



初夏の海 編集部

— 目 次 —

特集 生きた文化・遺産としての食と農

- 特集によせて 安藤 光義(4)
 食文化としての和食とその現代的意義 江原 絢子(6)
 トキとの共生を目指す佐渡島 桑原 考史(14)
 食の大地「くまもと」への第一歩
 ～史上初！民間発意のGIAHS認定 その軌跡～ … 宮本けんしん(24)
 世界農業遺産「クヌギ林とため池がつなぐ国東半島
 ・宇佐の農林水産循環」の価値と未来 林 浩昭(34)

単独論文

- 官邸主導の「基本計画」見直しを排す 梶井 功(44)

シリーズ“東日本大震災・福島原発事故からの復旧・復興の今②”

- 東電福島第一原発事故と川俣シャモール福島県川俣町ー … 小林 信一(51)

トピックスシリーズ“世界の食料と農業⑪”

- ロシアの畜産ー現状と課題ー 野部 公一(55)

〔時評〕 誰に奉仕するのか、あきれた農政「改革？」 (H2)(2)

☆☆紙写真 雄大な阿蘇の草原 本号筆者の宮本氏提供
 「農村と都市をむすぶ」2014年7号（第64巻7号）通巻753

誰に奉仕するのか、あきれた農政「改革」?



公約にないテーマ、性急さ、ずさんさ、

農業改革に貢献するようには見えない「改革」の意図はどこにあるのだろうか。首相官邸の規制改革会議という、専門家や農業関係者、現場の人達がいらない、だから政策の体系性を無視した議論がまかり通る場での暗黙の合意は、農業の場に儲け口を探し出し資本に提供するという、その一点にある。

農協の力をそぎ商系の拡大と保険・金融参入を図る意図

協同組合は、零細・分散の弱小生産者やバラバラの消費者が自らまとまり、大手流通業者やメーカー、金融機関などに対抗することである。寡占経済体制で健全なシステムを維持するためには、労働組合だけではなく、利益追求型の株式会社と異なる非営利の協同組合が必要であり、各国でその活動が期待されているのである。

カリフォルニアの稲作農家のジョージは米販売協同組合員であることを誇りにしていた。加州唯一の同組合のシェアは二―三割だが、大手穀物業者のカーギルをはじめとする商系の精米業者に対抗し、組合員からモミを買い精米して輸出や国内でスーパーや加工業者に販売する最大手の位置にその組合はある。そして組合の買い付け

価格が公表されたのちに、商系業者はその価格に一二セントを上乗せして買い付けに入る。だから組合が底値を形成するのであり、もし組合が無ければ商系業者にいいように値付けされてしまうのだとジョージは言う。同組合は日本の共販清算に似たプール制で追加払いをしている。全量出荷義務を当然とする販売農協が米国では主力だが、商系と競合しながら生産者の利益を守り、独占禁止法の対象外でもある。

こうした役割を持つ協同組合に対して、日本の農協が実際に組合員に貢献しているのか、商系に対して競争力を強めているか、その効率性なり内部の政策を巡っての議論はありうるが、協同組合が持つ商系への対抗力を削ぐような政策は取られるべきではない。

日本独自の総合農協、その安定性に米国の農協が内部留保の大きさを含め日本の仕組みに関心を持っている。米国では経営の不安定性が少しでもあらわれると一部の組合員はすぐに脱退し、結果として組合の自己資本が減り不安定性が強まるという、協同組合が持つ自己資本の性格の弱さが経済学会などでは強く指摘されている。だが日本のような、共済・金融の強みで販売・購買を支える仕組みを知ると、そうした協同組合の見方は変わる。

その日本の農協の強みは、逆にその分野をビジネス対象とする業界では参入障壁と映る。「郵政改革」時期の、

日本の「郵便」の強さに対しての米国業界の関心と参入要求は、今回のそれと同じ趣旨である。

農地を不動産化させたい思惑

農業委員の選挙制をやめ自治体の首長に任命権を与える議論も、なぜそれが農地の流動化や農業構造の改善に役立つのか、議論は示されていない。

守られるべき農振地域内の農用地区域にある優良農地が実は減少している。減少は転用によるもので、平場でまとまった土地を確保できれば便利なので、多くのショッピングモールや農外施設、公共施設に使われている。

農用地区域内にある農地を買って転用する場合は、自治体首長に農振地域から除外する申請を先に出し、次いで農業委員会への転用申請に移る。位置付けとしては、農用地区域内にある農地は維持・利用が原則であり、その転用には厳しい条件が付いている。農振法と農地法で二重に守られているといわれているのである。

が、実際は転用が進む。首長が除外申請をどうするかは農業委員会と相談し不許可といった結論になるのが多い。が、中には首長が除外申請を先に認め、やむなく農業委員会がそれに従うケースが出てきている。両者の見解が異なりもめたケースもあるが、首長としては地価が上がり地域の関係者がそれを望むとなると、次の自分の選挙も考え転用に前向きになる。

こうしたとき、首長にとって任命制は大歓迎である。しかし地元から選出され農地の流動化や調整ができる今の仕組みの選出委員は、選出した以上、地域の関係者はその意見や裁定に従うことが多く、事情を知らない任命委員より構造改革に大きく貢献することは誰でも知っている。

農地所有権を求める意図は何のため？

農業参入の企業に農地の所有権を認めてほしいとくすぶっていた要求が、このどさくさで表面化した。

参入企業の中には、農業にとって借地で十分で所有にこだわる必要は無いとする意見もあったが、今回はすでに農地所有が認められている農業生産法人に半額以上の出資を企業に認めてもらいたいとする内容である。半額以上であれば法人を牛耳ることが可能で、そのためには今の原則二五％以下の出資規制を改めてほしい。

が、企業に農地所有を認めることは転用で逃げる選択肢を与える恐れだけではなく、企業の所有農地の下、農民家族経営の下請け化が憂慮される。6次化に伴う企業の参入で成功した場合も、農民家族経営が主体になって初めて農民側に資本蓄積ができるのであり、そのための出資規制なのである。農地所有化は企業に大きな力を与える恐れが大きい。

特集 生きた文化・遺産としての食と農

文化・遺産としての食と農に注目が集まっている。二〇一三年にはユネスコの無形文化遺産として和食が登録された。また、FAO（国連食糧農業機関）からは、新潟県佐渡島「トキと共生する佐渡の里山」、石川県能登地域「能登の里山里海」に続いて、静岡県掛川周辺地域「静岡の茶草場」、熊本県阿蘇地域「阿蘇の草原の維持と持続的農業」、大分県国東半島宇佐地域「クヌギ林とため池がつなぐ国東半島宇佐の農林水産循環」の三つの地域が世界重要農業遺産として認定された。

本特集では、このうち和食、佐渡島、阿蘇、国東半島の四つを取り上げ、文化・遺産として指定を受けたことの持つ意味、今後の可能性などについて、研究者だけでなく、指定を受けるために尽力され、現在も活動を続けている方に執筆をお願いした。単なる生産の枠には収まらない、食と農が本来有している大切さ、魅力の一端が読者に伝われば幸いである。重要なのは、文化・遺産は過去のものをそのまま博物館に納めるように保存すればよいのではなく、現代に適合できるように一定の調整を行いながら、私たちの日々の営みとともに続いていく「生きた存在」であるという点にあると考える。特集のタイトルに「生きた」という言葉を付したのはそのためである。うわべの現象面ではなく、その底流にある本質を継承し、発展させることができるかどうか、指定を勝ち取った後の課題とすることができよう。

詳しくは本文を参照していただきたいが、江原絢子氏が指摘するように、「農産物のほとんどは、各時代に海外から伝来したものを日本の風土に合わせて改良したもの」であり、外からのインパクトを受け止めて自

分たちのものに変えていく柔軟さを日本文化は有していたという点、そして、「飯・汁・菜・漬物」という組み合わせによる食事の基本形が、それを可能にしていた点は注目される。

かつて新潟大学朱鷺・自然再生学研究センターに勤務し、現地の実情をよく知る桑原考史氏は、トキが生息できる環境を創りあげればそれで事足りるわけではなく、トキがもたらす苗踏み被害問題などのマイナスイ面も含めたトータルとしての「島民自らの手による自然環境と社会の改善」を図ろうとしている点、そして、島外との関係のなから自らの主体性を確立しようとしていることの意義を評価している。

リストランテミヤモトのシェフである宮本健真氏は、熊本・阿蘇が世界重要農業遺産に認定されるまでの道のりを、当事者としての視点から描いている。そして、時代の変化に応じてかたちは変えながらも、「草」という資源の活用だけを変えることなく、循環型農業を継続してきたことに阿蘇の本質があることを指摘している。

林浩昭氏は、「動的な保全」の典型としての国東半島の姿を丹念に描いている。シイタケ栽培の技術革新がクヌギ林の更新・循環の利用の実現につながり、瀬戸内海西部の水産資源保全の起点となっていること、失われたシチトウイの復活に取り組み、そこから伝統的産業の現代的価値を発掘しようとしている点、連携式ため池に歴史的に育まれてきた社会が折り合いをつける知恵を見出している点などが注目される。

ここで紹介したような「遺産」の認定を受けるためのハードルは高いが、どの地域にも磨けば光る遺産があるはずである。隣の芝生は青く見えるものだが、自分たちの芝生をしっかりと刈り込む努力をしてはどうだろうか。

（文責…安藤光義）

食文化としての和食とその現代的意義

東京家政学院大学名誉教授

江原 絢子

一、「ユネスコ無形文化遺産の代表一覧表に記載された「和食」

「和食」をユネスコ（国際連合教育科学文化機関）無形文化遺産として提案するための検討会が開催されたのは、二〇一一年夏のことで、その後文化審議会を経て、二〇一二年三月、ユネスコに申請書が提出された。そして、二〇一三年一月四日、ユネスコ無形文化遺産の登録が決定した。登録されたのは、「和食：日本人の伝統的な食文化―正月を例として―」(WASHOKU: Traditional Dietary Cultures of the Japanese notably for the celebration of New Year)とある。登録とは、「無形文化遺産保護条約」の第二条にある、無形文化遺産の定義に基づき世界の無形文化遺産の代表的な一覧表に記載されることを意味している。

二、「無形文化遺産保護条約」第2条定義

次は、条約第二条定義である。

1 「無形文化遺産」とは、慣習、描写、表現、知識及び技術並びにそれらに関連する器具、物品、加工品及び文化的空間であって、社会、集団及び場合によっては個人が自己の文化遺産の一部として認めるものをいう。この無形文化遺産は、世代から世代へと伝承され、社会及び集団が自己の環境、自然との相互作用及び歴史に対応して絶えず再現し、かつ、当該社会及び集団に同一性及び継続性の認識を与えることにより、文化の多様性及び人類の創造性に対する尊重を助長するものである。この条約の適用上、無形文化遺産については、既存の人権に関する国際文書並びに社会、集団及び個人間の相互尊重並びに持続可能な開発の要請と両立するものにのみ考慮を払う。

2 1に定義する「無形文化遺産」は、特に、次の分野において明示される。

(a) 口承による伝統及び表現（無形文化遺産の伝達手段

としての言語を含む。)

- (a) 芸能
- (b) 社会的慣習、儀式及び祭祀行事
- (c) 自然及び万物に関する知識及び慣習
- (d) 伝統工芸技術

(文化庁HPより)

この定義によれば、「和食」は、「世代から世代へと伝承」されてきたこと、「自然との相互作用及び集団に対応して絶えず再現」されるものであることが必要とされる。提案書をみると、食の生産から消費までの技能や知識、実践、伝統に関わる社会的慣習で、資源の持続的な利用と関係している「自然の尊重」という基本的な精神に因んでいる。さらに、「和食」は、年中行事とも関連して発展し、正月の行事のように、代々受け継がれてきたアイデンティティを再認識させ、家族や地域の絆を強めたり、健康的な生活に貢献したりする重要な社会的役割を担っているとしている。

食文化を「無形文化遺産」として申請することになったのは、二〇一〇年に、フランスの美食術、メキシコの伝統料理、地中海料理が登録されたことにより、日本においても登録に向けた動きが具体化していったためである。「和食」といえば、ラーメンやカレーライスは和食なのかなどが話題にされることも多く、また、醤油味の煮

物や味噌汁、あえ物など狭い範囲の料理を思い浮かべることも多い。しかし、ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食」は、先に述べたように料理そのものではなく、技術、知識、社会的慣習など精神的なものを含めた日本人の食に関する「無形」である日本の食文化を対象としている。

「和食」の特徴としては、大きく分けて次の四つがある。タイトルの部分は、ユネスコ無形文化遺産で提案した特徴で、そのあとの簡単な解説は筆者が加えたものである。

特徴1…新鮮多様な食材とその持ち味の尊重

南北に長い日本は四季折々の自然に根ざした各地域の食材が用いられ、素材の味わいを生かす調理技術、調理道具が発達してきた。

特徴2…栄養バランスに優れた健康的な食生活

飯・汁・菜・漬物を基本とする食事の基本形は、組み合わせ次第で動物性油脂が少なく栄養のバランスを保ちやすい。また、うま味を上手に使い、発酵調味料による調味などから、肥満防止に役立ち、長寿にもつながっていると考えられる。ただ、そのエビデンスがあるかどうかについては意見が異なる。

特徴3…自然の美しさや季節の移ろいを表現した盛り

つけ

自然を生かす調理はもちろん、美しい食器を選択し、自然の美しさや四季の移ろいを盛り付けなどに表現している。花や葉などを料理にあしらひ、季節感を楽しむ文化がある。

特徴4…正月行事などの年中行事との密接な関わり

年中行事と食は、密接にかかわり、自然の恵みに感謝し、地域で、あるいは家庭で人々が共に食べることで、社会的な連帯感を生みだしている。

三、「伝統食」とは

「和食」の説明として「日本人の伝統的な食文化」としているが、伝統とはいったまでの食をさすのか、また食文化とはなど、明確な定義のない言葉が続いている。そのことがおそらく「和食」をさらにわかにくくしている。以前、学際的な研究者の集まりのフォーラムを行った際に、そのテーマを「伝統食の未来」としたことがあった。そのため、まず、「伝統食」とは何かについての共通理解を得る必要があり、企画委員の中で検討が行われた。その結果、狭義では、幕末までに形成され定着した食、広義では昭和三〇年頃までに日本人が常食化した食、あるいは三世代にさかのぼって共有できる食と、

かなりゆるやかな定義が行われた。

また、伝統食とは、単に伝えられてきた食ではなく、精神的な面を含めて価値が認められて繰り返され、次世代に伝えられた食の様式ということもできる。

四、自然環境と海外の文化の融合による独自の食文化

特徴1にある「多様で新鮮な食材」は、主として米や麦、雑穀などの穀類をはじめ野菜、豆、芋類などの農産物、海に囲まれているために得られる魚介類、海藻類に鳥類が食材の中心となったが、とくに農産物のほとんどは、各時代に海外から伝来したものを日本の風土に合わせて改良したものである。

日本に自生していたうどやふき、やまのいもなどを除けば、原始・古代から里芋、しそ、大豆、しょうが、葱、大根、茄子、牛蒡などが中国、朝鮮半島を経て伝来している。とくに大根は、その後野菜の中でもっとも重要な食材となり、江戸時代には、煮物用、漬物用、辛み大根用と用途にあわせた大根が栽培され、さらに年間を通して使用できるように品種を改良してきた。牛蒡も原産地は中国からヨーロッパであるが、栽培化して日常食、行事食などに多用しただけでなく神饌などにも使われてきた。

野菜類が商品作物として大量に生産されるようになる

のは江戸時代のこと、とくに江戸や大坂のような大都市の消費を支えるために、その周辺の農家が様々な野菜類を栽培し、練馬大根、亀戸大根、寺島茄子など地域の名がつけられた名産地がいくつも誕生した。

また、食材を調理するだけでなく、それらを乾物、発酵などによって保存し加工する技術も古くから発達した。米、大豆、麦などを用いて発酵させた酒、酢、味噌、醤油、みりんなどの発酵調味料は、かつお節、昆布、煮干しなどの加工品から得られるだしとともに和食の味を決める基本となった。さらに、和食のだしは、日本の軟水に合うもので、硬度の高い水では浸出し難いとされるものである。とりわけ、昆布は日本の中でも硬度が比較的高い関東地方ではだしを引きにくく関西ほど発展しなかった。

近代以降、西洋文化を積極的に取り入れた日本は、それまでの肉食禁忌から肉食が「文明開化」であり、身体を壮健にするとして奨励された。東京では、牛鍋屋が流行したが、それは伝統的な調味料である味噌や醤油、みりんなどで調味したもので、食べられない牛肉をなじみの味で食べさせる和洋折衷料理であった。実際には、多くの人々や地域にすぐに肉食が広まったわけではなく、初めて肉を食べた人々は神仏に参詣することを遠慮したり、肉を煮た鍋は二日間、煮え湯をかけて庭で晒したり

したという。各地域で肉が日常に食べられるようになるのは、高度経済成長期以降のことであろう。新しい食材や料理が受容されるのは、時間がかかるといえる。それでも肉類は、薬食いなどにより、江戸時代でも食べる体験をしてきた人々がいたといえるが、乳・乳製品は、古代の貴族がわずかに体験したのみで、ほとんどの人々は近代以降に出会うことになる。そのため、和食になじむには、肉よりさらに定着に年月が必要で、現在でも定着したといえるかどうかは議論があるところだろう。

以上のように、世代を超えて引き継がれてきたものはその内容が変化はしても通底しているすぐれた共通点があれば、伝統的日本の食文化を伝えてきていると考えてよいのではと思われる。

五、長く引き継がれてきた食事の基本形

平安末期から鎌倉時代に描かれた「病草紙」の絵に、虫歯の男が泣きながら高盛飯を食べているそばにおかずらしき皿と汁などが見え、飯・汁・菜・漬物を基本形とする食事は、すでにこのころから行われていたとみられている。

本膳料理は、室町時代に成立した武士の供応食の形式である。膳に料理を配置し、供応の程度によりその膳の数が増加する。本膳（一の膳）には、「飯、汁、なます、

坪、香の物」が載せられ、膳の向こう側に焼き物がくるのが、最低限の単位で、飯と漬物は通常数に入れないので、一汁三菜と称する。実際には、本膳料理の前に酒の儀礼と酒肴、本膳のあとに酒宴による酒と酒肴が供されるため、料理の数は、きわめて多いだけでなく食材も魚介類・鳥類を中心に多彩な料理が用意される。また、その後、茶の湯に伴って成立する懷石料理は、時系列に順に供せられるが、一汁二菜か三菜で、飯・汁・菜・香の物の形はかわらない。

いっぽう、伝統的な日常食は、一汁一菜と二菜と菜の数は少ないだけでなく、魚介類は、決まった日に用意される程度で、野菜、芋類、豆腐など大豆製品が多いのが特徴といえよう。ただ、特別な日を比較的多く設定することで、日常（ケ）と特別な日（ハレ）を組み合わせながらある程度の栄養的充足をはかっていたともいえよう。

具体的に同じ人物のハレとケの食事内容を見てみよう。同じ人や家の両方の例が史料として残されることはきわめてまれであるが、ここでは、江戸の赤坂に暮らし隠居大名である真田幸弘の食事記録（一八〇一年）のうち秋の日常食の一例を下記に示す。

朝食 ご飯＋汁（糸瓜）＋平皿（ちりめん麴・藤豆・笹がき人参）＋湯豆腐＋香の物

夕食 ご飯＋汁（豆腐）＋平皿（櫛形茄子・初茸）、平

皿（むしさつまいも あんかけ）＋香の物

夜食 ご飯＋汁（豆腐）＋平皿（唐茄子・平かつお）

＋香の物

いずれも「飯・汁・菜・漬物」の形をとっている。朝と夕は、菜が二つで一汁二菜、夜は一汁一菜である。ここで夕食とあるのは、実際には現在の昼食にあたる。一見して豆腐が多いこと、魚介類は「平かつお」がみられるだけだ。これはかつお節を削ったもの。かぼちゃの煮物などの上にかけたと思われる。別の日に焼き魚が出ることもあるが、皿数は一菜か二菜である。

飯の量は記録には見えないが、江戸時代の商人などの史料から、一日四合程度（約五六〇グラム）は摂取していたと思われる。必要なエネルギーの八割程度を穀類である飯から摂取していた穀類偏重の食生活であった。そのため、今日の栄養学からみれば必ずしもバランスが取れているとはいえない。次は幸弘の誕生日（一八〇一年一月二一日）の食事である。

酒の儀礼と酒肴から始まり、本膳料理の後は、酒宴となる。正月はもっと規模の大きなものとなるが、日常食と比べると全く異なるほど多くの料理が用意され、魚介類の種類も多い。

江戸時代後期になると、農村部でも婚礼などではこの例より大規模な婚礼が行われた例も多い。

酒の儀礼

田作り 臛煮（餅・串貝・里芋・大根・臛豆腐・青菜・青昆布・平鰈） 梅干 吸物（鯛・ひれ） 後略 胡麻塩御赤飯

本膳料理

本膳 御飯 汁（つみ入れ・椎茸・嫁菜カ） 鱈（鯛造り・赤貝・栗・しょうが・のり・きんかん） 坪（□・松露・栗麩）

二の膳 汁（鱈・青昆布） 平皿（車海老・生椎茸）

猪口（みつば・うど・つくし） 焼物（小鯛）

酒肴

硯蓋（かまぼこ・あわび・きす・蒸しくわい・くねんぼ・酢漬けしょうが・さがらめ）

刺味（ひらめ・貝割り菜・うど）

台物（小鯛・ひじき・みつば）

御重詰め

菓子類

酒宴

酒と酒肴（略）

以上のように、「飯・汁・菜・漬物」の基本形は、日常でも特別な日の食でも引き継がれ、西洋料理の影響を受けて変化していく近代以降にも引き継がれた。地域によっては、小麦粉製品をうどんにして、これを主食とする地域もあり、必ずしも基本形に沿わないところも見られた。次は昭和初期の都市部、各地域の夕食の事例である。



本膳料理例 東京家政学院大学生生活文化博物館蔵（標本）

東京商家
名古屋勤め人

白米飯、シチュー、ぶり大根、漬物
白米飯、味噌汁、コロッケ、白和え、漬物

青森弘前

白米飯、大根と油揚げの味噌汁、さ
んまの塩焼き、漬物

山梨桐原

煮込みうどん、せいだのたまじ（じ
ゃがいもの煮物）、漬物

香川塩江

麦飯、そばの打ち込み、漬物

山梨県桐原の例では、段々畑で水田が開けず、雑穀や小麦が栽培され、夕食は毎日のようにうどんを打ち、味噌汁に各種の野菜類を加えて加熱した煮込みうどんが食卓に登った。

翌朝は、麦飯にうどんの余りを汁代わりにし、漬物などが朝食となり、基本形の食事が日常であった。都市部では、コロッケやシチューといった洋風料理を加えた和洋折衷料理が出されるが、どこまでも食事の基本形を崩さない範囲で菜の一部や汁などに洋風料理を取り入れたものが多いことが特徴であろう。

いっぽう、近代の各地でも特別な日がしばしば設けられ、魚類、鳥、卵等動物性食品が多く使われた。同じく昭和初期の青森県弘前の例をみると、稲上げの日の夕食

のご馳走は、白米飯に豆腐汁、刺身、なまこやほやの酢の物、ほうれんそうといかの胡麻和えという一汁三菜の組み合わせに酒も出されて、日常とは異なるご馳走を楽しんでいる。

この基本形は現在でも一汁三菜のこととともに残っており、朝ご飯などでは実際にも使われているが、その魅力とともに伝えられることが少なくなったからか、とくに若年層では食事を組み立てる際に意識することが少なくなっただけかもしれない。

何百年と続いた食事の基本形は、そこに合理的な点があったから続いてきたともいえる。ご飯を中心に、主菜には魚や肉など動物性食品を中心とした一皿を用意し、副菜には何種類かの野菜・芋・豆類などを用意する。副菜は煮物とあえ物など二種類に分けてもよい。主菜をハンバーグと温野菜の付け合せ、野菜類のあえ物にご飯と味噌汁といった組み合わせも和食の組み合わせと考えるとよいであろう。このように単純な飯、汁、菜、漬物の組み合わせは、季節によって、好みに応じ様々な内容を変化させることが可能である。

筍ご飯、若竹汁、焼き魚、筑前煮、菜の花の辛し和え、漬物と組み合わせると、いかにも春を感じる食事ともなり、ステキに野菜類のあえ物と味噌汁といった組み合わせも和食の組み合わせといえよう。こうした組み合わせ

せは、栄養的なバランスも保ちやすくしかも楽しみの食を作り出すこともできる。

和食の多くは、濃厚な味をつけることより、素材の味が活きるようにだしを用い、わずかな調味料で味をつける。そのため、家庭料理では単純で誰でも作ることが出来るものが多い。基本を身につけると、あとは馴れである。一部を調理済み食品などで補うことがあっても、食事の基本形がわかっていれば、栄養的なだけではなく味のバランスも考えた組み合わせが比較的簡単にできるはずである。このような知恵は、ぜひこれからの食生活にも生かしていきたい。それが和食継承にもつながることであろう。

六、和食を次世代に継承する意味とその方法

和食を次世代に継承するには、それが継承に値するものでなければならぬ。和食は、各時代の人々に合うようアレンジして絶えず変化しており、今後に変化するはずである。そのため、継承すべきものは何なのかを吟味しなければならないだろう。人によってもそれが何かは異なるかもしれない。

先に述べた通り、食事の簡単な組み合わせは、すぐれた知恵であるともいえる。味のバランス、栄養のバランスをとりやすく、変化もつけやすい。ただ、伝統的な食

事が、栄養的に常に満たされていたかといえばそうとは言えない。伝統を引き継ぐとは、そのままの食量などを以前の形に戻すことでは無論なく、食事の基本形を中心として組み合わせを考えるとという知恵を引き継ぐことを意味する。

本論では食事の形を中心に述べてきたが、特別な日の食事は、さらなる意味を含んでいることが多い。正月など年中行事は、神仏に米や酒などを供え、自然の恵みに感謝し、諸病を祓い、災害のないよう祈りをささげる行事である。祈りの後に、供えたものをいただくのが、神と人との共食であり、直会と呼ばれる。自然の恵みを自然が持続する範囲で利用し、それを最後まで使い尽くすという謙虚な暮らしが本来の姿で、その精神とともに現代に引き継がれてきたのが行事と行事食であった。今後も、行事食だけでなくその背景とともに次世代に引き継ぎたい。

参考文献

江原絢子・石川尚子・東四柳祥子『日本食物史』吉川弘文館（二〇一九）

熊倉功夫監修・江原絢子編著『和食と食育』アイ・ケイコーポレーション（二〇一四）

トキとの共生を目指す佐渡島

日本獣医生命科学大学講師 桑原 考史

はじめに

日本海に浮かぶ新潟県の佐渡島は二〇一一年六月、能登半島とともにGIAHS (Globally Important Agricultural Heritage System、世界農業遺産) サイトに登録された。登録名称は「トキと共生する佐渡の里山 (Sado's Satoyama in harmony with Japanese crested ibis)」である。農業分野の取組みに加え、佐渡の自然や文化も評価の対象となっている (武内二〇一三)。

佐渡島ではトキの野生復帰事業が実施されており、生息地・餌生物の確保を目的とした環境保全型農業やビオトープ管理等の取組みが展開している。これらを促進するため、佐渡市は二〇〇八年度に生きものに配慮した水田稲作の認証制度を導入した。

本稿の目的は、この認証制度に代表されるトキとの共生を目指す取組みの紹介である。ただし、農業部門の立ち入った経済分析は別稿を期したい^(注1)。また、認証制

度の目的や仕組みは本誌二〇一〇年九月号で渡辺 (二〇一〇) が紹介している。さらに新潟日報社報道部 (二〇一〇) は、野生復帰関係者間の議論、里山や農業の現状等を、住民の声とともに詳しく紹介している。

そこで本稿では、歴史的な視点から、佐渡の人びと(さらには社会全体)にとってトキとの共生を目指す取組みが持つ意義を考察することとしたい。以下、1で佐渡の自然と社会の歴史をやや詳しく紹介し、2でトキの保護・野生復帰の経緯と認証制度の概要・現状、活動の実態等を述べる。最後に3で取組みの意義を考察する。

1、島の自然と社会

(1) 佐渡島の概要

佐渡は面積約八五五平方キロメートル、東京二三区の約一・四倍の離島である。周囲長(海岸線)は二八〇キロメートル、本州との最短距離は三四キロメートルである。本州からの所要時間は、新潟・両津間の場合フェリ

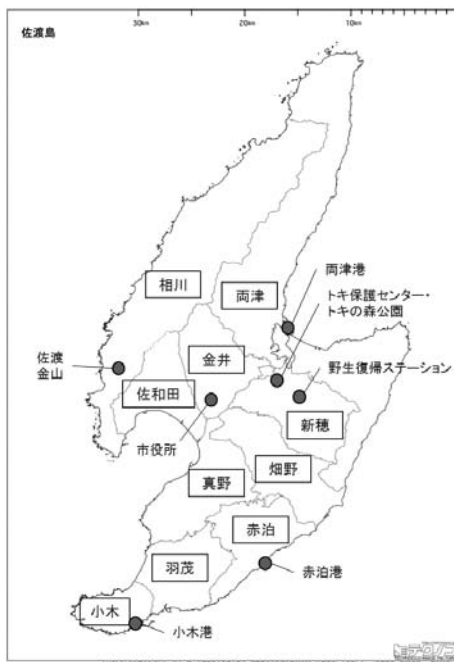


図 1 平成合併前市町村名及び主要港・施設

テクノコ白地図 (http://technocco.jp/n_map/0150niigata.htmlよりダウンロード) に加筆。

図 2 (右下) 国仲平野と大佐渡山地
(2013年 6 月)

図 3 (右) 畑野の里山 (2013年 6 月)

図 4 (下) 前浜 (野浦) の水田 (2012年 9 月)

(いずれも執筆者撮影)

ーで約二時間半、ジェット高速船で一時間である。
大きく二つの山地からなり、大陸(北西)側は大佐渡、
本州(南東)側は小佐渡と称される。図 1 に平成合併前
市町村名と主要港・施設を示した。二〇〇四年の合併後
はひとつの市(佐渡市)になっている。島中央部には沖
積平野(国仲平野)が広がり、穀倉地帯を形成している
(図 2)。平野の縁辺部には里山が形成されている(図
3)。小佐渡南部は温暖で、羽茂を中心に柿やルレクチエ
等の果樹生産が盛んである。野生絶滅の直前、新穂や前
浜(両津の小佐渡東部側)はトキの主な生息地であった



と見られる(図4)。

(2) 佐渡島の自然^(注2)

佐渡島は三〇〇万年前頃に形成された。本州との海峡は深く、陸続きになった地質的な証拠は見出されていないが、生物相の類似性からは一時的に陸続きになった可能性が示唆される。二〇〇万年ほど前まで大佐渡(最高峰一、一七二メートル)と小佐渡(最高峰六四五メートル)は別々の島であり、氷期―間氷期サイクルの中で海水準が大きく変動しながら現在の地形が形成された。

対馬海流の影響で冬季は本州に比べやや温暖であり、高標高地を除き積雪量は多くない。島の植生は暖温帯の常緑広葉樹林(タブ・シイ林)からコナラ林・アカマツ林、中間温帯のスギ天然林や冷温帯のミズナラ林・ブナ林まで多様である。里山の植生の中心はコナラ・アカマツであり、野生トキが営巣するのは主にこれらの樹種である。

動物では、サドガエル、サドマイマイカブリ等の固有種・固有亜種が存在する。大型哺乳類は生息していないが、縄文時代の遺跡からイノシシの骨が発見されている。飛べない哺乳類や昆虫類では佐渡固有の遺伝子を持つ種が複数知られており、本州との交流の機会には限定的であったようである。里山のため池や湧水等には昆虫を含む水生生物が数多く生息しており^(注3)、トキの餌資源

となっている。

(3) 佐渡の社会^(注4)

佐渡では旧石器時代に段丘面等に人類が居住し始め、稲作伝播後は平野部にも村落が形成された。

人口は、近世の金銀山開発のピーク時には相川だけで四〇五万人に達したとされる。近年では、一九六五年の一〇万二、九二五人から二〇一〇年の六万二、七二七人へ大きく減少した(国勢調査)。この間、〇―一四歳人口は約四分の一に、一五―六四歳人口は約半分に減少した一方、六五歳以上人口は二倍以上に増加した(同上)。

近年の人口減少は新潟県内や首都圏方面への若年層流出の影響が大きいと考えられるが、歴史的には海流や海上交通の関係で能登半島や西日本との関係が深く、出土品や方言に能登(北陸)方面の影響が認められる。近世までは海上交通の拠点として、能登や対岸に近い小木や赤泊、松ヶ崎(畑野)等が主要な港であった。これに対し明治以降、新潟港から近い両津にその地位が移っている。

近世初頭、採掘技術の発展と伝播、支配構造の変化等を背景に開発が進み、技術者や商人、労働者など夥しい数の人間が佐渡を訪れた。金銀山の排水用具である水上輪を用いて新田開発が進み、能、人形芝居、焼物(無名異焼)といった多彩な文化や芸能が生成・定着した。こ

うして生まれた水田や文化が、G I A H S登録の評価ポイントの一つになっている。金銀山は現在ユネスコ世界文化遺産の暫定リストに記載されている。

佐渡の社会形成には「常に海の向うから新しいものを取り入れて、現状を打開、克服しようとし、他方はげしい変転と没落のなかでそれを独自の文化と思想にくみだてていく」(田中一九七四・二二一)という側面があった。人々のこうした営みによって水田やため池が保全され、野生トキに国内最後の生息環境を提供したのである。

2、トキとの共生を目指す取組み

(1) トキの保護・野生復帰活動の経緯^(資料)

トキ (Japanese crested ibis, 学名 *Nipponia nippon*) はペリカン目トキ科の肉食鳥である。成鳥の全長は約七五センチ、翼開長約一四〇センチ、体重一・六〜二・〇キロほどで、ドジョウ・ミミズ・カエル等を捕食する。寿命は一〇〜一五年程度で、二〜三歳から繁殖する。ふだんは群れを形成するが、繁殖時には雌雄ペアを作る。かつて東アジアに広く生息したが、乱獲・環境悪化等により激減した。日本国内では佐渡島が最後の生息地となり、一時野生絶滅に至った。

佐渡における保護の歴史を区分すると、Ⅰ期…トキ生

存が確認された一九二六年から全羽捕獲に至る一九八一年まで、Ⅱ期…捕獲トキの繁殖が試みられた一九八一年から二〇〇三年まで、Ⅲ期…環境省のビジョンに基づき野生復帰と定着が試みられている二〇〇三年以降と整理できる。以下、各期を簡潔に振り返る。

Ⅰ期…一九〇八年にトキは「狩猟に関する規則」の保護鳥に指定され、二六年に『新潟県天産誌』で「濫獲の爲め其の跡を絶てり」と記された。ところが同年、鳥類研究者の川口孫治郎により佐渡での生存が確認された(池田二〇一及び川口二〇一二)。川口は柳田国男に「今日迄トキの現存することを突き留めたゞけでも、大収穫と恐悦致居候」と書き送っている。その後特別天然記念物(五二年)や国際保護鳥(六〇年)に指定され、地元有志による保護活動も進められたが、個体数は減少し続け、八一年に野生トキ全五羽をやむなく捕獲し、飼育下での増殖を図ることとなった。

Ⅱ期…一九九九年一月に中国から洋洋・友友のペアが贈呈され、繁殖に成功して優優が誕生した。しかし捕獲トキの繁殖は成功せず、二〇〇三年に最後の日本産トキ「キン」が死亡した。「キン」はトキ観察員を務めていた宇治金太郎氏が一九六八年に捕獲した個体であった。

Ⅲ期…二〇〇三年、環境省は「佐渡地域環境再生ビジョン」の中で、「平成二七年(二〇一五年)頃、小佐渡東

部に六〇羽のトキを定着させる」という目標を定めた。
 ○七年には新穂地区に野生復帰ステーションが開設し野生順化訓練が開始され、翌〇八年九月、第一回放鳥が行われた。二年四月、自然界で三六年ぶりに雛が誕生し、三八年ぶりに巣立ちに至った。二〇一四年五月までに計九回、一四二羽が放鳥されている。

新穂や両津では住民有志が一九五〇年代に愛護会・保護会を設立し、ビオトープ作りや給餌に取組んできた。近年の野生復帰に際しては農業者や島内外の市民団体が環境保全型農業、ビオトープ作り、生きもの調査等に取組み、自治体やJAがそれらを支援している。大学や地元住民によるトキのモニタリングも行われている。野生復帰にはこのように多様な主体が関わっている。

一度は野生絶滅したトキの再導入に、野生復帰ステーションは「トキの存続が可能となる自然条件等を整えたうえで、過去に生態系を構成していたトキを自然に放鳥することは、本来の生態系を復元することにつながり」、「トキが安心して暮らせる環境は、自然と人間の共生が可能で、私たち人間にとっても安全で安心な環境」であるとしている^(注7)。トキの生息を可能にする豊かな自然環境（生物多様性^(注7)）と、それを形成・維持できる社会が目指されているのである。トキはその指標であり、象徴である。

(2) 生息環境・餌場作りに向けた佐渡市の取組み^(注8)

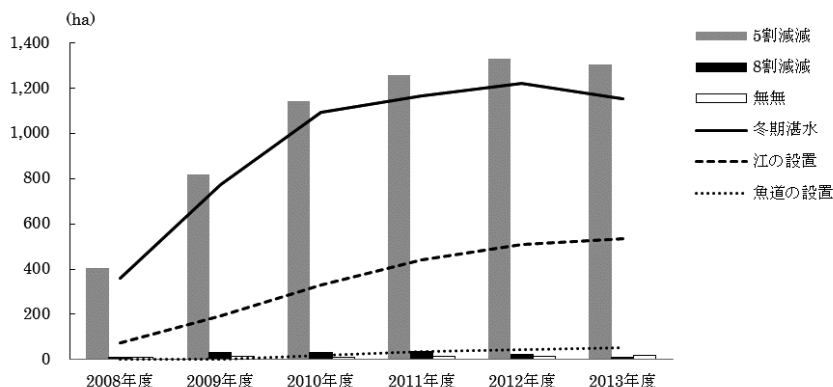
餌場は水田や畦、水路、浅い湿地等であり、水田農業がトキの採餌環境、ひいては生存を大きく左右すると言っても過言ではない。

二〇〇一年、当時の新穂村長の呼びかけを契機に、農業者六名と一法人が「トキの田んぼを守る会」(以下守る会)を結成し、島のNPO法人や稲作技術指導者と協力して不耕起無農薬栽培やビオトープ作りを開始した(田中ら二〇〇八)。しかし守る会会員に対する執筆者の聞き取りによれば、当時多くの生産者はトキの餌場確保に対して関心が希薄であったという。大竹(二〇〇五)によれば当時、新穂村が一〇a当たり二万円の取組助成を実施していたが、二〇〇四年の市町村合併に伴い助成が廃止され、翌年度にかけて不耕起栽培面積はむしろ減少してしまった。伊藤(二〇〇六)は、環境保全型農業の取組みは未だ「点」の存在であり、だからこそ行政の支援が可能なのではないかと指摘した。また、佐渡産米に対する評価の高さが、独自マーケティングの遅れを招いているのではないかと指摘していた。

こうした状況は、佐渡市が二〇〇八年度に「朱鷺と暮らす郷づくり認証制度」(以下朱鷺認証制度)を導入すると一変した。市の当初の認証目標面積は八〇〇haであったが、二年目に早くも達成し、二〇一三年度には一、三

- 七六haと島内水田面積の二割近くに達している(図5)。
- 認証の広がり背景には、佐渡産米の突発的な市場評価低迷に対する農業者・JAの危機感があったと考えられる。制度導入当時、二〇〇四年夏の台風被害による同年産米の出荷量激減と、翌年以降の販売不振を受け、打開策が必要とされていた(渡辺二〇一〇)。朱鷺認証制度は、トキの餌場確保と佐渡産米の市場評価向上という二つの目的を、絶妙なタイミングで結び付けたのである。
- 認証の要件は、①「生きものを育む農法」(以下育む農法)の実施、②水田の生きもの調査の実施、③農薬・化学肥料の慣行の五割以上削減、④生産者のエコファーマー認定の取得である。育む農法は(a)冬期湛水の実施、(b)江(常時湛水する溝)の設置、(c)魚道の設置、(d)水田バイオトープの設置のいずれか(複数でも可)で、それぞれ一〇a当たり二〜七千円の助成金が支払われる(二項目加算や中山間助成がある)。(a)と(b)が育む農法の取組みの大部分を占める^{注3)}。
- (d)のバイオトープは、圃場面積の二割または二a以上で通年湛水または湿地管理を行うものである。こうした粗放的な水田管理も、生物多様性保全の観点からは重要である。
- (3) トキとの共生を目指す人びと
- 認証水田面積比率の上位三地区は新穂(三九・五%)、

図5 朱鷺認証制度の取組別認証面積の推移



資料：佐渡市農林水産課。

注1)「5割減減」は化学肥料・農薬を慣行栽培の5割以上削減、「8割減減」は同じく8割以上削減、「無無」は不使用を指す。

注2) 生きものを育む農法については、重複して認証を受けている水田がある。

注3) 生きものを育む農法のうち「水田バイオトープの設置」は認証面積が少ないため、図示を省略した。

金井、畑野（ともに二六・五％）である（いずれも二〇一三年度）。羽茂では認証面積比率は高くないが、二〇一〇年農林業センサスの環境保全型農業取組経営体比率は新穂を上回る。環境省によればこれらの地区では放鳥後のトキ出現率が比較的高く、農業者がトキを意識する頻度や機会が多いと推察される。

以下農業経営や市民団体、地域の活動の一端を紹介しよう。

守る会の会長を務める斎藤真一郎氏は、二〇〇一年にいち早く取組みを開始した佐渡の環境保全型農業の第一人者である。年々経営規模の拡大が進み、水田面積は一五haを超える（二〇一二年時点）。大半の水田で冬期湛水や江の設置に取組むとともに、守る会会長として年四回の生きもの調査、島外のNPO法人との連携、草取りボランティアや大学生の受け入れ、学習会・研修会の開催等を行っている。同じく守る会会員の長畝生産組合は、一九七七年に設立、八一年に法人化した一〇〇ha規模（島内では最大）の集落営農である。三〇～四〇代の専従者四名を確保し、水稲生産、加工、ハウス野菜生産等に取組んでいる。不耕起栽培に二〇〇一年から取組んでおり、朱鷺認証制度導入以降は大半の水田で冬期湛水を実施している。また米の直接販売の比率を年々高めている。

社団法人生きもの語り研究所は、水田の生きもの調査

の講習や修学旅行生に対する体験指導・環境教育、俳句や川柳等の「生きもの語り」作品の募集といった活動を展開している。斎藤氏や長畝生産組合の役員も理事を務めている。

潟上水辺の会は、河川の生きもの調査、ビオトープの造成・管理、ホタル祭りの開催といった活動を行なっている。会長はJA佐渡前代表理事で、現在はJAファーム佐渡代表取締役を務めている。

以上の経営や組織は新穂を活動拠点としている。加えて前浜の二集落を紹介する。

野浦は婦人部による餌場保全等、トキの保護活動が一九五〇年代から行われていた集落である。農薬・化学肥料の五割以上削減を要件とする野浦トキの郷米生産組合を二〇〇四年に設立し、収穫した米を生協に契約出荷している。また春駒や民謡、文弥人形芝居といった芸能活動がさかんであり、農業と芸能を軸にした消費者との交流も行われている。毎年六月頃と九月頃に稲作研修会を開催し、環境保全型稲作技術の向上を図っている。二〇一四年に集落営農組織として株式会社「野浦情報局」を設立し、生産体制の強化を進めている^{注10}。

岩首集落では廃校になった地元の小学校校舎（木造）を「岩首談義所」と名付け、地域活動の拠点としている。

談義所代表の大石惣一郎氏はUターンを経て、都市部の

大学生とともに棚田保全、竹林伐採、「竹灯りの集い」の開催等、多彩な活動を展開している。岩首の棚田はGIAHSを象徴する場所に位置付けられ、里山散策ツアーが行われている。

(4) 取組みの効果と課題

以上のような取組みの効果の検証と今後の展開方向の検討に向けて、二〇一一年五月、新潟大学超域学術院朱鷺・自然再生学研究センターに佐渡市寄附講座が設置された^(注11)。約三年間に渡る調査研究により、育む農法実施水田における生物の豊富さ、佐渡産米の食味や地域的特質、消費者のターゲット層等が明らかになっている^(注12)。また、環境省によれば野生トキの認証水田利用率は二〇一〇～一二年にかけて向上しており、制度が良好な餌場環境の形成に貢献していることが伺われる。

一方で検討すべき点や課題もある。ここでは二点挙げる。ひとつは認証米の販売である。現状では認証生産された米のうち、実際に認証米として販売されるのは一部である(二〇一二年産では四、五〇〇トンのうち一、六〇〇トン)。島内で生産面積が広がる一方、販売面がボトルネックになる可能性がある。今後の展開は、生きものの豊富さ・生物多様性が市場でどれほど認知・評価されるかにかかっている。

もうひとつは地域間・住民間の温度差である。典型的

なのがトキの苗踏み被害問題である。現在はさほど問題視しない農業者もいるが、今後野生個体数が増えれば局面が変わることも考えられる。制度的な手当て^(注13)とともに、当事者である住民を交えて現状認識を共有し、妥協点を探るような仕組みが必要である。

3、トキとの共生を目指す取組みの意義

トキとの共生とは、トキが生息できる自然環境と社会はそこに住む人間にとっても快適であるという前提に立ち、その実現を図ることである。ゆえに、何よりもまず島民が取組みの主体であり、受益者である(べきである)。

と同時に、野生復帰にせよ朱鷺認証制度にせよ、島外との関係なしに成立しえない。佐渡のこれまでの歴史と同様、トキとの共生は「海の向うからとり入れた新しいもの」、すなわちトキに対する社会的・国際的評価や生物多様性概念を、多様な主体とともに「独自の文化と思想にくみたてていく」^(注14)取組みである^(注15)。

以上のように、トキとの共生を目指す取組みの意義とは、第一に島民自らの手による自然環境と社会の改善であり、第二にトキや生物多様性を島民の暮らしの中に根付いた生物種・概念へと、島外者とともに鍛え上げていくことである。

言うまでもなく、佐渡だけでなく社会全体にとっても

生物多様性は極めて重要な概念である。しかし二〇一〇年の名古屋COP10以降、社会的関心は持続しているだろうか。佐渡島の取組みは、生物多様性の保全に向けてこの社会が変わりうるか否かの試金石である。その点で生きものを育む水田農業は重大な役割を担っている。

(注1) 桑原(二〇一四)に加筆修正を施し、論文化を進めている。

(注2) 佐渡の自然史については、新潟大学朱鷺・自然再生学研究センター大脇淳特任准教授(昆虫生態学)の私信から多大なご教示を受けた。この場を借りて感謝申し上げる。

(注3) 絶滅危惧の水生生物も多数生息している。

(注4) 佐渡の歴史については、児玉ら編(一九九八)、田中(一九七四)、地方史研究協議会編(一九七七)、藤岡編著(一九七二)を参考にしたが、引用箇所以外は文献・ページ数の列挙を差し控えた。

(注5) 環境省佐渡自然保護官事務所川瀬翼自然保護官(当時)のレクチャー(二〇一三年八月)を参考にした。

(注6) 佐渡トキ保護センター野生復帰ステーションウェブサイト(<http://www.4.ocn.ne.jp/~ibis/station/02plan/index.html>)
(二〇一四年六月三日閲覧)。

(注7) 生物多様性については日高編(二〇〇五)が詳し

い。

(注8) この項の記述は桑原(二〇一四)の一部を加筆・修正の上、再構成したものである。

(注9) これらは二〇一一年度に開始された国の環境保全型農業直接支援対策の対象取組にもなっている。冬期湛水は二〇一一―一二年度は全国対象取組、二〇一三年度以降は地域特認取組(都道府県ごと)である。江の設置は二〇一一年度から新潟県の地域特認取組である。

(注10) 集落営農組織については未調査であるため、詳しい紹介は別の機会としたい。

(注11) 執筆者は二〇一一年五月から一三年三月にかけて寄附講座担当教員を務め、一三年度は協働研究員として調査研究に参加した。

(注12) 成果の一部を、第六一回日本生態学会シンポジウム(広島市、二〇一四年三月)で報告した。また、成果をとりまとめた英文書籍(共同執筆)を近く刊行予定である。

(注13) 二〇一三年度に苗踏み対策支援(二〇a当たり一千円)及び「トキ踏んじゃった米」の販売が開始された。

(注14) 鍵括弧内は田中(一九七四・二一一)を若干改変した上で引用している。

(注15) そうした方向性の取組みの一つとして、佐渡市は二〇一二年六月に「生物多様性佐渡戦略」を策定している。

参考文献

池田哲夫 (二〇一一)「トキ保護と鳥類研究者川口孫治郎―野生トキ発見の旅から―」『新潟史学』第六六号、三八―五四頁

伊藤亮司 (二〇〇六)「トキの野生復帰問題を契機とした環境保全型農業のとりくみ」『農業と経済』第七二巻第一号、五一―六〇頁

大竹伸郎 (二〇〇五)「佐渡島新穂地区における環境保全型稲作の導入と展開への課題」『埼玉地理』第二九号、一九―三〇頁

川口孫治郎 (二〇一二)『佐渡の鳥』新潟大学朱鷺・自然再生学研究センター

桑原孝史 (二〇一四)「佐渡における環境保全型農業の到達点と課題」二〇一四年度農業問題研究学会春季大会シンポジウム『地域農業の発展と「環境保全型農業」』報告予稿、九―三六頁

児玉信雄・田中圭一・本間寅雄編 (一九九八)『図説 佐渡島歴史散歩』河出書房新社

武内和彦 (二〇一三)『世界農業遺産―注目される日本の里

地里山』祥伝社

田中圭一 (一九七四)『佐渡―金山と島社会』日本放送出版協会

田中裕人・上岡美保・岩本博幸 (二〇〇八)「トキの野生復帰に向けた環境保全型農業の活動団体の取組みと課題―新潟県佐渡市のトキの田んぼを守る会を対象として―」『農村研究』第一〇六号、五七―六七頁

地方史研究協議会編 (一九七七)『佐渡―島社会の形成と文化』雄山閣

新潟日報社報道部 (二〇一〇)『朱鷺の国から―佐渡に希望を運ぶ鳥―』農林統計協会

日高敏隆編 (二〇〇五)『生物多様性はなぜ大切か?』昭和堂
藤岡謙二郎編著 (一九七二)『佐渡の歴史地理』古今書院
渡辺竜五 (二〇一〇)「朱鷺と暮らす郷づくり認証制度からトキとの共生型社会の実現へ」『農村と都市をむすぶ』第六〇巻第九号、三六―四二頁

食の大地「くまもと」への第一歩

史上初！民間発意のG I A H S 認定 その軌跡

リストランテ・ミヤモト オーナーシェフ
阿蘇地域世界農業遺産研究会代表

宮本けんしん

はじめに

阿蘇の世界農業遺産認定には様々な「民間人」が登場します。通常、このような取り組みが行われる場合、「行政」が中心となって進んでいくのが常だと思いますが、阿蘇の場合、非常にユニークな形で、そして、その様子は数々のメディアにも取り上げられ、一時間のドキュメンタリー番組が全国で放送されるなど「ドラマチック」な活動があったのです。それは「故郷」を憂う住民の想いの「結晶」だったのかもしれない。

これを書いている私は、研究者でも行政の人間でもありません。「一介のイタリア料理人」です。

私は最初に、この「阿蘇をG I A H S」にというのを提唱し、活動を牽引してきた者の一人として、今回の寄稿で多くの皆様に「地域はどうやってよみがえっていくのか？」ということを考えていくきっかけになればと思

っています。私と多くの仲間たちによる「壮大な実験」はまだまだ現在進行中です。しかし、これしか「地域が元気になる策」はないと考えます。私たちが、故郷の農産物を食べることに。私たち飲食店が農家を守る。当たり前のようで、なかなかできない、この「至難の業」を私は熊本で実践しています。阿蘇が世界農業遺産に認定された価値は調べて頂ければ、すぐにわかると思います。しかし、そこにあった人間ドラマ、世界農業遺産がなぜ地域に必要なだったのか？ そういった「現実」の部分を書かせて頂ければと存じます。

料理はプロですが、文章を書くのは「シロウト」ゆえ、乱文かもしれませんが、「一料理人の想い」として、御笑読頂ければ幸いです。

「熊本の『力』」

熊本の豊かさを書く前に、私がこのような考えに至っ

た経緯をご説明します。

約一二年前、イタリアから帰国した私は実家のある熊本県山鹿市にある料理店に勤務しておりました。イタリアで地域の特色ある農産物をたくさん見てきた私は帰国後の熊本の食材との対面に胸を躍らせていました。が、しかし、あるのは市場で流通する野菜ばかり、これといった特色のある野菜は見当たりません。肉屋もごく一般的な肉の取り扱いがなく、よい肉といえは、すべてが「黒毛和牛」。地産地消という言葉がちょうど出始めた頃だったでしょうか？その言葉はむなしく聞こえていました。

「こうなったら自分で探すしかない！」と一念発起。

道の駅や産直店の前で野菜を持ってくる生産者の方々に直接、話しかけたり、経済連さんなどに地元の畜産農家を紹介してもらったりと自分なりに出発しました。

そして二〇〇六年に自身のお店を熊本市内中心地にオープン。地元の食材だけでお客様に満足感を与えることは出来るのだろうかという迷いがあり、これらの食材を使いながら、全国津々浦々、「美味しい」といわれる食材を片っ端から仕入れました。

岩手の短角牛、北海道のラム、広島の幻霜ポーク、山梨のワイン豚、徳島のトマト、京都の京野菜などなど、数え上げたらきりがなくいろいろの食材を調理しました。これらと比べてもやはり熊本の野菜・肉・魚は美味しいんだ

けど何故あまり知られてないのだろうかと思ってました。

そんなある日、水俣で養鶏業を営む青年と出会いました。今までの卵とはまったく違いました。彼は環境循環型農法に取り組んでいました。私が食材自身の味や香りしか興味がなかったところから、農業に興味を持った瞬間でした。素材というのはその地域の自然や風土、天候、環境など生態系で変わるものだという、このみんなが分かっているようで分かってない、ごくごく当たり前なことと向かい合おう、より自然との共生を考えた農業を実践している生産者を探していこうと決心しました。

「生産者との共生を決意、壮大な実験の始まり」

それから熊本中を駆け巡りました。あか牛の伝統を守る生産者、環境にやさしい農法で野菜や果実を作る生産者、通年放牧で酪農や本格的なナチュラルチーズ作りに取り組む生産者、独自の農法で異彩を放つ生産者。産地に赴き、野菜や動物たち、生産者と触れ合うことで、素材と「会話」が出来るようになりました。

生産者と付き合うと多大な苦勞もあります。送料や素材自体の値段の高額さ、情報集めにかかる手間、通信費、産地へ行く交通費と時間、素材の収量や種類の不安定さ、などなど課題は山積みでした。

それらの不安材料は一般的に消費者や飲食店には好ま

れません。地産品といっても、そのほとんどは通常の流通に乗ったものばかりですから今一つ気持ちが入りません。私が実際に産地に赴くことによって何が変わったか？農法は素晴らしいのですが、私の思うような味ではなく、その理由をお互いに話し合いながら研究することでも味も良くなり、私自身も農業の勉強をすることができました。生産者も安心安全だけでなく「美味しさ」も考えてくれるようになってきました。

例えば、熊本が誇る「宝」である、あか牛の場合は、阿蘇の産山村の井さんという、素晴らしい生産者がいらっしやるのですが、国産粗飼料、穀物飼料一〇〇パーセント、それもほとんどが阿蘇産というすごい生産方法がされているんですが、味は素晴らしい時と落ちるときとありました。それを私は食べ手として、井さんに伝え、井さんはその原因を究明し、品質の向上に努めてらっしゃり、東京の一流店からのオーダーが相次ぐほどです。

このように、料理人が産地に赴き、生産者と「協働」するという形を作ってきました。

・志を同じくする仲間との出会い

しかし、このような取組を行うと必ず行き詰る問題があります。「消費量」です。

私一人では限界があります。志を同じくし行動する「料理人仲間」が重要になってきます。救世主となってくれ

たのが、友人のイタリア料理店でした。彼の登場により生産者との交流もより深くなり、やる気も出てきました。その後も同調する料理人は増え、勉強会を作る必要性がでてきました。普通、野菜の生産者は野菜の生産者同士しか会う機会はありません。そこに料理人、畜産農家、酪農家、加工専門業者などと交流することにより幅広い視点で農業を考えることが出来ると思ったのです。ただ、生産者と料理人だけでは視野が狭くなります。食と農に関心の高い医師、デザイナー等の有識者を参加させることにより幅広く思考できる集団、農業の可能性を広げることが出来る集団となります。

そうして「アルチザン クラブ」を結成。約五〇名の食と農の「Artisan（職人）」の集団です。

そんな折に三年前、「地域の一次産業の発展に貢献」したとして、農林水産省の「料理マスタース受賞」と県の「農業貢献賞」の知らせが届きました。食と農の連携した活動が認められてきました。

現在では私の活動は全国に広がり、東京を中心にディナー会や講演会、メディアへの露出が一気に広がり、現在は熊本県の「くまもと 食の大地・親善大使」も務めております。

「熊本の魅力を再発見。」

阿蘇の事は後述するとして、例えば阿蘇の恵みを受けた菊池平野では清らかな水で全国でも有数のお米の産地となっています。

人吉・球磨は山深く囲まれ、球磨川流域は独自の生態系を誇り、上流部は多種多様な希少動植物の宝庫であり、山間地域は何代も受け継がれてきた在来野菜の宝庫でもある。下流部は豊かな穀倉地帯で河口部の干潟は貴重な渡り鳥の飛来地でもある。

山都町は通潤橋という先人が残してくれた偉大な「農業遺産」と日本でも有数の美しい棚田を有し、私たち、日本人が忘れてしまった日本の農村の原風景があります。

天草は内海と外海そして近年は珊瑚礁やジュゴンの発見など亜熱帯の生態系も交じり合うという、特殊な海を形成している。そのため、よい餌がたくさんあり、美味しい魚の宝庫として、またイルカと共生する貴重な海となっている。また、キリスト教文化がもたらした農産物が残っているのも特徴です。そして水俣。工業化が進むにつれ、向き合わなければいけないのが「公害」の問題。

私達の郷土でも「水俣病」という大変悲しい歴史があります。しかし、努力によって、水俣は豊かな海を取り戻しつつあり、県内で最も環境に意識の高い「環境保残型

農業」のモデルとなっています。

このように様々な気候、複雑な地形、農業や自然と共生してきた風土や歴史が「ひとつ地域に集約された」地域は世界的にも非常にまれだと思います。そして、その多彩な生態系が生み出す農産物、畜・酪農産物。魚介類などの質の高さ、数の多さ、在来野菜の多さは世界に並ぶ地域は少ないのではないのでしょうか。熊本の本質を才能を開花させ、私が日頃より唱えている「食の大地・熊本」を築くことが必要だと思いました。どうにかして、故郷「熊本」の為に、みんながその素晴らしさに気づく「キッカケ」はないかと試行錯誤しておりました。

そんな折に、ふと見ていたニュースで、石川県・能登地域と新潟県・佐渡市が世界農業遺産に認定されたというのを知りました。

初めて聞くその名前に、私は興味津々でした。「世界農業遺産とは何ぞや？」というところから、勉強を始めました。勉強するうちに私が世界農業遺産へ持っていたあの種の「期待感」は「確信」へと変わりました。

農業は地域固有の文化。先人たちが育んできた知恵と営みの結晶。それによって受け継がれてきた豊かな自然と景観。その環境で作られる農産物の豊かさ。私たちが当たり前と思っていたことが、実はすごいことなんじゃないかと分かったのです。「熊本は絶対、世界農業遺産に

当てはまる」。そう考えるようになりました。

様々な資料を取り寄せ、農業遺産を目指す為の「作戦表」を作りました。そこには、関係するであろう関係各機関、関係者の名前を列記して、それぞれにして欲しいことを記し、時系列に整理しました。

この作戦表をもとに、私はこの活動を開始しました。

「動き出す」「阿蘇・世界農業遺産」への道

最初に相談したのは、農水省から当時の熊本県農政課長の国枝氏でした。以前から知り合いで、ともに酒を飲む仲でした。何故、彼に話に行ったかというと、彼は数年間フランスに出向で勤務されていました。彼だったら、ヨーロッパのように観光と農業が共存し、農業が織りなす素晴らしい景観、伝統農業などの重要性、食文化などを理解してくれると思う。話すると非常に興味を示してくれました。

そんな折に熊本日日新聞社が創立七〇周年を記念して、未来の熊本を考えるための懸賞論文を募集していました。私は「これだ！」と直感で思いました。一人で活動したり、研究していても埒があかない。また、一人で訴えても、聞いてくれる人がいない状況では進めたいしません。非常にショッキングな方法で且つ、県民に農業遺産を知ってもらう方法を模索していたのです。

それから一か月間、徹夜して書き上げ、「一〇〇年後の未来に繋ぐ『食の大地・熊本』構想」という論文を応募しました。そして、なんと「優秀賞」を受賞することが出来ました。新聞紙上で発表されて、驚いたのは、経済界からの反応でした。皆様から「宮本君、君はああいうことを考えてたのか？ これは絶対いいよ。」という御言葉を多数頂きました。

「もしかしたら、来年の国際会議までに間に合うんじゃないか？」そう思った私は、もう一人のキーパーソンである小野泰輔政策参与（現熊本県副知事）に会いに行きました。

彼に相談に行ったのは、国連大学の武内副学長に連絡を取ってもいいか？ということでした。

武内先生が日本においてはGIAHSの権威だということは分かってました。この方にお会いしなければ、何も始まらないと考えていた僕は、「一民間人」がメールを送っても大丈夫か？ 印象を悪くしないのか？ というのを小野氏にお聞きしたかったからです。すでに送ろうと思っていた文章は書いておりましたので、それをお見せしました。小野氏は「大丈夫」と言ってくださり、県庁内でも話をしますと約束してくれました。そして、帰ってすぐにメールを送ったら、その日のうちに武内先生から「返事」が来ました。内容は「面白い。ぜひ、お会

いしましうー！」といったものでした。

論文が発表されたのが四月。そして五月初旬に国連大に行きました。そこで先生から提案がありました。「熊本全体というのは広すぎる。もし一つに絞るなら？」私は一瞬、考えました。そして出した答えは「阿蘇」でした。先生も同じことを思っておられ、そこから僕が何をしなければならぬか？ 色々とご教授頂きました。

熊本に帰り、民間勉強会を設立することを決意。志を同じくする関係者に御協力を頂き、勉強会を重ねました。私を心から応援してくださったのが、前述した産山村の井さんでした。井さんは私に「宮本さん、阿蘇の若手の農業のリーダーたちに合わなきやだめだ。彼らが将来の阿蘇の農業を背負っていくんだから」と私を彼らのところに連れて行き、紹介してくださいました。

私は足しげく阿蘇に通い、意見交換会を重ねるようになりました。佐渡にも視察に行ったり、自身の講演会で世界農業遺産の事を喋るようになったり、新聞に取材してもらったりと、出来る限りの方法で世界農業遺産を知って頂くように努めてまいりました。

『運命の日「九州北部豪雨」』

二〇一二年七月に入り、いよいよ初の研究会主催の「シンポジウム」が開催されることが決まりました。

七月一日、熊日新聞が1面で「阿蘇が世界農業遺産を目指す！ 明日シンポジウム開催」と大きな見出しで書いてくれました。

その日の夜、「あの大雨」が降り始めました。九州北部豪雨です。僕は、もう頭の中が真っ白になりました。「ああ、終わったな・・・」と。

テレビで見えていても悲惨な状況。阿蘇の美しい水田群が湖のようになり、美しい草原は、見るも無残に引き裂かれたかのように剥がれ、全体で三〇名の死者をだし、いまだに仮設住宅に住まわれている方がいるという大惨事になりました。私にも何かできないかと思ひ、発生後三日経って、もっともダメージを受けた坂梨地区に炊き出しに行ってきました。炊き出しに来た私が励まさないといけないのに、阿蘇の人たちは温かく気遣ってくれました。帰りには仲間の被害を受けた生産者さんに立ち寄り、残った野菜を全部引き受け、熊本市内で販売する手配をしました。悲惨な状況になりましたが、私は改めて「阿蘇の復興の為に、農業遺産を目指そう！」と決意を新たにしました。

その後、関係各位のご尽力により、研究会の初のシンポジウムを開催。皆さん、復興作業が続く中、一〇〇名以上の方にお越し頂き、再出発することができました。

9月には県と市町村を中心とした協議会を設立。国連

大学の視察も入りました。私達も阿蘇の各地で勉強会を開催したり、私のお店に阿蘇の若い人たちに何度も何度も足を運んでもらい、深夜まで議論しました。

寝ても覚めても頭の中が「GIAHS」一色の日々が、これから認定されるまで続くことになりました。12月には無事に申請を終え、その後もアクションプランの練り直しや地道な勉強会を続けていきました。

年が明けて、二月。いよいよFAOからパルヴィス氏を団長とする審査団がやってきました。この時期、私は東京でのディナーや講演会などの仕事が毎日のように入っており、多忙を極めておりましたので、パルヴィス氏の視察は信頼関係の厚い国枝課長率いる熊本県の事務局におまかせしておりました。

そして、いよいよパルヴィス氏と我々、協議会メンバーとのヒアリング会議の日。当日は朝から視察団一行は野焼きを見に行かれたみたいでした。その様子には驚かれていたようなので私も一安心しておりました。

会議での各委員さんのスピーチが続くにつれ、私と同志である隣にいた南阿蘇の農家、大津愛梨さんは心配になってきました。どの方も話されるのが、農業の不安定な未来やTPP、野焼きの継続の大変さ、等々で、これからの未来や阿蘇での取り組み等進歩的な意見が聞かれなかったのです。

FAOの人たちは世界の山間地農業や伝統農業が持続可能にしていけることの大変さを知っています。だからこそ、地域をこれから、どうしていきたいのか？ という話を聞きたかったのです。私と大津さんは、なんとか明るい話題をして、取り戻そうとは思ったんですが・・・後日、県庁の方々と話をする時、パルヴィス氏の阿蘇に対する印象が悪いという話を聞きました。

これには、私たちも焦りました。ネガティブな話は印象悪いなどと思ったものの、野焼きのイメージが、そこまで悪かったのか？さてさて、どうしたものか、困り果ててしまいました。

「挽回への道のり」

危機的状況の話聞きつけた阿蘇の南小国町の若手農家のみんなが僕のところに駆けつけてくれました。

彼らは「南小国で講演会をして、阿蘇のみんなに宮本さんの想いを話してください！」と町をあげて講演会を企画してくれました。

当日一〇〇名を超す参加者が集まり、講演会は大盛況。そのあとの懇親会も40名を超す人が集まってくださり、よそ者である私に親身になってくださいました。

そして、その懇親会の最後に若手農業者のみんなが声を上げてくださいました。「熊本県庁、南小国町役場の職

員のみなさん！ 宮本さんが頑張ってるのに、行政はどうしたいのか見えない。知事を阿蘇に呼んでください！ これからの阿蘇をどうしたいのか？ 僕たちに知事の声を聴かせてほしい！！このことは活動をする中で最も嬉しい出来事でした。我々「よそ者」ではなく、地元の若者たちが「阿蘇の為に」声を上げたこと。私が最も求めていることでした。さっそく知事のもとにその声が届き、知事は忙しい公務の合間を縫って、阿蘇の二か所で講演会を開催してくださいました！

私ももうひと踏ん張り頑張らねばと奮い立ち、G I A H Sの活動を知って頂こうと思い、どうすればよいか悩みました。友人のテレビプロデューサーに相談し、活動を知ってもらうために、ニュースで流してくれないかと頼みました。そして定期的にテレビで特集が組まれ、それをまとめた番組が昨年「世界を動かしたイタリアンシェフの夢」というタイトルで一時間のドキュメンタリーで放送されました。この番組は現在全国各地で放送されています。おかげさまで、今年の「農業ジャーナリスト大賞」も受賞しました。そして、国連大学の武内先生にももう一度、阿蘇の素晴らしさを訴えるために東京へと向かいました。

その前に私達は重要な「作業」をしなければなりませんでした。それは「もう一度、阿蘇の価値を見つめなお

す」ということです。阿蘇の草原は、なぜ必要なのか？阿蘇の草原の本当の意味とは？阿蘇の草原の世界的価値とは？ 私たちは「阿蘇」に甘えていました。「阿蘇が認められないはずがない。」そう過信していたと思います。「野焼き」と「焼畑」の違いから、阿蘇の草原を見つめなおしました。

「阿蘇の真価」

阿蘇の草原は「日本書紀」に記されています。紀元四世紀ごろ、景行天皇は阿蘇の草原を訪れ、感動され、人家がなく、人がいないのかと言われたところ、阿蘇都彦（あそつひこ）・阿蘇都媛（あそつひめ）の二人が現れたことから、「阿蘇」という地名を名づけられました。

阿蘇は「草」という一貫して変わらぬ資源を頂点とし、活用して、数千年に及ぶ野焼き、そして現在に至るまで稲作、畑作、酪農、畜産、林業など、ありとあらゆる種類の農業の営みを数千年にわたり、遊牧民族ではなく、定住民族として続けてきた。このような長い年月にわたり「自給自足ができる地域循環型農業」を営んできた民の例は阿蘇をおいて他にはない。

ここにこそ、阿蘇がG I A H Sを目指すにふさわしい理由があるのではないかと？

日本のような小中規模の農業を営む国が世界にはたく

さんあります。

その中には日本のように近代化している国もあれば、発展途上の国もあります。

国が発展するにつれ、若者たちは都市へ移住し、農村は過疎化する。農村が荒れば、豊かな生物多様性と景観、そして農業を支える「土」が荒廃していきます。

また自然気候の観点から見て、豊かな農業を営むことが困難な地域もあります。それにより、飢餓が発生している国も多数です。

阿蘇の民は時代と共に農業を持続可能なものに進化させてきました。

数千年に及ぶと言われる野焼きに始まり、古代は稲作と軍馬の兵備地として、中世には入会権を有する牧野組合という世界有数の一八〇もの巨大な「コモンズ」が形成され、牛馬と共に「草」が中心となり、その「循環型農業」が確立され、明治以降は農業も近代化し、スイスのシンメンタール種と在来牛が交配され、阿蘇のシンボルである「あか牛」が誕生し、農耕牛として、近代農業の発展に寄与しました。

第二次大戦後はさらに近代化が進み、高度成長に支えられ、農耕用から肉牛として畜産業が盛んになりました。食生活の変化から酪農も盛んになり、その広大な草地を生かし、西日本最大の酪農県になり、また様々な分

野の農業が発展しました。その中心にいつもあるのは草原の「草」でした。

このように数千年にわたり、「草」という一つの資源を活用し、時代に合わせて、持続可能な農業、そして循環型農業を表現してきました。地域が守ってきた「資源」や農民の「知恵や経験」、地域に残る食文化を活用すれば持続可能な里山、地域社会を守り、発展させるという数千年に渡る歴史の実験が、維持と活用、発展に苦しむ農村を救うモデルとしての「阿蘇の『草原と共生する持続可能な循環型農業』のGIAHSモデル」が世界に発信できるのではないかと？ 野焼きや草原、あか牛といった単体で見るとではなく、すべてが「草原」を中心に回っているというのを、きちんと理論づけることができたのです。

この考えを武内先生に申し上げたところ、「宮本君、その話をパルヴィスが来た時にできればよかったんだよね。」と仰いました。我々はこの「草原が可能にする循環型農業」をもう一度訴えていくことにしました。

「最後の戦い」

この状況を打開すべく蒲島知事は小野副知事を団長とし、大津愛梨さん、私、そして県庁職員とFAOの本部があるローマに派遣されることを決められました。

私達は、その準備に追われました。毎日のように徹夜

での官民一体となった作業が pokračしました。

そして、決戦の地「ローマ」へ出発。飛行機の中でも寝ずの作業が続き、ローマに夜ついてからも、作業は翌朝まで続きました。

そして迎えたFAO本部でのプレゼン。私達はそれぞれの立場でプレゼンをしました。その結果は大成功。パルヴィス氏からも「やっと阿蘇の何が素晴らしく世界基準なのか理解できた」と言って頂けました。翌日のジラスシンポジウムでも私たちのプレゼンは大変な盛況でした。やっと「振り出し」に戻った感があり、全員帰国の途に就きました。

その後も連日の徹夜での作業は続き、いよいよ最終決戦の地「能登」での国際会議の日になりました。

蒲島知事、大津さん、私で臨んだプレゼン、熊本からは阿蘇の各市町村長はじめたくさんの方が駆けつけました。そして、ついに私たちは「世界農業遺産 阿蘇」を勝ち取ることが出来ました。

「阿蘇のこれから」

認定を受けて、一年が過ぎ、いろんなことが動き始めました。

私は日産自動車と組み、阿蘇を「電気自動車の聖地にしよう!」というプロジェクトを立ち上げました。これ

は、日本の最先端産業は何と言っても「自動車」。しかし、それを支えているのは日本の美しい水。その水を守っているのは山間地で伝統的な農業を営む「農家」。「先端と伝統の融合」これからの都市と農村を繋いでいき、本当の循環型社会を作るために必要なのは「食とエネルギーの地産地消」だと考えます。このプロジェクトも動き始めました。そして、阿蘇の飲食店や旅館を経営する若者たちも、農家の人たちと阿蘇の農産物を阿蘇のお店で出そうという勉強会を始めました。地元のを地元で食べる。この当たり前のようなことが難しいこの国で、少しずつ若者たちが気づきつつあります。

農業団体も動き始めました。まだ発表は出来ませんが、世界農業遺産と草資源を活用したブランディングが考えられています。

経済界からも申し出があり「世界農業遺産基金」がはじまりました。

これからがスタートです。

阿蘇そして熊本の生産者の皆さんとの壮大な実験はまだまだ始まったばかり。阿蘇モデルが世界各地の退化していく里山を救う救世主となり、世界に発信していくことができるその日まで、私も突き進んでいきたいと思えます。

世界農業遺産「クヌギ林とため池がつなぐ 国東半島・宇佐の農林水産循環」の価値と未来

国東半島宇佐地域世界農業遺産推進協議会 会長 林 浩昭

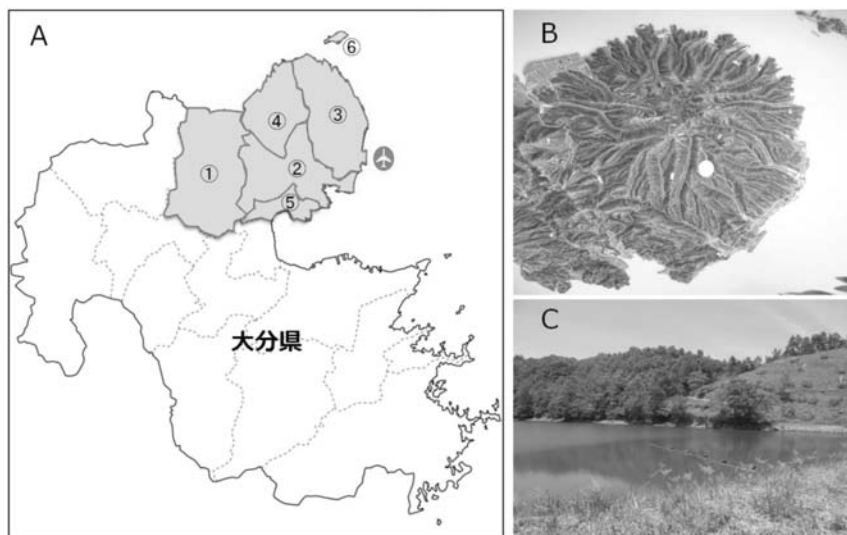
はじめに

昨年（二〇一三年）五月三〇日、石川県で開催された世界農業遺産国際会議において、大分県国東半島宇佐地域（人口およそ一八万人、農林水産者数およそ一・五万人）が、国際連合食糧農業機関（FAO）により世界農業遺産に認定された。認定されたタイトルは、「クヌギ林とため池がつなぐ国東半島・宇佐の農林水産循環」であり、特に重要なキーワードは「循環」である^{図1}。申請者は、地元自治体、大分県、大分大学、立命館アジア太平洋大学、日本文理大学、そして各種団体からなる国東半島宇佐地域世界農業遺産推進協議会である。

国東半島宇佐地域では、宇佐神宮を中心として形成された荘園がそのままの形で存続している。また、「連携式ため池」がある特徴的な農村空間を、多くの場所で見

ることができる。この特殊なため池は、激しい水飢饉に襲われるたびにさらに上流にため池をつくり掘割で連結したものであり、地元住民が私財をなげうって造営したものである。国東半島中部や宇佐地域の山間部では、山の尾根筋に豊富なクヌギ林があり、山間地での生計は、この原木を利用したシイタケ生産で成り立っている。さらに、このクヌギ林が、少ない降雨を効率的に涵養する厚い有機物層（A0）を持つ褐色森林土壌形成に重要な役割を果たし、また、地表面から直根を深く伸ばすことができるクヌギが斜面の崩壊を防ぎながら、栄養塩循環の起点として国東半島周囲の干潟や藻場の生物多様性にも影響を与えていると考えられるのである^{図2}。このような、ため池を中心にした水の循環と、クヌギ林とシイタケ栽培がもたらすさまざまな物質循環が、世界農業遺産認定においては高く評価されたのである。ここでは、こ

図1 国東半島宇佐地域



A: 認定市町村①宇佐市②杵築市③国東市④豊後高田市⑤日出町⑥姫島村、域内に大分空港があり、成田、東京、名古屋（中部）、大阪（伊丹）、ソウルと結ばれている。B: 国東半島の地形を表現したパノラマ⁽¹⁾。C: Bの白丸の場所にあるため池。周辺にはクヌギ林が繁り、シイタケ栽培が盛んに行われている典型的な世界農業遺産風景。

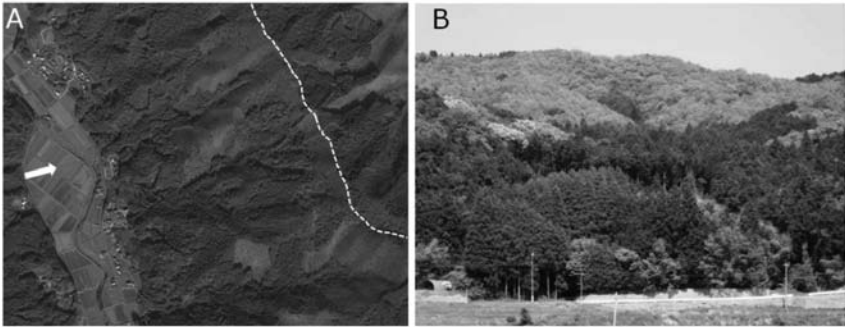
の国東半島宇佐地域をはじめとする大分県全域におけるクヌギ林とシイタケ産業、そして国東市の特徴的な産業である「シチトウイ」産業、の歴史と価値について考える。また、少ない水を効率的に利用していく仕組みに潜む現代的意義についても考えてみたい。さらに、世界農業遺産成立後の地域の未来像についても議論してみたい。

循環の起点となるクヌギ林の造成とシイタケ生産

大分県のクヌギ木材の蓄積量は日本一である。これは大分県ではシイタケ生産のための原木として主にクヌギが選択され、多くの先人の努力により積極的にクヌギ植林がなされてきたからである。社会的要因などによる変動はあるものの、大分県では過去一〇〇年にわたって、毎年二〇〇〜一五〇〇haのクヌギ植林が行われてきた⁽³⁾⁽⁴⁾。萌芽更新も盛んに行われており、平成二五年三月の県内クヌギ広葉樹林面積（ナラを含む）は、四七、二四三haであり、平成二四年度クヌギ造林面積は、三二・〇七haであった⁽⁴⁾。

国東半島宇佐地域のシイタケ農家は、このクヌギを伐採し、葉枯らしした後に、一m程の長さに玉切りする。この原木に、シイタケ菌を摂取して優良なホダ木（切り出したクヌギ原木にシイタケ菌を接種し、子実

図2 国東半島中心部の尾根付近に広がるクヌギ林



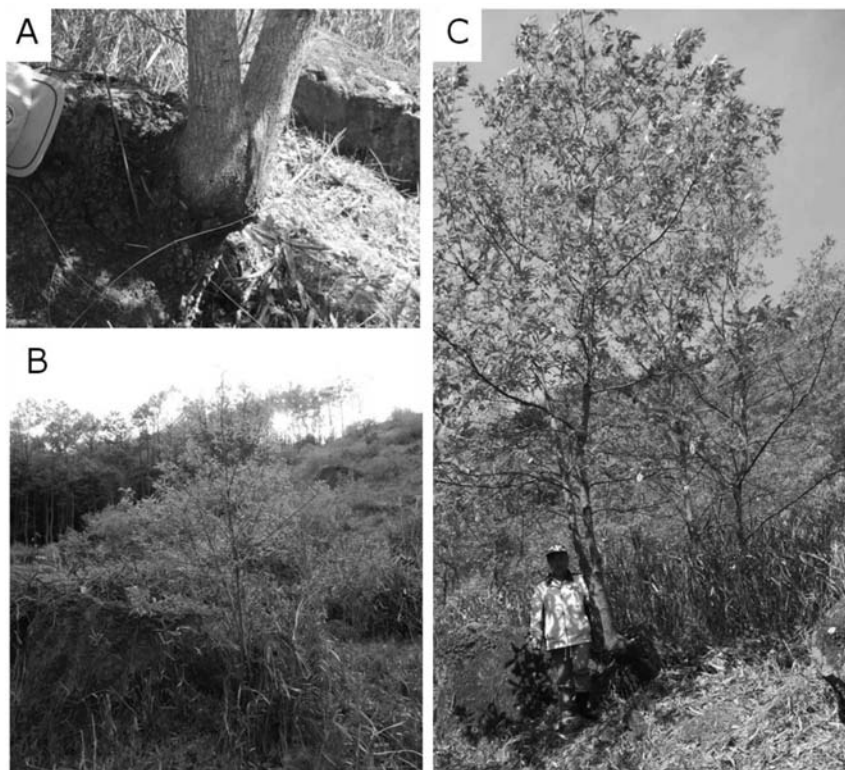
A：国東半島中心部から放射状に広がる谷の空中写真（国土地理院撮影の空中写真2013年撮影、CKU 20122X-C 2-28）、白い点線は尾根。B：尾根付近に広がるクヌギ林の風景。写真Aの矢印起点より矢印の方向を撮影。

体であるシイタケが生えてくる状態になったもの）を養生し、それをホダ場（ホダ木を立てかけシイタケを効率よく収穫できるようにした場所、薄日が差す程度に管理された広葉樹あるいは針葉樹林内）に移動させて効率的にシイタケを生産収穫する。最後に通風乾燥させた乾シイタケを販売すること、

生活の糧を得ているのである^⑤。伐採されたクヌギ林では、萌芽更新が行われており、結果的には、シイタケ農家が森の循環的利用に積極的に関与していることになる。また、三〇五年収穫が続いたホダ木は最終的には朽ちてホダ場の土壌にもどっていく。ここでも森林の循環的利用が行われているのである^⑥。

詳しくは、文献^{③⑥}に譲るが、大分県でのシイタケ産業振興の歴史は、ホダ木作りの変遷、シイタケ乾燥法の改良、そしてクヌギ植林の歴史でもある。山の神に祈りをささげながら切り込みをいれた原木に自然にシイタケ菌が入ってくるのを待つ鉋目栽培の時代から、優良なホダ木から木片を切り出し原木に打ち込む埋木法をへて、純粋培養によりシイタケ菌を繁殖させた木片を使う種駒法まで、ちょうど第二次世界大戦終戦時期を境に急激な技術革新が進んだ。特に、大分県は一九四二年に森喜作氏により発明された純粋培養による種駒法を他県にさががけて導入した^③。大分県や地域の指導者そして農業団体が、失敗を恐れ不安がる生産者を説き伏せ、技術革新を推し進めたことが^{③⑥}、現在の日本一の乾シイタケ生産県の名声につながっていると考えられる。大分県では、一九四七年に八五・七％の普及率だった種駒法が、一九五一年には一〇〇％の普及率になっている。一方全国的には、一九四七年で五〇・四％、一九五一年でも五一・

図3 2009年11月に伐採した株よりの萌芽更新の様子



A：伐採後4年半後（2014年5月6日）の株元の様子。太い切り株より2本のひこばえが伸びている。伐採された株と萌芽の大きさを帽子と比較できる。B：伐採後1年半（2011年5月4日）の様子。C：Aの全体像。6mに成長している。BとCを比べると旺盛な成長を感じることができる。

九%の普及率に過ぎない^③。国東半島両子山周辺においても先駆的な指導者が活躍した様子が記録されている。これによると、「種駒導入当時の栽培戸数は六〇戸、乾シイタケ生産一三〇キロ、最近では二五〇戸、二二八、七五二キロ（昭和三八年）使用種駒三千万個、産額三億円に達しようとしている。この驚くべき生産、発展こそが、まさに指導者と生産者、一体脈絡の力がもたらしたものであり、農山村経営自立の好適例ではあるまいか。」^⑥として、鉾目栽培から種駒法への変革期に活躍した指導者を讃えている。一つの発明による技術革新が、一次産業においても重要である典型例である。

図2を見てほしい。国東半島中心部に開けた狭い谷から尾根筋を写した航空写真と同じ場所を地上部から写した写真である。クヌギ

が尾根筋を中心に広く植林され維持されている様子を見ることが出来る。集落周辺の比較的緩やかな斜面には、スギやヒノキが植林されており、一部ホダ場としても利用されている。また、図3には、伐採したクヌギ切り株からの萌芽更新の活発さを示した。伐採後一・五年図3B、四・五年後図3Cのひこばえの旺盛な成長の様子を見てほしい。また、図3Aには、図3Cの株元の写真を示した。切り倒された株の大きさと株元から成長している二本のひこばえを見ることが出来る。この株は、五〇年ほど前に植林され、すでに少なくとも三回は萌芽更新され循環的に利用されている。直近の伐採後も旺盛な成長を示すクヌギ株を見る時、このような豊かなクヌギ林を育んできた先人の努力と先見の明に敬服するばかりである。

世界農業遺産は、「遺すのではなく変えてゆく」「未来遺産」であり、「発展から取り残され、古くて役に立たない」と否定的にとらえられていた農業技術やその文化が、世界的な評価を与えられることで、農家や地域住民たちの自信や誇り、やる気を引き起こす点に、もっとも大きな意味がある^⑧とされる。また、世界農業遺産基金総裁のバルビス・クーハフカン氏は、「動的な保全」が先導的な世界農業遺産の行動規範である。過去を尊重し、博物館のように貴重な農業現場を保存するよりもむしろ、世界農業遺産では、農と文化を包含する総合的なナビ

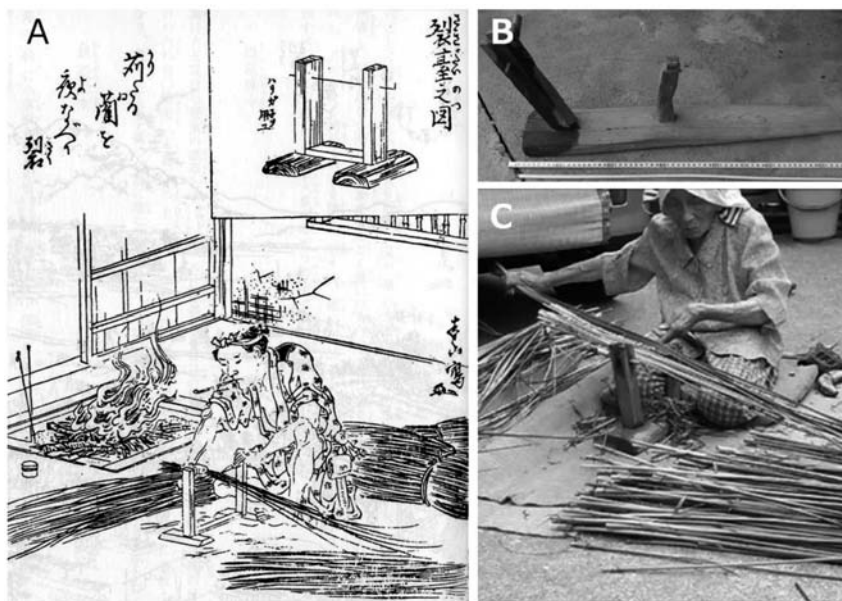
ジョンの下で農林水産業システムの未来像を計画し、それを進化させていくことを歓迎する（林 浩昭訳）^⑨と記している。私は、世界農業遺産に認定された国東半島宇佐地域が取るべき行動は、クヌギ林を中心としたシイタケ生産が、技術革新に裏打ちされながらも、この地域の生物多様性維持に貢献し、地域の農林業を支え、更には瀬戸内海西部の水産資源保全の起点になっているという現代的価値を世界にアピールすることだと考えている。

シチトウイ産業とその復活の意義

シチトウイ（七島イ *Cyperus monophyllus* Vahl 江戸時代にトカラ列島より大部分の地にもたらされたとされる畳表の原草となる工芸作物^⑩）はカヤツリグサ科植物で、この地域の世界農業遺産を考えていくうえで重要な作物である。江戸時代の農学者である大蔵永常はこのシチトウイのことを詳しく記述しており^⑪、当時から藩経済を支える重要な工芸品であったことがわかる。昭和四〇年代まで江戸時代とほぼ同じ方法で栽培加工され、豊後青表として広く日本各地に流通していた。

シチトウイは、五月に水田に植え付けられ八月に収穫される作物である。六月に田植えがされ一〇月に収穫されるイネとは、労働力と水利利用の両面でうまく共存できる作物である。昭和四〇年代終わり頃までこの地域の一

図4 シチトワイ分割作業



A：廣益國産考 三之巻 大蔵永常著（筑波大学蔵）⁽¹⁾にみられる江戸時代のシチトワイ分割作業
B：農家の納屋に保存されていた割台 C：昭和40年代の分割作業再現（2013年8月）。写真の女性は現在103歳、昭和40年代までこの作業に従事してきた。

大産業であったが、イグサ製畳表との競合激化や生活様式の変化で畳表そのものの需要減少のなか、シチトワイ産業は衰退の一途をたどっており、現在、日本では国東市でおよそ1haが栽培されているのみである。

イグサとは異なりシチトワイの茎は太く三角形であるため、煩雑な茎の二分割作業を行った後に乾燥する必要がある。さらに、乾燥された原草を半自動の織機で畳表に織り上げていくのである。

このような手間のかかる作業や不揃いな原草による畳表織の難しさのために、ほとんどの農家はこの産業をあえて見捨てていったのである。

一方、シチトワイを用いた畳表には、イグサのそれに比べ五〜六倍の摩擦強度をもつなど耐久性に優れ、二倍以上の耐焦性があるほか、吸湿性や断熱性に優れている⁽²⁾。今では煩雑な分割作業は機械化され、天日での乾燥過程も乾燥機に取って代わり、作業の効率化も着々と進んでいる。さらに、伝統的な工法が驚くほど継承されていることも、この産業の価値となっている。図4は、シチトワイを二分割する作業を示している。江戸時代の様子と、昭和四〇年代の作業の様子を二〇一三年に再現した時の写真を並べている。図4Bは、

農家の納屋に残されていた割台であり、突き出た大小の突起の間には、細い針金が強く張られている。江戸時代から昭和四〇年代までは同じ作業が行われていたことに驚きを感じるのは、五〇歳代以上の筆者を含めたこの作業の経験者だけではないであろう^⑭。ある国東半島宇佐地域出身者は、この作業の動画を見て、自分も少年期にこの作業に駆り出されたことを思い出したという。シチトウイ産業のおかげで大学に進学できた懐かし話し出すのである。この地域では、シチトウイ産業が、豊表としての他にはない品質、伝統の継承、といった点で地域の宝であることを、近年になって再認識しはじめたのである。

二〇一〇年に、生産者、行政、農業団体、流通業者、豊業者らが、くにさき七島蘭振興会を立ち上げシチトウイ産業振興に努めている。栽培面積は少しずつではあるが増加に転じたようである。数軒に減少してしまった生産農家を支える仕組み、新規参入者に栽培や表織りの技術を伝承する仕組み、シチトウイを利用した新たな商品の開発や工芸士の育成、さらには、研究機関との全自動織機による織過程の自動化の研究開発など産業の再構築がなされている^⑮。

二〇一四年四月中国江蘇省興化市で開催された、第一回東アジア世界農業遺産学会に参加したが、よく議論さ

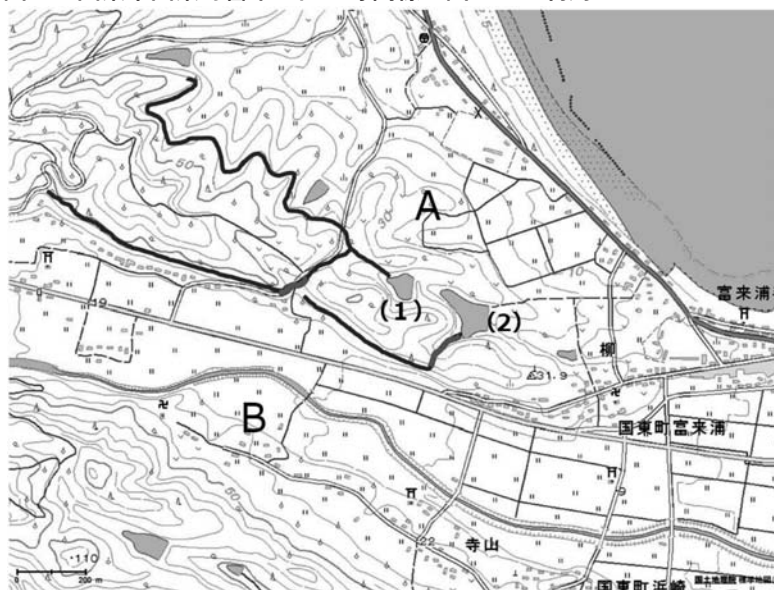
れた言葉が「resilience」であった。少子高齢化し疲弊した農漁村の「resilience」、大規模化、単作化、そして乾田化などにより失われた生物多様性の「resilience」などなど。私は、シチトウイ産業の「resilience」は、まさに失われようとしている伝統的産業の現代的価値を再確認し、新たな技術革新を成し遂げるという、日本産業の原点にもなるべきものだと感じている。ノスタルジーだけでも使命感だけでもなく、強い意思と未来志向を持ち合わせたシチトウイ農家が国東半島宇佐地域には残っているためである。

ため池の維持管理がもたらす現在の価値

国東半島宇佐地域には、現在でも千数百のため池があり活用されている。特に冬の降水量が少ないこの地域にとって、田植え時期までに十分な灌漑用水を貯蔵しておくことは重要である。最近でも冬から梅雨時期の水不足により田植えができない地域もあった。このようなため池の造築そして維持管理には、地域の強固なコミュニティと強力なリーダーシップを発揮する指導者の存在が不可欠である。

図5は、国東市国東町富来地区の等高線地図と土地利用を示した地図である。江戸後期から明治にかけておよそ二haの新田開発行われ、六箇所のため池が造築され

図5 国東市国東町富来地区の等高線地図と土地利用



地理院地図（電子国土Web、中心緯度経度：33.604644,131.699041）に3ルート掘割（太線）と2か所のトンネル部位（さらに太い線）を書き入れた。(1)羽田池、(2)新池。文献15と文溪里の会顧問清國仁士氏私信による。

ている⁴⁴。A地区は、周りを小高い丘で囲まれており、ため池無しでは稲作が不可能な地域であり、B地区は、

この地域では比較的長流の富来川の下流にあり、水には比較的恵まれた地域である⁴⁴。最近の調査によれば、羽田池と新池には、効率的な集水を可能にするための掘割があり、しかも尾根を越えて集水するためにトンネルが掘られていることが明らかになっている⁴⁵。等高線と掘割の配置を比べてみるとわかるように、B地区に流れ落ちるはずの雨水が掘割によりA地区で利用されているのである。このような水利形態を改めて考えてみると、どうしてB地区の人々はこのように水をA地区に供給することを許したのだろうかという大きな疑問がわいてくる。私は、二〇一三年一二月、国東市富来地区で行われた「文溪里の会発足式」に招かれ講演した際に、この疑問について参加者に投げかけてみた。当会の顧問を務める清國仁士氏が答えてくれた話は以下のようであった。「A地区には広い砂浜の海岸がある一方でB地区では水田で栽培されているシチトウイの天日での乾燥場所が不足していた。A地区が砂浜をB地区の人々に干し場として使用することを認める代わりに、掘割の造営を認めた」というのである。お互いにWIN-WINの関係を築いたのであろう。この説は、さらなる調査が必要だろうが、たいへん興味深い話である。

それぞれの地区の利益だけを主張し合うなら、地域全体の発展は望めなかったであろう。当時の指導者が知恵を絞り、多くの人々が平和にしかも公平に暮らしている方法を編み出していく姿勢に私たちが学ぶものは多いと思う。国東半島宇佐地域では、ため池や石造物の調査が各地でおこなわれており、それらの現代的価値へ多くの人々が関心を持ち始めている。子どもたちも含めて地域価値をさらに多く発掘し、現代社会へ反映させていくことが必要なのではなからうか。

終わりに

私は、二〇一四年四月一六日に、宇佐市立宇佐中学校に出向き、一年生に対して、「世界農業遺産特別授業」を行った。「クヌギ林とため池がつなぐ国東半島・宇佐の農林水産循環」として世界農業遺産の解説、認定のポイント、そしてこの地域の未来について話し、自分の地域の価値をしっかりと見つけ、その価値を世界に発信してほしいと訴えた。生徒の一人が書いた感想文には、「身近な農業について知ったことや小学生の頃に体験した地域との交流、これからの学習を通じて、沢山の人にこの宇佐市の伝統的な農業を知ってもらいたいと思います。」⁽⁶⁶⁾とあった。

また、同五月一〇日には、東京九段で開催された大分

県立国東高等学校東京同窓会第五七回定期総会に招かれ、「国東半島宇佐地域世界農業遺産の未来」と題して講演を行った。目的は二つ、一つは今、東京で暮らす国東半島宇佐地域出身者の方々に、世界農業遺産認定の意義を理解していただき外から地域の活性化の応援をお願いすること、二つ目は、この認定を契機にぜひ、東京から故郷にもどってきてほしいと願うこと、であった。

国東半島宇佐地域世界農業遺産のキーワードは「循環」であると先に述べたが、物質的資源の循環に加えて、人的資源の循環も重要であると考えている⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾。世界農業遺産認定により、この地域で暮らす人々がこれまで以上に誇りを持ち、また、今までに見られなかった人の循環が起こり始めていると感じている。ここで育った人たちには、地域に誇りを持ち、世界に羽ばたき、また帰ってきてほしいし、他の地域からの人もこの地域に興味を持ってやってきてほしいのである⁽⁷⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾。

以上述べてきたように、世界農業遺産に認定された国東半島宇佐地域における先人の努力がもたらしたクヌギとシイタケによる「循環」、一次産業への技術革新導入、シチトウイ産業に見られる「resilience」、そして連携式ため池に見られる強固な地域コミュニティと協調、いずれもが未来への遺産としてこの地に生き続けていくと確信している。

本原稿を書くにあたり、貴重な意見を寄せ、また、文章校閲した林 泰子（妻）に感謝する。

引用文献

- (1) 林 浩昭（二〇〇九）農業の価値を高めるために研究技術者が成すべきこと 日本農業学会誌 34…295—300
- (2) 林 浩昭（二〇一三）世界農業遺産に認定された国東半島・宇佐地域の農林水産業システム 農業食料工学会九州支部誌 62…25—27
- (3) 大分県椎茸農業協同組合（二〇〇九年）百周年記念誌
- (4) 大分県林業統計（昭和六二年度、平成四年度、平成一一年度、平成一九年度、平成二三年度、平成二四年度）
- (5) 林 浩昭（二〇一一）しいたけ生産は地球を救う—しいたけ生産のための三つの作業サイクルと循環—きのこ研だより 34…15—24
- (6) 青木繁（一九六六）豊後の茸師 富民協会
- (7) 阿部健一（二〇一三）世界農業遺産—遺すのではなく変えてゆく「未来遺産」地球研ニュース 42…10
- (8) 武内和彦（二〇一三）世界農業遺産 注目される日本の里地里山 祥伝社
- (9) Parviz Kookafkan and Liana John (2013) Food and Wisdom : Sustaining our future by harvesting Diversity. Roma, Italy : FAO/GIAHS
- (10) 杵築市誌編集委員会（二〇〇五）杵築市誌 本編
- (11) 大分県立先哲資料館（二〇〇〇）大分県先哲叢書 大蔵永常資料集第三巻
- (12) 大分県農業技術センター（一九九二）大分のシチトウイ
- (13) 阿部健一、林 浩昭、星川圭介（二〇一四）世界農業遺産がつなぐ地域の力—大分県国東半島を歩く SEDet 10…66—75
- (14) くにさき史談会（二〇〇七）くにさき史談 第八集 特集 国東町の溜池調査
- (15) 文溪里の会（二〇一四）文溪里の会だより 第六号
- (16) 山崎なつ（二〇一四）宇佐の農業を世界に 大分合同新聞 読者の声 五月二七日
- (17) 林 浩昭（二〇一〇）今、里山にある農林業と人材育成 日本農学アカデミー会報 14…31—38
- (18) 林 浩昭（二〇一四）「世界農業遺産」の地、国東半島宇佐地域は「田舎フロンティア」です！ The Community コミュニティ 152…82—84
- (19) Kazem Valadani (2013) Exploring Tourism Potential of Agricultural Heritage Systems A Case Study of the Kunisaki Peninsula, Oita Prefecture, Japan Issues in Social Science 1 : 33—52

単独論文

官邸主導の「基本計画」見直しを排す

東京農工大学名誉教授

梶井 功

(一)

食料・農業・農村基本計画の見直しが始まっている。

基本計画が最初につくられたのは二〇〇〇年であり、第二回目は二〇〇五年、現行基本計画は二〇一〇年策定だから、今度の基本計画づくりは四回目ということになる。予定では二〇一五年三月までにまとめることになっているから、基本計画は五年ごとに見直されてきていることになる。"おおむね五年ごとに、基本計画を見直すものとする"という基本法の規定(第一五条七項)を忠実に実行しているということだろう。が、それにしても今回の見直しについては、官邸主導の感が強い。

「基本計画」見直しの第一回の審議会になる今年の一月二八日の農政審議会・農政企画部会合同会議の冒頭の挨拶で、林農水大臣は、"総理を本部長としていただいております「農林水産業・地域の活力創造本部」が昨年末に「農林水産業・地域の活力創造プラン」"をきめ

たことにふれながら

"今回の見直しに当たりましては、これまでの施策の検証を行いつつ、食料自給率及び食料自給力の取り扱いや農業・農村の所得倍増に向けた道筋、農業構造の展望と具体的な経営発展の姿などについて専門の先生方に活発なご議論を賜っていただければと考えております。"

と語っていた。その「活力創造プラン」で、基本計画については

"今後、本プランに示された基本方向を踏まえ、…見直しに着手することとする。見直しに当たっては、将来のビジョンとして、担い手となる効率的かつ安定的な農業経営の姿を具体的に示すとともに、望ましい農業構造の姿を明らかにする。"

と注文がついていたのである。だから、ということであろうが、この第一回合同会議では、農水大臣挨拶、基本計画変更及び平成二六年度食料・農業・農村施策につい

ての意見を求める農政審への農水大臣による諮問が行なわれた後の「政府全体の農政にかかわる動向について」（生源寺農政審会長の表現）の政府説明の先頭に立ったのは内閣官房の水田審議官だった。諮問を行なったのは農水大臣であるのに、その諮問にかかわる説明のトップに農水省外の審議官がまず立った、ということは極めて異例なことではないだろうか。官邸主導の感が強いとする所以だが、こんなことがこれからも続くのだろうか。

この官邸主導の感ある基本計画見直しに、異議を申し立てたのは、審議会委員のなかでは唯一、万歳委員だけだった。同委員の発言を紹介しておこう。

「JAグループであります。まず、この議論の進め方について一言、話をさせて頂きます。

私は昨年来、この審議会というものの、これはまさに農政の議論というのはこの審議会が主導すべきだというご意見を申し上げてきました。しかしながら、昨年一二月には活力創造プラン、これはまさに審議会の議論が全くなく決定されました。

まさにこの新たな基本計画を論議するに当たって、この活力創造プラン、今ほど縷々説明がございましたけれども、どういう位置付けで考えておられるのかということでありまして、審議会としての活力創造プランの考え方を整理する必要があるのかな

という思いをいたしております。

その上で、この六月にはこのプランの改訂というものが言われておりますけれども、当然これは、農は国の基であり、現場の視点でもって、農政をまさにこの審議会が主導するような方向で審議が進められるべきだというふうに思っております。

賛成である。プランに示された基本方向を踏まえ、るのではなく、その基本方向でいいのかどうか、現場の視点でもって、農政を……審議会が主導するような方向で審議、してほしいものである。

(三)

「審議会としての活力創造プランの考え方を整理する」に当たって、是非とも審議会で議論してもらいたいことを三つほど論じておこう。

一つは「活力創造プラン」の注文にあった「効率的かつ安定的な農業経営の姿を具体的に示す」ことについてである。「効率的かつ安定的」という言葉は、基本法第二条に出てくる言葉である。が、この言葉はそもそも「食料・農業・農村に関する基本となる事項を定め」（基本法第一条）ているはずの基本法にふさわしい言葉なのだろうか。私はそうは思わない。「効率的」と「安定的」は「かつ」で結んでいい言葉ではないと思うからである。随分

前に書いた文章だが、拙文を引用させてほしい。○二年六月に出た「生産調整研究会中間取りまとめ」批判として書いた論文の中の文章である。

“……このところ農政はよく「効率的かつ安定的な経営体」という言葉を使うが「効率的」という言葉と「安定的」という言葉は「かつ」というような接続詞で結びつけられる言葉ではない。アメリカの農場経営の多くは確かに効率的経営であらう。しかし、そのアメリカの二〇〇二年農業法は、九六年農業法がいったんは廃止した不足払いを、作付制限なしに、しかも九六年農業法が新設した固定払いを残しながら、復活した。いまの国際価格では、アメリカの農場ですら経営不安定になるため、「所得支持政策」を復活させたのである。効率的経営体が安定的経営体であるためには、一定の価格条件が必要なのであり、市場がその条件を満たさないとすれば、効率的経営体の存続を図るためには、なんらかの「価格・所得支持政策」が必要なのである。「効率的かつ安定的経営体」というような言葉を使うこと自体、間違っているものであって、『研究会』にはまずこのへんの反省をしてもらう必要がある。（拙著「WTO時代の食糧・農業問題」二四七ページ）。

“効率的かつ安定的な農業経営の姿を具体的に示す”

ことを求められたのは、ちょうど良い機会だから、そんな経営は今の市場条件のもとではあり得ないことを明らかにし、「効率的経営」を「安定的」にする施策を明らかにすることに審議会は努めてもらいたいと思う。

第二には、農水大臣挨拶のなかにもあったが、「活力創造プラン」が「目指している「農業・農村全体の所得を今後一〇年間で倍増させる」ことについてである。「農業所得を倍増させる」ということなら意味は理解できる。例えば「生産農業所得統計」によれば〇七～〇九年三年平均の生産農業所得は二兆八三一六億円になる。今後一〇年かけて五兆六六三二億円にしようということだな、とすぐにわかる。が、「農村全体の所得」とは一体何だろう。

この言葉が最初に使われたのは、一三年四月二五日の自民党農林水産戦略調査会・農林部会合同部会がとりまとめた「農業・農村所得倍増目標二〇カ年計画」である。が、この時は表題は確かに「……農村所得倍増……」となっていたが、この「一〇カ年計画」の「I 農業・農村ビジョン」の文章は

“一〇カ年戦略を基に農業・農村政策を総動員し、現場の力を最大限に引き出すことで、自給率・自給力の向上と、地域や担い手の所得が倍増する姿を目指す（傍線は梶井）”

だった。それが表題通りの「農業・農村所得倍増」として世に流布するようになったのは、安倍総理が五月一七日の都内の講演で「攻めの農林水産業」を柱に据え、正式に「農業・農村の所得倍増目標を掲げる」と表明し、

(五・一八付「日本農業新聞」) からである。講演後の二〇日総理本部長の「農林水産業・地域の活力創造本部」が設置され、戦略の具体化に着手、その答えが「農業・農村全体の所得を今後一〇年間で倍増させることを目指す」「農林水産業・地域の活力創造プラン」だった。

「農業・農村所得倍増一〇カ年計画」を合同部会で決定しそれを発表した時、「地域や担い手の所得の倍増」に関して「対象となる地域や担い手とは何か」と記者団から質問があったが、答えは明瞭ではなく、日本農業新聞はその時「所得倍増の基準曖昧」という見出しをつけていた。その後もこの「農業・農村の所得倍増」について、明確な答えはなく「曖昧」なままである。曖昧「なままでは、本プランに示された基本方向を踏まえ」てやれといわれても困るのではないか。農村所得とはどういう地域のどういう所得をさすのか、現在は何れ位なのかを審議会として「活力創造本部」に質すべきだろう。

例えば農業白書は「農村地域」という表現で幾つかの統計表を国民に示している。農村を統計的に把握している数字を、これ以外は私は知らないが、「活力創造プラン

」の言う「農村」はこの「農村地域」と同じと考えていいのだろうか。同じだとしても、農村所得の把握は可能なのだろうか。十分に吟味してもらいたい。本来は「活力創造本部」がやっておかねばならなかったことだ。

農業白書の「農村地域」は、農業地域を都市的農業地域・平地農業地域、中間農業地域、山間農業地域と四つに分類した上で、都市的農業地域以外の三つの農業地域の総称として使われている。

この地域分類は旧市区町村(一九五〇年二月一日時点での市区町村)を「地域農業の構造を規定する基礎的な条件……に基づき…分類したもの(平成二四年度食料・農業・農村白書の用語解説)であって、都市的農業地域は「可住地に占めるDID(人口集中地区)の面積が五%以上で、人口密度五〇〇人以上またはDID人口二万人以上の旧市区町村」及び「可住地に占める宅地等率が六〇%以上で、人口密度五〇〇人以上の旧市区町村。ただし、林野率八〇%以上のものは除く」となっている。

この定義に従っての旧市区町村は、二〇一〇年は白書作成過程において確定されている。問題は旧市区町村別に農業所得や農業所得以外の所得を統計的に把握できるかどうかということである。

例えば内閣府はどういうデータで算出しているのか私

は知らないが、毎年「県民経済計算年報」を出し、そこで県民所得を各県別に発表している。県民所得算出の基礎データが旧市区町村別にあり、町村民所得算出に利用できるとすれば、都市農業地域民の所得を算出することができるだろう。その所得を県民所得計から差引けば農村地域民所得・農村所得が算出できよう。ということくらは農村所得倍増を政策目標として打ち出した「活力創造本部」に要求すべきだ、と私は思う。

(三)

もう一つは、食料自給率の扱いかたについてである。

食料自給率は、基本法が「その向上を図ることを旨とし」て定める（第五条二項三号）ことを求めている重要事項であり、現行基本計画では周知のようにカロリー自給率を二〇年までに五〇％に引上げることが目標になっている。「活力創造プラン」でも「食糧自給率・自給力の維持向上を図ることにより国民の食を守り、美しく伝統ある農山漁村を将来にわたって継承していくことを」基本の考え方「の一つとしている。

審議会でも重要事項であるだけにこれから慎重な検討が行われるであろうが、審議会が始まったばかりのこの時点で私がこの問題をとりあげておかなければ、と考えたのは、審議会の検討開始前の文章だが、生源寺会長の

次の一文を見たからである。

「食料自給率の目標設定も、これまでの計画の目標と現状の検証から始める必要がある。前回まではカロリーベース四五％が目標だったが、現行の計画で唐突に五〇％となった。これが実現可能で妥当だったかどうか踏み込んだ検証が求められる（一四・二・三付「日本農業新聞」農業論壇、傍点は梶井）。

五〇％という数字は、基本計画の目標数値としては確かに民主党政権下でつくられた現行計画の中で初めて登場した数値ではある。が、唐突に「出てきた、という数値ではない。五〇％という数字そのものは、基本法に基づいての最初の「基本計画」（〇〇年三月策定）の時から「基本的には食料として国民に供給される熱量の五割以上を国内生産で賄うことを目指すことが、適当である」と認識はされていた数値である。

が、〇〇年の段階では「平成二二年度までの計画期間を、関係者の努力により食料自給率の低下傾向に歯止めを掛け、その着実な向上を図っていく期間と位置付け、関係者を取り組むべき食料消費及び農業生産における課題を明らかにして、計画期間内においてこれらの課題が解決された場合に実現可能な水準を食糧自給率目標として設定することとする」として、一〇年後四五％を決めたのだった。

その五〇%が、農政課題としてクローズアップするのは、世界的な穀物価格急騰、食糧暴動、主要穀物輸出国による輸出規制などがあった〇八年にローマで持たれた「国連食糧サミット」での福田総理の演説からだった。

“世界最大の食料純輸入国であるわが国としても、自ら国内の農業改革を進め、食料自給率の向上を通じて、世界の食糧需給の安定化に貢献できるようにあらゆる努力を払います”

という総理の国際公約を受けて、若林農相が五〇%実現の工程表づくりを事務局に指示、その工程表が出来上がったのが〇八年一月だった。その時農水大臣だったのが石破幹事長である。その工程表が、民主党政権下の一〇年三月「基本計画」の中で活かされることになったのである。

“唐突に” 浮び上がった数字ではないのであって、農政審会長には事の経緯を十分理解して議論してもらいたいと思う。

五〇%を基本計画での自給率目標に掲げた現行基本計画は、五〇%という目標は“関係者の最大限の努力を前提として、我が国の持てる資源をすべて投入した時にはじめて可能となる高い目標”だとしている。

そうだろうか。一九六〇年頃には一三〇%を超えていた耕地利用率を一〇八%程度しか見込まない(五〇%自

給率達成のための耕地利用率が一〇八%) ようなことでは、“持てる資源をすべて投入した”とは言えないと私は思うのだが、それはともかくとして問題は五〇%自給率目標を掲げた農政が、“関係者の最大限の努力”を引き出す農政だったのか、その点をこそ審議会は入念に検討する必要がある。

例えば〇八年八八万トンだった小麦生産を二〇年には一二〇万トンまでもってゆく計画だが、現実には八六万トン(一二二年)にとどまっている。その小麦増産のために“克服すべき課題”として基本計画は“パン・中華めん用小麦の生産拡大(収量性に優れた良質なパン・中華めん用品種の育成・普及及び単収向上技術の普及)”などを“克服すべき課題”としてあげていた。実際にそのためにどういう施策がとられ、どういう成果をあげたのか、課題は解決されたのかどうか、解決されたにもかかわらず、作付が伸びなかったとすればその理由は何か、吟味すべきだろう。

各作目以上に、耕地面積及びその利用率が問題になる。「基本計画」は〇九年四六一万haの耕地面積は、“これまでのすう勢が今後も持続した場合”二〇年には四二六万haになると予測されるが、転用抑制、耕作放棄地発生抑制、荒廃耕作放棄地の再生等で二〇年にも四六一万haを維持するとし、〇八年九二%だった耕地利用率を一〇

八％に高めることにしていた。が、耕地面積はほぼすう勢通りに減って一一年四五六万haに、耕地利用率は全く上昇せず九一・九％になっている。事態は基本計画が目指したのと逆の方向に動いていると判断すべきだろう。施策の方向が「基本計画」の方向とちがっていたのか、施策に重要な見落しなり、欠陥があったからなのか、審議会で徹底的に論議、究明すべきである。

この点に関し、民主党政権下で現「基本計画」が公表された直後くらいに書いた拙文を引用しておきたい。

……「農地転用規制の厳格化、耕作放棄地の解消に向けた対策の推進により優良農地を確保する」というのだが、それで本当にこれからは耕地減少をまったく生じさせないようにできるだろうか。……「政治的態度が悪い」から予算をつけないなどということはやめてもらう必要がある。農道や農地の改良整備、さらには場所によっては農地造成にも財政投資を惜しんではならない。

耕地利用率を高めることが地域政策にかかわることを、「計画」ではまったくふれていないが、この点は大問題である。

一昨年の暮（〇八年一二月）……自給率を五〇％に引き上げるという意欲的な工程表を農水省が発表したが、そのとき本欄で問題にしたように、「耕地利

用率を一一〇％にまで高めようとするなら、何よりも……本来的に多毛作集約農業だった地域の耕地保全に努め、その利用度が高まるようにしなければならない”

本来的多毛作地域としたのは中国、四国、九州等の西日本だが、これらの地域は、唯一九州を除いていずれも耕地利用率が一〇〇％を割ってしまっている現実を踏まえての問題提起だった。

その際、これらの地域が若い農業者が極端に少なく、高齢農業者率の高い地域であり、耕地減少率も高い地域であることに注意を促し、「この事態をどう変えるか、に指針を出すことができて初めて自給率五〇％達成は可能になる」と指摘しておいた。

地域政策が必要なのである。「基本計画」はこれまで地域政策を論ずることは無かった。それだけに具体性が無かったのだが、耕地利用率高度化を必須の最重要課題とするからには、地域政策が不可欠であることを強調しておきたい。どういう作物を基軸作物としてやっていくのか、若い担い手を確保するには何をやらなければならないのか、全国画一政策ではなく地域の判断で手を打てるようにする必要があることを考えるべきだ。（一〇・四・一〇付「農業協同組合新聞」時論的随想）”

東電福島第一原発事故と川俣シャモ

—福島県川俣町—

日本大学生物資源科学部教授 小林 信一

1、川俣町の概況と原発の影響

川俣町は福島市から東へ車で三〇分程のところで、全村が避難している飯館村などと境を接している。福島第一原発からは三〇km以上離れていたため、飯館村同様に事故発生後も特に避難指示などはなく、むしろ浪江町などからの避難民を受け入れていた。しかし四月二二日になって、川俣町の一部である山木屋地区は高濃度の放射線によって汚染されているとして同地区は計画的避難区域に指定され、一、二五二人の住民の避難が始まった。

筆者の大学では、山木屋地区の酪農家に二〇年以上も牧場実習でお世話になっていた縁で、震災後山木屋小学校の子どもたちを中心とする夏休み子どもキャンプを、学部主催で校友会などの支援を受けて、毎年八月に富士山麓の大学の施設で実施しており、今年で四回目となる。このキャンプを行うことになったのも、震災後に

確な政府の避難指示がなされなかったことから、卒業式も入学式も通常通り行い、結果として放射能を浴びてしまった不安感や、避難後は外での遊びができなくなってしまうことからくるストレスを一時でも晴らしてもらおうという意図であった。

現在、同地区は帰還準備区域と居住困難区域に指定替えされたが、現在も避難生活を強いられている。

2、川俣シャモとは

「絹の里」として古くから有名な川俣町は、江戸時代には羽二重の産地として栄えており、絹商人によって持ち込まれた闘鶏用のシャモが飼われていた。そのシャモに注目したのが、地鶏の鍋が好きだった当時の町長で、町長の号令の下、シャモを使った特産物作りに乗り出した。昭和六一年に「川俣シャモ研究会」(現在の川俣シャモ振興会)が設立され、生産が開始された。当初は、シ

ヤマモにロードアイランドレッドを交配した「シャモロード」を生産していたが、肉質が焼き鳥などにあわないこともあり、需要が低迷していた。そこで、県養鶏試験場（現、農業総合センター畜産研究所養鶏分場）が消費者ニーズに合った交配種の作出を試み、最終的にはシャモの雌にレッドコーニッシュの雄を懸けあわせた一代交配種に、ロードアイランドレッドを掛け合わせた「ふくしま赤シャモ」が作出された。したがって、在来種の血統を七五％受けたJASが規定する地鶏に該当する。

JASの規定によれば地鶏とは、①在来種純系由来の血液が五〇％以上のもの、②飼育期間が孵化から八〇日以上、③二八日齢以降は平飼いで、一㎡当たり一〇羽以下で飼育したものとなっている。川俣シャモは、一㎡当たり六〜八羽の密度で平飼いしているので、十分JASの基準を満たしている。ちなみに、以前は屋外での放し飼いも取り入れていたが、鶏インフルエンザ対策のため、全て舎飼い方式となっていたこともあり、震災時にもすべてが舎飼いされていた。

3、生産・販売システム

川俣シャモは、町の第三セクターである（株）川俣町農業振興公社（昭和六二年七月設立）を中心に、生産者一五戸によって生産・販売されている。公社の出資金

一、五〇〇万円のうち町が三九・三％を出資し、他はJAや民間企業、また役員なども出資している。社長は民間出身者で、専務も地元金融機関出身だが、出向などではなく、離職して就職している。

採卵・孵化は、川俣町農業振興公社が全額出資して平成一八年に設立した（株）川俣シャモファーム（資本金二、四四八万円）が担っている。生産農家が川俣シャモファームから雛を導入して、一一〇日〜一一四日齢まで飼育して川俣シャモファームを経由して振興公社に売り渡し、振興公社が一括して販売を担当するという地域一貫システムを取っている。また処理加工は、振興公社が統合で廃校となった小学校の建物を町から借り受けている。

昭和六二年の開始当時は五、六戸で約七、〇〇〇羽でスタートした。最も生産者が多かったのは平成二一年の一七戸だったが、震災のため山木屋地区の一戸が生産を中止したり、高齢となった農家の廃業などがあつたりで、一三戸にまで減少した。その後山木屋地区から避難していた農家一戸が新たにシャモの生産を開始し、川俣シャモファームもシャモの肥育を開始したため、現在のシャモ生産者数は一五戸である。

当初は一戸当たり一五〇〜三〇〇羽程度だったが、現在は、ほぼ一、二〇〇羽の三・五回転で年間四、二〇〇

羽出荷が主流となっている。一回一、二〇〇羽の出荷で所得は三〇万円程度という。出荷羽数は平成二二年三月で六五、五〇〇羽にまで達したが、震災の年である二三年には五二、六〇〇羽、翌年の二四年二八、九八〇羽にまで減ってしまった。しかし、その後徐々に回復し、二五年四五、三八〇羽、二六年は五三、七〇〇羽、今年度は六〇、〇〇〇羽を見込んでおり、ほぼ震災前の羽数にまで回復する目途がついたようだ。

前述したように雛は川俣シャモファームから導入し、餌は川俣シャモ専用の飼料を使用している。プロイラー育雛期用を導入後一〇日程度使用し、その後肥育前期と後期を使う。肥育されたシャモは公社が一括買取りし、精算する。シャモファーム・公社と農家の関係は、それぞれ独立しており、雛は農家買い取り、成鶏をシャモファームを通して公社へ売り渡す方式となっている。鶏の死亡率は、農家への聴き取りでは一、二〇〇羽の一口ットで一〇羽程度という。通常一、二〇〇羽以上の供給を受けるので、出荷するときにはちょうど一、二〇〇羽程度になるという。

労働は出荷時が一番大変だが、一回当たりの作業自体は一〜二時間である。一回三〇〇羽を週四回に分けて出荷している。出荷から導入までは三週間の空舎期間を置き、消毒を行う。生産者数の減少や高齢化もあって、前

述したように現在では川俣シャモファームもシャモ生産を行うようになっていいる。

経営的には飼料価格の高騰が問題だが、公社が農家手取りを確保するような買取り価格設定に努力してくれているとのことであった。公社の話では、輸入飼料価格の高騰対策として、飼料米の利用も考えているが、食味の変化などがあると思われ、踏み切るまでにはいたっていないとのことであった。

4、震災・原発事故の影響と復興

震災とそれに続く東電福島第一原発事故による生産への直接的な影響は、山木屋地区の一戸が生産中止に追い込まれた他、鶏舎の損壊などがあったが、生産への影響よりもむしろ需要の減少による影響が大きかった。放射能汚染への危惧によりデパートやレストランなどを中心に取引中止が相次ぎ、前述したように三〇、〇〇〇羽以上の取引減のため大きな打撃を受けた。放射線の検査は毎週行っており、検出されていないことをホームページを通して知らせているが、いわゆる風評による取引中止が後を絶たなかったようだ。

平成二一年には約三〇〇軒ほどだった取引先は、震災によって減少したが、現在は震災前の状況に戻ったという。それには、震災復興支援事業による製品買取りに負



(写真 川俣シャモおよび道の駅)

うところも大きかったが、川俣シャモの肉の味に惚れ込んだフレンチ・イタリアンのシェフや焼き鳥店・老舗料理などからの新規注文・注文量増加が大きな助けになった。

現在の供給チャネルとしては、親子井で有名な東京の鶏料理専門店などの東京都内二二%、その他県外一八%、川俣町内二〇%、町内を除く県内三八%、通販二%、となっている。ちなみに道の駅シルクピアは、公社が運営委託を受けて運営しており、川俣町特産品の販売や川俣シャモの精肉や加工品の販売、シャモを使った料理の提供などを行っている。

川俣シャモは平成二〇年に福島県ブランドに認定された他、様々な賞も受賞しており、そのおいしさがつとに知られるようになっていく。その他の多くの福島の農畜産物とともに、風評に惑わされず、おいしいものをおいしくいただくことが、福島農業の復興に繋がることになるだろう。

(連絡・注文先)

川俣町農業振興公社 <http://www.kawamata-shamo.com/>
E-mail: info@kawamata-shamo.com

TEL .. 024-566-5860
FAX .. 024-566-5083

ロシアの畜産——現状と課題——

専修大学経済学部教授 野部公一

1、はじめに

二〇〇〇年以降のロシアの農業生産は、顕著な回復を見せた。穀物は、ほぼ恒常的に輸出されるようになり、豊作時にはその量は二〇〇〇万トンを超えるようになった。ロシアは、「新興小麦輸出国」、そして「未来の農業大国」としても注目を浴びるようになった。だが、このような「成功」の裏には、畜産の後退が隠されていた。現在のロシアの穀物生産量は、ソヴィエト期のそれを回復していない。にもかかわらず穀物輸出が可能となったのは、国内畜産の後退により飼料穀物需要が激減したからに他ならない。このため、ロシアは穀物を輸出する一方で、大量の畜産物を輸入している。一説によると、輸入畜産物は穀物換算で「一四〇〇〇～一七〇〇万トン」に達するという¹⁾。つまり、ロシアは穀物を輸出しながら、それを飼料として得られるのと同程度の畜産物を輸入し

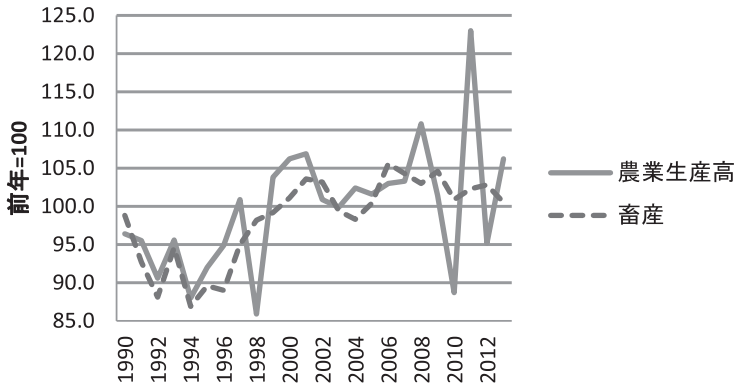
ている計算になる。

畜産物輸入は、増加を続けている。例えば、食肉・肉製品の輸入量は、二〇〇〇年の約二一〇万トンから二〇一二年には約二七〇万トンへ、牛乳・乳製品の輸入量は同時期に約四七〇万トンから約八二〇万トンへと大幅増を記録した。農産物・食料品の貿易収支は大幅な赤字であり、ロシアは不利な形で世界市場に組み込まれてしまったといえてよい。このため、近年、ロシア政府は、畜産振興に力を注いでいる。本稿では、このようなロシアの畜産の現状および課題を紹介する。

2、ロシア畜産の現状

ロシアの畜産は、市場経済への移行とともに、長らく生産減を記録していた。しかし、二〇〇〇年に初めて生産増に転じると、ロシアの畜産物生産は、回復基調で推移することとなった(図1)。その要因としては、ロシア

図1. 農業・畜産物生産の推移



出所：Федеральная служба государственной статистики, <http://www.gks.ru/>, 2014年5月11日確認。

表1. 主要畜産物生産の推移

年	1991	1999	2005	2009	2010	2011	2012	2013*
食肉(屠殺重量)	9375.2	4313.0	4989.5	6719.5	7166.8	7519.5	8090.3	8542.4
うち牛肉	3989.0	1867.6	1809.2	1740.6	1727.3	1625.5	1641.5	1632.2
うち豚肉	3189.7	1485.0	1569.1	2169.5	2330.8	2427.6	2559.5	2829.7
うち羊・山羊肉	347.4	143.6	154.1	182.6	184.6	189.0	190.4	192.5
うち鶏肉	1750.9	748.1	1387.8	2555.1	2846.8	3204.2	3624.8	3816.8
牛乳	51885.5	32273.6	31069.9	32570.0	31847.3	31645.6	31830.9	30660.7
鶏卵(百万個)	46874.9	33134.6	37139.7	39428.8	40599.2	41112.5	42032.9	41277.8
羊毛	204497	40234	48800	54658	53521	52575	55253	NA.

注：*速報値

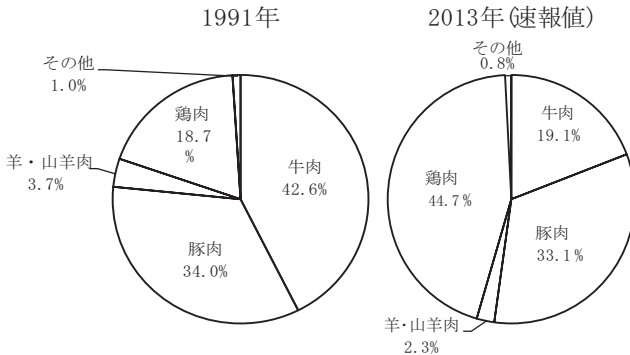
出所：Федеральная служба государственной статистики, <http://www.gks.ru/>, 2014年5月11日確認。

経済の成長とともに畜産物需要が回復したと、二〇〇三年に食肉に関税割当制度が導入されたこと、二〇〇六年以降、畜舎等の設備近代化・新設のために信用供与の拡大と利子補給金が導入されたこと、生産性向上のため外国からの種畜の購入とリース等が実施されたことがあげられる。

ロシア政府の展開した畜産振興策の下、食肉加工工業等の農業関連部門に加えて、農外からの投資も畜産に向けられた。投資は、生産サイクルが短く、短期間での資金回収が見込める養鶏および養豚に集中した。この結果、養鶏部門では、二〇〇六〜一一年の間に、四〇〇以上の農業組織(コルホーズ・ソフホーズが再編された大規模農場)の新設および近代化が実施された。この中には、最新技術の導入された世界的にみても高い競争力をもつものが含まれていた²。

ロシアの畜産は、主に鶏肉・豚肉の生産主導で回復を開始した(表1)。それは、ロシアの食肉生産構成および経営類

図2. 食肉生産構造の変化 (1991年・2013年)



出所：Федеральная служба государственной статистики, <http://www.gks.ru/>, 2014年5月11日確認。

型別の生産構造を大きく変えた。図2は、ソヴィエト期末期の一九九一年と二〇一三年の食肉生産構成を比較したものである。同図からは、鶏肉の比率が大幅に拡大したこと、その他の主要食肉はいずれも縮小し、とりわけ牛肉の縮小が著しかったことが見て取れる。また、経営類型別の生産構造では、農業組織の比率が顕著に拡大した。それは二〇一三年には七〇・三%に達して、一九九一年の六九・四%をも上回った。また、それは、鶏肉生産では実に九〇・五%に達した³。これに対して、主に農村住民が自宅付属地で営なむ小規模かつ自給的な経営

た。それは二〇一三年には七〇・三%に達して、一九九一年の六九・四%をも上回った。また、それは、鶏肉生産では実に九〇・五%に達した³。これに対して、主に農村住民が自宅付属地で営なむ小規模かつ自給的な経営

3、ロシア畜産の課題

である住民経営においては、畜産は縮小傾向にある。例えば、食肉および牛乳生産は、二〇〇九年から五年間連続して減少している。この原因として、農村における人口流失と高齢化の進行が指摘されている⁴。

ロシアの畜産物生産は、二〇〇〇年以降、基本的に回復傾向を示している。しかし、増大する国内需要は完全に満たすことはできず、

食肉・肉製品の約四分の一程度、牛乳・乳製品の二割前後を輸入に依存している。このような状況の主因は、ロシアの畜産物が価格競争力をもっていないことにある。表2は、二〇一〇年の食肉の国内買付価格と輸入品価格を比較したものである。同表からは、ロシア産畜産物は、価格的には二次関税率を適用後に、ようやく輸入品と競争可

表2. 食肉価格の比較 (キログラム当りルーブリ)

	牛肉	豚肉	鶏肉
国内買付価格(a)	122.6	107.9	74.3
輸入品価格(b)	100.8	62.8	43.6
二次関税率*適用後(c)	151.2	109.9	78.5
(a)/(b)・%	121.6	171.8	170.4
(a)/(c)・%	81.1	98.1	94.6

注：*便宜的にWTO加盟前の2011年のそれを適用。

出所：Российская экономика в 2012 году: тенденции и перспективы, Институт экономической политики им. Гайдара, М., 2013, С. 330-331.

能な状態であることがわかる。では、何故、ロシアの畜産物は高いのか。以下では、畜産物原価を高騰させている問題点を確認する。

第一の問題点は、飼料生産および利用が極めて非効率なことである。ロシアには広大な天然の飼料地が存在しているが、それらは不十分にしか利用されていない。

しかも、その改良・改善に関する試みは、経済体制移行後には事実上、停止されたままである。さらに、全体的な蛋白質不足を補うために、穀物が過剰に利用されている。これは、原価を高騰させるとともに、飼料バランスを崩し生産性を著しく低下させている。例えば、豚・牛の肥育量はありうるべき水準の三分の一、搾乳量は「四分の一」に過ぎないと言われている⁵⁾。

第二の問題点は、労働集約的な過程の機械化が決定的に遅れていることである。例えば、農業組織における搾乳方法では、先進的なミルキングパーラーの利用は全体の五％に過ぎない。一方で、牛舎におけるパケットミルカーの利用が全体の六〇％をも占めている⁶⁾。

第三の問題点は、加工・流通過程における組織的な欠点の存在である。加工過程においては、屠殺能力が不足している。また、老朽化も著しく、加工費を割高にしている⁷⁾。流通過程においては、冷凍能力が不足しており、痛みやすい食品の損失は全体の一五％にも達している⁸⁾。

4、おわりに

二〇一二年度のWTO加盟は、ロシアの畜産に新たな対応を迫っている。幸いなことに、食肉における関税割当制度は、豚肉を除き、基本的な枠組みが維持されることになった(表3)。また、保護水準の引下げを受け入れた豚肉生産部門でも、二〇一三年には成長促進剤ラクトパミン利用に関連して輸入制限措置がとられたこと、それまでの投資が引き続き効果をもたらしたことによって、豚肉輸入量の減少と国内生産量の増加を達成した⁹⁾。

表3. WTO加盟後の食肉輸入規制

		2011年	譲許税率	統一税率
牛肉	割当量(千トン)	560	570	27.5%*
	1次税率	15%	15%	
	2次税率	50%	55%	
豚肉	割当量(千トン)	500	430	25%**
	1次税率	15%	0%	
	2次税率	75%	65%	
鶏肉	割当量(千トン)	350	350	37.5%*
	1次税率	25%	25%	
	2次税率	80%	80%	

注：*実施時期未定。 **2020年より実施。

出所：Крылатых Э.Н., Аграрные аспекты присоединения России к ВТО // Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий. 2012. № 5, С. 2

だが、同様の事態は、継続的に期待しえない。また、豚肉の関税割当制度は二〇二〇年の廃止がすでに決定されている。牛肉・鶏肉生産に関しても、廃止時期は未定だが、その後に適用される統一税率はすでに決定されている。その水準は、現行の二次税率の半分以上である。こうした事態を見据えて、ロシアの畜産は、輸入品との価格競争に対応するため、近代化および合理化が要求されている。そして、そのうえで輸入品にない価格以外の固有の価値の提示が必要とされている。ロシアの畜産は、大きな転機を迎えているといえる。

- 1) *Анатолий А.И.*, Зерновое хозяйство и продовольственная безопасность России// АПК: Экономика, управление, 2009 No.1, стр.4.
- 2) *Суровцев В.Н.*, Проблемы развития молочно-скотоводства//АПК: Экономика, управление. 2011. No.11, С.65-66.
- 3) Федеральная служба государственной статистики, <http://www.gks.ru>, 1101 四半五五 11 日 確認
- 4) *Нефедова Т.Г.*, Десять актуальных вопросов о сельской России, М., 2013, С.325.
- 5) *Зинченко А.П., Кагирова М.В.*, Социальная и экономическая эффективность живов-

тноводства в России//Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий, 2011. No.9, С.12-13.

- 6) *Морозов Н.М.*, Технологическая модернизация в животноводстве: технические, экономические и социальные проблемы//Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий, 2012. No.2, С.9.
- 7) *Магомедов А-Н.Д., Аржанцев С.А.*, Тенденции развития мясного подкомплекса России//АПК: Экономика, управление, 2012. No.7, С.6-7.
- 8) *Магомедов А-Н.Д., Прохлыгина Н.А., Драчев Р.С.*, Инфраструктура и эффективность товародвижения на рынке мяса и мясопродуктов//АПК: Экономика, управление, 2013. No.5, С.36
- 9) Российская экономика в 2013 году: тенденции и перспективы, Институт экономической политики имени Гайдара, М., 2014, С.285-286.

編集後記

昨年の富士山に続き、つい先日、群馬県にある富岡製糸場が世界文化遺産に認定された。

食料・農林業分野の関係でも、昨年「和食」がユネスコの無形文化遺産に登録されたのをはじめ、本号で報告頂いた地域を含めここ数年、国連食糧農業機関（FAO）によって世界農業遺産として認められる地域が相次いでいる。

深山に源を発し、田畑を潤しやがて豊饒の海に注ぐ水流・水脈は、途上にある広大な森林、棚田や湿地、里地・里山などの二次的自然を形成しつつ、あまたの生き物を生息・育んできた。いにしえの時代から営々と受け継がれてきた先人の知恵や技術の伝承が世界的に認められたのは喜ばしい限りといえる。まさに「瑞穂の国」に相応しいことではないだろうか。

本号でも詳述されているように、遺産登録までの道程には、それぞれの地で農林業者をはじめとして、その歴史的価値を認め守ろうと発意し、人々を賛同・行動へと揺り動かした人達がいる。触発された多くの団体や人々が苦勞し、今日を迎えられたことに深く敬意を表したいと思う。

問題は、登録を果たした後、どのように遺産を継承・

発展させるかにも関心の目が注がれよう。

世界文化遺産に登録された富士山や富岡製糸場には、マスコミによれば多くの観光客の来訪が伝えられている。一方、農業遺産にもそれなりの来訪者があるだろうし、是非多くの人に訪れて欲しいと思う。それは、農林業は本来それぞれの地の生態環境に合わせた生産活動が営まれるべきであり、今回の農業遺産登録も、そうした活動が認められたからであろう。その意味では、いま盛んにもてはやされている規模と効率の経済合理性とはいわば対極にあるものであり、是非沢山の人が訪れ、遺産に認定された意味を問うて欲しいと思うからである。

米国由来のカジノ型資本主義が終わりを迎えているといわれ、近未来に食糧危機や環境の著しい劣化も想定されるもと、農の象徴としての諸活動を見聞することで食と農の行方を是非考えて欲しいとも思う。

本号の林氏が、世界農業遺産認定によりこの地域で暮らす人々がこれまで以上に誇りを持ち、今までにみられなかった人の循環が起り始めていると述べている。多様な人々が世界農業遺産に往来を重ね、時代に合わせて更に意義深いものにして頂くこと、翻って自らの棲む地域の良さを再発見して頂くことを願う。

（太田）