルギー貿易を極小化し、世界各地が適度な大きさの自給自足圏を構築し、化学肥料（温暖化ガスの発生源）に依存しない農業をすることである。具体的な像を描くなら、半径一五km

（一日で徒歩で往復できる距離）ほど、面積では七百km²ほどの範囲内で、人びとの生存に必要な食料とエネルギーのほとんどは自給するという人類史の常態に回帰することになるだろう。その面積で、小麦なら少なくとも数万人ほど、水田稲作なら十〜二十万人ほどが持続可能な仕方で生きることができると見られる。

食料供給能力から見るなら、過疎自治体の多くは現在の数倍の人口を養うことができる。食料の大量生産と遠隔輸送に依存せず、人口数万〜数十万ほどの地域で、ほとんどの食料を自給して域内で消費する食のあり方に転換するという点では、地方市町村の方が大都市よりも大きな可能性を秘めている。江戸時代の村落と村落間の諸種の組合事業を現在の技術と、現在の必要に応じて、再建する試みの可能性はここにある。

これは鎖国を意味しない。人の行き来、特産物や珍品の貿易、文化の交流は当然維持されるが、貿易が極小化するなら紛争原因も消失し、世界はより平和に共存できる。いまなすべきなのは人口減少の最善のシナリオを描き、食の能力を個人にも社会的にも、回復することなのである（拙稿「ゼロ成長経済と資本主義…縮小という理想」『世界』岩波書店、二〇二一年八月及び「産業革命論」岩波講座世界歴史第一五巻、二〇二三年参照）。

「ポトフ」とフランスの食文化

帝京大学学術顧問 廣田 功

はじめに

ポトフはフランスを代表する「家庭料理」として知られている。牛肉と野菜をとる火で煮込んだ料理であり、スープ、肉、野菜の三つの部分から成り立っている。単純な料理でありながら、歴史の中で材料、煮方、食べ方は大きく変化してきた。小論の対象はこのポトフの物語である。

ポトフには「家庭料理」と「国民料理」という二つの顔がある。この二つの顔の關係に注目しつつ、料理書を手がかりとしてポトフの変化をたどることが主たる内容となる。また、ポトフの歴史をたどっていくと、それがフランスの食文化の特徴と密接に関連していることが明らかとなる。その意味で、ポトフの歴史はフランス食文

化の歴史に通ずる。

1. 近代以前のポトフと農村から都市へ

ポトフ *pot-au-feu* は「火にかけた鍋」を意味し、元来、土製の容器を指す。料理としては、肉と野菜を水で煮る単純な料理である。古くから食べられてきたに違いないが、一二世紀の文献に貧しい農民の食べ物として初めて登場する。当時、牛は役畜として飼育され、農村では食べる習慣はなかった。そのため豚肉（塩肉かベーコン）が主であり、稀に鶏が使われた。しかしほとんどの農民は稀にしか肉を食べられず、肉入りのポトフは祝いごとなど特別の時のご馳走であった。

やがてポトフは都市に波及し、職人層の家庭に受入れられた。都市では牛肉が食べられていたので、肉は牛肉

に変わった。とはいえ、ここでもポトフは特別のご馳走であった。他方、貴族や富裕層は鳥類を好み牛肉を忌避した。古代から伝わる伝統医学によれば、牛肉は力仕事をする人向けの食べ物であった。彼らの食卓にポトフが登場するのは、一六世紀を待たなければならぬ。とはいえ、「農民食」を起源にもつポトフは蔑視され、限定的に受け入れられたにすぎない。そのため決して人前では食べず、宴席のメニューに加えることも許されなかった。ご馳走と日常食の違いはあるにせよ、農村と都市のいずれにおいても、この時期までポトフは家庭料理であったことになる。

一七世紀後半以後、地主や商工業ブルジョワ層の台頭を背景に、「新しい料理」が生まれた。いわゆる「味覚革命」の到来である。この革命とともにラグー（シチュー）やソースが重要となり、高級料理の世界でもブイヨン（出汁）を作るためにポトフが受入れられた。

ブイオンは、一四世紀末の料理書に初めて登場するが、それは家禽や羊の肉から作る病人食であった。一七世紀後半、味覚革命の影響で料理用のブイオンが作られるようになり、使う肉は主に牛肉となった。これはブイオンとともに、ブルジョワ層の中で牛肉が受入れられたことを意味する。その後、料理用ブイオンの作り方は変化していった。一七世紀半ばの代表的料理書であるラ・

ヴァレンヌの『フランスの料理人』^⑩のレシピは、牛の脛肉に羊と家禽の肉および香草を加え、湯から煮ている。後代のポトフに付きものとなる蕪・人參・葱類は加えない。根菜類は土との結びつきが強いいため、中世のエリートから忌避された結果であろう。一八世紀後半になると大きな変化が生じた。

ムノンの『ブルジョワの女料理人』^⑪は、牛肉だけを使い、しかも脛肉ではなく高級部位（もも肉、腰肉、イチボ等）がブイオンに適すると述べる。これはブイオンに使う牛肉が食用となったことを意味する。また、肉は水からとろ火で煮るようにならなくなった。肉汁を出来るだけ抽出し、ブイオンを美味しくするための工夫である。さらに根菜類も加え、ブイオンはいっそう深みのある味となる。ブイオンを取るために使った肉、いわゆるブイイ（ゆで肉）は食用になったとはいえ、ポタージュの後に出る「ルルベ」の一種として使われたにすぎない。言い換えれば、ポタージュ（スープ）、肉、野菜が一体となった料理としてのポトフはまだ存在しない。

こうして農民食から出発したポトフは、一七世紀後半以後、ブルジョワ料理に仲間入りした。バターやフォウグラのように、農民食起源の食材や料理が都市でブルジョワ化する例は珍しくないが、ポトフもそれと同様の道をたどったと言える。

2. 国民料理と家庭料理

ポトフに「国民料理」という表現が使われ始めるのは、フランス革命期のことである。この頃、ポトフの噂は周辺国に伝わり評判となった。牛肉と野菜を水で長時間煮る料理が珍しかったからであろう。一七九二年、ゲートルレーヌ地方の富農の家で「有名な国民的ポトフ」を食べた体験を記した^⑧。それは大きな鉄鍋で牛肉と蕪・人参・ポロ葱・キャベツ等の野菜を長時間煮込んだ「簡単な料理」であった。最初に白パンに注いだ熱々のスープ、次に野菜と肉が出された。後述のように、これは当時のパリのポトフとは明らかに別物である。

フランス料理の国際的名声に貢献したカレームは、『一九世紀のフランス料理術』（一八三三年）の中で、ポトフがフランス料理に占める特別の意義と役割を説いた。彼は、「国の勤労階級の主要な食事」である「慎ましいポトフ」や「取るに足らない肉からとったスープ」を分析せず、美味しいブイヨンの作り方も知らないことを恥とも思わない料理人たちの「無知と傲慢」を嘆いた。続く「ブルジョワ・ポトフの分析」の箇所では、「職人の家庭ではポトフが最も充実した食事である」と指摘した後、「化学の知識は皆無」で「母親からポトフに対する心遣いを学んだ女性」が、「美味しくて栄養のあるブイ

ヨンと柔らかくて良い味の肉を手に入れた」ことを讃えた。

彼はポトフを初めて真正面から取り上げただけではない。彼にとつてポトフは職人を中心とする勤労階級の代表的食事であり、この社会層の家庭の女性の心遣いが美味しいポトフ（ブイヨンと肉）に不可欠であった。高級料理がこのやり方を採り入れることを勧めた彼においては、ポトフを介して家庭料理と高級料理が繋がれたのである。

カレームはポトフを国民料理と名づけていないが、後の料理書がポトフを国民料理とみなす理由をすでに指摘していた。第一に、社会層の違いを超えて多くの国民に普及していること、第二に、ブイヨンがソースや煮込み料理に使われることによって、ポトフはフランス料理の基礎となることである。後述するように、「国民料理としてのポトフ」という表現の登場は一九世紀後半のことであるが、実質的に彼はその先駆けであった。

ポトフはフランス料理の基礎に据えられたが、この時代、ポトフの中心は依然としてブイヨンであり、それを基に作るポターージュであった。『美味礼賛』の著者として知られるブリア・サバランも、「ポトフとポターージュ」と題する箇所でもポトフを実質的にブイヨンと捉えている。このような捉え方は、一八二〇〜三〇年代の料理書

に共通する。しかし一八四〇〜五〇年代の料理書では、ポトフはむしろ鍋の意味で使われることが多くなる。理由は不明であるが、ポトフの話題はカレームの時代に比べて下火となった。

一九世紀後半に事情は変わり、ポトフをめぐる言説は再び活発となる。ここではカレームの指摘が復活する。

一八五五年の『料理人と医師、医師と料理人』⁽⁴⁾は、「上流の料理と下層の料理」を対比し、前者では、「美味しいブイオンはめったに食べられないが」、後者では、「ポトフが主要な目的であり、最大の心遣いが払われる。美味しいポタージュは貧民のディナーであり、最も富裕な人からも羨まれる貧民の喜びである」と述べる。さらに、この本は、「目的によって肉の質と煮方が異なる」との観点から「三つのやり方」を区別する。すなわち「食べられるブイオンと肉を両方望むか、ブイオンは無視して美味しい肉を望むか、肉は犬の餌になっても構わず素晴らしいブイオンを望むかによって、肉の選び方と煮方が変わる」。著者は目的に応じて煮る時間を調節することを提案する。

一八六〇年の『ヨーロッパの料理人』⁽⁵⁾は、調理道具に関して重要な事実を指摘する。調理の主要な熱源が薪から石炭に変わり、それを使った「携帯用オーブン」が中流家庭で不可欠となっている「ことである。ポトフ・ブ

イオンの調理においては、途絶えることなく一定温度の
とろ火で長時間煮ることが最も重要であるが、この技術
革新はそれを可能にした。また、従来、土鍋が勧められ
てきたが、扱いが簡単な「ホウロウ引きの鉄鍋」が普及
しつつあった。この二つの変化は、産業革命の成果であ
る。また、別の重要な事実も指摘している。「フランス
ではすべての社会層において、ポタージュは食事の基礎
とみなされている。スープを食べなければ、ディナーを
食べたとは思えない。——中略——ポトフに入れた肉は大家
では絶対に主人の食卓には出さない。それは召使の食事
のためにとっておく」。家庭料理でのポトフは、食事の
基礎となるポタージュと不可分であること、上流家庭は
ゆで肉を相変わらず忌避していることに留意したい。

ポトフの進化は続く。『ラルース大百科事典』⁽⁶⁾は次の
ように指摘する。「本来のポトフはフランス料理の基礎
とみなされうる。まさにポトフによって、フランスの国
民料理は他の全ての国の料理から区別される。肉汁を抽
出するために野菜と一緒に肉を煮るやり方は、実際にフ
ランス料理にしかないものである。——中略——それにふさ
わしい心配りをして作られた家庭のポトフは、ブルジョ
ワと労働者から常に愛される。」ポトフが国民から広く
愛される家庭料理であるとともに、ブイオンを介してフ
ランス料理の基礎となっているという指摘は、カレーム

を彷彿させる。

百科事典出版の前年、評論家・小説家のE・デュモンが「女主人と若い女性向けの実用的で経済的な料理本」として出版した『美味しいフランス料理』⁷⁶は、ポトフの新たな進化を示した。この本はポトフを独立の項目として立てた。従来の本では、ポトフはブイヨンあるいはポタージュの項目の中に置かれていたが、この本はポターージュをポトフの次に置き、ブイヨンはポトフの説明の中に置かれた。この順序の変化は主客転倒を意味し、ポトフが主役となった。その結果、「野菜をポターージュか牛肉と一緒に食べる」ことが提案される。もともと野菜はブイヨンの風味を良くするために加えたものだから、これも画期的な変化である。ポトフの歴史においては、いつ頃、スープ・肉・野菜を一緒に食べるようになったかが大きな問題であるが、この指摘から見ると、一八七〇年代半ばということになる。

この本はゆで肉を「残り物」として使う料理のレシピも紹介している。既に一八六〇年代に「老練美食家」を名乗る人物が「残り物」のレシピ本を出しているが⁷⁷、その発想を引き継いだものである。ポトフが家庭料理として定着するには、残り物としての活用が重要である。

こうして一八七〇年代後半〜一八八〇年代に、ポトフはスープ、肉、野菜を一緒に食べる家庭料理となり、今

日の我々がイメージするものとなった。ゾラの『居酒屋』やモーパッサンの『首飾り』のように、小説の中でポトフを食べる風景が描かれるのもこの頃である。一八八五年にはポトフと題するシャンソンも登場し、「ポトフは美味しい料理、古いフランスの料理。レストラン、お偉方の食卓、いたる所で皆がポトフに舌鼓を打つ。」と歌った⁷⁸。

この頃になると、多くの料理書がポトフを国民料理と家庭料理の「典型、基礎、魂」などと讃えた。世紀転換期は、「地方料理の時代」の幕開けとなるが、そうした新しい時代の息吹を示す料理書もポトフに特別の地位を与えた。南フランスの料理人から「料理のバイブル」と評された『プロヴァンスの女料理人』⁷⁹は、冒頭に「ポトフの理論」を置き、「ポトフと名づけられる単純な作業」を長々と解説した。また、サブタイトルに地方料理を謳う『フランスの美味しい料理』⁸⁰は、地方料理の前に「国民料理・国民スープ」の章を設け、その最初にポトフを挙げた。

一九世紀初頭以来、ポトフは、基本的に「パリのポトフ」であったが、世紀末には、カレームの弟子デュボワが「ポトフは全国で知られているので細かに説明することは余計なことと思う」⁸¹と書いたように、地方に波及しつつあった。同時に、地方の食材や食文化の特徴を付

け加えた独自のポトフが現れる。「ラングドック風ポトフ」、「ボルドー風ポトフ」、「南フランス風ポトフ」といった具合である。当時の新聞には地方への浸透を示すニュースが散見される。例えば、伝統的にスープを重視してこなかったノルマンディー地方でも、「スープが定着し、ポトフは日曜日の朝ぜひとも必要なものになった」と伝えて¹⁰⁰いる。これはポトフの地域的広がりを示し、国民料理としての性格がさらに強まったことを意味する。言い換えれば、農村に起源をもつポトフは、都市パリの「美食」の風土の中で洗練された新しい家庭料理に進化し、農村に帰還したと言えよう。

3. ポトフと社会

世紀転換期におけるポトフの定着は、料理や食文化が時代の社会の動きと緊密に関係していたことを示している。これまで料理書を通してポトフの進化を見てきたが、視点を変えて社会との関わりから考えてみよう。

一九世紀前半まで、労働者や民衆の牛肉の消費が少なかったことは知られている。牛肉消費が増えるのは一八六〇年代以降である。牛肉消費の増加がポトフの普及と連動していることは言うまでもない。その背景として、所得の増加があったことも当然である。しかし所得増加が牛肉消費の増加やポトフの普及に直結するわけではな

い。そこでポトフの普及を媒介した「民衆レストラン」の影響を指摘しておきたい。

一八五五年、パリに「ブイヨン・デュバル Bouillon Duval」という名前の「民衆レストラン」が開店した。

これは中央市場近くで肉屋を営むP.T.デュバルが、売れない牛肉の下級部位の処分方法として開いたブイヨンとポトフのレストランである。革命期に急増したレストランの多くはエリート層向けであったが、この頃になると様々なタイプのレストランが現れ、すべての社会層向けにレストランが存在する状況が生まれつつあった。しかし労働者向けの「安食堂」は、食事より飲酒にウェイトを置いた「居酒屋」風の店であった。これに対してデュバルの店は明るくて広く、大理石のテーブルを配置するなど、全く雰囲気異なっていた。市場で働く労働者や「パリ改造事業」の工事現場で働く労働者向けに、健康に良い食事を安価に提供することが目的であった。デュバルの店は後を継いだ息子夫婦のイノベーションの才能もあって大成功を収め、一八八〇年代には市内で四〇店舗近くを数える「ブイヨン・レストラン」にまで成長した。この成長は、「ブイヨン・モデル」の模倣者も多く生み出し、世紀末から世紀初頭にかけてパリの大通りにはブイヨンの開店が相次ぎ、その数は二五〇店に達した。当初、労働者の客はむしろ少なく中間層が主であっ

た。デュバルは空腹を満たすだけでなく、食事を楽しむ喜びを味あわせることで、労働者に「快適さ」を提供すべきであると考えたが、この目標は、すぐに受け入れられた訳ではない。「豪華」な店の雰囲気は、居酒屋に慣れ親しんだ労働者を気後れさせた。しかし次第に労働者の抵抗感が弱まっていき、一九世紀末には「ブイヨン・モデル」のレストランは、労働者がポトフを始めとする家庭料理を体験する場所となった。日刊紙ル・マタンが、「デュバルによってブイヨンと牛肉の重要性が初めて認められた」と指摘し、デュバルのレジョン・ドヌール叙勲の理由に「快適と贅沢の民主化」への貢献が挙げられたように、労働者がポトフを受け入れるには、民衆レストランの体験が重要な役割を果たした⁴⁰。

もう一つ重要なことは公衆衛生との関係である。先に指摘したように、一九世紀末の料理書の多くは、読者層を女料理人から主婦や若い女性に変え、内容の重点を「実用性と経済性」に置いた。一八九三年に刊行された週刊誌『Le Pot Au Feu』も「実用料理と家計の雑誌」を掲げた。その巻頭言は、若い女性の料理に関する無知を嘆き、「家庭の幸福にポトフの質が及ぼす影響」を強調し、「どんな資力の状態にあっても、すべての女性は家を手元に管理するために不可欠な実用料理の知識を持たねばならない」との観点から、パリの女性向け「料理・家計

講座」を称賛した⁴¹。

ここで「家庭の幸福」と「ポトフの質」、さらに「家の管理」と「実用料理の知識」が結び付けられたことに注目しよう。それはポトフを上手に作れる主婦が家事を上手にこなす模範的主婦であり、それが家庭の幸福をもたらし、家族の絆を強めるという意味である。では、この時期、何故、家庭の幸福や家族の絆が強調されたのだろうか。この点で公衆衛生運動との関わりを想起する必要がある。

一八七三年に始まる「一九世紀末大不況」の中で、失業、貧困、結核・腸チフス、アル中など「社会問題」と総称される問題が発生した。こうした背景のもとで、病気の予防策として健康に良い食事を食べることだけでなく、アル中対策のために「快適で居心地の良い家庭生活」を築く必要が指摘された。公衆衛生に関心をもち、主婦や若い女性向けの料理学校の開設に尽力した料理人A・コロンビエによれば、「ポトフは非常に健康に良く完全なため、フランス政府は非常に長い実験の後、それを軍隊に課される食事制度として採用した」⁴²。各種の料理学校や料理講座が最初に教えた料理もポトフであった。こうした健康食としての評判が、ポトフの普及に影響したことは疑いない。

アル中対策とポトフの関連については、反アル中運動

の中で影響力を持った言説が参考となる。ポトフが新たに関心をひき始めた一八六〇年代、主要日刊紙の一つの主筆は、すでにポトフの「道徳性」を説いていた。「ポトフの心地よい魅力から家に引き返さなければ、どれだけの男たちが、家の外の生活の誘惑に誘われキャバレーに食事に出かけたことだろうか」⁹⁷。男性の「酒場通い」は、居心地の悪い家庭に原因があるとみなし、家庭を快適で心地よい場所にすることが有効なアル中対策となった。こうして美味しい家庭料理は有力なアル中防止策となり、ポトフがその中心に据えられた。カレームはポトフを「公衆衛生の土台」と名づけたが、彼に匹敵する偉大な料理人A・エスコフィエが『私の料理』⁹⁸の中で、「ポトフは家庭生活のシンボルである」と述べたことは、以上の文脈で捉えねばならない。ポトフは、家庭料理に止まらず、家庭生活の中心に据えられたのである。

一九世紀の料理書がポトフを家庭料理と位置づけた時、それは「ブルジョワ家庭料理」であった。しかし一九世紀を通じて、ブルジョワ家庭料理は次第に労働者家庭にも普及していった。一八九〇年、すでに専門料理雑誌は次のように指摘している。「フランスの主婦はどの階級に属していても、ブルジョワ料理を知っていて、それを好んで作る。労働者階級の中でポトフの作り方を知らない女性がいるだろうか」⁹⁹。労働者の家庭で「ブル

ジョワ家庭料理」を現実にするのが出来るためには、先ず、キッチンを備えた住宅が必要である。この条件は安価な「労働者住宅」の建設によって徐々に実現されていった。さらに、料理や家事をするための時間の確保が必要となる。これは二〇世紀初頭に導入される一連の労働時間短縮法と週休法、さらに第一次大戦中の土曜半休の普及によって達成されていった。労働者の「快適な家庭生活」を求める運動は、労働運動の改良派も巻き込む形で世紀初頭〜第一次大戦後に高揚を迎えた。その過程でポトフに代表されるブルジョワ家庭料理は、簡略化され、あるいは材料の質を落とすなどの工夫を加え、「民衆料理」の名のもとに労働者家庭に次第に普及していった。カレームの指摘からおよそ一世紀後、「勤労階級の主要な食事」としてのポトフが現実となったのである。第一次大戦後、ある週刊紙が、「フランスでは、ポトフは今なお国民料理とみなされており、少なくとも週一回すべての家族のメニューに登録する」¹⁰⁰と指摘していることは、ポトフの普及ぶりを物語っている。

4. おわりに

第一次大戦後、ポトフは家庭料理としての地位を確立したが、その頃、消費者の好みの変化を理由にポトフの重要性が下がることを予想する指摘がなされた。「イギ

リス風に牛肉を食べる習慣」、すなわちステーキやローストビーフを好み、その結果、ポトフの重要性が下がるという予想である。一九二二年のデュバルの死とともに、ブイヨン・レストランも衰退に陥り、イギリス風の牛肉料理を出す「グリル」が流行となった。

この予想は基本的に的中した。一九五〇年代以降、ステーキとローストビーフが牛肉料理の代表の地位を占めるに至った。今でも、ポトフはフランス人が好む料理の上位に出てくるが、今や往時の地位を見ることはできない。二〇一〇年に「フランス人の美食的食事」の伝統がユネスコの無形文化遺産に登録された。また、近年、パリを中心に伝統料理を安く提供する「ブイヨン・レストラン」が復活し、人気を得つつある。こうした状況は、ポトフの未来にどう影響するであろうか。

注

- (1) La Varenne, *Le cuisinier françois*, 1651, P.1-2.
- (2) Menon, *La cuisinière bourgeoise*, 1755, P.16-17.
- (3) E. De Rubency, Goethe et la France de pot-au-feu, *Revue des Deux Mondes*, déc. 2022.
- (4) M.Lombard(dir.), *Le cuisinier et le médecin et le médecin et le cuisinier*, 1855, P.58-59.
- (5) J.Breteuil, *Le cuisinier européen*, 1860, P.22-32.

- (6) *Grand dictionnaire universel du XIXe siècle*, Tome 12, 1874.
 - (7) E. Dumont, *La bonne cuisine française*, 1873, P.130-134.
 - (8) *L'art d'accommoder les restes détié aux petites fortunes*, 1866.
 - (9) *L'Académie culinaire*, 16 oct. 1885.
 - (10) J.-B.Reboul, *La cuisinière provençale*, 1897.
 - (11) Pampille, *Les bons plats de France*, 1913.
 - (12) U.Dubois, *Ecole des cuisiniers, méthodes élémentaires, économiqes*, 1876, P.60.
 - (13) *L'Art culinaire*, «la cuisine provinciale en Normandie», le 15 juillet 1903.
 - (14) *Le Matin*, le 22 juillet 1899; A.N., LH/1883/67 Légion d'honneur, 20.oct. 1911. ブイヨン・レストランについて J.Turgan, *Les établissements Duvval*, 1888; P.Rambourg, «Le succès des bouillons Duvval», *Historia*, No.847-848, juillet-août 2017 参照。
 - (15) *Le Pot-Au-Feu*, 15 Avril 1893.
 - (16) A.Colombié, *La cuisine bourgeoise*, 1906, P.46.
 - (17) T.Trimm, Le pot-au-feu!, *Le Petit Journal*, le 21 janvier 1866.
 - (18) A.Escoffier, *Ma cuisine*, 1934.
 - (19) *L'Art culinaire*, le 15 juin 1890.
 - (20) *La Française*, le 25 février 1925.
- 参考文献 (参考文献の略称)
- J. Csengo (dir.), *Pot - au - Feu, Autrement*, Collection Mutations, No 187, 1999

イタリアの地方料理の伝統とアルトウーヰの果たした役割

東京大学大学院総合文化研究科教授 村松真理子

イタリアは今や、フランス料理、中国料理や、「和食」などととも、言わずと知れた世界に冠たる料理大国として知られる。国際的にアピールするイタリア料理の豊かさや魅力は、しばしば、その豊穡な地方性に由来すると言われる。

日本で「洋食」といえば、フランス料理がもっとも高級で明治以来フォーマルな料理として通用しているが、この三〇年ほどの間に、日本人にとって食材としてもなじみやすいイタリア料理が席巻しているようだ。近年は単なる「イタリアン」ではなく、南イタリア料理、ローマ料理、シチリア料理など、イタリアの地方料理を看板に掲げるレストランが、日本各地に実にたくさん開店している。海、街、山のそれぞれの地域の風景と食の幸のイメージと、日常的に親しみやすくおいしい食が日本の

一般の人の間に広く普及しつつある。

当然のことながら、日本料理でも、ヨーロッパ各国の料理でも、広大な中国語圏の料理でも、地方ごとの特性は重要で、国の名前にむすびついた料理が国外である程度普及すれば、より細分化された地方料理の特性で差別化して、それぞれがマーケットを得ようとする。日本で広く中国料理が根付いてくれば、四川、広東、北京などの代表的な料理の中心地とイメージされる地名が、即席麺にまで冠せられるわけである。ただしイタリアの地方料理の伝統と特性について語るとき、現在の各国でのマーケットの問題に限られない、イタリア半島の文化を特徴づける地方自律型の独自性と歴史がある。

本稿は、地方料理の多様性と「イタリア料理」の確立の過程について、「国民料理」のイメージが作られてい

った過程をナショナルアイデンティティーとしての「国民文化」の生成という歴史的文脈において考えてみたい。そこで重要だったのが、統一後まもない一八九一年出版され、現在でも（少なくともインターネット上のレシピの普及前には）大抵イタリア人の家庭の台所に一冊置いてあるペッレグリーノ・アルトゥージの料理書である。

そして、アルトゥージの再評価とも共通する、料理を通して見えてくる地域ごとの農業や景観を見直すことで「食」と「農」を基礎とする共同体を標榜するイタリアの近年の流れに簡単に触れておきたい。

1. イタリアの農業と「テリトリー」の歴史性

イタリアは地域ごとの都市と農村の関わりが緊密で、近年その歴史性が、多様な地方文化と伝統を継承する共同体や地域の産業の基盤としてますます重視されていると言えそうだ。それは旅人のための観光業に限らない。当然ながら「食文化」と農業はその基礎にあるが、多様で豊かな歴史的な地域性こそがそのオリジンとして見直されている。

基本的なイタリアの地理と農業についてまずふれておこう。イタリア共和国は行政的に二〇州から成る。大きく、北部・中部・南部および島嶼部という地方に分けら

れる。地理的位置関係や気候等の自然条件だけでなく、イタリアには経済的な意味でも国内に「南北」格差の問題があるのはしばしば言われる通りである。実際、現在でもGDPの実に四〇％が、ロンバルディア、ピエモンテ、ヴェネト、エミリア・ロマーニャの中・北部四州の産業によって支えられているという不均衡がある。農業をはじめとする第一次産業比率が高いのはイタリアの「南」で、一九世紀末の国家統一以来、戦後の経済発展にいたるまで、むしろ労働市場に流入する労働力の供給源でありつつ、国内の農業生産を支えてきた歴史がある。生鮮食料品、野菜類の生産は気候条件にめぐまれた南イタリアが盛んだが、穀類は伝統的に北・中部のポール川流域の広い平野部で米と麦が生産されている。北イタリアはイタリアの製造業や金融・サービスを支えているが、同時にミラノを中心とするロンバルディア州とトリノが中心都市である。ピエモンテ州はヨーロッパ最大の稲作地帯でもある。また、北イタリアでは伝統的にトウモロコシの生産もさかんで、主に製粉されて消費される。中部イタリアは機械工業を中心に、イタリアの経済を支える豊かな産業地帯の一角だが、同時に畜産業の中心としても知られる。イタリアを代表する保存食品のパルミジャーノ・レッジャーノ・チーズと生ハムの生産地は、ポー川流域のパルマを中心とするエミリア地方であ

る。「有機農業」以前から、伝統的で合理的な製法が生産者組合により確立されて継承されている。

イタリアは野菜や果物以外に伝統的にオリーブ・オイルやワインの生産も行われてきた。ワイン醸造は輸出産業としてもますます重要性を増し、生産量を増加させるとともに、「地酒」的な地域での消費に代えて、地域外・国外を市場とする高級ワイン化や、ブランドの確立を進めてきた。オリーブは、ガルダ湖周辺を北限として、島嶼部、南部から中・北部イタリアの広い地域で搾油のために栽培されていて、近年は、ワインもオリーブオイルも、有機栽培が増加傾向にある。

イタリアの農業の現状は単に統計的な産業の傾向や、南北の経済格差、戦後の人口移動等の現象によって語りされるものではない。半島の北から南部・島嶼部まで、歴史の変遷と地理的条件の中で地域固有の特性や「文化」が形成されてきた。地域ごとの特色が現在でもさまざまな産業分野や景観においてはっきりと現れ、人々の帰属意識の基礎をなしていることが重要である。住民のコミュニティが支え、歴史のアイデンティティを有する地域を、行政区分とは別に、近年しばしば「テリトリーオ ferritorio (領域)」という言葉で指す。特に、一九九〇年代以降イタリア一国の制度をこえる、共通通貨ユーロとEUの経済政策の重要性が大きくなる中、地域⇨テ



中世以来のチーズを生むバルマ近郊の農村風景。牧草の栽培や牛の食べる自然飼料の配合も、一環して生産者組合が管理し、伝統的な農村の景観が、味と品質とともに守られている。

リトリーオのアイデンティティが、地方経済や文化の新しい原動力となっている。

一口にイタリアの農業と食文化と言っても、イタリア共和国とヨーロッパの経済的・法的な制度という共通する枠組みの中であって、地方ごとの多様な実態と背景がある。一九世紀末のイタリア半島の統一以来イタリアの工業化を牽引してきた「豊かな北」と、戦後も移民を送り出した「貧しい南」とその農業という単純化された構図にはおさまりきらない。工業化によってもたらされた経済・社会の発展という事象とともに、そこからははみ出てしまった地方ごとの歴史的複雑さが生み出した矛盾や問題がイタリアの近代化を困難にしてきた。同時に、イタリアの農業とその食材を用いるそれぞれの地域の料理には、近代化や合理化に収束されなかった歴史的遺産や地域性や多様性が保持されたがゆえの豊かな可能性が示されている、とも言えそうである。

2. 食・風景・旅—『デカメロン』のチーズと『イタリア紀行』のくだもの

では、いつから、イタリアにおいて今にもつながる食品がリトリーオの特性として意識されるようになったのだろう。まずは次の空想の旅を見てみよう。

「チーズは、その「エリトロピアという自分の姿を消すことができる魔法の」石の大部分はバスク人の土地ベルリンゾーンネという地方の中でも、ブドウの木をソーセージで結え、一デナイオの金でガチョウ一羽が買え、おまけにその雛鳥一羽がおまけにくくというペンゴードイという村にあるのだと言いました。」

そしてまた、そこには削って粉にしたパルマ産のチーズで全体ができている山があって、山の上には人が住んでいるが、その人たちはマッケローニとラヴィオーリを作ることと、去勢雄鶏のスープを煮るだけが唯一の仕事で、それができると下の方にむけて流し落とすので、だれでもかかれでも食べ放題、飲み放題、その上近くには、人間の飲み物の中でもっとも美味しいヴェルナツチャ・ワインの小川が、一滴の水もまざらないまま流れているのだと話しました。

これは、フィレンツェの作家ジョヴァンニ・ボッカッチョが一四世紀の半ば、一三四八年のペストの流行後に書いた『デカメロン』の一節である。一〇人の若者たちがペストが猖獗しょうけつを極める町から逃げ、郊外で一〇日間、一〇〇の物語を語りあうという設定だ。第八日第三話の

主人公は、自分たちの町の変わり者の芸術家だ。問拔けだが食いしん坊で欲張りのカランドリーノは、彼をからかうのが楽しい仲間たちにまんまと騙され、儲けられないばかりか痛い目にあう。

削ったパルミジャーノ・チーズが山のように積もっていて、「マツケローニ」と「ラヴィオーリ」の二種類のパスタが作られ、鶏のスープで煮て川のように流され、だれでも食べられる。その上、近くにはヴェルナツチャ・ワインの川も流れているのだから、いかにも食いしん坊たちのユートピアのイメージだ。

フィレンツェから旅に出て、魔法の石を見つけ出すというほら話として語られているが、この引用から、すでに一四世紀半ばに、パルマ特産のチーズが名指され、削って食べたことやパスタをスープで茹でたということが明らかだ。実際、ボッカッチョの同時代の主な読者は、一四世紀半のヨーロッパを旅したフィレンツェ商人たちだったと言われる。そこでは、ほかにもナポリやヴェネツィアやローマなどの主要な町や、シエナ、アレツォ、プラートなど、覇を競っていた他のトスカーナ諸都市の習慣や人々の様子が、おもしろおかしく皮肉られる。それぞれ地域や町ごとの特徴や人々の生活ぶりの違いが認識されていたことがわかるし、彼らの間でパルマのチーズはよく知られたものだったのだろう。

現在のイタリアでも代表的な保存食品を選ぶとしたら、中部イタリアのエミリア・ロマーニャ州のパルマを中心とするパルミジャーノ・レッジャーノ・チーズと生ハムをあげることに異論は少ないだろう。ボッカッチョのテクストが示すように、中世には特産物として生産地の外でも知られていたと思われる、史料を根拠に修道院に製法の起源があり、一〇〇〇年ほどの生産の伝統があるとされている。

現在は、生産者組合が生産工程の基準を作り、同時に品質保証と流通管理を行っているが、その組合の成立は、実はEUにより定められた法的な原産地呼称制度や有機農業の認証制度等よりずっと歴史的に古い。一九〇一年のレッジョ・エミリア市の商工会議所でのチーズ組合に遡り、最終的に現在と同様の産地が規定され公式に「パルミジャーノ・レッジャーノ Parnigiano Reggiano」と名称が定められたのが一九三八年である。さらに一九六四年以来、一つ一つの円筒形のチーズの塊（フォルマ *forma* と呼ばれる）の側面にならず「パルミジャーノ・レッジャーノ」という名称入りの焼印が押されるようになり、組合は産地呼称制度（DOP）を守り、販売流通を促進するとともに、生産物の固有の品質と特徴を保持するための事業を展開している。原産地呼称制度の法的規定にあるが、生産地域はパルマ、レッジョ・エミリ

ア、モデナ県を中心に、南はレーノ川左岸のポローニャ県、北はポー川右岸のマントヴァ県までの地域に限定されている。そして、世界中の流通ルートにおいても、品質と呼称を組合として守り続けている。

さて、今度はアルプス以北からの旅人が一八世紀のイタリアで見た風景について、読んでみよう。

リンゴとナシは、インスブルックに来るまでの谷間でも見られたが、モモやブドウはイタリア地方から、あるいはむしろ南部チロルから運ばれてくる：「今晚ヴェローナへ行くこともできたのだが、近くにある天然の景観ガルダ湖を見逃したくなかったので、回り道をした。その甲斐は十二分にあった。五時過ぎにロヴェレートを出発、やはりエッチュ河に注ぐ側面の溪谷を登っていった。登り着くと、巨大な岩床が突き出し、湖水のほうへおりにこれは越えていかねばならぬ。ここで絵の習作にもってこいの素晴らしい石灰岩があらわれた。下へおりと、湖の北端に小村があり、そこには小さな港、というよりもむしろ船着き場があって、トルボーレと呼ばれている。イチジクの木は登り道でもたびたび見かけたが、すり鉢形の岩山を下っていく道すがら、実をいっぱいつけたオリーブの木をはじめて見



ミラノの郷土料理を昔ながらの停車場近くの雰囲気の中で食べさせてくれる店。代表的料理をつくってもらった。

左から、アルトウージのレシピ78—80「ミラノ風リゾット」、232「ポレンタ」、(アルトウージには見当たらない!)蕎麦粉のバスタと野菜とチーズでつくる「ピッツォケリ」、538「ミラノ風仔牛肉カツレツ」

つけた。ここではじめて白い小さなイチジクを目にしたが、こちらはランチェリ伯爵夫人が予告した通り、ありふれた果実であった：

私にとつてのぜいたく品は果物で、イチジク、そしてナシである。ナシはレモンが成長しているあたりに行けば、さだめし美味にちがいない⁽⁴⁾。

「私」として語っているのは実在した旅人、一七四九年ドイツ・フランクフルト生まれのヨハン・ヴォルフガング・フォン・ゲーテだ。一七八六年から二年間ほどイタリアに滞在、旅行記を残している。詩人はドイツ・ワイマール公国からブレンネル峠を越え、(現在はイタリアの特別州である)トレンティノー地方に入る。そこから南下し、ポローニャ、ローマ、ナポリさらにシチリアをめぐる。この旅の間、文章だけでなく写生画で見聞を描き続けるゲーテの関心は、古代遺跡や、植物や山などの自然景観とともに、しばしば農地やその産物、それを食する人々の生活や習慣に向けられる。

それは、統一に一世紀先立つ一八世紀末のイタリア半島だ。しばしば食べ物や農村の風景の、地方ごとの違いが描かれ、かつその多くが現在も認められることだろう。引用箇所では、(現在トレンティノー・アルトアデージェ州内に編入されている)南チロルから、当時モモ

やブドウなどの果物がドイツに入っていたことが書かれているし、現在も北限のオリーブ栽培地として知られるガルダ湖畔で、ゲーテが初めてオリーブの木を目にしたと述べる。アルプス以北の人にとって贅沢品だったらしいナシやイチジクやレモンなどがたわわに実る南へとむかう喜びや期待が読み取れる。現在まで読みつがれる『イタリア紀行』の多くの箇所、文豪は食とそれを生み出す風土を観察しつつ、ドイツと比べたり、イタリアの他の地方と比較したりしながら記していく。

現在のイタリアでも観光業は重要な産業だが、すでにゲーテ以前、一八世紀のヨーロッパの貴族階級・上層市民階級の教養主義の旅、「グランド・ツアー」にその起源は遡る。当時から現在まで、イタリアの旅の大きなアピールの一つは「食」であり、それを生み出す農業や食産業である。古代以来の建築文化や遺跡を見聞しながら、特徴あるその「地域リトリート」の料理に舌鼓を打つ旅の喜び。そのコミュニティを支える農業が、都市の歴史的景観とならんでイタリアを訪れる観光客をひきつけ続けてきた。さらに、歴史都市や景勝地・リゾートをたずねる従来型の旅行に加え、料理やワイン自体をテーマにさまざまな地方を訪れ、実際に生産の現場である農村を訪れて、特徴ある景観と「味」をたのしむことを目的とする旅をたのしむ人も多い。イタリア国内やE

U内からの観光客を中心とした中・長期滞在者に對しては、都市型の旅行ではない、農村での休暇を提案する「アグリツーリズモ」agriturismo」が九〇年代以降発展したが、それもまた都市とテリトリーオの新しい共存のあり方ともいえる。

3. 国民文学の誕生と地方料理の集大成としての

国民料理—マンゾーニとアルトゥージ

さて、ここで一九世紀の文豪アレクサンドロ・マンゾーニ（一七八五—一八七三）の一七世紀北イタリアを舞台にした小説『いなづけ I promesse sposi』の冒頭近くで描かれる食の風景を見てみよう。

レンツォが台所をのぞくと、トーニオが竈の段に片膝をつき、片手では、熱い灰の上においてある銅鍋のふちをつかみ、もう片方の手では曲った麵棒で、そば粉でつくられた灰色のポレンタをかきまぜていた。テーブルにはトーニオの母と弟と妻が座っていた。三、四人の子どもらは、父親のわきに立って、鍋を見つめてついでもらうのをじっと待っていた。

ただし、そこには苦勞してそれにありついた者たちに普通なら与えられる食事を前にした喜びはな

った。ポレンタの大きさは、その年の収穫に見合っていたが、食事をする者たちの数には見合っていなかったから：トーニオは、食卓に並べられていたブナの木でできた皿にポレンタをついだが、それはぼんやりとした暈かきの大きな円の真ん中にある小さな月のようにだった。

この「ポレンタ」と呼ばれるおかゆのようなものが、トウモロコシ粉でつくる伝統料理で、北イタリアの農村の代表的栄養源だった。その単作的農業には弊害があり、すでにゲーテが記している。特に一九世紀末まで原因が不明だった「ペラグラ病」という皮膚症状、せん妄、下痢などを引き起こす深刻な風土病は、トウモロコシのポレンタばかりを食べるその食生活が大きな要因で、ピタミンBの一種、ナイアシンの欠乏症であることは現在では広く知られている。

日本語版が文庫本で三巻になる長大な大河歴史小説だが、食事の細かい描写は多くない。主人公は北イタリアのコモ湖畔出身の若い婚約者レンツォとルチア。二人がさまざまな困難と冒険の末に、ついに思いを遂げて結婚するという物語には、旅籠での食事、有力者の屋敷での人々の会食などの場面はあるが、引用した貧しい食卓の場面ほど、料理が人々の生活と状況を象徴して、どの

ようなものでどう供されたのかについて詳しく描写される箇所はない。豊かな陽光とさまざまな海と山の幸にめぐまれた南イタリアの人々が、北の人々を揶揄して「ポレントーネ」(ポレンタ食い)と呼ぶほど、北イタリアの人々の暮らしを象徴する料理だ。今では郷土料理の見直しもあって、高級レストランでも供されるようになった一種のソウル・フードだ。(マンゾーニの小説で、主人公の青年レンツォは都会ミラノで暴動の混乱に巻き込まれ、あやうく官憲に捕らえられそうになるが、そこでは町の人々が高価で手に入らなくなった白いパンを求めてパン屋を襲撃する)。

さて、国民的アイデンティティ創造の重要な基盤としての「文学」としても、ここで料理本の例を挙げたい。それが、現在でもイタリア語のレシピ本として最も広く読まれ使われつづけているペッレグリーノ・アルトウージ(一八二〇—一九一一)の『料理の科学と美味しく食べる技 (La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene)』だ。一八九一年に出版され、今世紀に入っても読み継がれ、編集され続けている稀代のロングセラーである。エйнаウディ社によって刊行された一九七〇年版の監修者はピエロ・カンポレージ^④で、八〇ページを超える長い序文と詳細な注釈が付された。カンポレージは、アルトウージの本を、上述したマンゾーニの『いいなづけ』に

比較する。むしろ、アルトウージこそ、イタリア料理のレシピの豊かなバリエーションを提示することで、マンゾーニ以上に、国民的自画像とイタリア国民の文化的統一の基礎を作り上げることに成功したと評価する。

作家アレッサンドロ・マンゾーニはミラノに生まれ、イタリア統一の二〇年以上前の一八四〇年代に、彼のも重要な長編小説の決定版『いいなづけ』を出版した。イタリア近代小説の父であり、また統一イタリアの共通語の普及に深く関わった。数世紀にわたって多くの小国に分断されていたイタリア半島で、統一されたばかりの国民のだれもが学び、学校や公の場で使用するための近代的な共通語としてのイタリア語を提示することは容易ではなかった。文芸の言葉として、人々に理解され、使われるべき言葉は、何を規範とするべきかが、文化や国家として統一的中心をもたなかった一九世紀半ばのイタリアにおいては大問題だった。パリで過ごし、同時代のフランスの文化・文学に親しんだマンゾーニは、イタリアの国家統一の前に、同時代の人々の心理と暮らしを生きいきと描き出す新たな文体と共通の言語を求めて、いったん完成した小説の原稿をさらに推敲する。文豪が最終的に選んだのは、自分の同時代のフィレンツェで話され、使われていた言葉をモデルにすることだった。

完成された『いいなづけ』は、コモ湖畔レッコ出身の

絹職人レンツォと村娘ルチアが理不尽な暴力によって引き離され、一七世期のスペイン支配下のミラノを中心とする北イタリアで幾多の困難を乗り越え、めぐりめぐってついに故郷にもどって結婚するという歴史小説なのだが、登場人物たちの話す会話は、フィレンツェに滞在した作家によって、同時代の中部イタリア・トスカーナの話し言葉にならって書き直された。ミラノや北イタリアの言葉は、生まれつつあった統一イタリアの市民階級の読者たちに、共有されるのが難しかったからだ。しかし北イタリアの庶民の象徴「ポレンタ」が、主人公の故郷の人々の食として描かれていた。

一方のアルトゥージは、イタリア王国が統一される前のイタリア中部ロマーニャ地方の当時バチカン領内にあったフォロンポポリという小さな町で生まれた。比較的裕福な家庭に育ち、ポローニャで学んだが、故郷の町と家族が盗賊の略奪によって甚大な被害を受けるという悲劇に見舞われたアルトゥージ家は、平和と安全を求めてフィレンツェに移り住み、ペッレグリーノ自身、九〇歳で亡くなるまで、実家の土地からの収入と文芸書の執筆をつづけ、執事と料理人と暮らす独身生活を通した。そして、彼の名を同時代の人々と死後の世代の読者にまで知らしめたのは、彼の著作の中でも『料理の科学』だった。

その本の内容はどのようなものか。教養主義とユーモアの込められた序文、衛生についての注意や、使用される料理に関する語彙、栄養学的な食肉の説明などにつづくレシピ集である。スープ、前菜、サラダ、野菜などの副菜、魚や肉などのメインディッシュ、ケーキからアイスクリームまでのさまざまなスイーツ等、カテゴリーごとの章に分類され、順番に並んでいて、すべてのレシピがナンバリングされている。一つ一つのレシピは調理法や分量の羅列ではなく、まるで作者が語りかけるように読者・料理人に調理の仕方が説明され、しばしば料理や食材にちなんだエピソードや、読者から寄せられた話題が挿入される。

イタリアが近代国家として統一されてからわずか三〇年足らずで、本書が地方の代表的なレシピを厳選し、パランスよくまとめたイタリア料理の「宝典」であることは驚きである。当然ながらイタリア語の表現としても、レシピのレパートリとしても、作者が生まれ育ったイタリア中部、特にトスカーナ州とエミリア・ロマーニャ州の性質がもっともよく現れている。

さて、北イタリアを代表するマンゾーニにも取り上げられていた料理、ポレンタについては、二つのレシピが紹介されている。一つは「とうもろこしの粉でつくり、ソーセージを添えてトマトソースとパルメザンチーズを

かける」ものと、「とうもろこしの粉をミルクでゆでて固め、トマトソースかホワイトソースとパルメザンチーズをかけて、オーブンで焼く」ものだ。

もう一つ、北イタリアのロンバルディア州からピエモンテ州にかけてのポー川流域の重要な穀類である米のレシピはどんなものか。七二から八三がリゾットの作り方である。まず魚介類を入れるリゾットがならび、さらに「えんどう豆のリゾット」やキノコ入りのもの、シンプルなトマトソースとパルミジャーノ・チーズ入り、さらに「ミラノ風リゾット」が紹介されるが、ミラノ風は全部で三種類ある。サフランを用いる今日のイタリアのリゾットの定番である。そして、八一が「カエルのリゾット」で、最後は「エビのリゾット」である。カエルについては、茹で方がすでにそれより前の六四「カエルのスープ (zuppa)」で丁寧に紙幅を割いて説明されていた。カエルは現在でも北イタリアのポー川や支流の流域の郷土料理として食されている。

詰め物のパスタや麺をふくむパスタ類も、リゾットと同じ「ミネストラ」というカテゴリーに入り、八二から一〇六までにさまざまな種類が紹介される。

アメリカ原産でヨーロッパに伝わり、ナポリで一七世紀末から料理に使われ始めたとされ、当ても現在も南イタリアの農業を代表する食材トマト（IIポモドーロ）は

どのような扱われているだろうか。まず、六のレセピーとしてトマトを茹で、こしただけの「ピュレ」と、一二五の「トマトソース」の作り方が区別して紹介されている。一二五のテクストの半分は、ロマーニャ地方にいたどこにでも出てきて口を挟む神父の話だ。人々は「ドン・ポモドーロ（トマト神父）」と彼にあだなをつけた。実際「トマトはどこにでも入れられるし、この果実（ママ）でつくったおいしいソースは台所の心強い助け」だからだ。この時点で、トマトソースがどんな料理にも使える便利なものだとして、同時にすこし肉肉に扱われているのも興味深い。そして、当時、もともと南イタリアが主要な産地であったパスタとトマトという農作物の組み合わせが、北イタリアの資本によって、工場生産の麺類や缶詰の技術による保存食品として生産されることが可能になり、イタリアを代表する「国民食」としても海外におけるイタリア料理の代表的なイメージとしても定着していくことになる。

さて、カンポレージのエディシオン以降、食文化への新たな関心とともに、あらためてアルトウージの料理書は、食材のカロリー計算や分量の図や表が付された実際台所に置かれて調理に役立つようなものから、歴史的・学問的に食文化史として見直そうとする解説・注釈つきエディションまで、さまざまなアプローチで刊行されて

いる。日本でも大部な翻訳が『イタリア料理大全』というタイトルで出版された⁴⁾。

上述したピエロ・カンポレージ監修の一九七〇年エイナウディ社版は、アルトゥージの再評価として画期的だった。文学史家で人類学者であるカンポレージは、アルトゥージの料理本を広義の「文学」として評価し、文化史に位置づけ、言語的・制度的統一に成功した文豪マンゾーニに對置したわけである。そして、わかりやすく、シンプルな中庸なイタリア語によるレシピとエッセーを、統一イタリアの新たなことばと文化的アイデンティティの表現であると捉えた。一九世紀初め、フランス革命後の市民社会においてジャーナリズムや都市や観光の発達を背景にガストロノミー（美食学）を発展させた、ブリア・サヴァランの『味覚の生理学』やグリモ・ド・ラ・ラニエール『食通年鑑』とも比較するが、その再評価は、一九六〇年代の食の工業化が進むことへの危機感に由来し、アルトゥージは消滅の危機に瀕する食文化のシンボルとなった。

二〇一〇年の中世史家カパッティによるエディション⁵⁾は、最初のオリジナル版から一九一〇年までの第一五版までの長期にわたる読者との共同作業ともいえる継続的な改訂をふまえ、詳しい解説を加えたものである。カパッティは、職業的料理人のための料理書であるだけ

でなく、家庭の「幸福」を目指す洒落なエッセイであることや、最終的な「大全」完成までの二〇年間、作者が読者と開かれた協力関係を築いたことに注目する。カパッティが指摘するように、『料理の科学』に収録されるレシピは増え続け、初版の四七五から、生前最後のエディションである一九一〇年の第一五版では七九〇にのぼる。エディションが改められ、アルトゥージは読者からの手紙の内容に答えたり、紹介したりした。たしかに、たとえば一九一〇年版の肉の詰め物パスタの一種である。五四「パルマ風アノリーニ」のレシピは、ある夫人読者から、自分はミラノで結婚したが、自分の愛する故郷パルマでは、「クリスマスとイースタに作らない家はない」という説明と料理法が書かれた手紙が作家に送られてきたという。試してみるととても美味しかったので、そのご夫人に感謝して、読む人たちにも喜んでもらうと決めたと述べられてから、調理法が説明される。

カパッティは、統一イタリアで生まれたばかりの中流家庭層の新しい文化としての国民料理と、新たな標準となる共通語の文体と語彙の基準を作り、一〇〇年以上の間、イタリアの家庭の台所で、祖母から孫へと受け継がれ、政治的変遷をも乗り越えてきた『料理の科学』を、比類なき「古典」と評価する。国家統一にともなう、義務教育と国家の制度が整備されていく時代、新たな「イ

「イタリア国民」としての中産階級が生まれ、そのことばとしてのイタリア語の規範が確立し、教育されていく過程であったことは、前書き部分に設けられた語彙集からもうかがわれる。つまり、アルトゥージはさまざまな地方の料理をとりあげ、調理法を中庸で語りかけるような新しいイタリア語によって言語化しながら、半島の津々浦々で共通語を得た読者たちに、イタリア半島の料理と食材の多様性を伝え、実感させ、食べさせることによって、統一したイタリアを身体化したと言えるかもしれない。

その意味で、たしかにアルトゥージは、統一イタリアのさまざまな地方が文化的に融合していった時代であった二〇世紀初頭、中流家庭の間に、地方的多様性を有する国家と文化のイメージを、おそらくマンゾーニの小説以上に創出し、実感させ、普及することに成功したのである。編纂者カパッティは、後書きを寄せたモンタナリーとともに、カリスマ的なリーダー、カルロ・ペトリーニによってイタリアのピエモンテ州で始められて世界的に広がった「スローフード」運動を支えた論客でもある。もともと大学に席を置くフランス文学研究者だが、運動から生まれた「食の科学大学」創設に貢献した文化史家でもある⁸⁾。

アルトゥージが提示した「地方料理」の豊さは、近代



スローフード運動から生まれた「食の科学大学」があるピエモンテ州ブラの町は、伝統的な農村地帯にある。写真の中央下はローマ時代以来の円形劇場の遺構の上につくられた歴史的な集落。左上の2つの塔がそびえる歴史的農場の建物が、メインのキャンパスで、大学のオフィスや教室、(主要な産地のワインを集めた)ワイン・アーカイヴが作られ、ホテルやスローフードの食材からつくる料理を提供するレストランも経営されている。

的統一国家イタリアが成立した時点でその多様性を包摂する「イタリア料理」という枠組みが生まれたということでもある。「国家があつてはじめて地方があり、国民料理を参照枠として、ようやく地方料理の特性が定義できる」と言い換えられるだろう。

さらに、イタリアをこえたヨーロッパの枠組みとグローバル化という、農業と食文化をめぐる現在の状況において、地方の食文化や農業への関心や問題意識は、スローフード運動に代表される、一九九〇年代以降の世界の食の状況や大資本による産業化への危機感とそれに対する流れに結びついている。さらに二一世紀に入ると、食文化とそれをめぐるイタリアの農業は、それぞれの地域の「テリトリーオ」の特性とその「多様性」をかぎにしたあらたな実践を目指しつつ、過去の歴史や「記憶」の掘り起こしや、共同体の継承に特徴づけられるようだ。農業を通じてあらたな産業の可能性と地域社会の保持をめざす、エミリア・ロマーニャ州、トスカーナ州、マルケ州などの中部イタリアで注目するべき事例が近年日本でも紹介されているし、観光などの産業振興や景観保持に限らず、「テリトリーオ」に根ざした社会参加と一体である農業のあり方として、南イタリアやシチリアの有機農業を核とする「社会農場」や「教育農場」などの運動も興味深い^⑧。

注

- (1) ゲーテ著、鈴木芳子訳、『イタリア紀行』上、光文社、p. 五三
- (2) c f r. アレッサンドロ・マンゾーニ作、平川祐弘訳、『いなづけ』、東京、河出文庫、二〇〇六。
- (3) Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, Introduzione e note di Pietro Camporesi, Torino, Einaudi, 1970.
- (4) ペッレグリーノ・アルトウージ著、工藤裕子監訳、『イタリア料理大全―厨房の学と良い食の術』、東京、平凡社、二〇二〇。
- (5) Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, a cura di Alberto Capatti, con postfazione di Massimo Montanari, Milano, Rizzoli, 2010.
- (6) c f r. アルベルト・カパッティ、マッシモ・モンタナリー著、柴野均訳、『食のイタリア文化史』、東京、岩波書店、二〇一一。
- (7) 池上俊一、『世界の食文化―イタリア』、東京、農文協、二〇〇三、p. 一三三
- (8) 村松真理子、『北イタリアの伝統食品を守る町と田園』「中部・南イタリアの有機農業と「テリトリーオ」」、中西徹編、『現代国際社会と有機農業』、放送大学教育振興会、二〇二三所収、p. 二二六―二七九；陣内秀信、『イタリアのテリトリーオ戦略―蘇る都市と農村の交流』、東京、白桃書房、二〇二二；木村順子、陣内秀信、『南イタリアの食とテリトリーオー農業が社会を変える』、東京、白桃書房、二〇二四。

日本の食とおもてなし

東京大学史料編纂所教授 金子 拓

はじめに

近年日本の食べ物、あるいは日本の料理（日本食・和食）が世界的な注目を集めている。日本食を供する料理店が海外各国に進出するとともに、コロナウィルスの感染流行が鎮静化したあと、海外から多くの観光客が来日し、日本の食べ物を絶賛する様子が、報道やテレビ番組でくりかえし伝えられている。

これは、二〇一三年に「和食・日本の伝統的な食文化」がユネスコの無形文化遺産に登録されたことがきっかけのひとつではないかと思われる。世界的に日本食が注目されるに至って、その注目される理由を客観的に捉えようとする学術的な動きも活発になってきた。

その取り組みの大きな成果のひとつが、昨年二〇二三

年に国立科学博物館で開催されたのを皮切りに、今年から来年二〇二五年にかけて国内各地を巡回する予定の展覧会「和食く日本の自然、人々の知恵く」である。

同展公式ガイドブック（以下和食展図録と表記する）の挨拶文によると同展の趣旨は次のような内容である。日本食の多様な食材は、「南北に長く、海、山、里と表情豊かな日本列島の自然によってもたらされ」とし、水や茸・山菜、魚、貝や甲殻類・海藻、野菜や穀類などの食材について、「科学的な切り口」で紹介する。

日本列島の自然環境によって育まれ、もたらされる多様な食材と、そうした自然環境ゆえに独特の展開を遂げた、たとえば発酵などの調理方法は、冷蔵・冷凍などの貯蔵方法が確立されていない過去の時代の人びとの知恵が生み出した食生活の工夫であり、いまなお受け継がれ

ている和食の根本のひとつといってよい。

いっぽうで、無形文化遺産に登録された表題があらわしているように、和食の「遺産」としての注目点には、その食材や調理方法だけではなく、できあがった料理をいかにして食するかという文化的な面も含みこんでいる（それゆえの「文化遺産」であるわけだが）。これも無形文化遺産登録が契機になって企画されたと思われる書籍叢書『日本の食文化』（全六巻、吉川弘文館）では、第一巻に「食事と作法」を主題とした論考が収められている。

第一巻編者の小川直之氏による総論「食」の作法と知識」では、時間の推移によって形成される、食べ物を食べる技（ナイフや箸といった食具の使用法など）と作法が文化であるとし、また、物を食べるといふ行為は人間関係や社会のあり方と密接に結びついていると指摘されている。歴史的に形成された和食にまつわる「文化」も含めて、無形文化遺産として尊重されるべき存在なのである。

小稿では、筆者が日本中世史の研究をおこなっているという立場をふまえ、右に述べたような日本食の歴史をまず概観し、次に、個々の人間同士、あるいは人間の集団において、それぞれの関係をとりむすぶために食べ物をを用いた行為、たとえば宴や接待（もてなし）などにつ

いて供された食物に注目しながら、それらが書かれた史料を紹介して述べる。対象とする時期は、筆者の専門とする一六世紀以降の戦国時代に偏ることをあらかじめおことわりしておく。

1 日本食の歴史

日本料理と聞いてまず思い出すのは精進料理・懐石料理といったことばではあるまいか。食べる人それぞれの前に飯・汁・菜を載せた膳が出され供されるようなあり方を頭に浮かべるだろう。まずこうした食膳のあり方に至る系譜関係を確認することからはじめたい。

その原初は、神仏に捧げる神饌・仏供にさかのぼることができる。それぞれの地域で産する食材を使って調理したものを備えるのが本来の姿であり、調理した熟饌と食材をまるごとそのまま備える生饌があった（黒田一充「神饌」。祭祀が大きくなればなるほど、「かなりの質量の神饌が、ありとあらゆる方法をもって集められ、供えられた」という。それゆえ神饌の研究は日本の食文化のルーツを探る唯一の手段とも指摘されている（宇野日出生「祭祀と神饌」。これらは神仏に供える食べ物であるが、祭典終了後にはそれを人間が口にする「直会」という儀式を経る。

かくして神饌は神人共食の儀礼のなかで展開してき

た。これらは当初生物を切って並べただけであったが、神に捧げ、人が食するにあたり、食材の切り方や盛り方など、見た目にも美しくなるように変化し、それが日本食の基本へとつながっている（原田信男「和食が生まれた背景」）。ただし食べ方は、膳のなかに調味料としての塩・酢・酒・醬（じょう）が一緒に並べられ、みずから味付けして食するというものであったという。

こうしたあり方は、古代律令国家が中国から影響を受けた儀式のなかに取り入れられ、貴族が客を迎えるために用意する大饗料理と呼ばれる料理へと展開した。大饗料理は十日近く前から準備され、朱塗りの台盤のうえに料理を盛った食器が並び、魚介類や鳥類、果物・菓子が供された（同「平安時代・鎌倉時代の食」）。

この大饗料理を受け継ぎ、武家社会のなかで完成をみたのが本膳料理である。熊倉功夫氏は本膳料理こそ「日本における食の様式の基本型」だと指摘する（熊倉功夫『日本料理文化史』）。熊倉氏によれば、本膳料理とは、大饗料理同様、数々の料理を載せた膳がいくつも客前に並び供されるかたちをとったものであり、銘々膳にあたる小さな膳が複数並べられる様式であった。贅沢さの度合いにより膳の数が異なり、もっとも格式が高いのは七つの膳が並ぶ七膳、以下五の膳、三の膳という形式があった。複数の人が卓を共にする共同膳は外来の食文化で

あり、日本では古来より銘々膳が基本であったという。

これらの膳には、飯・汁のほか、焼き物や鱈（たら）^{（魚）}、和え物、香の物などが並べられた。主人が家臣の邸宅を訪れる「御成（ごせい）^{（参）}」のさいに催される儀式的な機会には、こうした膳が供されるほか、そこに酒盃をやりとりする酒礼が付随する。本膳料理は、飯・汁・菜・香の物という日本料理の基本型が備わることから、熊倉氏は「つい最近まで（このかた）が）日本料理の基本として命脈を保ってきた」と指摘する。

本膳料理から生まれてきたのが「会席（懐石）」であった。これも熊倉氏の指摘を借りるが、本膳料理は数多くの膳が一気に客の目の前にずらりと並ぶ「平面羅列型」であるのに対し、懐石は目の前に出される膳がひとつに限られ、一膳を食べ終わるごとにその都度料理が運ばれるあり方、つまり「時系列をもって配膳される新様式の料理」であった。これはおおよそ一六世紀の戦国時代頃に生まれたとされる。

この時代に日本に滞在したイエズス会宣教師ジョアン・ロドリゲスによれば、織田信長・豊臣秀吉の時代に「多くの事を改め、余分なもの、煩わしいものを棄て去って、その古い習慣を変えると共に、宴会に關しても、さらに平常の食事に至るまで、大いに改善」がなされたという（ロドリゲス『日本教会史』、金子拓『戦国お

もてなし時代』。料理については、「ただ裝飾用で見るためだけに出示されたもの」や「冷たいもの」をやめ、「暖かくて十分に調理された料理が適当な時に食台に出されるようになったとする。彼の証言は、熊倉氏の指摘する懐石の成立の裏づけとなっている。

熊倉氏は、懐石が日本料理史のなかで画期的な位置を占める理由を三点指摘する。順番をもって、作りたての料理がその都度運ばれるという時系列をもったサーブピスの成立、質的にも量的にも食べ切ることができる料理となったこと、メッセージ性あるいは趣向という点が料理に加わったことである。このあり方が現在の日本食、その食べ方にも流れこんでいることが理解される。

2 日本食の食材と料理

それでは戦国時代に成立した懐石、その系譜を引く茶湯の場で供された料理、あるいはこの時代の宴に供された料理にはどのような食材が用いられたのだろうか。

たとえば、天正六年（一五七八）十月二十八日に、堺の豪商天王寺屋の津田宗及が、おなじく堺の豪商今井宗久らを招いた茶会の記録をみてみよう（『天王寺屋会記』『今井宗久茶湯書抜』）。このとき、足つきの折敷（檜で作った盆に足が付いた「木具」という膳に、飯、雁の汁、焼いた近江の鮒を鉢に入れ大根おろしをかけたも

の、京菜・独活うどの和え物を載せて出された。菓子として、縁高という折敷に焼栗・豆飴まめあめ・煎り榎かきも出されている。

京菜や近江の鮒という京都もしくは近郊で採取された食材が用いられたほか、注目されるのは水である。そもそもこの茶会は、宗及に信長から京都の醒ヶ井さめが（佐女牛井）の水を下されたことを契機に開かれたものであった。醒ヶ井の水とは、現在の京都市下京区醒ヶ井にあり、茶道の開祖村田珠光が愛用した日本最古の茶の湯の水とされる（『日本国語大辞典第二版』）。茶の湯にとって水は重要な材料となり、ある種のブランドと化していた醒ヶ井の「名水」を用いることが、茶会に箔を付けることになったであろう。

当然茶会にさいして供された料理をつくるさいにもこの名水が使われた可能性を推測したくなる。水は日本食にとって基本となる重要な材料である。含まれるミネラル成分（カルシウム・マグネシウムなど）の含有率で水は軟水・硬水に分けられるが、日本はミネラル分が低い軟水の国であり、軟水はだしを取るのに良いのだという（和食展図録）。水もまた日本食、ひいては食文化と密接に関わっているのである。

ここでもう少し信長に関わる茶会や宴で出された料理・食材に注目してみよう。

信長が天正元年十一月二十二日・二十三日、滞在先

の京都妙覚寺において開いた茶会では、次のような料理が供された（『天王寺屋会記』『信長茶会記』、客は塩屋宗悦・松江隆仙・津田宗及）。

一の膳は、足つきの折敷に、赤碗（朱塗りの碗か）に飯、鯛の潮煮の汁、鯛の青鱈（酢味噌で和えた鱈）、焼いた雉と蛸。二の膳は、絵が描かれた碗に鱈の汁に焼いた鮭、巻き貝の壺煎を絵が描かれた桶に入れ、独活と鮎鮓が向こう付けとして並ぶ。三の膳は、鯛などのすり身を温かい味噌仕立ての汁で煮たものと鷹の汁、鯉の刺身に、かまぼこと生の貝の盛り合わせが向こう付けとして並ぶ。

これに加え、参会者が取り分けて食する料理として、大きめの器（いわば大皿）に白鳥の汁と鶉の焼き鳥が盛られて出された。鶉は鷹狩の獲物だという。冬の時節信長は京都北郊でよく鷹狩をした記録があるので、このときもその獲物を供したのだろうか。

さらに菓子として、美濃柿、串に刺した椎茸、胡桃、むき栗、金柑、栳榴、きんとん、結び昆布、煎り権などが出された。

また、たとえば本能寺の変の直前、徳川家康一行が、武田氏を滅ぼした祝意を示すために天正十年五月に安土城を訪れたときに供された食事をみると、十五日の落着（おちつき）（到着したときのもてなし）では五膳に加

え菓子^が供されている。鯛の焼物や鮎鮓、鯉の汁、鮎汁、宇治丸（鰻）など魚を使った料理のほか、焼き鳥や鶴汁・鴨汁など鳥料理、美濃柿など地元特産の果物が見られる。十五日の晩は三膳に折四合、十六日朝は五膳に菓子、夜は五膳に菓子・点心、肴に折が供された。これらの膳や器は金や銀で飾り立てられていたという（『天正十年安土御献立』、江後迪子『信長のおもてなし』）。

鳥肉や魚介の焼物やそれらを煮た汁は、この時期の本膳料理・懐石に共通する品目であるが、これらの三膳・五膳は、熊倉氏が指摘するようにその都度出された温かい料理だったのであろう。鮎鮓や美濃柿といった地元特産の食材、また鷹狩の獲物としての鶉などは、供された料理に「物語」を添えるものでもあり、ここから宴席における主客の話もふくらんでいったであろうことが想像できる。

逆に信長^がもてなされた立場での食材をみてみよう。

天正二年五月に賀茂別雷神社の神事である競馬を信長と彼の二男信雄（茶筌）が見物に来たとき、神社側が用意した食材は次のようなものであった（『賀茂別雷神社文書』）。鰻頭（百個）、鯛（小串にて）、鮭二具（教え方から赤貝だろうか）、鯛、鱈、河豚、からすみ、鮎鮓、甘苔、独活、打栗、豆鮎、粽。これらの食材が何らかのたちで調理され、三膳（一膳は三方、残り二膳は足打ち

膳)に載せて供された。

饅頭については、戦国時代には砂糖を用いた甘いもの、小豆を餡にしたものが出現していたという。信長にはどんな饅頭が出されたのだろうか。豆餡は最初に紹介した天正六年の茶会にも出されていたが、別に洲浜すまづともいい、麦芽と大豆粉(きな粉)を練って洲浜型にした菓子である(吉田元『日本の食と酒』・青木直己『図説和菓子』の歴史)・同「羊羹・蒸菓子・干菓子」・和食展図録)。

これらの食材や料理の献立をみて、いまのわたしたちにもある程度想像できるものであり、それらの食材や調理法が戦国時代以来現在に至るまで脈々と受け継がれていることがわかる。美濃柿といった地元の食材を膳に供することも注目してよいだろう。たんに食材を調理し、さらびやかな器に盛って膳に並べて出すというだけでなく、その料理に「物語」を添えるという工夫も、食文化のひとつのあり方といえるだろう。これは先に熊倉氏が指摘したメッセージ性・趣向に通じるものである。

3 日本食に添えられたおもてなし

料理に「物語」を添える趣向は、ある種のおもてなしの精神に通ずるところがある。日本食が供されるさいのおもてなしという面に注目すれば、天正十年に家康一行

を迎えた信長の行動が注目される。信長は、五月二十日にも安土城内で饗宴を開いた。このときは家臣の惟住長秀・堀秀政・長谷川秀一・菅屋長頼を奉行とし、家康の宿老である石川数正・酒井忠次も陪席する大がかりな宴であり、信長自身が配膳役を務めるという念の入れようであった(『信長記』)。

先の天正元年十一月の妙覚寺茶会でも、食膳が出されたときに「信長様御出なされ、自身御しいさせられ候」とある。意味が取りにくいのが、これも自身で配膳したことを意味するのではないだろうか。

翌天正二年二月に、津田宗及一人が信長に招かれ開かれた茶会では、一膳目に信長の甥織田信澄が、二膳目には信長の二男信雄が、三膳目には信長自らが給仕をした記録が残されている(『天王寺屋会記』)。主人みずからが配膳するというおもてなしの趣向について、熊倉氏は、おなじような秀吉の事例を加えたくうえで、非日常の遊びである茶の湯という芸能において生まれた「役割と身分が倒錯した演出」だと指摘している(熊倉前掲書)。

もっとも家康を迎えた宴の場合は茶の湯と無関係だろうから、茶会という局面を超えた場においても、権力者信長によって料理に花を添える愉しみ方がなされていたと考えることができる。信長は、こうしたおもてなしに長けた人物であったとおぼしい。永禄十一年(一五六八)

に武田信玄の使者として岐阜を訪れた武田家の宿老秋山虎繁に対して、「七五三の御振舞」という本式の膳での饗応に加え、能を見せたり、最後には「岐阜の川にて鶴匠をあつめ、鶴をつかはせ、伯耆守(虎繁)に見せ給ふ」と、長良川の鶴飼を披露した(『甲陽軍鑑』、金子前掲書)。地元産の食材を供するだけでなく、その地特有の催しで相手を歓待したのである。

こうしたおもてなしの精神は、信長から家臣にも受け継がれている。

薩摩の戦国大名・島津義久の弟家久は、天正三年の二月から七月にかけて、伊勢神宮参宮の目的で上洛した(以下の記述は、このときの家久の旅日記『中務大輔家久公御上京日記』による)。順礼に身をやつし、身分を隠しての旅であったが、京都では連歌師・里村紹巴(じよは)の所に身を寄せており、ここでは身分を明かしていたとみられる。

五月、家久は里村紹巴らとともに志賀見物(琵琶湖の名勝めぐり)のために京都から近江へと赴いた。十四日に坂本城下に到着してひと休みしていたところ、坂本城主であった明智光秀から誘いがあり、船で琵琶湖へ漕ぎ出して、坂本城を船から見物した。その船は三疊敷の屋根形船だったらしく、興に乗った家久たちはその屋根に上がって酒を酌み交わしている。

翌日もまた光秀から城内へ誘いがあった。家久が躊躇していたら、光秀自身が彼らの宿まで迎えにやってきて、その後盛大なおもてなしを受けている。庭の竹林に筵を敷き酒宴があり、そこでは「よし巻」が披露された。

これは琵琶湖に生息する鮒・鯉・鮠(ちん)・鮠(はげ)などの魚を蘆の中に寄せ、竹で編んだ簾を丸く立てて魚を捕まえるという遊びだったという。いまでも琵琶湖では定置網の漁法である鮎(えり)漁がおこなわれているが、それを遊興仕立てにした趣向だろうか。日記には書かれていないが、そうして捕獲された魚は料理され提供されたのだろう。

これなどは琵琶湖畔に構えられた城だからこそできる客へのおもてなしといえる。長良川の鶴飼とおなじく、宴の料理や酒とともに、その地域ならではの出し物によって、やってきた客人をもてなしている。

イエズス会宣教師のルイス・フロイスは、日本のおもてなしの特徴として、「われわれ(ヨーロッパ)の間では招待を受けたものが招待したものに礼を述べる。日本では招待したものが招待されたものに礼を述べる」(フロイス『ヨーロッパ文化と日本文化』と、ヨーロッパのおもてなしとは真逆の日本の心遣いに注目している。招待した側が感謝を込めて招待者をもてなすという精神は、日本食を、食材や料理だけでなく、食事の供し方まで含め大きく文化として考えるなかで、重要な観点とい

うことができよう。

《参考文献》

- 『特別展 和食く日本の自然、人々の知恵く公式ガイドブック』（朝日新聞社、二〇二三年）
- 青木直己『図説和菓子歴史』（ちくま学芸文庫、二〇一七年、初出二〇〇〇年）
- 同「羊羹・蒸菓子・干菓子」（関沢まゆみ編『日本の食文化6 菓子と果物』吉川弘文館、二〇一九年）
- 宇野日出生「祭祀と神饌」（石川登志雄・宇野日出生・地主智彦編『上賀茂のもり・やしろ・まつり』思文閣出版、二〇〇六年）
- 江後迪子『信長のおもてなし』（吉川弘文館、二〇〇七年）
- 小川直之「食」の作法と知識」（小川直之編『日本の食文化1 食事と作法』吉川弘文館、二〇一八年）
- 金子拓『戦国おもてなし時代』（淡交社、二〇一七年）
- 熊倉功夫『日本料理文化史』（講談社学術文庫、二〇二〇年、初出二〇二一年）
- 黒田一充「神饌」（前掲『日本の食文化1 食事と作法』所収）
- 原田信男「和食が生まれた背景」（前掲『特別展和食』所収）
- 同「平安時代・鎌倉時代の食」（前掲『特別展和食』所収）
- 吉田元『日本の食と酒』（講談社学術文庫、二〇一四年、初出一九九一年）

能登半島地震

〈今、伝えておきたいこと〉

本鍛治千修

はじめに

能登の語源は、アイヌ語で「突き出たところ」という意味らしい。その昔の旅日記で「能登はやさしや土までも」とうたわれる程、能登は心温かい人が多い地域だ。

そんな能登に二〇二四年一月一日、一六時一〇分、マグニチュード七・六、震度七の大地震が半島を揺さぶった。

私の家は、幸いにも屋根瓦が二〇枚破損したり、ずれたりして雨漏りしていたが、周囲の人たちからみれば軽い被害ですんだ。

また、私は、横浜に家族の住む自宅があり、帰ろうと思えば、いつでも帰られる環境にあった。しかし、完全に倒壊した家、半壊状態の家やそこから命からがら脱出

し、避難所までたどり着いた人たちを目の当たりにして「私は、安全な自宅がある横浜に帰ります。」とは、とても言えなかったし、私のプライドが、それを許さなかった。

この、拙書は、今後想定される南海トラフ等の大地震にも備え、何らかのお役に立てばとの思いから、私の体験談として感想も含めてとりまとめたものである。

その時

二〇二四年一月一日、一六時一〇分、私は、コタツとストーブで暖を取り、特に観たいという番組もないまま、正月くらいは、のんびりしようと思ひ、ただテレビを漫然と観ながら横になっていた。

その時、下から突き上げるような一撃があり、家は、

きしみ、引き戸はガタガタと音を出していた。これは大きな地震だと直感し、まずはストーブを消して、身を守るためコタツに潜りこんだ。

衝撃の一撃から、時間にして一〜二分後に、次の一撃があり、これは横揺れが激しく、かつ、揺れている時間が、これまで経験したことがない長い揺れであった。

引き戸がガタガタと悲鳴を上げていた。とっさに、外に出た方が安全だと判断し、歩こうとしたが立つこともできず、四つん這いで玄関までたどり着き、地震で開いている玄関から外に出ることができた。気がついたら、裸足のまま外に立っている自分があった。

地震がおさまり、恐る恐る、家に入ったが、壁の一部が剥がれ、食器棚や冷蔵庫が倒れ、悲惨な光景が広がっていた。

この時期は、日没も早く、既に、周囲は薄暗くなっていたが電気は停電で、テレビを覗くようにも覗られない。車に行き、装備されているカーテレビで地震の情報を得られた。画面からは、全壊や半壊状態の家屋の様子が映し出されていた。想像を超える被害だ。

その時、携帯が鳴った。たまたま、正月に帰省していた姪っこ夫婦からだ。「買い物に出ているが、自宅までの道路が地震で寸断され、帰れない。おじさんの家に避難したい。」という電話であった。



躊躇なく受け入れる事に同意し、「早く、来なさい。」と指示したが、私の実家に着いたのは翌日のお昼頃であった。

後で聞いた話によれば、私の実家に通じる道路も、寸断され、通行止め状態であった。その日の晩は、路肩で車中泊をしたとのことであった。

地震発生から、しばらくして携帯も使えなくなり、完全に情報から隔絶された状態となった。唯一の情報源はカーテレビだけとなり、その日の晩は、私も、車庫前に出した車の中の車中泊となった。

翌日、姪の夫が蛸島町に住む妹の家まで（通常なら二五分ほど）寸断されている道路を避け、迂回ルートを探りながら、義理の父母の安否確認に行った。幸い、かろうじて倒壊した家から脱出し、蛸島小学校の避難所に居たということであった。

すさまじい破壊力

二〇二四年正月の能登半島地震は、批判を恐れずいうならば、二〇一一年の東日本大震災や二〇一六年の熊本地震を上回る規模だったと思う。

東日本大震災は、津波や原子力発電所のメルトダウンが象徴的だが地震そのものの被害は、そんなにも大きくなかったような気がする、現実に道路は、それなりに繋がりが、津波の被災地までアクセスできていた。熊本地震も熊本市のシンボルである熊本城の石垣の崩落・熊本市内や郊外の被害があったが、比較的狭い地域の大震災であり、復旧も比較的容易にできていたように思われる。

今回の能登半島地震は、道路は、至る所で亀裂が走り、大きく隆起し、あるいは陥没し、崩落し、のり面の崖崩れなど、とても車で移動できない状態であった。

加えて、至る所で山そのものが崩落し、道路を塞いだことから孤立集落が随所に発生した。一方、山津波の発生により、一〇戸あった集落が、すべて流された地域も



ある。

基盤整備された水田が、人の背丈を超えるような規模な隆起で大きな亀裂が生じ、今年の水田耕作ができない地域もある。

また、半島自体が、ところにより四から五メートルも隆起し、海岸が盛り上がり、海岸線が沖合に大きく移動し、それまで使用していた漁港が干上がってしまったところも随所にある。

今回の能登半島地震は、震源地の石川県全域、富山県・新潟県の一部地域と被害の範囲が広範囲である。



何より怖いのは、その後の余震である。地震発生から一ヶ月半を過ぎた今でも、一日に一から二回、震度四程度の地震はあるが、震度一以上の余震が一六〇〇回を超えている。

能登半島は日本海に突き出たところであり、能登半島の道路事情は、半島の背骨に幹線道路が一本走っており、その道路に接して横に道路が広がっている。魚の骨をイメージしたような地域であるが故に、その幹線道路が随所で崩落したことから、全国からの自衛隊、消防車、ボランティアの方々などの支援車も半島の奥まで入るの

に相当の時間を要した。

崩壊した家も、七万戸弱あり、その内、珠洲市では全壊率四割となっており、想像を絶する被害となっている。

在宅避難のはじまり

近所の家は、半壊状態であったが、我が家は、瓦が三カ所で二〇数枚剥がれ、雨漏りしていたが震度七の地震にも耐えていた。

一月二日からは、家が全壊した妹夫婦、たまたま、お正月で帰省していた、その娘で私からは姪夫婦とその子供の六人での在宅避難生活が始まった。

妹の話によれば、蛸島小学校の避難所は、人で溢れ、ギューギュー詰めの状態で、とても小さな子供を抱えた家族には適さないとのことで、我が家に避難してきたとのことであった。我が家は、地震の被災後も四日間、上水道が使える状態で、電気は使えないが食生活には、不自由しなかった。

在宅避難中も震度四～六の地震が頻発し、二から三分おきに地震が発生する異常な状態が続いた。小さな子供は、その度に恐怖に怯えていた。子供ばかりではない。大人も生きた心地がしない日々が続いた。

ついに五日目、貯水槽の水も尽き、我が家も断水状態

となり、それぞれの避難所へ帰って行った。

この頃になると、姪夫婦は、金沢までのバスが一部運行されることとなり、長い時間をかけて埼玉県の自宅に帰って行った。

妹夫婦は、又、蛸島小学校の避難所へ戻り、その数日後に加賀温泉の二次避難所へと移動することとなった。

立って半畳、寝て一畳の生活

私も、旧上黒丸小学校の避難所に身を寄せた。私が到着するなり、「先輩」と呼ぶ声があった。同じ農林水産省に席をおいたO君だった。

是非、お手伝いをして欲しいとのことであった。私は、「できることなら何でもするから」と快諾した。

私が避難所に到着したのは夕方であったことから、早速、暖かい味噌汁と炊きたてのご飯とお漬物を頂いた。避難所に身を寄せている何人かの女性軍が炊出しをしてくれたのだった。

この避難所には、マックス一〇九名の被災者がいた。私が着いた時は、自宅に戻って在宅避難者となったり、子供や親戚の家に行ったりした人たちがあり、結果、概ね半数程度の避難者だったが、体育館は満員状態で私に与えられたスペースはピアノの下のわずかな空間であっ



た。

一晩、被災者の皆さんと寝食を共にし、感じた事があ

る。被災者には、三つのパターンがあることがわかった。一つは、自らが被災者であるにも係わらず積極的に避難生活に係わる人、二つには、「これをやって欲しい」とお願いすると、洪々ながら動く人、三つには、被災者を決めつけて何にもしない人の三パターンがあることが解った。当然ながら、身体的に動けない人にまで、三つ目のパターンには入っていない。

そこで、私が避難するまでのリーダー格の人に相談

し、「丸抱えでサポートしていると、その人がダウンしたらどうするのか?」「震災等の支援の基本は、第一に自助、第二に共助、第三に公助ですよ。」と私の考えを伝えた。

「私も、皆さんと同じ被災者ですよ。」皆さんに寄り添って優しく接する選択をしたら私自身も楽だし、憎まれ口を挟みたくない。しかし、誰かがこの憎まれ役を演じないと避難所の円滑な運営が成り立たないと感じ、敢えて悪役を演じることとなった。

リーダー格の人でさえ、助ける事が当たり前だと認識していたらしい。決してそれは間違った考えではない。被災者の多くも、「助けてくれるのが当たり前だ。」と思いついでいる。

その日の晩ご飯が終わった後の時間を利用して、私から、「大変厳しく聞こえるかもしれないが、皆さんに考えて欲しいことがある。」と切り出した。私からお願ひしたのは、「動ける人は動いて欲しい。体育館の掃除でも、トイレの掃除でも支援物資の整理でも、何でも自分でできることは自分でやって欲しい。親鳥が雛に餌を与えるように、自分のスペースまで配膳してくれるのを待っていてはダメだ。まずは、明日から、動ける人は、せめて、自分の食べる分くらい自分で仮設の厨房まで取りに行つて欲しい。」と話した。

最初は、怪訝な顔つきで「変な奴が来たな」というような様子で私の言動を注視していたが、「自助の精神」を繰り返して訴えた結果、動けない人を除き、すべての避難者が動くようになった。その結果、それまで無表情だったお婆ちゃんまでもが笑顔を取り戻し、「動けなくて申し訳ないね。」と自分の意思を周囲に伝えるようになった。私は、「鬼のように見えるでしょうけど、これが本来の姿だから、動けない人は、周りの人が助けるのは当たり前ですよ。」と諭すように話した。この一言で周囲の人たちも私の真意が理解できたのか、気安く話しかけてくるようになった。

次に取り組んだのは、避難所に居る人たちと、在宅避難者の名簿の整理だ。どの集落に誰が、何人いるのか、緊急時の連絡先等をデータベース化することだった。早速自宅にもどり、自分のパソコンを持ち込んで半日係で整理した。

生まれ故郷とはいえ、五〇年以上、古里を離れている人間にとって浦島太郎のような境地に至っており、どの集落にどんな人がいるのかは、地元の人との協力無しに、このようなデータベースを整理することはできない。

このデータベースが今でも行政や被災者の管理に役立っていることは、言うまでもない。

人間模様

大震災等により日常を奪われた極限状態に至ると、その人の持っている本性が如実に表面化してくる。

ある人は、自らも被災者でありながらも甲斐甲斐しく動き回り、周囲の被災者のお世話を積極的に行ってくれる人、このような人は、極まれであり、避難所には、欠かさない貴重な人材である。

一方、周囲を気にしないで、ただひたすら自分の事にしか気が回らない人、このような人は圧倒的に多い、一番やかいなのは、前述した人たちの塊の中に、飛び抜けて、身勝手と思える人がいる。

このような人は、支援物資が届くと搬入の手伝いをする訳でもなく、搬入が終わると我先に支援物資に群がり、自分の欲しいものを手に持ちきれない程に持って行く。

また、在宅避難者で震災の発生から時間が経ち、電気も復旧し、スーパーマーケットやドラッグストア等もいくつが開店し、日常が戻りつつある中においても、いつまでも避難所に来てせつせと炊出しの食事や支援物資を持って行く者もいる。自分の欲得しか考えていないと思える人もいる。このような人に避難所のお手伝いをお願いしても一切協力をしてくれない。

ましてや、報道による情報だが、支援物資をメルカリに転売している者までいるという。国民の善意を私利私欲に使っているとは、言語道断な行為である。

助け合いとは、支援する側からの一方通行では成り立たない。助けられる側からの協力もないと成り立たないのである。「助け合い」とは双方の行動によってのみ成立する概念だと思う。まさに、「自助」の精神が必要なのだ。

足るを知る

京都の龍安寺のつくばいに「吾唯足知」と記されている。被災者の多くは、行政や支援者に対して、十分過ぎるような支援を望んでいる人が多いように思える。

少し古い話になるが、一九九三年七月、北海道の奥尻島で大震災が発生した時のことを思い出した。まずは、支援物資として備蓄していた災害用カンパンと水を送ったが、その内、ラーメンが食べたい。熱いご飯と味噌汁が食べたいと要求が段々と日常に近い食生活を望むようになってきた。被災者に元気が出てきた証拠であり、うれしい限りである。この震災を期に震災時等における食糧の支援のあり方が変わってきたように思える。被災後、直ちにパンやカップラーメン、レトルトライスなどが主として届くようになっていた。

加えて、衣類や衛生用品などの物資も、そんなに時間をおかずに支援物資として届くようになっていて、ボランティアの方々からの迅速な炊出しもあり、大変、ありがたいことである。

しかし、あまりにも手厚い支援のお陰で、支援を受ける側が「被災者だから助けられるのが当たり前じゃないか。」という錯覚に陥ってしまった。

被災者は、震災等の非常時に支援者に完璧を求めてはならない。「足るを知る」ことが大事だと思う。自分たちが何もしないで「あれが足りない。これをよこせ。」などの不満の声が大きすぎるようなきらいがあるように思える。

また、不平不満の捌け口を行政にぶつけている人たちもいる。行政を担っている人も自らが被災者であり、自らの家の片付けもしないで、連日、行政の運営に当たっている事に感謝すべきだと思う。また、他の都道府県から行政の応援に来ていただいている方々も多数おられる。土地勘の無い中で全ては被災者のためにと懸命に頑張っておられる。

支援は、いつまでも続くものではない。いつか支援が打ち切られる時が来る。その時が来て、慌てふためくのではなく、支援を受けている間に、自分が何ができるのか？今後、支援がなくてもどうして自活していくのか？

自分とその家族が、この先、生き抜くための術を考えておくことが大切だと思う。サポートする側も、ただ助けるだけでなく、その人が将来、自立していけるような支援であるべきと考える。

美人の湯

被災して一〇日程してからであろうか。O氏が「水さえ確保できれば風呂に入れるが」と言い出した。それから「山から水を引けば良い。」とある人が言い出した。早速、山に分け入り水源を探し出す者、おおよその距離を測る者、塩化ビニールのパイプを買いに走る者など、その対応の早さには感心した。

私も「手伝う事はないか。」と尋ねたら、「お前は、足手まといになるから、留守番隊長をやっておれば、それで良い」と言われ、周囲は大笑いとなった。

その翌日から、早速、工事が始まった。田舎には、色々な人がいる。大工さん、左官業、ボーリング工、配管工、電気工夫など実に経験豊富な人たちがいる。それぞれが実力を遺憾なく発揮し、瞬く間に水道工事が完成した。

お風呂の持ち主であるO氏の家は、半壊状態だが、風呂だけはひび割れているが釜だけは、破損を免れていた。そのお風呂に源泉掛け流しとは言わないが冷水掛け流しのお風呂が完成したのである。

人の輪がなせるお風呂の完成だ。湯守は、これまた、I氏を始め手の空いた人が担当し、二日に一回は、薪をくべたお風呂に入れるようになった。

いつしか、誰が言ったのか解らないがこのお風呂を「美人の湯」と称するようになった。

崩壊した中山間地

今回の能登半島地震は、多くの課題を与えてくれた。

最も大きな課題は、超高齢化社会が進展している過疎地で発生したことである。同時に、この地域の主な産業は、農業や漁業等の第一次産業が中心であり、こうした産業を担っている人の多くは、例外なく超高齢化した人たちである。

農林水産省は、過疎化・高齢化が進む中、耕作放棄地の拡大防止、水源のかん養、洪水の防止等、水田が持つ多面的機能を維持していくことを目的として二〇〇〇年「中山間地等直接支払制度」を導入し、二〇二三年度には約二六〇億円を予算化した。一例であるが急傾斜地の田んぼで一〇ヶ当たり二一、〇〇〇円を直接支払っており、現在、第五期目を迎えている。

しかし、この地震により田畑が大きく隆起したところや陥没したところがあり、畦畔には無数のひび割れが生じている。水田に水を引き込む水路もズタズタに寸断



している。

長い冬も終わり、もうすぐ春を迎える時期が来ている。地震さえ無かったら、いつもこの時期はトラクターで代掻きが始まっている。とても今年の耕作には間に合いません。

また、この制度を利用し、これまで田畑を耕作してきた人々の多くは、自宅や納屋等が半壊若しくは全壊した状態であり、トラクター等の農業用機械も倒壊した納屋等の瓦礫の下敷きとなり、ほとんど使える状況にない。

このままでは、日本の原風景である棚田等の里山そのものが、崩壊の危機を迎えようとしている。

この際、「非効率な零細農家を廃止し、農地を集積し、規模拡大を図った農家を育成すべきではないか。」と言う人もいるが、果たしてそうだろうか。経済至上主義や効率論だけで零細な日本農業を切り捨てるようなことを論じてはならないと思う。

地震の影響により耕作を放棄せざるを得ない者が多くいる中で、先日、買い物帰りの道路の沿線で代掻きをしている者を見かけた。ほっと胸を撫で下ろしている自分が居ることに気がついた。

日本農業の果たす多面的役割は、大規模農家だけでは維持できない。日本の原風景を誰が守ってきたのか。都市部に綺麗な水を供給してきたのは誰か。水田の持つ涵養力で洪水を防いできたのは誰か。里山の森林が管理されることにより得られる栄養豊かな水が、豊かな海を育て、その恩恵を受けているのは誰か。

能登半島地震を機に里山の持つ多面的な機能こそ全人類の財産と考え、里山を守ることが国民的課題であると考えざるべきであると思う。

受動から能動へ

震災発生から六〇日が経とうとしている。多くの問題

を抱えながらも一・五次や二次避難もやがて終わろうとしている。とりわけ問題が多いと指摘した二次避難は、事前に避難の目的、到着地及び期間などは一切知らされず、闇雲にバスに乗せられ加賀方面の温泉地に向かった。到着直前になって「〇〇さんは、〇〇温泉の〇〇ホテルです。」と告げられたという。被災者のわがままを封じ、混乱を避けたいという行政の意図は理解しなくてもないが、事前に知らしておくべきであった。

私の居る避難所からも何人かの被災者が二次避難所に向かった。迎えるバスが来る前に私から、「健康に気をつけて、自助の精神ですよ。」の一言と、「次の避難所も一時的なもので、せいぜい二ヶ月程度ですよ。いつまでも、三食・昼寝・温泉付きと思わないで、その間に自分の将来や身の振り方を考えて欲しい。その考える時間をもらえたいと思いなさい。」と伝えて送り出した。

私の想定通り、行政は、二次避難は、三月一六日の北陸新幹線が福井・敦賀間が運行される日までと発表しう。おそらく、相当の人たちは、あわて蓋めいた事だらう。

二次避難のもう一つの課題は、対象者を絞らなかつたことにある。申し込んだ者がすべて二次避難者となり、温泉にあるホテルでの避難生活に魅力を感じ、吾も吾もの様相であった。その結果、被災地に残った者が少なく

なり、仕事や体の不自由な者の介護等、どうしても二次避難できない者だけが残され、地域のコミュニティが完全に崩壊してしまった。

その結果、四月から小学校に入学する一年生が一人になったという悲しい事例まで起きている。これでは、復興を目指して立ち上がるうとする気力まで失せてしまう。

当面の住処となる仮設住宅は、建設は進んでいるものの、まだまだ、倒壊住宅に対し、絶対数が足りず、二次避難者が帰るまでには、到底間に合わない。

一方、子供や親戚に身を寄せている被災者とはいうと、一ヶ月も過ぎると避難先の家庭で多少のギクシャクもあり、段々居づらくなるらしく。電気も通電したこともあり、既に、二〇名以上の被災者が自宅に帰り、自活を始めている。

また、私のところへ「一次避難所へ戻りたい。」と言われる方も何人か居たが、私は、「振り出しに戻るようなことは考えるな。なるべく自活の方向で考えて欲しい。」と冷たいようだが回答した。それは、いつまでも共助や公助を頼るのではなく、「能動的に自助の力を発揮して欲しい。」との願いからである。

もちろん、身体的なハンディがあり、どうにもならない方には、引き続き、手厚いサポートをしていく方向に

何の躊躇もないことは言うまでもない。

行政の役割

私も、三〇数年行政の末席を汚してきた者として、行政のあり方や対応等に常に関心を持っている一人である。

当時の私の上司である高橋食糧庁長官が、ある時、私に行政の使命とは何かを教えてくれた。一つは、国民（市民）の生命と財産を守ること。二つには、富の再配分である。とのことであった。私は、このことを常に心して行政に携わってきた。

大地震に被災した非常時にこそ、行政の使命が発揮される時はないと思う。しかし、避難所の現場から見ていると、色々な側面が見えてくる。

行政も、一生懸命対応している事だと思うが、対応する課題も多く、手が回っていないことも理解する。

お役人さんは、マニュアルどおりに動いており、それが現場の状況にあっていない面が多々見受けられる。

こんな事例もあった。市役所から、避難所へ来られて、「お知らせの配布物を在宅者にも届けて欲しい。」とのことであった。しかし、配布物は一四部しかなく、八〇名以上の在宅者には届けられない。

早速、市役所に電話したところ、「部数がないのでH

Pを見て欲しい。」との返事だった。これには、私もぶち切れ、声を荒立てた。「七〇や八〇歳を超えるお年よりがパソコンを持っていると思うのか？それを操作できると思っているのか？」と言うと次に「コピーをしてくれ。」とのこと、私は、返す言葉で「コピー機を設置している避難所がどこにある。早く、必要部数を送れ。」と言ったがそれっきり対応がない。

これは、ほんの一例だが、お役人さんは、マニュアル通りの対応しかできていない証左だと思う。その原因を探ると、市の職員はリストラで職員の採用を抑制し、人員整理をしており、非常勤職員ばかりだったことだった。

行政は、常に国民（市民）の監視下にあり、普段は「暇そうにしている。」「人が多いからだ。」等と揶揄する人が多い。効率化を図ることは論を待たないが、非常時に機能不全に陥っては何にもならない。ある程度の職員を雇用しておくことは、非常時等のコストと考えるべきだ。

私の経験談だが、一九九三年七月、夜の一〇時過ぎであったと記憶している。奥尻島を大地震が襲った。当時、札幌の某所で先輩諸氏や同僚とカラオケを楽しんでいた。大きな揺れに襲われ、「これは大地震だ。」と直感し、直ちに、職場に帰り、防災用の支援食糧を手配し、夜明

けを待って自衛隊に離島まで運んでもらった。

今もそうだが、マニュアルでは、知事から自衛隊に出動要請があつてから、自衛隊が具体的に動く事となっている。私は、そんなことは知った上で、一刻も早く、食糧を現地に届けることを優先し、事前に諸準備を進めていたのである。

また、深夜であつたが米の卸に電話し、精米を可能な限り用意させ、朝までに千歳にある自衛隊基地まで運ばせ、翌日には奥尻島に届けさせた。これらの対応は、決してマニュアルには書かれていない。関係者の臨機応変な対応と理解があつたからこそできたことである。蛇足だが、これらの対応が迅速だったことで農林水産大臣表彰をもらったことを記憶している。

一方、阪神淡路大震災の時、ある事務所の課長から電話があり。「食糧支援の要請があつたが、奥尻の時どうしたのか？マニュアルでは……とあるが？等」というので「私から、まずは、カンパンを送る手配をし、次に米が欲しいというので精米を卸に用意させろ。事務手続きは後回しだ。」と告げておいた。現場は、決してマニュアルどおりには動かないものと心得た方が良いと思う。

北陸電力の不思議

私の住む集落には、大地震に被災して一ヶ月半を経過

しても電気が通じていない。再三再四、同電力の送配電部署に電話で要求しても一向に拉致の空かない回答ばかりで一歩も前進しない。

電力からの回答は、「上正力集落に通じる道路が破損し、工事車両が入れないからだ。」との回答である。しかし、確かに道路は大きく隆起し、電信柱が二本傾いてはいるが電線は一本も切れていない。電信柱が傾いた地域は、あちらこちらにあるが、どの地域も電気は通じている。ましてや左隣の集落や右隣の集落には、とっくに電気が通じており、真ん中にある私の集落だけ電気が通じていないのだ。

私は、できない理由を聞いているのではない。どうしたら一日も早く電気を通すことができるかを尋ねているのだ。

集落に通じる主要道路は、確かに崩壊しているが、左隣の集落に通じる道路は、十分に車の往来ができ、私も、その道路を利用して毎日、実家に通っているし、道路工事の四トン車も集落に通っている。

ましてや、左隣の集落からは、直線で一五〇メートル程度電線を延長すれば、それで電気問題は簡単に解決するし、電信柱が立てられないなら、地面にパイプを走らせ、仮の電線を通せば済むことである。それもできないなら、発電車を一台入れればそれで済むことだ。

一方、人が住んでいない複数の集落には、電気を通わせているから、なおさら北陸電力がどんな基準で優先度を考えているのか不思議でならない。

私の集落は、北陸電力の送配電マップから完全に消されているのである。北陸電力は、電気事業法第一八条の二に事業者に供給責任があると明記されていることを忘れていたのではないか。

見るに見かねた行政からも、北陸電力に要望は出しているし、珠洲市長が避難所に来られたときに私から市長に直訴した経緯もある。私からは、嫌がらせをしているとしか思えない。

行政から、「行政の責任で個別に発電機を供給しても良い。」とありがたい回答を得ているが、基本は北陸電力の怠慢を質す事だと思う。

災い転じて……

今回の地震により能登半島の先端に位置する珠洲市は、壊滅的な打撃を受けた。家の四割以上が全壊状態で、半壊状態の家も人が住めるような状態ではない。

基幹産業である農業や漁業も、水田は大きくひび割れ、「今年の水田作を放棄せざるを得ない」と嘆く農家が多くいる。また、漁業はというと津波に船が流され、半島の隆起により港が干上がり、港の機能を失い、出漁

すらできない。

加えて、これまで地元の雇用を支えてきた中小零細企業の被害も大きく、生業を再開するまでには、相当の時間を要するものと思える。

一方、労働人口の多くは、二次避難等で珠洲市を離れており、復興するための労働力を確保するのも困難な状態にある。

電気、水道等のインフラは、県外の事業者の力添えを受けて、一部の被害の大きな地域を除いてほぼ復旧しつつあるが、未だ先が見えていない。

ここまで甚大な被害を被った以上、被災前の姿に戻そうと考えるのではなく、開き直って、この際、「災い転じて福となす。」の精神で、大胆な政策転換を図るべきと考える。

一つには、今回、被災した珠洲市、輪島市、能都町及び穴水町の奥能登地区の二市二町を統合し、能登市とし、身の丈に合ったコンパクトな行政運営を図ること。

二つには、インフラの復旧を仮復旧に留め、経費を掛けないこと。

三つには、復興事業に特化した土木工事等を大手企業ばかりでなく、地元企業に担わせること。

四つには、地域のコミュニティを大切にしたり市営の復興住宅を何カ所かに建設し、被災した高齢者や自宅を再

建できない等の者に安価な賃料で提供すること。今のように点在する集落に人が住んでおれば、冬の除雪や電気、上下水道等のインフラを整備する予算も少なくて済み、一石二鳥だと思う。

田んぼや畑が気になる方は、集合住宅から通勤するよいうなスタイルで農作業に行けば良いだけのことだ。

五つには、被災地であっても、被害の程度が比較的軽い家や被災しなかった家で地元に戻らない家を市が一時的に借り上げ、その家を市が仲介し、家を必要としている人に斡旋してはどうか。

私が、市長ならば、こうしたビジョンを一刻も早く、市民に知らせ、将来に対する不安感を持っている人達に定住の決意をってもらうことが大切だと思う。

そうしない限り、被災前の人口の概ね半数の者は、珠洲市を出て行かざるを得ない、悲しい現実しか残らないだろう。

仏教の教えに「莫妄想（まくもうそう）」という考えがある。これは、余計なことを考えず、まずは、行動するという意味である。今こそ、この考えが必要なのではないか。

能登半島地震が教えてくれた教訓

大地震は、いつ、どこで起きるかは「神のみぞ知る。」

いや神も知らないかもしれない。そんな大地震は、人の力では、防ぎようがない。だとしたら、事前に耐震設計の建物を作るなど、大地震の被害を最小限にすることくらは、可能だろう。

能登半島地震は、私たちに色々な教訓を与えてくれた。一つには、能登半島という地理的にいくつもの集落が点在し、かつ超高齢化地域に起きた地震であること。二つには、道路網の脆弱なアクセス困難な地域に起きたことである。

日本は、四方を海に囲まれ、いたる所に半島や岬が突き出ており、これらの地域に共通するのは、アクセスできる道路が往々にして一本しかないことである。予算は係るが可能な限り複線化を図る必要がある。

また、災害対策基本法第四九条に市町村長は、避難所の設置、設備、資材等の確保を図ると明記されている。

しかし、現状は、若干の非常用の水や食糧、毛布等は備蓄されているが、体育館や廃校となった学校等の施設を指定避難場所として、避難者は、そこでごろ寝の避難生活を過ごすなくてはならない。そこには、プライバシーも。男女の区別さへもない。五〇年前とほとんど変わっていない。

解決策としては、各市町村に人口の1%程度の簡易テナントの備蓄を義務付けてはどうだろうか。どこかで大き

な地震等の被害があった場合、各市町村は、お互いに、その簡易テナントを被災地に貸出しする仕組みを作っておけば、市町村の負担も少なく、かつ、非常時には、大量のテナントを確保する事が可能となる。

次に支援のあり方も一考を要すると思う。今回、自分が被災者になって初めて解ったことだが、前述したが、被災者は「支援を受けることが当たり前、支援する側も支援することが当たり前」という錯覚に陥ってはいないだろうか。

被災者も「痒いところに手が届く」ような支援が続いていると、それが当たり前のような錯覚に陥り、自らが持っている力を発揮しようとしなくなる。なぜなら、「母からの無償の愛」のような支援を受け続けていると何も考えずに三食食べられるからである。どんな人間でも、一度、楽することを覚えると、何かをしようという意欲さえ失ってしまう。

避難所やトイレの清掃でも良い、ストーブの燃料の補充でも良い、せめて自分の食べる炊出しの食事くらい自分で取りに行く事でも良い。与えられた環境で自分のできることを見いだすことが大切だと思う。

支援は、まずは「自助」が基本であることを国民一人ひとりが理解する必要がある。支援する側も、大変ありがたいことであるが、被災者が自立できるように促しつ

つ、サポートする程度で良いと思う。

避難生活も二ヶ月が過ぎた。電気も通じ、スーパーマーケットも開店し、徐々に復興に向かっていく。しかし、未だに、自ら車も運転でき、自活できる能力を十二分に持っている者が、支援物資を貪る者がいる。私は、こんな避難者にはなりたくない。

まとめ

能登半島は、昨年五月五日こどもの日に震度六強の地震に見舞われ、甚大な被害を被った。その七ヶ月後の本年一月一日正月に又もや震度七の地震が襲ったのである。次はゾロ目の三月三日だと予言する者もいた。この予言が当たらなくて安堵した。

昨年の地震による被害で五〇〇万円を掛けて修繕し終えた家が、今度は、半壊状態にまで被災した者もいる。その人は、ローンも残っていると途方に暮れていた。

悪いことばかりではない。こんなこともあった。お風呂の帰り、避難所で静かに座っているだけの九〇歳のお婆ちゃんに会った。お婆ちゃんは、避難所に居た時の表情とは、別人のように元気そうで「避難所では、お世話になりました。畑を見てきた。」と生き生きとしていた。自立の覚悟ができていくように感じた。

これから、二次避難に出た方々が帰ってくる時期がく

る。一人でも多くの方々が自立の道を歩んで欲しいものだ。二度と、一次避難所を頼りにして欲しくない。それが、必ずや能登の復興に繋がると信じている。

「被災者の皆さん！今、頑張らなくて、いつ頑張るのですか。」一人ひとりの自立・自助の奮起が必ずや明日の能登を復興させる原動力になると私は信じます。

最後になりましたが、自衛隊、全国の消防関係者、各都道府県警の皆さん、自治体の皆さん、全国から炊出しや後片付けに来ていただいているボランティアの方々等、多くの方々から物心両面にわたり、ご支援いただきましたこと、心から感謝申し上げます。皆さんのお力添えを糧に、必ずや、能登は復興するものと信じています。

奈良県におけるアジア・アフリカ支援米活動

全農林労働組合奈良分会 書記長 栗本光雄

奈良分会は、近畿農政局奈良県拠点（奈良県奈良市）及び近畿農政局南近畿土地改良調査管理事務所（奈良県吉野郡大淀町）の組合員約三〇名の分会です。

当分会は、「食とみどり、水を守る奈良県民会議」を中心に食糧不足に苦しむアフリカのマリ共和国の方々にコメを送る活動「アジア・アフリカ支援米活動」（圃場・奈良県大和郡山内市）を長きにわたり取組んでいます。

「食とみどり、水を守る奈良県民会議」は一九九〇年に奈良県内の七つの労働組合の団体で発足（現在は六団体が加盟（奈良平和フォーラム、自治労奈良県本部、社会民主党奈良県本部、全日農奈良連合会、全国林野関連労働組合奈良森林管理事務所分会、全農林労働組合奈良分会）し、アジア・アフリカ支援米活動のほか、街頭宣伝活動、集会・シンポジウムへの参加、市民農園の支

援などの取り組みを行っています。

コロナ前やそれより以前は、組合員の人数も多かったことや食とみどり、水を守る奈良県民会議の関係労組に声をかけて農業体験を出来ると言うことで田植えや刈り取り時期には、小学校の体験農園として参加してもらったり、近年ではボランティアの方など大勢の人数で一緒になって田植えや稲の刈り取りするイベントでしたが、二〇二三年は、連合奈良の協力を得て会長並びに加盟団体の役員で行うこととなりました。

奈良県はヒノヒカリが多く作付けされており、大和郡山市の圃場においてもヒノヒカリ5aを作付けました。

田植えは六月上旬に行われまし。連合奈良の会長自らが田植機に乗り行い田植えを行った他、参加者が田植え体験をできる部分の一部を手植えとしました。実際の



手植えを経験して参加者の皆さんからは、「普段から運動不足ということもあり手植えは少しずつ植え進んでいく作業なので足腰が鍛えられます（笑）。」「久しぶりの手植えでしたが、天候にめぐまれた事もあり気持ちよく田植えが出来ました。」という声が聞かれました。

田植え後から刈り取りまでの水管理や圃場の除草作業については請負耕作者にお願いして全体を管理してもらっています。

一〇月中旬に稲刈りが行われました。田植えの時と同様に一部を手刈りで天日乾燥をしてそれ以外はコンバインでの刈り取りを行いました。刈り取りはまだ田植えほど動きにくいことはありませんでしたが、ノコギリ鎌を使っている刈り取り方法も請負耕作者から教わりながら刈り取りました。参加者からは「穂が実っているのを実感出来る。刈り取り作業は、腰にくるが無事刈り取りが出来て良かった。今はコンバインなどの機械での刈り取りができるが、その昔は全て手作業と言うことを考えると大変な作業だと思う」という声が聞かれました。

そして無事刈り取りが終わって収穫できたお米二四〇kgは、アフリカのマリ共和国宛てに送るため翌年二〇二四年一月下旬にエルトピア奈良において発送式が行われました。

また連合奈良では支援米以外にも子供達の貧困対策と

して、こども食堂に提供するお米を作っていく取り組みも進められています。

当分会が食とみどり、水を守る奈良県民会議のアジア・アフリカ支援米活動の米作り以外で取り組んでいたのが「ふれあい農園」という事業です。四〇年程続いた取り組みですが、奈良市内で約一〇aの圃場を借りて奈良分会とつながりのある労組に呼びかけ、子供を連れた家族連れや、普段農業と関わりのない人たちが多く普段農業に関わりを持たない方に「家庭菜園」をご家族で楽しんでもらうため企画した取り組みです。

こういった取り組みも活発に行ってきたこともあり、様々な労組の皆さんとの繋がりが出来たことや、活動を通じて子供達や農業を知らない方に対して、農業の魅力や食の大切さを発信することができて良かったと改めて感じました。

(参考)アジア・アフリカ支援米 作付状況・送付状況

	作付状況(単位:a)	送付状況(単位:kg)
2004年	24.5	769
2005年	24.5	731
2006年	13.5	284
2007年	7.0	240
2008年	7.0	360
2009年	7.0	325
2010年	7.0	330
2011年	5.0	240
2012年	5.0	240
2013年	5.0	240
2014年	5.0	240
2015年	5.0	240
2016年	5.0	240
2017年	5.0	240
2018年	5.0	240
2019年	5.0	240
2020年	5.0	240
2021年	5.0	240
2022年	5.0	240
2023年	5.0	240



編集後記

今月二三日に会期末を迎える二二三通常国会は、『政治と金』問題に終止符を打てるか否かが最大の焦点となっています。本家本元の与党自民党案では「主体的解決策が明確ではなく問題の先送りだ」と野党はもとより党内からも指摘されるなど、本当にやる気があるのかと呆れてしまいます。この冊子が皆さんに届く頃には結論が出ているかは不透明ですが、いずれにせよ国民に対する納得性と透明性を確保してほしいものです。

岸田政権も四月の補欠選挙以降、直近の静岡県知事選まで連戦連敗が続き青息吐息。会期末から秋の自民党総裁選を控え、政局が大きく動き解散総選挙も想定される状況となっています。

一方、前号の特集でもあった「鳥獣害問題」。依然として東日本を中心に熊の出没と被害が多数報道されています。家畜ばかりか人間までもターゲットとする種の存在も報告されており、山菜採りや溪流釣を趣味とする私としても自重する日々を送っています。読者の皆さんも十分に注意してください。

さて、今回の特集は、「食文化と料理」です。当誌で「食」をテーマとした特集は数が少なく、筆者の記憶が確かならば、この一〇年間で三回（七五三号「生きた文

化・遺産としての食と農」、八六四号「物価上昇下における貧困と食」、今号）ほど、「料理」となれば希少です。

編集委員の矢坂先生をはじめ四人の方々から、ヨーロッパと日本における料理と地域や歴史的な食文化について論じていただくなど、大変興味深い内容となっています。個食化が指摘されて久しい日本において、「食」や「料理」を通じたコミュニケーションを再考する内容だと思えますので、是非熟読していただきたい。

また、今回は本鍛冶様（全農林OB）から「能登半島地震」今、伝えておきたいこと」として、自らの体験と災害からの教訓について寄稿いただきました。被災しながらも現地でのボランティア活動を通じて、その実態と課題について詳細な報告・提言となっています。現地では水道を始めインフラ整備などに、さらなる時間と労力が必要とする復旧の直中にあります。もどかしい思いをされている被災地と被災者の皆さんに、寄り添った支援が引き続き求められているのではないのでしょうか。

本鍛冶様には、紙面を借りて感謝申し上げます。結びに、支援米活動報告として、近畿ブロック奈良分会の粟本様より寄稿いただきありがとうございます。各地区では今年取り組みもスタートしていることから、引き続きのご奮闘を祈念しています。（柴山）