

# 「食と農の分断」再考

## ～現代日本における“農”と“食”の結びなおしの事例を通して～

堀 口 彰 史

### 1 はじめに

動物は他の生物を食してそれを糧として生命を維持する。自然界に棲む野生生物は、本能的に食す対象を見定めて他の生物を捕食する様子を今でもよく目にする。しかし現代人は、自然界から本能的に何かを直接食すということはほとんどなくなった。自らが栽培または飼育したものがほとんどとなり、農耕畜産を含んだものが、人の食という行為になっている。言い換えれば、食は人間がこれまでの英知で培った知識の上にそれを文化として受け継いでいる行為となっている。

日本の国土は南北に長く急峻な脊梁が国土のほぼ中央に走り、地域ごとの気候が大きく異なることから、それぞれの地域風土にあわせた工夫を約1万年前の農耕の始まり以来重ねてきた。日本学術会議答申(2001)において、日本の農耕の特徴を、単なる食料生産だけではなく、その過程で比較的狭い地域独自の二次的自然を形成し、生産・生活・生態環境が1つの空間で重なり合い、農村が独自の風俗・文化を形成し、地域性の強い農村社会を作り出しているとまとめられている。また、全国を踏査した民俗学者宮本常一(1977)によると、日本ほど雑草の豊かな国は世界になく、日本の農耕の特徴も雑草を抜くということであったが、野菜が足らねば雑草を食っていたのであり、万葉集の中にも「若菜つむ」という記事が多い。また、日本民族は田んぼに四つん這いになって草をとり、とにかく土に手を触れて国土を愛撫するという点からも、これほどに国土に愛情を持つ民族はいないとの見解を述べている。

日本では、食物を作らない狩猟採集では山口(2006)によると、人口1万人が限度であった。しかし、約1万年前に、食物をつくる農耕が始まり、調理を覚えて1万年で約1万倍に人口が増加した。その中でも明治後半から昭和の100年ほどにかけて人口は4千万人から1億2千万人という有史以来ないペースで増加した。その結果、農耕と食が融合する自給的暮らしだけでは食料をまかなえなくなった。あわせて1960年以降、都市部への人口の移動が重なり、これらにも対応する形で、食料増産と食料の輸入拡大、都市部への大量物流の仕組みが構築され、食料を消費することが一般化することで、食料生産と食料消費の場所が分離し、各主体が機能的に分化され、いわゆる「食」と「農」が分断された状態となっている。

「食」と「農」の分断に関しては、先行研究では、国という単位でのマクロな制度や農家側からのものが多く、「食」する消費者側からのアプローチがほとんど無い。

一方、食に関する社会学的研究として、食が豊富で不自由のない社会においては、ブルデュー(1990)によると、食材の選択や調理、食事そのものが、社会階層の振る舞いをあらわすものであり、大衆的エートス、大衆的倫理のもっとも基本的な部分であると述べている。また、それを前提としつつ、栄

養学や食に関する情報化が進んだ現代オーストラリアで、食べる人の身体性と主観性に関するインタビュー調査を行ったラプトン（1999）は、さまざまな食に関する言説の中で「よい食べ物」と「悪い食べ物」、「健康的」「不健康」に関する概念をめぐって、「自然な」ものであるという、一種道徳的な考えが絡むことが多くなっていることを指摘した。そのような理念の下で、その関心は食の安全性へ向かうことが多い。日本においても、食と農の関連で安全な有機作物を志向した都市住民による産直運動がその先頭であったことは周知の事実であり、榊潟（2002）も工業化都市化による近代化路線で、世界的な社会システムに組み込まれた食の見直しが自然発生的に起こったことを重視すべきであると述べている。

本稿では、このような理念のリアリティや必要性は認めながらも、これまであまり論じられることがなかった、食べる側にある人々の具体的な生活実践からの食と農の分断の具体的な過程を明らかにする。手法としては、現在農業体験農園<sup>1</sup>の園主である男性のライフヒストリーを取り上げる。対象者は、日本国内で食と農が分断された、1960年以降は、ごく一般の消費者であった。食べるという行為の当事者から見た場合の食と農の分断とはどのようなものかを、対象者の食事というたいへん具体的レベルに視点を当てることによって明らかにしたい。また、対象者はその後、食と農を結びなおす取組みに向かっていくことになるが、その過程を追うことで、消費者の行動パターンの変容の可能性についても検討したい。

## 2 研究視座

### （1）食と農の分断に関する先行研究と研究視座

本論に入る前に、食と農の分断についての先行研究を少しだけ紹介し、本稿の位置づけを明確にしておきたい。その際、農業政策や国家戦略などの基板となる一国規模でのマクロレベルの分断、都市と農村の関係性や生産消費間の流通など地域間関係に見られるメゾレベルでの分断、消費者の生活行動におけるミクロレベルの分断に便宜的に分けて先行研究を整理することとしたい。

まず、マクロレベルでは、戦後の政治的・経済的近代化から分断の発生要因を説明する研究がある。たとえば、暉峻（2011）は、戦後から70年までの時期に、占領政策、日米安保体制の中、日本経済と食と農の原型が形成され農業がゆがみ、70年以降、新自由主義、グローバル化の潮流の中での農業の変化によって分断がさらに深まった。と述べた。また、古沢（2010）は、食の連鎖であるフードチェーンのモノカルチャー（工業）化、寡占化、グローバル化等により、経済面の効率化が進むが、食と農の文化的発展の阻害要素となっている。と分析している。マクロレベルでは、前提として、農業政策の失敗により農業が衰退、これに食の国際化が追い打ちをかけるという構図で分断が語られることが多い。

これに対してメゾレベルでは、戦後の都市-農村という地域間の変化を要因として注目する研究が多い。たとえば、榊潟（2002）は、高度成長期の急速な工業化が都市と農村を分断して農の荒廃をもたらし、その後基本法農政で農の工業化がすすみ、それまでの日本の農の兼業的性質は軽視されたと述べている。北川（2010）は、食と農の距離の拡大を「時間・地理的距離」、流通経路等の複雑化による「段階的距離」、加えてそれらの中で、消費者に発生する「心理的距離」に分類している。メゾレベルでは、戦後の都市化や人口移動に対応して、生産流通の近代化や技術革新が豊かな食生活を実現したものの、距離や仕組みによる物理的な遠さが、心理や信頼等の主観的な距離を生んでしまった。

その行き過ぎた部分として捉えられることが多い。

これに対して人間の生活実践というミクロレベルへの注目はごく最近出てきた分析の方向である。たとえば農業経済学・社会学研究者の池上甲一（2011）は、日常生活で不都合もない消費者、売上や価格に意識が集中する生産者の登場を分断の内容であると考え、その上で、このような分断の要因を消費者の理解不足や生産流通の消費者不在に帰することは一方的すぎるとしている。すなわち分断をマクロな政策レベルの「国産」重視、「自給率」向上の問題に収斂させることは視野を狭めることとなり、安さを求める多くの消費者がいる中、食と農に関する各主体や仕組みなどの諸様相の総合的な分析が必要であると述べている。これに対して、徳野（2008）は1960年以降の高度経済成長期に、「現代的消費者」が出現し、作る人と食べる人が分離し、この時発生した消費者はその後、グローバル化の中で何でも食べる消費者となり、国際的には日本は食糧安全保障上危険な状態にある中、危機を感じられない状態に置かれている。と述べている。ミクロレベルでは、満ち足りた食の中で、ほとんど危機感もなく、全体が捉えられない中、食と農の分断を加速するような食行動を漫然と続けていることを批判的に扱う研究も多い。

徳野（2002）は、マクロやメゾの研究対象である政治や経済が変わることや、消費者を批判することでしか食と農の問題が解決しないのではなく、人間が作ったものを人間が食べるというシンプルな食と農の連携を軸とした生活農業論を提唱し、ミクロレベルでの議論を一步進めている。この議論は、これまでの分析枠組に新たな消費者からのアプローチの視点を加えた点で評価できる。しかし、徳野が生活農業論で試みた4つの消費者分類（図1）について見てみると、分析の軸は、「食と農への理解度」と「金をかけるかどうか」という視点であり、生産者側の関心事である購買という視点が1つの軸となっている。この分類は、過半数が分裂型消費者と分類できる層で、生産者からのアプローチがとても難しい消費者層であることを初めて明らかにした点で大変有効な分類であるが、徳野自らも消費者側の食からのアプローチを重要としながらも、そこまで至っていない。

本稿においては、徳野の議論の方向性は踏襲しつつ、改めて食する側からの研究による分類を試みるものである。つまり、消費者を売る対象として見ていたこれまでの研究から、食の主体である消費者自らから見た、食と農の分断の実態分析を可能にすることを目指すものである。

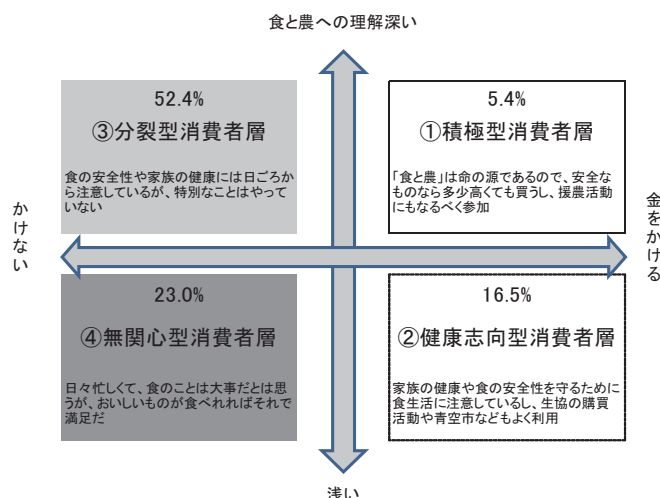


図1 消費者の四類型 徳野（2003）

## (2) 食と農を結び直す取組みの事例とその位置づけ

ミクロレベルの分断の研究が進まなかったのは、観察者の関心が「食べる」という個人の行為に向かいがちで、食と農の分断という社会レベルの現象との関連を分析しづらかったためである。個人の食を出発点として食と農の分断という社会現象を分析するためには、分析の対象を、食材を得る方法や価値観（たとえば家族に何を食べさせたいのか等）や食卓を囲む人間関係までを含めた食の社会化に広げる必要がある。そこで、ここでは、食の現代的な社会化が明瞭に現れた例として、消費者による「農業体験農園」の取組みを取り上げることにしたい。「農業体験農園」の取組みは、すぐあとで説明するように、「産直活動」、「直売所活動」、「市民農園」などの、既存の農業との関係の見直しの延長線上にでてくるものであるから、消費者の側の行動の変容を通じた食と農の結び直しの実態がよく見えるからである。

「産直活動」、「直売所活動」、「市民農園」、「農業体験農園」をならべると、もっとも早い時期にはじまったのは「産直活動」である。「産直活動」は、近代農法における食の安全性に疑問を持った都市部の人々を中心に1970年前後から生協をはじめとする消費者グループが有機農産物を志向する取組みとして始まった。その後参加者も増えて1990年代まで拡大。当初は、共同購入など積極的な消費者だったが、宅配等効率化が進み、有機以外の品物や卸売市場経由の准産直を扱うなど変質、2000年代以降生協で産直離れが進行している。

次に、「農産物直売所」については、1990年代中旬以降に増加する。地域の生産者は名前を明示することで安全性を示し、消費者は匿名での購入活動が基本的なスタイルの販売所である。取れたての新鮮さ、流通経費がかからないため安値を求める傾向にある。消費者も近隣の地域の農業の維持継続に多少貢献しているという意識も持ちつつ利用。供給側は、多品種少量型の兼業農家や高齢者・加工品は女性グループ等が参加しやすく、彼らからスタートしたケースが多い。直売所の売上げは全国で8,767億円<sup>ii</sup>に増加している。このような中、道の駅やJAの大規模直売所等では、仕入れ品を増やすなどスーパーマーケット化や観光地への幹線道路立地での土産物化している事例も見られる。

一方、「市民農園」は、1990年前後の特別法による農地利用の一手法として制度が開始。土地の供給側は、農地の耕作を続けることが困難な中、税法等のデメリットを最小にする方向で、行政やNPOなどを仲介として活動を進めることとなる。農家は生産に不利な土地から手放すことが多いため、耕作不利地が「市民農園」には多いというリスクが聞かれる。一方、利用者側は、生産知識を自ら有する場合が多いが、素人の場合仲間組織をつくり研鑽をつむという動きがみられている。賃貸費用は安価であるが、資材費等の負担は大きく意欲が高い層が参加している。

「農業体験農園」については、首都圏の消費者と農民の取組みから始まった。都市部で農的な暮らしに関心はあっても、アプローチする手段や「市民農園」までの積極的取組みができない層も、種苗や道具は提供され、農家の指導付きという手軽さから、活動が広がっている。首都圏の「農業体験農園」は現在順番待ち状態である。また、今年2月、福岡県内など地方においても、取組みの動きが起きて徐々に広がりつつある。

「産直活動」と「農産物直売所」は、生産は農家が担うが、「市民農園」と「農業体験農園」では直接消費者が生産を行う点が大きく異なる。また、「市民農園」に比べ、「農業体験農園」はまったく農業に接したことがない消費者でも比較的参加が容易である。食と農に分断を結び直す取組み毎の、農の事前の理解度と、食と農の近接度をまとめると表1のようになる。

表1 「食」と「農」の分断を修正する取組毎消費者サイドの農の理解度と近接度

分類	農の事前の理解度	食と農の近接度
一般消費（参考）	低い	低い
産直活動	やや高い	やや高い
農産物直売所利用	低い	やや高い
市民農園	高い	高い
農業体験農園	低い	高い

※筆者作成

### (3) 分析対象と手法

分析の対象として、現在農業体験農園の園主として2012年に新たな取組みをスタートしたO氏を取り上げる。また、結婚後にO氏の食を担うことになるO氏の妻（以下O氏妻）についても、ヒアリングの対象とする。両氏のプロフィールは以下の通りである。

#### O氏プロフィール

O氏は熊本市内の南部の有明海に近い農村地域に1948年戦後に生まれる。姉は5つ年上で戦前生まれ、両親と4人暮らしであった。父親は県庁の土木職。母が祖父から引き継いだ土地を耕作する兼業農家であった。O氏も草取りなど力仕事の手伝い程度はするが、県内の高校と大学（工業系）を卒業後、東京の大手電機メーカーにシステムエンジニアとして就職、上京し多忙な企業人生活を送ってきた。30代半ば福岡に転勤、その後定年近くになって、母親が兼業農家として守ってきた土地を引き継ぐ目的で帰郷し、熊本市内で唯一の体験農園の園主となっている。

#### O氏妻プロフィール

O氏妻は、1953年生まれで、父は畜産関係の県職員、戦後開拓団の入植の僻地の開墾や畜産の援農の仕事をしていた。実家は熊本県北部の菊池地域の農村地帯である。その後父の転勤で県内山間部の阿蘇、人吉に家族で移った。父は熊本県へのジャージー牛の導入、北海道や茨木でのサイロや飼料の研究にあたるなど畜産関係に携わっていた。小学5年の正月に菊池の実家に再び転勤になり、それからは自宅から通える高校、短期大学幼児科へ進学し、卒業後幼稚園勤務の後、O氏と結婚した。

分析手法としては、ヒアリングによりライフヒストリーを把握し、本稿の問題関心に沿って分析することにした。O氏に対しては、2013年7月～8月にかけて4回計12時間のヒアリング調査を、O氏の妻に関しては同年8月に1回4時間のヒアリング調査を行った。今回は、聞き書きによりまとめた文書を確認・修正いただき利用している。今回のヒアリングを表2の区分毎にまとめる。

表2 ライフヒストリー年代区分

	区分名	○氏年齢	生活状況
I	子供・学生時代 (1948～71)	0～23歳	熊本市内南部の農村地帯。公務員の父・農業の母の元姉と4人家族。
II	妻：子供・学生時代 (1953～77)	0～24歳(妻)	熊本県内北部菊池の農村地帯。公務員の父・弟と4人家族。山間部へ小学5年まで転勤生活。
III	単身時代：東京 (1971～77)	23～29歳	大手電機メーカーに就職後東京都府中市で、前半4年間は賄い付きの寮、後半はアパートで一人暮らし。
IV	新婚時代：東京 (1977～79)	29～31歳	東京都稲城市で、夫婦2人でアパート住まいの生活。○氏妻も熊本出身で東京は初。
V	子育て時代：福岡 (1979～2013)	31～64歳	長男が誕生、福岡に転勤となる。社宅住まいからマンション住まいに。
VI	農園準備・開設 (2006～2013)	58～64歳	福岡に在住のまま農業研修、母介護と併行で熊本の往復生活。2010から熊本で単身生活、農園を中心に、福祉施設にも勤務。

### 3 ○氏のライフヒストリー

#### (1) ライフヒストリー毎の状況

##### ①○氏の子供・学生時代の状況 (1948～1971)

○氏は近所の公立小中学校を卒業後市内の高校、工業系大学に家から通学。食に関してはその栽培、購入、調理等にいたるまで学生時代ほぼ母親にゆだねられている。ほぼ自給自足の野菜が中心であるが、戦前生まれの○氏の母が、地元で引き継いできた自給的作物による豊富な食が中心となっていた。父は地方の事務所勤務での単身赴任が多かった。このため、母親が実質的に農作業に当たり、姉も多少は母親の手伝いはしていたが、当時の農業は草取りはじめ力仕事中心で、○氏が手伝っていた。○氏のその後の農園への志向や土と触れたいという思いなど、活動に向かわせる1つの要因となっている。

また、醤油、味噌、豆腐、こんにゃく、菜種油<sup>iii</sup>など、加工品は御用聞きによる配達や、雑貨屋で購入された。また、鶏がいたので卵は自給で、肉屋で肉、魚屋はこの地域が海に近いこともあり豊富でおろして配達されていた。ほぼすべての食材が近隣で賄われている。○氏の記憶では肉や油物は少なく、蛋白源は貝や魚が多かった。食事も単身赴任の父を除いて、朝夕は家族揃って食べていたようである。これらは以下の発言から分かる。

(インタビューの発言)

<p>●農業・生産に関するもの</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・戦前は地主で小作人がいたが、農地解放で土地は分けられ6反の農地が残った。<u>母親は、大根、ニンジン、サツマイモ、サトイモ、大豆、菜種、白菜、陸稻などを畑作し、1反半に水稲。農協にも入って肥料等を購入、自家消費外で農協出荷の量がそろわない場合は、近くの青果市場の卸商が車で引取りに来てくれていた。</u></li> <li>・自宅で鶏を飼っていたので<u>卵はあった。</u></li> <li>・姉も多少は母親の手伝いはしていたが、当時の農業は草取りはじめ力仕事中心で、O氏が小学校くらいから手伝っていた。近隣の人も季節の手伝いに来ていた。</li> <li>・草取りで<u>土に触れた記憶がそれ以降もずっと残っている。</u></li> <li>・草取りはお小遣いをくれたので、大学時代には友人も誘ったら来てくれていた。</li> </ul>
<p>●農産物以外の調達に関するもの</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・買い物は、商店街が近くになく、<u>肉屋（馬肉が安く肉食のときは馬肉が多かった）、米屋、雑貨屋（野菜、食品全般）がバス停の前にあり、週1くらいで母親は買い物に行っていた。魚は御用聞きのお魚屋がおろして持ってきてくれた。また、日販品の豆腐こんにやくや味噌、醤油を売りに来ている近隣の業者がいた。</u></li> <li>・牛乳は配達で頼んでいたが、チーズ、バター、マヨネーズなどの<u>油脂は子供の頃に食べた記憶がない。油は自家製の菜の花を近くの業者に頼んで絞ってもらった。</u></li> <li>・雑貨屋にみかん、リンゴ、バナナなども売ってあり購入していた。</li> </ul>

食材等では、生食野菜は少ない。1958年にドレッシングが発売され、それ以降キャベツやレタスなどの生食野菜が急増する中、O氏宅では、味噌で食べたキュウリやトマト程度である。また、朝食には必ず漬物があったようで、大根や地元野菜である高菜などの漬物であった。

一方、ジャガイモ、里芋、つる芋等の芋系の料理が多い。また、お菓子では、豆団子がとてもおいしかった記憶が残っている。甘いものは自宅庭のイチジク、柿などであり、雑貨屋で買ったみかん、バナナくらいであるが、特に豆団子から、小麦と豆の自然な甘さを感じていたようである。以下のような発言から分かる。

(インタビューの発言)

<p>●食していたものについてのもの</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・メニューは家で取れた野菜中心で、<u>たんぱく質類は魚料理が多く、あさり、しいばの煮込み、太刀魚、ジャガイモ、ナス、大根、ニンジン、ジャガイモ等の煮付けが多かった。朝食には必ず地元の高菜や大根の漬物があった。</u></li> <li>・採りたての野菜の味を覚えている。たとえば熟したトマトの味。</li> <li>・季節には里芋、つる芋の具を思い出す。里芋やつるいもは醤油味の煮っ転がしでおやつ</li> </ul>
--

にも食べていた。きゅうりは生で味噌をつけて食べていた。

- ・庭には果物のイチジクや柿や梅の木があり季節にはそれらを食べていた。
- ・小学校時代（1955～61）、夏場、豆と小麦粉を練った団子を近所の人たちが作ってくれた。小麦粉をハンバーグの形で、枝豆や水で戻した大豆を絡めて蒸す。味付けは塩のみ。ほんのり甘い。砂糖は入れないが、自然な甘さのおやつ。また、井戸では、スイカ、キンウリ<sup>iv</sup>、トマトを冷やして食べていたのを覚えている。

●食べ方等について

- ・高校を卒業するまで取れたての野菜を自宅で食していた。
- ・朝夕食は3人で食べることが多く、夕食は午後7時くらい。高校に入ってからすぐ東京オリピック（1969）がありその前に白黒テレビを購入。それまではラジオを聞き流し会話をしながら食事した。
- ・外食はほとんどなく母親による手作りが多かった。

(考察)

○氏の学生時代までの食は、母の手作りで、戦後すぐではあったが、近隣の食材で満たされ、肉類を除いてはほぼ自給で賄われて食と農が密接に関係していた食生活であり、農家の豊かな食であった。野菜類も戦後の外来種は少なくそれ以前から全国的に食べられているもの、また、味の記憶で残っているのは豆団子といわれる熊本でも○氏の住んでいた地域でのみ昔から食べられていたものである。

民俗学者宮本常一（1977）によると、日本全国いわゆる月のウサギがついている手杵がどの地方でも発達し、保存食としての小麦や大豆などを石臼で引き粉にして食することが盛んに行われていた。また、宮本（1968）は、百姓は米より雑穀や里芋をよく食し、サツマイモや小麦が代用となっていた。また、ハレの日の餅や団子は、挽いた粉によるものであったと述べている。このような芋や粉の文化を引き継いだ食がまだ残っていて、その食を○氏は経験している。

一方で、新たな食への変化も見られる。まず給食である。○氏の記憶に残るものも、コッペパンと牛乳、おかずはカレーであった。また、たまのデパートでのチキンライス、姉の影響で、母は小麦を使ったスパゲッティーやホットケーキなど、半加工品も食していた。高校時代以降（1963～）には、1959年に発売になっていたチキンラーメンやそれに続いて地元の棒ラーメンなどで昼食を過ごすこともあったようである。また、夏場は冷麦なども食すようになっていた。ただし、朝夕食については、母の献立に大きな変化はない。

まず、小中学時代の集団給食、高校以降の手軽に済ませるための休日麺食など、主に昼食から、農との関係が薄い食が徐々に始まったようである。次のような発言があった。



(インタビューの発言)

●新しい食習慣に関するもの

- ・小学校の給食は、コッペパン、ミルクが多く、おかずはカレーが多かったと思う。
- ・たまに市街地のデパートに出かけることがあり、その際外食し、お子様ランチやチキンライスが好きだった。
- ・カレーはルーを使わず汁っぽいものだった。姉は地元の女子大の食物科に入学し、新しい食にも目覚めていて、姉はスパゲッティやホットケーキも好きでよく食べていた。自分もたまには食べていた。
- ・昼食は麺類もよく食べた。夏は乾麺の冷麦を家でとったかつおだしと、近所に生えているみょうがを刻んで食べた。高校大学以降は、母親もチキンラーメンや棒ラーメン(即席乾麺)などを買ってきて済ますことが多くなった。昼食では、夏はソーメン、ラーメンという感じで手軽に済ませていたが、夕食はきちんと作ってくれていた。

(考察)

○氏の学生時代唯一と言ってよい母以外からの食の定期的提供が給食であった。子供時代の戦後給食におけるパン食や洋麺食が嗜好の変化をもたらしたと指摘する論者は多い。これらはアメリカの余剰小麦対策として当初提供され、牛乳も脱脂粉乳として借款で購入し、戦後の飢えから子供を救うという大義名分もあり普及した。

牛乳については、明治時代の日本の農村の状況を滞在する外国人の手記からまとめて述べた渡辺(2005)によると、家畜は一般的に農耕用で、牛乳の摂取はほとんどしていなかった。日本人には牛馬を食する習慣がなく、牛乳を飲むことも子牛の乳を盗み取る行為に思えたようである。給食メニューについては、それ以降もほとんど、カロリーや栄養バランスを重視するメニューはほぼ変わらず、地域の旬の食材や食文化とは乖離したメニューが見られる点を幕内(2009・2012)が指摘している。

②○氏妻の子供・学生時代の状況(1953～1977)

○氏妻の学生時代の食生活(1953～77)も、家は兼業農家ではなかったが自給的であり、○氏に近い状況である。まず、野菜類に関しては、転勤先や実家近くの畑で自給がなされていた。祖母の麦粉と芋を使ったお菓子や、鹿児島出身の祖母の節句の際のあくまき、母親のもち米を作ったお菓子など米穀類を使ったお菓子の記憶がある。また、母方の祖母宅には多くの漬物の樽が並んでいた。後述の東京では○氏妻も野菜などを漬物にするなど、それらを伝承した部分があったようである。一方、その他の食材も中学位まで(1970年位)は、近郊でほとんど賄われる。

また、○氏妻は小学校くらいから母親の手伝いをよくし、母親との買い物経験が多い。中高時代(1965～71)当時賑わっていた熊本市内の子飼(こかい)商店街には来客者の際の用意で買出しに行っていた。1960年代後半までは、商店街が県内の産品を並べていた状況が推測できる。次のような発言がある。

(インタビューの発言)

<p>●自給および食材調達に関するもの</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・両親は、<u>官舎の裏庭でジャガイモ、なすなどを栽培し家で食べていた。</u></li> <li>・菊池の実家には父方の祖父の土地はあったが、<u>農地はおじが管理、その一部で自給をしていたようである。</u></li> <li>・人吉で、入植者や周りの方から、<u>落花生や一升瓶にはいった牛乳等の土産をもらっていたのを覚えている。人吉では川で鰻を取って子供たちが家庭まで売りにきていた。</u>おろしてあるものを届ける形でそのような宅配の川魚は多かった。</li> <li>・<u>御用利き（しょうゆ、味噌、クリーニング）がいろいろ届けてくれていたが、週に1回食材の買い出しに行っていた。</u></li> <li>・御用聞きは中学くらいまでで、<u>高校生の1970年くらいからはスーパーがどんどん増えてきた。</u></li> <li>・人が集まるようなときには<u>熊本市内の子飼商店街（熊本市民の当時の台所的存在）にも母親と買い出しに行った。</u></li> </ul>
<p>●食していたものについてのもの</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・メニューは、<u>ご飯と汁物と魚類、酢の物や煮物が思い浮かぶ。</u></li> <li>・母方の実家は熊本市内南部の農村地帯で、<u>実家の近くに畑と田んぼがあった。母の実家で祖母がいきなり団子<sup>v</sup>をはっぱでまいたものをよく作ってくれた。母方の実家には樽が土間にいっぱい並んでいて、沢庵、高菜その他多くの漬物がつけられていた。</u></li> <li>・父方の祖母は、<u>鹿児島出身で、あくまき<sup>vi</sup>をつくっておやつに食べさせてくれた。</u>5月の節句によく食べていたと思う。</li> <li>・おやき、<u>余った干し飯をフライにしてはじめて開かせ、あられのようにして砂糖かけておやつで食べていた。</u><u>油は近くの畑で取れた菜種を絞る店があり、絞って家まで届けてくれていた。</u></li> </ul>
<p>●食べ方等について</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・小学校時代人吉でよく手伝いをしていた。井戸での皿洗等。中学高校時代には調理も手伝い、父の弁当も作っているなど、いろいろと覚えていった。</li> <li>・<u>県内短大の幼児教育科に進学（1971）、電車通学をしていた。インスタントが出だした頃であったが、母親はインスタントをあまり使わなかった。学校には手作りの弁当持参が多かった。家食の延長。</u></li> <li>・<u>小中高のころ、朝食は6:30、夕食19:00に弟含めて4人、テーブルで食事を取っていた。</u>テレビはかなり早いうちからあり、ニュースをよく見ていた。父の仕事の都合で遅くなることもあったが、ほぼみんなで食事を取っていた。</li> </ul>

**(考察)**

○氏妻が商店街を利用していた当時はスーパーがまだ少なく、市場から商店街の個店経由という流通ルートであり、熊本県中心の物流であった。全国的には1960年代にスーパーが急増する。その都市部での需要に答えるため、1963年キャベツ、トマト、キュウリ三品目が指定作物となり、国の産地指定制度がスタートする。その後1965年のコールドチェーン勧告、続く冷蔵大量物流が進展する。熊本地域では、自給的家庭が多かったこともあるが、少し遅れて1970年以降スーパーが増加した。

給食に関してもパンと脱脂粉乳の記憶や休日昼間の麺類食などは○氏と同様の状況が伺える。また、○氏妻は、中高校生以降頻りに台所に立ち、父親の弁当も作るなど、母親の料理の手ほどきを受けている。しかし、○氏の姉同様、新しい食への好奇心からパンやホットドックなど目新しい食に対しては敏感で楽しんでいたし、父の職業柄もあり肉料理も父のこだわりもあり○氏に比べればこのような新しい食や肉食への学生時代までの経験は多い。以下のような発言から読み取れる。

**(インタビューの発言)****●新しい食習慣に関するもの**

- ・人吉では小学校2年の時から給食がスタートした。1年までは弁当であったのを覚えている<sup>vii</sup>。パンと脱脂粉乳、小学5年のときにチーズが初めて出た。これがチーズ初体験であった。鯨肉が給食によく出ていた。
- ・菊池の実家に来て変わったのが、馬肉料理が多くなった。
- ・高校くらい、お母さんがホットドックをおやつで作ってくれた。
- ・肉にこだわる父が家でジンギスカンを主導し、卓上でプロパンガスの焼き機があった。
- ・短大時代の休みの日などは昼食は夏ソーメン。冬うどん。など麺類を食べだした。

**(考察)**

○氏同様、朝夕は家族揃っての母親の作った“素性”の知れた食をとり、やはり昼食から多少の“素性”の知れない食の購入もはじめている。熊本地方においても、1970年以降は、スーパーが増えてくるにつれて、自給的活動が変質するなど、その利用の方法次第でいわゆる一部食と農が分断された動きが広がっていく時期であったと考えられる。

**③単身時代の状況：東京（1971～77）**

○氏は1971年東京の大手電機メーカーのシステムエンジニアとして就職。東京近郊の府中市の工場勤務で、徒歩10分の賄い付き单身寮に4年間入居。初めての土地と仕事で、仕事にも慣れるため多忙な時期を過ごす。1975年に寮から出て、同じ府中市内のアパートで一人暮らしをはじめた。この時期、国関係機関のシステム構築プロジェクトに関わったため、勤務先が都心となり、夜勤も多くなった。

○氏が就職して以来、肉が多くなり野菜が減ったという印象はあるが、自分で食を掌握できるのは休日のみで、ほとんど加工品や完成品を買って賄われた。それは、自分が望んでいたのでもなく、そ

う選択せざるを得なかった。もしくは、関心がそちらに向かなかった。賄い料理および企業の食堂に関しては食べないわけにはいかない。

〇氏は寮を出て多忙になった時期でも、せめても朝晩の味噌汁、野菜、豆腐などの摂取の意識的な増加など修正は試みるが、仕事が忙しい中、スーパーの惣菜、揚げ物系の店屋物等が増え、独身時代は、食を知らない第三者が担いそれを購入する形態となり食の消費者となった。

これは以下のような発言から分かる。

(インタビューの発言)

<p>●日常の食に関するもの</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・就職後4年間は寮が賄いつきで朝晩は食事が用意されていた。<u>昼は会社に食堂があり、食事に関して関心無く過ごす。内容的に肉が多くなり野菜が減った。宿舎に調理場がないため、土日昼はパン、弁当、加工品等で済ます。</u></li> <li>・賄いメニューで味噌汁は必ずあった。<u>夜はご飯食べ放題。肉魚の料理が一品、和え物、添え物、ナポリタンも多かった。</u></li> <li>・会社の食堂のメニューは定食と麺類が多かった。味噌汁とお漬物と付け合せ2品くらい。</li> <li>・果物はあまり食べなくなったが、カップラーメンもたまに食べていた。</li> </ul>
<p>●食の修正についてのもの</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・肉はあまり好きではない。会社の食堂では魚があれば魚の定食を選んで、ハンバーグやシチューなどはあったが選ばなかった。</li> <li>・寮を出て電機炊飯器、冷蔵庫を購入し自炊をスタート。<u>アパートでは朝味噌汁を作っていた。夕食はスーパーで惣菜のコロッケ等を購入して食べた。</u></li> <li>・仕出し弁当を食べることもあったが、キャベツや豆腐も加えて食べ、<u>洋食中心から和食への修正を心掛けた。</u></li> </ul>
<p>●外食の状況について</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・勤務先が都心になって外出が増え、肉類や井ものが増えた。<u>システムチェックで深夜まで仕事をして夜勤が多かった。その際は店屋ものをとっていた。親子丼、カツどんなど。</u></li> <li>・寮を出てから<u>中古のカローラを購入、休日は旅行によく出かけた。郊外のファミリーレストラン等食べることもあった。</u></li> </ul>

#### ④新婚時代の状況：東京（1977～79）

〇氏は仕事の忙しい状態が続く中、1977年に結婚し、郊外の稲城市のアパートで2人の生活が始まった。

結婚後、朝晩は奥さんの手料理に任される生活へと変わる。奥さんの手料理が中心になるものの、〇氏妻もスーパーでの買い物が増え、食材はある程度限定され大量輸送された指定産地の品の選択で、近隣の農からとはいかない。上京間もない時期で、生活適応の努力が優先し、多くの上京した農村出

身者は同じ状況であったと思われる。それまでの食生活とは大きく変わる。その中でも、若干の新しい料理などへの志向の違いはありつつも、仕事が忙しいO氏の希望する食への嗜好に合わせる工夫を何とかされている状況がうかがえる。また、O氏が行く末は地元に戻りたいという気持ちはこの頃に芽生え初め、社内人事情報収集に当たる。1979年2月には長男が誕生して、その年の夏に第一歩として福岡転勤が決まった。以下のような発言がある。

(インタビューの発言)

●新婚時代の食に関するもの

(O氏の発言)

- ・結婚後9時に仕事は終わっても、外出先が遠いと帰りは11時になる。納品近くなると泊まることもあった。夜勤明けにも仕事があり、かなり疲れるが、朝食は家でも外でも必ず食べるようにしていた。
- ・結婚後は妻が食を担う。独身時代はパン食も多かったが、結婚後はごはん食が多くなった。ただ、就職前より肉が増えたように感じる。
- ・りんご、みかん、柿など果物が好きで、妻が買ってきてくれた。

(O氏妻の発言)

- ・基本は家食であったが、平日は朝6時に出て、午後11時帰りであったので、それまで待っていた。生活時間は大きく変わり、東京での生活はその状態ですと続いた。
- ・ご飯とパンを主食として食べていたが、ご飯が圧倒的に多かった。
- ・冷蔵庫は冷凍庫つきの1つドアの冷蔵庫。週3回くらいスーパーに自転車で行った。
- ・O氏は好き嫌いが多く、ハンバーグやグラタンなどが苦手、カレーを作ると手抜きといわれるイメージである。漬物をほしがるので、東京でも漬物は作っていた。ゴーヤやふきを好んだ。

●地元への回帰に関するもの

(O氏の発言)

- ・帰省は年2回盆と正月、両方の実家に帰った。畑を耕す手伝いもして、土地を守るという意識は常にあった。
- ・社内で九州方面はそれまで営業だけだったが、システムの仕事ができるという情報を聞きつけて希望した。

⑤子育て時代以降の状況：福岡（1979～現在）

O氏は福岡のシステム部に異動となり、福岡市内南部に借り受け社宅（マンション）に住んだ。業務的には福岡が中心であったが、九州内の他県のシステム導入の仕事もあり、出張も多かった。転勤後も勤務時間に変化はない。1981年5月に長女が誕生し4人世帯になる。その後九州内のシステム開発・運用確認の仕事で多忙となり各県に出張。その後、九州総括の大型コンピュータ管理業務が入り、社内管理が中心となる。

1991年10月に社宅を出て福岡市南部にマンションを購入。福岡時代は食に関しては多くが奥さんに任されていたため、O氏妻の記憶を元に検討する。

食材の調達で、O氏妻はスーパーと連合市場という商店街を併用している。福岡の連合市場は、福岡近辺ではかなり長くにぎわい、現在も市内で柳橋、西新などは賑わいを残している。O氏妻にとって、連合市場は地元の商店街との雰囲気近くに好きな買物先であった。子供が小さいときに生協のグループにも入ったが、子供にアトピー等の症状がなくコアな活動までは至っていない。が、健康によい食のための料理教室には通った。子供ができた後、やはり健康志向が強まったようである。これらに関しては以下のような発言で分かる。

(インタビューの発言)

●1990年代前半までの食の調達・調理等に関するもの

(O氏妻の発言)

- ・社宅時代 (1980～1990年前半)、福岡には連合市場という商店街が活況で、並行してスーパーもできどちらも利用。育ち盛りには頻繁に買い物。その後マンションを購入、近所に露天の八百屋が一軒あり自転車で買いに行っていた。スーパーは7～8キロと遠く、車でまとめ買い。
- ・子供が小さい時にFコープ生協に入り、スーパーで手に入らないものをグループ買っていたが、子供にアトピーもなく食材を見直す必要性はあまり感じなくなり止めた。
- ・料理に興味があり福岡では料理教室にも通って勉強している。調味料にも自分なりのこだわりで、健康によいと思う減塩しょうゆ、米酢、黒酢、三温糖、海水由来の塩、あわせ味噌、味噌屋の講座も受けている。ダシもできるだけ昆布、いりこ、鰹節でとるようにしている。

その後、1990年代後半にJAの直売所ができて、少し距離は遠いが、野菜類は直売所購入が中心となる。その他の生鮮品等を近くのスーパーで補っている。熊本に舅の介護で訪問した帰りには、途中の直売所にたち寄りなど、かなり直売所愛好者となった。

O氏は、出張や残業も多く、また、O氏妻も、子供が小学校に上がってから、幼稚園に勤務するようになる。子どもが中高生となると生活時間のずれが出て、夕方は手軽にできる料理が多くなった。また、忙しい中、長女は台所に立ち手伝い、料理の伝承もなされている。

O氏妻も、当初スーパーを利用し、その点東京とさほど変わらない消費生活であったが、連合市場や直売所利用活動などへの嗜好からは、どこかで、農との繋がりを多少なりとも持ちたいと思っている状況が分かる。次のような発言がある。

(インタビューの発言)

● 1990年代後半以降の食の調達・調理等に関するもの

(O氏妻の発言)

- ・1990年代後半にマンションから1.5kmくらいの所に、JAの直販所ができて以降は、野菜はそこで購入。生産者が書いてあり新鮮で安心できる。魚・肉は500mの距離にあるスーパーを利用して現在に至る。
- ・熊本に車で義母の介護に行った帰りには、道の駅たちばなに寄り道し、買いだめをする。特に国産大豆・小豆。
- ・福岡では幼稚園の仕事を始めたために、調理に時間がかからないもの手早くできるものが増えている。炒め物の卵等。カレーライス、スパゲッティー、やきそばなどは時間がないときによくする。ハンバーグは子供が好きでよく作った。
- ・即席のものは留守時や、足りないときのため補助的に準備。
- ・長女はよく料理の手伝いをしてくれる。料理は難なくこなせる。最近自分でアレンジしたりしているので頼もしい。
- ・最近極小店舗の八百屋が福岡市内で増えている。気になるのは「かいぶつくん」という福岡にある店舗、とにかく安く数円などの叩き売り状態。外国産ではないかと疑念を抱き、あまり買わない。

(考察)

多忙な現代的暮らしにおける食の現状について、岩村（2003・2007）は、首都圏の1960年以降に生まれた世代で子供を持つ家庭に対する調査結果として、仕事・育児・趣味等に追われるクラシにおいて、出来合いの子供たちが好きなものをかき集めた食事やお菓子を朝食にするなどの食卓が増えていること、また追加調査で、面倒なおせち料理等は親からの伝承も無く、食さない世帯が増えることを異常であると報告している。これは首都圏における核家族で、特に忙しい子育て家庭だけを切り取った調査であり、生立ち、その後の動きまではわからない。これに関して、本稿で調査したO氏宅でも、東京や初期の福岡での一時点を切り取ると食と農の分断の中それに近い状況にあった可能性はある。しかし、農的な食を知る夫婦にとって、そこから農的な食へ回帰したいという意識のほうが大事である。現に、岩村の調査のインタビューでも、親からの伝承は少なくとも、意識として和食や伝統食が大切であるという発言は見られる。岩村はこの意識と行動のギャップを問題だと述べるが、筆者は意識をどう実現するかが重要であると考え。O氏妻も1990年後半以降直販所の野菜を購入するようになって以来、食に関して満足度は増し、直売所ファンとなっている。現在O氏一家が食生活を送る状況において、近隣の直売所やO氏の農園などもあり、農との距離は近づいており、昔の農家食からはメニューは現代版に変化はあっても、満足いく日常食であり、それを支えてくれる娘にも満足している状況がある。

## (2) 農業体験農園へ向けた取組み

### ①新たな取組みに向けた前史

〇氏の祖先は江戸時代から細川藩の家臣で、祖父は同所で私塾を開き、地主で小作人を抱えていた。父は三人兄妹。兄は医師で宮崎の病院を経営、妹は県外に嫁に行き、県庁土木職で地元に残った父が土地を継いだ。しかし、農地は、戦後農地解放で小作人に分割され6反だけ残った。母親には土地をなくしてはいけないという強い思いがある。土地の一部が道路の買収などで減ったが、先祖伝来の土地が減っていくのを食い止めたいと母は思っている。母は近隣の農村部出身で、大工の家系、特に農業関係ではなかったが、父が勤めに出ているため、母が畑の世話は続けていた。定年後には父が手伝いをしていた。特にこの母の意志が〇氏の原動力となった。

### ②体験農園準備の状況 (2006～2013)

企業に退職後に向けたセカンドキャリア制度があり、それを活用して、〇氏は社会福祉関係の勉強をし、ホームヘルパー2級取得した。2008年から有料介護老人施設に勤務。並行して休みの日に居宅訪問介護のアルバイトで介護福祉士のキャリアを積む。当時は福岡在住。

合唱が趣味の〇氏は福岡で2007年に地元の合唱団に加入した。その合唱団に定年後に興味で農園をしている人がいて知り合う。農園の一部100坪の土地を借りて土づくりから教わり、栽培の基礎は習得。また、同時期に、全国体験農園園主会の説明会が福岡市内であった。参加すると周りは大農園ばかりであったが、東京からのゲストで荻窪の農園主と知り合い、実際に見ていただいた。十分可能とのアドバイスを得て自信が付き、土地を守るため園主になることを内心で決めた。

2009年に母が転倒して骨折、病院や施設での療養を続けており、現在も施設で療養中。〇氏も、2010年、心臓病で倒れて手術を受けている。介護業務の夜勤明けであった。土日熊本に帰っての母の介護、夜勤と畑の世話など、過労がたたったと思い、その後介護の仕事は訪問介護だけに縮小した。

それでも、2011年には農園開園に向けた取組みを始める。まず、熊本での栽培経験がないことから、4月から1年実家の畑での産物の栽培試行をするため、熊本の実家で単身生活を始める。また、地元の知人の紹介で、教員を定年前にやめて自家菜園を持ち、高い栽培技術を持つT氏から公民館の園芸講座を受講する中で技術指導を受け学んだ。T氏は1993年から本格的に園芸の活動を行い、2005年から市内の公民館の講座の講師となり、厳しい師であった。T氏は種から育てる農業の信奉者で、自然と向き合う農業の厳しさを教えられた。開園にあたって、厳しい指摘もあったが、T氏とのやり取りの中で、自ら葛藤し、自分なりのスタイルを模索して開園に至った。T氏からの指摘内容については以下の通りである。

#### ○開園前年のT氏からの書簡等

- ・〇氏の開園計画について、「1年間の栽培経験では無謀である。少なくとも2年間野菜との対話や野菜の生き様を知るべきで、自分は15年かかかって、ほんのわずかな部分を知りました。」とある。
- ・〇氏に対して、その「研究熱心さ、活動意欲、行動力に関しては認め、その習得の早さにも目を見張る所がある」との評価はされている。が、T氏は「定植という方法ではなく、土をつくり、種から育てる農業」を信奉され、「土壌のpH、水分、気温変化など年によって変わる変化」



に対応できる露地栽培の技はそう簡単なものではない」との“さとし”を幾度となく伝えられた。「ホームセンターに苗で売られているものは暖かい地方のハウス内の促成ものが多く、それと違った環境や土で、順調に育つという保証がない」とのアドバイスもされている。種から発芽と定植に一線を引いて「土と植物との関係性や息遣いに関する技術の習得」というハードルをO氏にも課される。

- ・開園後のアドバイザーをO氏が依頼した際に、丁重に断られた。しかし、開園後気になるのか、時々農園を見に来てはO氏に対するアドバイスは続けられている。

O氏はさまざまに悩みながらも、T氏からの指摘は甘受し、思いの実現のために懸命に栽培技術習得を進める。素人では難しいとの指摘に対しては福岡の園主会との情報交換会等の機会にいろいろと意見を聞くなど、行動派のO氏は2012年4月の開園に向けて、準備を進めた。2011年の状況としては、熊本の実家に住みつつ、熊本の介護施設での勤務、訪問介護を続け、体験農園を行う予定の土地で農産物の生産を進める。一部は熊本市内のホームセンターの産直市場にも出荷した。そこで売れて入金があるとかなり自信がついた。

併せて福岡の園主会の進めもありアドバイザーも探し、T氏には断られたが近所の同級生の母親で、地元での耕作経験が豊富な80代のMさんにアドバイザーをお願いした。開園後Mさんはご意見番として、地元での気候条件や植え方、水の具合など数十年の蓄積が様々な面で活かされることになる。2012年4月農園を開園した。

### ③農業体験農園の運営・理念

体験農園は全10区画で下の概要の通りとなっている。入園者は6区画がサラリーマンの定年後の夫婦等で、その他、現役の個人事業主や農家の子息、子育て中の公務員、30代女性も2名参加している。ビニールハウス内に机椅子を配置し集合場所として改造、作業前と後には、食等の情報交換ができる場となっている。特に申し合わせはないが作業日に参加者が料理を持ち寄り試食しあうことも多い。作付け作物以外に、園の周辺に梅、びわ、ばんぺいゆ<sup>viii</sup>、キウイの木と、蕨が生える湿地もあり、入園者はとり放題である。8割が2013年度も継続で参加して共同作業と収穫を楽しんでいる。作付け方法等については、O氏の指示が中心となるが、天候不順の折などは経験豊富なMさんの修正を加えられることもかなり多い。

#### O氏が運営する農園の概要

- ・全10区画（1区画24㎡） 40,000円/年（農作業の農具・肥料・種苗込み）
- ・照明がないため、作業時間は日の出から日没まで
- ・講習会は年間10回程度で、その他の世話は任意（園主が毎日朝夕の見回りあり）
- ・農園近所の園主の友人の母親で農業経験豊かなサポーター（80代半ば）が立ち会って天候や土の状況植え付けのポイント等アドバイスあり。
- ・作物については園主が指定（H25年作付け予定：39種）  
 （春作）大根、にんじん、ほうれん草、小かぶ、小松菜、とうもろこし、インゲン、枝豆、里芋、ニガ瓜、きゅうり、サツマイモ、春じゃが、唐辛子、ナス、ピーマン、ミニトマト、トマト、スイカ、キュウリ、かぼちゃ  
 （秋作）にんじん、チンゲン菜、落花生、大根、小かぶ、かつお菜、春菊、ごぼう、白菜、水菜、ほうれん草、根深ねぎ、ほうれん草、水菜、秋じゃが、キャベツ、カリフラワー、ブロッコリー

〇氏は、運営にあたって入園者が楽しく参加できることを最優先にしている。経営面では他に福祉の仕事もしていることから、採算はイーブンであればよい。福祉の仕事との関係でも、近隣の施設には元農的暮らしをしていた高齢者も多く、農園の話がそちらでもいかされるという相乗効果をもたらしているようである。療養中の母親も、畑が活かされていることに対しては大変喜んでいる。

〇氏妻は、作業の手伝いをという関わりではないが、農園の季節のイベントなどで参加される。それより、〇氏妻も自給的な食を知っており、母親の食を継承してもらっているということの方が、〇氏にとっては大切で、農と結びついた食を大切にするという思いも垣間見える。以下のような発言がある。

(インタビューの発言)

<p>●〇氏の農園運営方針に関するもの</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・経営面では、材料代がいるので採算とれば、他に収入があり気にはならない。皆が集まり、<u>わいわいがやがやと作業</u>をしていくことが、一番の楽しみである。</li> <li>・楽しみながら、仕事をやるのがしたいとずっと思っていた。土が好きで汚れても抵抗もない。母親も土地のこと入園者のことを話すと大変喜んでくれる。</li> <li>・体験農園では入園者との会話が楽しみ。農園の話は介護施設の高齢者にも大変喜ばれている。</li> <li>・介護施設の農業経験のあるお年寄りからアドバイスを受けることもある。</li> </ul>
<p>●〇氏の農園開設の思いや理念に関するもの</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・土が好きで汚れても抵抗もない。作物がうまく育つとうれしい。母親も土地のこと入園者のことを話すと大変喜んでくれる。</li> <li>・〇氏妻は畑への愛着はあまり無いようだが、でもよく手伝ってはくれて、料理はとて<u>うまい</u>。雑煮も母親の味を家の味として受け継いでくれて感謝している。</li> <li>・東京に住み食する際、<u>地元熊本での食材と味の違い</u>を感じていた。そのような<u>わずかながらの違和感</u>が、いつかは戻りたいという行動へとつながる土台になったのかもしれない。</li> <li>・農作業経験のある高齢者にとって、これまで培った経験は認知症がある方でも、<u>生活歴として覚えている</u>もので、話を聞くと楽しい。土との関わりの深さを再認識する。</li> </ul>

(考察)

開設に至った要因を検討していくと、原点はまずは母の食の記憶と回帰であろう。幼少期より自給的な豊富な食を経験して、食と農の断絶の中での東京で、食への違和感が強まったようである。次は、母の土地を守ろうという思いで、常に母の思いを身近で感じ継ぎたいと思っていたようである。また、これに加えて、子供の頃からの土に触れた経験からその持っている癒しや親和性と結びついて、土を扱うことへ向かった。農民作家山下惣一(2004)は農作業の癒しについて「百姓は作るときに楽しく売るときに腹が立つ。逆に言うと売るときに憤りや屈辱が作ることで癒される。別の言い方をすれば

人間に痛めつけられ、自然界に癒される。」と述べている。そのような効果を、O氏も介護の際に認知症の高齢者から、生活歴としての土との関わりの記憶を聞くことでも再認識している。

また、農園開設にあたって、O氏の独特の性格も大きく作用している。人とのかかわりを多く持ちたい性格であり、まず、いろいろな人にかかわりを持って、1つ1つのハードルを越えている。農園運営でもまずは入園者と楽しく活動を行うことが最優先であり、先に技術を教わったT氏とは好対照であり、まず完成形を目指すより、人とかかわりを広げて動かしながら活動を進めるといった特性が見られる。

## 4 まとめ

### (1) 食から見た食と農の分断

O氏およびO氏妻は、双方とも母親が自給的な食を提供していた。しかし、就職および結婚を機に状況は一変する。特にO氏の独身時代は仕事が多忙で、全く食のコントロールが出来なくなった。出されたものを選び食すしかない状況となり、O氏は農が見えない状態となった。結婚後O氏妻もすでに食の流通がスーパーが主流となった東京で、多くは農が見えない食材の購入のみの状態となった。日本全体でも、1960年位までほぼ8割占めていた農村部人口は、都市への進学就職等に伴い大きな人口移動が続いた。

いわゆる食と農の分断は、仕事の多忙や都市部への人口移動により、生活が変化し、周辺の食の流通過程や出口、家族の数の減少等により食と農が分断されたと見ることができる。これらの人々はほとんどが給与労働者であり、収入との兼ね合いから、前出図1の徳野分類によると、一部の裕福な層を除いて、分裂型消費者と分類される振舞いしかできない状態であった。これが戦後多くの日本人が経験する、食と農の分断を食する側から見た姿である。つまり、O氏家族に見られるように、以前の農とのつながりのあった多くの日本人が、食の変化を意識しつつ、多少の修正や工夫は試みながらも、いわゆる現代的な消費者として振舞うこととなったのである。

### (2) 現代消費者の変容の可能性

このような、食の分断状況の中での現代消費者の変容について検討をする。まず、O氏妻について見てみると、産直活動に関しては、ある程度の特別な理念と動機が必要との認識がある。O氏妻の発言でも、「子供のアトピーがない」などの理由で、産直活動に関しては一部の参加で途中で止めている。しかし、O氏妻は、個人的に料理教室等への参加や、調味料へのこだわりもあり、その後1990年代後半、近隣に直販所ができると野菜購入はそこが中心となり、農への接近を図る直売所利用を始める。

一方、O氏が、定年を機に熊本での体験農園の園主へと転身するが、今回のヒアリングで、そこに至った要因は4つあり、①子供時代の農家の食への回帰の希望、②母の土地を守るという思いの継承、③土への親和性、④人との協調による目的実現である。この中で、②、④は、O氏の属人的な生い立ちや性格に関する面が多い。③は、今回O氏が食を飛び越えて生産や農園の開設にまで至った大きなばねになった可能性がある。しかし、そのきっかけや土台となっているのは①であると考えられる。母親の自給的で豊かな食を守るという営みがあってこそ、代々受け継がれた安定感の有る食の豊かさは、農とのつながりの中でしか実現しないことを都市部での食生活の中感じている。O氏妻のインタ

ビューと総合すると、2人とも日常的に自給的な食を経験している共通点があり、その取り組みの方向性は違ってもその日常食を思い出して農との繋がりを取り戻したいとの意向は共通している。このように、食を身近な農と関連させたいという意向が、直売所利用や農業体験農園活動への参加等、1つの変容のきっかけとなる可能性がある。

### (3) 新たな消費者分類の提示と今後の課題

本研究における結果(1)、(2)を受けて、食の視点からの消費者分類を試みる。O氏夫妻の新たな取り組みへの主因となったと思われる農家や農村における農と密接に関連を持って提供される日常食を、今回“農食”と命名し、それに基づいた消費者分類を図2の通り提示する。

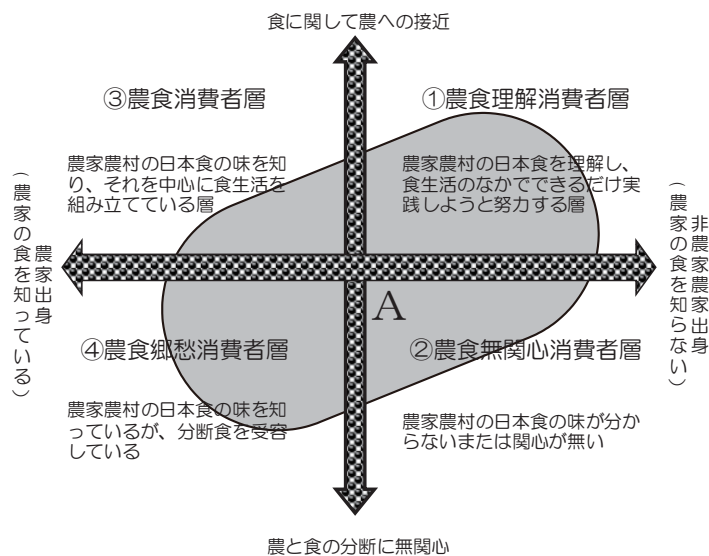


図2 食・農に関する消費者分類 筆者作成

この分類の横軸は、食に関して、農家出身（農家の食を知っているか）と非農家（知らない）としている。しかし農家出身という点に関しては、O氏妻のように農業を生業とはしていないが、自給的な暮らしをしていた農村部の家庭も含めて考えることが今回の調査から適当と考える。一方、食と農が分断された状況において、結びなおす取り組みへと向かうか向かわないかを縦軸とする。この点についても、O氏のように職業変化を伴うようなものに加えて、O氏妻のような直売所利用等への変化も接近と捕らえることとする。

まず①農食理解消費者層は、農家出身でなくても、農食を知り理解を深め、産直、直売所、体験農園等の取組に参加する層である。次に、②農食無関心消費者層は、特に知る機会も無いか知っても関心がない層である。また③農食消費者層は今回の取材対象であったO氏とO氏妻のように、元々農食を知っていて、すでに継承しているか、近づく取組みに参加する層である。④農食郷愁消費者層は、農食は知っているが、食と農の分断の状況下、それを受容している層である。農食は懐かしい思い出にすぎない。

前出の徳野の分類と違った分類を提示する意味について、今回の分類が食の側からの分類であることから、消費者自らがどのような食生活を志向するかによって、そのために食に関して行う主体的な行動へ繋ぐことが可能な点である。徳野が50%以上いると分類する分裂型消費者層も、今回の分類では、農食への理解の有無でAの網掛け領域となり①～④までにまたがる。分裂型消費者は、生産者からの視点で、否定的な要素を含んでいたが、ここ最近の傾向では一般消費者による直売所利用や、体験農園も増えていることから、分裂型消費者でも、①農食理解消費者や③農食消費者層にも分類でき繋ぐ行動に向かう層が多くなっていると考えられる。今回の、調査および研究のまとめとして、食からの農と食の活動への1つの方向を示す考え方として本分類を位置づけて示したい。

さらに、今後の課題として、1つには、1990年台後半から売上げを伸ばしている農産物直売所等に関して、食する側から食と農の結びなおしを広げる可能性がある点である。これらの実体の状況を知るためにも、農と消費者の食を結ぶ直売所のあり方についても研究を進める必要がある。これらにより、併せてTPP等に対応する消費者側の食からのアプローチにより、農との関係を築く可能性という点も、更に検討していきたい。

今1つが、体験農園等の展開である。比較的消費者の参加が簡単な体験農園等の動きを見ると、少しずつ増加しているようである。西辻（2012）によると、西辻が起業した株式会社マイファームは初心者向けに1区画15平米、年間6～8万で事業を展開中で都市部を中心に現在全国100数十箇所の耕作放棄地で活動している。WEB監視システムを完備し金額は高いが、更新率も7割を超え、初回に草履で畑を訪れる人も受け入れるなど、参加者の裾野も広げている。体験農園の取組みはまだ全国的に知られた取組みではないが、食と農を直接結び即効性のある手法であると考えられる。

現在、地元で農食を経験し都会に出た層は、60代から70代となり、意識しないと農食の継承すら難しくなる時代に差し掛かっている。去る2012年12月に「和食；日本人の伝統的な食文化」のユネスコ無形文化遺産「代表一覧表」への記載が決定した。この「和食」は、本稿における農食がベースとなり日本各地の多様な風土と農から生み出された食であると思われることから、これらを継承して次代に伝えていく重要性は高いと考える。

今回、全面的に調査に協力いただいたO氏ご夫妻には心からの感謝を申し上げたい。

---

### 【注】

- i 「農業体験農園」は、食と農を結び直そうという試みの発展形態であり、従来の「産直活動」、「農産物直売活動」や「市民農園」で展開されてきた食と農を結び直そうという活動の延長上にある。その最大の特徴は、食品を購入していた消費者が、自ら農家から直接指導を受けつつ農産物生産を行う点である。「農業体験農園」は、東京の練馬区の野菜農家の都市型農業のモデルの一つとして展開されてきたが、ここ近年福岡県を軸とする九州の農家にも広がり始めている。対象者はこの農業体験農園の指導者の役割を果たしている。
- ii 農林水産省農産物地産地消実態調査産地直売所調査H23.7公表の平成21年度推計値
- iii O氏の実家の近くには菜種油を絞ってくれる業者がありそこで自家栽培の菜種を絞ってもらっている

た。

- iv 西日本で縄文時代にも栽培されていた黄色い瓜。マクワウリの一種で甘みがある。
- v サツマイモとあんこをねった小麦粉の生地でくるんで蒸した熊本でよく食べられてきたおやつ。
- vi もち米とあく汁と砂糖でつくり、竹の皮に巻いてある端午の節句の鹿児島県の伝統菓子。
- vii 全国的な記録では1952年全国スタートとあるので全国平均からはかなり遅れて熊本の球磨地域では1960年スタートとなる。地域的に欠食児童が少なかった理由も考えられる。
- viii 大きさが大人の頭くらいもある柑橘類の一種

### 【文献】

- 池上甲一・原山浩介編（2011）『食と農のいま』ナカニシヤ出版361～362
- 岩村暢子（2003）『変わる家族 変わる食卓』勁草書房
- 岩村暢子（2007）『普通の家庭が一番怖い 崩壊するお正月、暴走するクリスマス』新潮文庫
- 大江靖雄「体験型市民農園に見る都市農地利用と市民参加」（2009）『食と緑の科学63号』千葉大学園芸学部9～17
- 岸康彦（1996）『食と農の戦後史』日本経済新聞社216～220
- 北川太一（2010）祖田修・杉村和彦編『食と農を学ぶ人のために』世界思想社169～171
- デボラ・ラプトン（1999）佐藤隆、佐藤恵理子訳『食の社会学』新曜社154～158
- 暉峻衆三（2011）『日本資本主義の食と農 軌跡と課題』筑波書房17～71
- 徳野貞雄（2011）『生活農業論 現代日本のヒトと「食と農」』学分社26、31～32
- 西辻一真（2012）『マイファーム 荒地からの挑戦 農と人をつなぐビジネスで社会を変える』学芸出版社
- 日生協50周年記念歴史編纂委員会編（2002）『日本生活協同組合連合会 現代日本生協運動史下巻』171、370
- 日本生活協同組合（2004）『確かな商品を届ける生協農産産直—第6回全国生協産直調査報告書—』
- 日本学術会議（2001）『地球環境・人間生活にかかわる農業および森林の多面的な機能の評価について（答申）』
- ピエール・ブルデュー（1990）石井洋二郎訳『ディスタンクシオン I』藤原書店279
- 古沢広祐（2010）祖田修・杉村和彦編『食と農を学ぶ人のために』世界思想社17～19
- 幕内秀夫（2009）『変な給食』、（2012）『もっと変な給食』ブックマン社
- 榊渥俊子（2002）「いま、なぜ〈食と農〉なのか」『食・農・からだの社会学』新曜社7～15、17
- 宮本常一（1968）『ふるさとの生活・日本の村』未来社155～164
- 宮本常一（1977）『食生活雑考』未来社10、42～44、46
- 山口昌伴（2006）『台所の一万年 食べる営みの歴史と未来』農山漁村文化協会25
- 山下惣一（2004）『農から見た日本』清流出版248
- 渡辺京二（2005）『逝きし世の面影』平凡社501

Reconsideration of "Division of food and agriculture"  
-Through some persons case of joint between food and  
agriculture in modern Japan-

Akifumi Horiguchi

In Japan, until almost 100 years ago, people lived a self-sufficient life. But after that, food and agriculture were divided by the modernization and globalization of a food distribution system. Since around 1970 Japanese CSA (teikei) has started as a first attempt to joint food and agriculture. And that was succeeded by into farmers' markets and allotment (community) gardens.

The purpose of this paper is to clarify the relations of the above dividing process through the perspective of personal eating behavior and the motivation to joint food and agriculture. This research analyze a life history of certain person whose family was a farmer and who got a job as system engineer (1970) and come back to farm (2012) and to earn a living by teaching consumers how to plant vegetables.

As a result: a frugal , but sufficient eating habits of the farmhouse where their meals were united with agriculture has led a strong and fundamental motivation for jointing action.