

◎地図

往復書簡を投函した場所・登場する場所

8

◎プロローグ

対談 湯澤規子 × 真田純子

NIPPON UMAMI TOURISM TALK DAY1

「風景」はひとつのメディア

10

◎往復書簡

風景を「まかなう」のは誰なのか

(第1信)

湯澤規子より↓真田純子さんへ

人文地理学者、窓からのぞく風景を「食べる」

22

(第2信)

真田純子より↓湯澤規子さんへ

景観工学者、イタリアへ石積み合宿に赴く

36

(第3信)

湯澤規子より↓真田純子さんへ

スクラップ&ビルドの街から

54

(第4信)

真田純子より↓湯澤規子さんへ

石積みから多様性(Diversity)を考える

68

(第5信)

湯澤規子より↓真田純子さんへ

地球と人が「まかない合う」暮らし

82

(第6信)

真田純子より↓湯澤規子さんへ

「まかなうこと」の技術論

92

(第7信)

湯澤規子より↓真田純子さんへ

暮らしから考える「まかない力」

—— 徳島とナイロビから

103

(第8信)

真田純子より↓湯澤規子さんへ

田んぼも地球への暴力になり得るのか？

122

(第9信)

湯澤規子より↓真田純子さんへ

石積み・暮らし・風景

—— まかないの三点比較

133

(第10信)

真田純子より↓湯澤規子さんへ

私という環世界 (Umwelt)

156

(第11信)

湯澤規子より↓真田純子さんへ

風景という生態系

169

(第12信) 真田純子より↓湯澤規子さんへ

持続可能な「暮らし」のバランス

186

(第13信) 湯澤規子より↓真田純子さんへ

追伸 ラオス便り

201

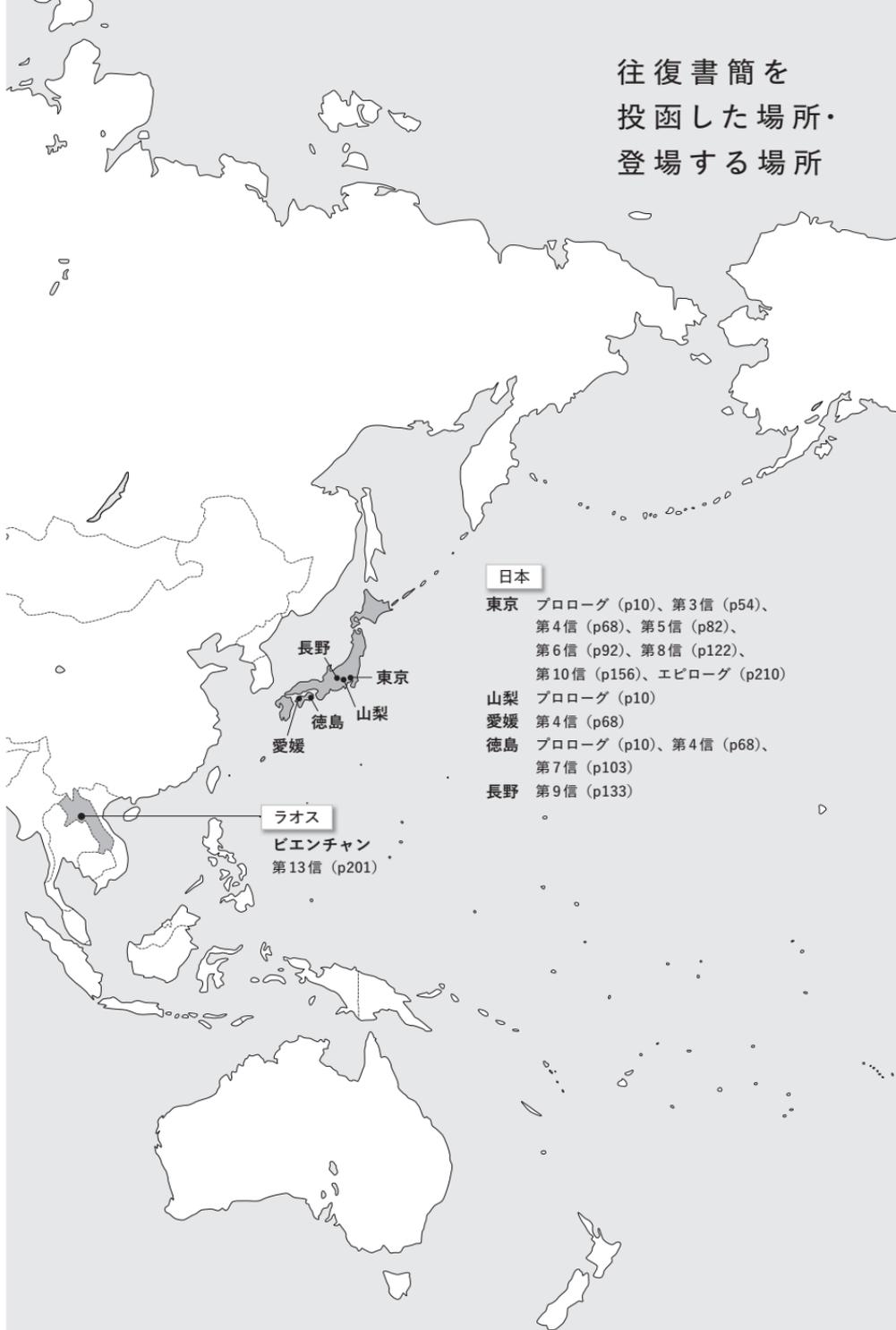
◎エピソード

インタビュー

往復書簡を終えて

210

往復書簡を
投函した場所・
登場する場所

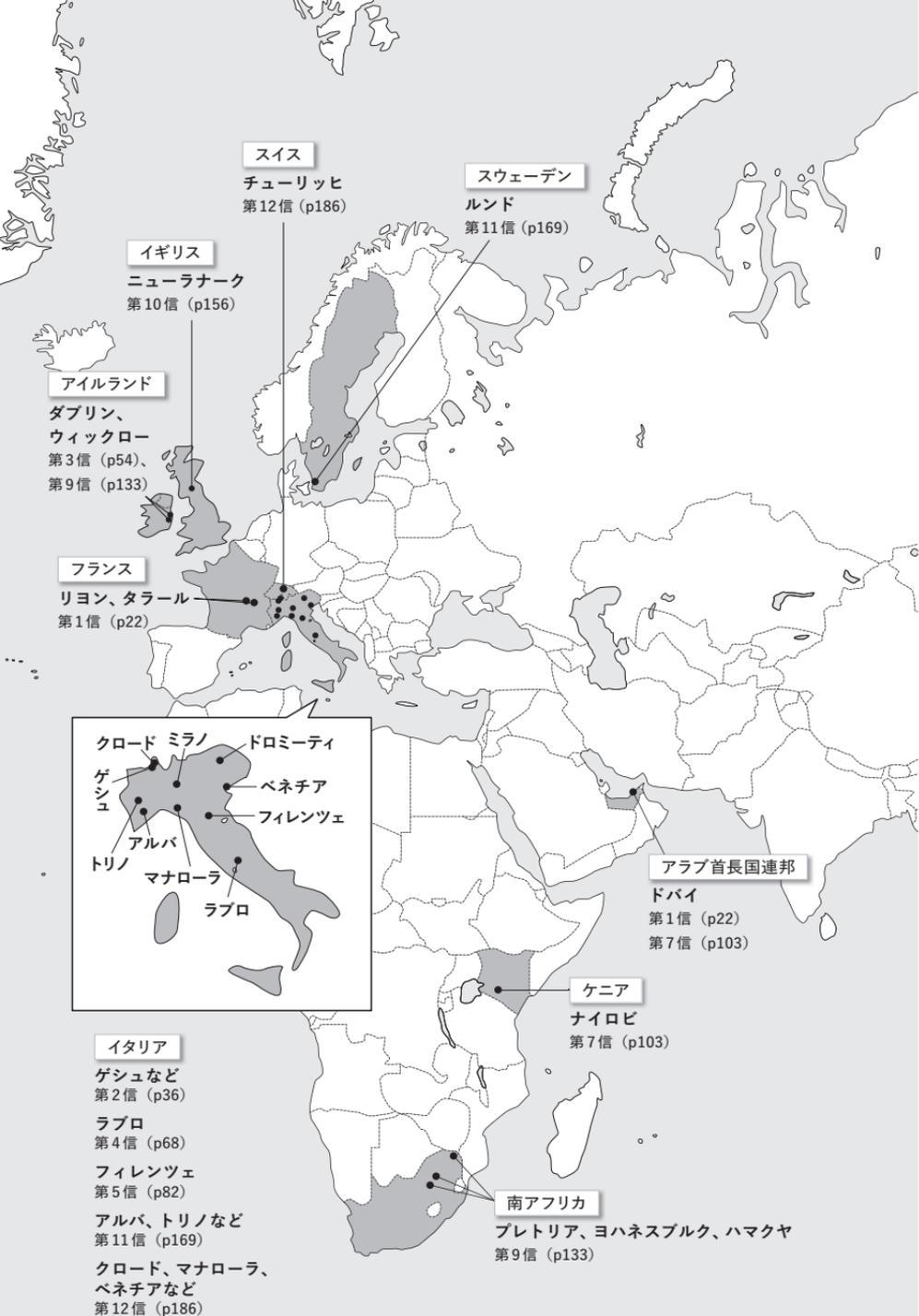


日本

- 東京 プロローグ (p10)、第3信 (p54)、
第4信 (p68)、第5信 (p82)、
第6信 (p92)、第8信 (p122)、
第10信 (p156)、エピローグ (p210)
- 山梨 プロローグ (p10)
- 愛媛 第4信 (p68)
- 徳島 プロローグ (p10)、第4信 (p68)、
第7信 (p103)
- 長野 第9信 (p133)

ラオス

- ビエンチャン
第13信 (p201)



対談 湯澤規子 × 真田純子

NIPPON UMAMI TOURISM TALK DAY1

「風景」はひとつのメディア

人文地理学者の湯澤規子さんと景観工学者の真田純子さんの、「食×農×風景」をめぐる往復書簡が始まるきっかけとなったのが、2024年6月15日に東京・渋谷「d47 MUSEUM」で開催された、NIPPON UMAMI TOURISM の関連企画としての対談でした。

2人のこうした公の場での対談は初めてでしたが、かねてよりお互いの研究には注目していたそうです。そのおかげか当日は息もびったり。往復書簡の前日譚としてお楽しみください。



June 15th, 2024 Shibuya, Tokyo

『うかたま』2024年秋号の掲載記事を再構成しています。
写真：『うかたま』編集部
協力：d47 MUSEUM

「風景」「食」にコミットしてきた研究生生活

まずはそれぞれの自己紹介から。真田さんのもともとの研究は都市計画史。若い頃は図書館で資料に埋もれるような研究者になろうと思っていたのに、徳島大学に赴任したところ、ひよんなことから石積み【*1】に出合い、今は外で石を積み、泥まみれになっているといえます。「同時に、農村の風景をどう見るかということを考え始めました。それで徳島のものだけを食べて暮らすということを始め、いろいろ考えたり調べたりして」できたのが、『風景【*2】をつくるごはん』。徳島の生活、イタリアでの留学生生活が今の研究につながっています。

湯澤さんの専門は、歴史（人文）地理学。初めは手仕事、地域、女性などをテーマとし、結城紬を織っていた女性たちの調査を始めました。「もともとは食堂で働く人、栄養士になりたかったけれど、数学で赤点をとったので諦めた」そうですが、食への強い関心から、調査研究はその人たちの食べているものにも広がり、今は食もテーマの一つとしてワークショッップもするほど。その手法は『食べ【*3】ものがたりのすすめ』という1冊になっています。

自己紹介後は、全体で「食べものがたりワークショップ」を実施。会場が和んだところで、本題の対談へ。テーマは「風景はメディアである」「風景がブランド化する」「ごはん
で風景をつくるには」の3つです。

1 風景はメディアである

——この風景は美しくない？

真田さんが初めに示したのは、徳島県の風景写真。これが農村の風景を研究テーマにするきっかけになったそうです。「集落を見下ろせる場所に連れてってもらったんですが、そこから見た風景には、施設栽培、四角いビニールハウスが点在していて、正直美しくはないなと思ってしまった」

ただ、外から来た自分がそう評価するのは違うのではと考えました。たどり着いたのは、これは生業（ハウスでの野菜栽培）の姿で、ただ地域の人がそれを生業として選んだというより、こういうものをつくらないと生きていけない、都市の人がそれを求めてきた（冬でもなすやトマトを食べたい）、という状況を表した風景ではないかということ。「だから、風景はそういう意味でのメディアかと思っています」

—— 地図に刻まれた歴史を読み解く

湯澤さんからは、地理学者の風景の読み解き方を教えてもらいました。地理学者は風景を見るのが仕事。だから、電車やバスでは寝るな、風景を見ろと仕込まれる。風景を見て、植わっているもの、道路や畑の形状などから歴史を語ったりするそうです。「真田さんの著書（『風景をつくるごはん』）を読むと、都市と農村、地方との格差、政治的なことも含めて、私たちがつくってきた戦後社会の価値観が風景から語れることがわかります」

そこで示されたのは、湯澤さんがフィールドとしていた山梨県甲州市勝沼の明治時代の地図と現在の地図。比べると、今は一面ぶどう畑ですが、昔は田んぼ、桑畑など



真田純子さん（写真左）と湯澤規子さん。
専門は違えども、同い年で食いしん坊と共通点も多い

があったのが地図から見てとれました。それが徐々に、商品作物としてブドウを栽培し始め、ワイン醸造が始まり風景が大きく変わっていきます。「時代もありますし、それこそ消費者が何を求めているか、何が商品になるかということが、この地図に刻まれています」

「風景を見たとき、美しいと思うだけではなく、メディアとして味わってみると、そこに刻まれた歴史が見えてくるんです」

2 風景がブランド化する

—— 農村風景を「保存」する

次のテーマに関して、風景がブランド化していく背景に何があるか、まずはその現状について真田さんから解説がありました。

農村風景が保存の対象になってきたのは、1990年代から。

「もともと農村は生活の場。住んでいる人も、自分が生きるために農業をしてきたわけで、それを風景として愛でるといふことはなかったんです」

「棚田や中山間地域の農村の風景を守るといふことは、法律や制度ができてどんどん進

んでいます。ただ、この前提にあるのは、価値はあるけれど、維持することが難しいということ」

ではなぜ、棚田などの農村の風景が維持できなくなったのでしょうか。

——ブランド化された棚田を維持するのは誰の役割？

1950年代から60年代にかけて、日本は工業で経済を活性化させようとなりました。ただ工業だけが生産性を高めたのでは貧富の差が激しくなる。そこで農業も効率化を目指し、農業基本法ができ、そこから、規模拡大を目指した農業構造改善事業が始まりました。^{〔※4〕}

そうして、効率性の良しあしで勝負するようになると、中山間地域と平地で格差ができ、過疎問題が起きる。農村の人が減り、効率の悪い棚田で米をつくる人がいなくなってしまう。これが農村の風景が維持できなくなってきた理由です。

真田さんからは、「棚田のブランド化といっても、それは価値の部分だけを見ていて、なくなりつつあるから注目され始めたということに気づかない。なくなるメカニズムを解消せず、ただ単に棚田の風景ってすばらしいと褒めたたえているだけ」との指摘が。

農家にとっては、棚田で米をつくっても赤字なのに、文化的景観に指定されたんだか

ら維持すべき、棚田をなくすな、といわれるような状況が生まれていると、真田さんは考えています。

——「ブランド」から「プライド」へ

それを受けて、湯澤さんは「観光」に結び付けて、山梨県の勝沼を例に、新しい地域の動きを紹介してくれました。高度経済成長期に観光ブドウ園が増加した勝沼は、かつては連日、大型バスで観光客が大挙して押しかけるような地域でした。その後、ワインツーリズムが始まると、贅沢なフルコースとワインしかないようなレストランばかりに。湯澤さんが学生と行っても、ちょっととした定食屋や地元のものが食べられる店がなくて困っていました。それが、最近が変わってきたといいます。

「どこを向いた観光か、その風景は誰が見るのか、誰のためのものかということを地域の人たちが考える姿に教えられました。そこで気づいたのが、ブランドからプライドへの変化です。プライド(※)・オブ・プレイス(※)という言葉がありますが、これは住んでいる人たちがプライド、誇りを持って生きられる場所という意味。地域の誇りを探していくと、結果的にそこがよい場所になって人が集まってくる。まさに、勝沼がそういう場になっているのだと思います」



「農村の風景」を維持するために
大切にしたいことについて語り合う

3 ごはんで風景をつくるには

——消費の違いで分断を生まない

では、私たちがするべきことは、そのような地域の農産物、棚田のお米を選んで食べるということでしょうか。

「地産地消や環境に配慮したものを食べることが大事だと、多くの人が思い始めているけれど、そういう食べものは手間がかかるので少し高い。農家からすれば、有機野菜の方が高く売れるから。そうした農法が広がって、人々の価値観が変化する。いいことだけど、ゴールがそれでいいのか」と真田さんは考えているそうです。

また懸念しているのは、食を通しての農村や自然環境への貢献は、そこにお金がかけられる人だけの特権でいいのかということ。そういう消費の仕方ができる人が、時間的、金銭的な問題でなかなかできない人を批判し、消費できる人とできない人の間に分断が生まれてしまうこと。

「したくてもできない人たちも許容して、対立や分断するのではなく、誰でも、きちんとつくられたものが無理なく手に入れられるような社会を目指す。そこに気づいた人た

ちから行動していくことが必要です」

行動する人が増えれば、政策を変える力になり、社会も変わってくるのではないかと真田さん。農村の風景をただ消費するだけでなく、今あるその「美しさ」の背景にあるものを読み取る。何を食べるのか、何を選ぶのか、自分の行動や意識がこれからの風景をつくっていくということなのです。

その後の質疑応答では、「幼少期の食育が大事というが、それが家庭、母親に押し付けられていないか」といった質問が出ました。

それには、母親、女性、大人が何かをしてあげる以前に、子どもに「まかない力」を持たせることが大事、と湯澤さん。コロナ禍の子ども食堂では食べさせてあげられず、



会場からの質問もあり、活気ある時間に

子どもたちに食材を渡すことしかできなかった経験から感じたそうです。

大根1本あれば折ってかじってもいいし、レンジでチンしてもいい。ただ、食べることやつくるのが子どもにとって楽しくないと「まかない力」の底上げもできない。さつき抜いてきた大根を食べるとか、そこでとったビワをかじるとか、「食育」にとどまらない、インパクトのある体験が必要ではないかと話されていました。

この対談終了後もさらに話は弾み、「まかない力」の底上げ、食と風景の関係など、今回は話しきれなかったことを深めたい！ ということに。「まかなう」ことをテーマに、往復書簡が始まりました。第1信は、湯澤さんから真田さんに宛てた「リヨン便り」からです。

【※1】傾斜地で、農地や宅地などの平らな土地を確保するために、石を積んでつくった土留め擁壁のこと。または石を積み作業そのもの。日本の農山村の棚田や段々畑で多く見られ、農村景観を形成する要素の一つ。

【※2】『風景をつくるごはん 都市と農村の真に幸せな関係とは』真田純子著、農文協、2023年。

【※3】『食べものがたりのすすめ「食」から広がるワークショップ入門』湯澤規子著、農文協、2022年。

【※4】日本が経済成長期に移行した60年代初頭から約40年間、国の農業政策の目標を示した法律。規模拡大等による農業構造の改善により、都市と農村の格差の是正を目指した。畜産等の振興や生産の合理化による選択的拡大と他産業就業における経営規模の拡大、機械化、経営の近代化が構想された。

【※5】農業基本法の柱の一つ。農業経営規模の拡大等を通じ、生産性を高め、農家所得の向上を図ることを目的とする。

【※6】『フライド・オブ・ブレイス』森まゆみ著、みすず書房、2005年。

◎往復書簡

風景を「まかなう」のは誰なのか

Who will care for the landscape?

人文地理学者、 窓からのぞく風景を「食べる」

地域のものを受け継いでいく宿より

“超”地元のワインはボジョレー

時間もいたただく、朝ごはん

タラールのマルシェに集う人たち

農場に来る人も歓迎！の生産者

「地理学者は地域の医者であれ」

地理学者の好物!? 窓の外に広がる「食べる」風景



リヨンでの宿、ル・マノール

地域のもを受け継いでいく宿より

フランス、リヨン近郊のタラールという町の宿の一室からお便りします。

町に宿は2つしかなく、1つはビジネスホテル。そしてもう1つは20世紀初頭にこの地域で盛んだったモスリン工業の会社のために建てられた邸宅をリノベーションした宿です。織物と労働者の生活についての研究をするためにこの地を訪れたので、もちろん迷わず後者を選びました。

真田さんが取り組んでいる「石積み」や「風景をつくるごほん」に共通する、「地域のものを受け継いでいく」という考え方をつくづく考えさせられる宿でもあります。

ごつごつした壁の風合いや窓枠の重厚さは残したまま、丁寧に入入れされている印象です。手渡された鍵で入ってみると、壁全体は淡い水色、壁面から天井にかけて鳥の群れが飛んでいる絵が描かれています。中央にある大きなベッドにはモスグリーン、淡い水色、薄い焦げ茶色、壁際のソファはグレーがかかった紫のフレンチリネンがかかっています。カーテンはベッドカバーと同じモスグリーン。絶妙な色加減の調和が、古い建物をむしろ引き立てているように感じました。

なるほどね。こういうことか、と一人納得顔の私が部屋にポツン。しかし楽しげに、わくわくしながら興奮気味に過ごしている私の姿を想像してみてください。

こんなふうによく書くと、超高級ホテルかと思われるかもしれませんが、1泊1万3000円くらい（朝ごはん付き）です。

“超”地元のワインはボジョレー

私が宿泊している1階の部屋はオレンジルーム（柑橘類の果樹を寒さから守る温室）という名前がついています。広い中庭に向かって大きな窓が3つあり、夜明けの風景を眺めることができます。ブーブー、と何かブザーのような音がして外を見ると、それは庭に放し飼いになった孔雀たちの鳴き声でした。

そういえば昨日、ちょうど7時頃に孔雀たちが朝の挨拶をするよ、と宿のオーナーが言っていたことを思い出しました。窓を開けたらそこを平然と孔雀が歩いているなんて！そして、教会が朝の鐘を鳴らしています。そうか、異国に来ていたんだっけ、と自分を納得させるのにちょうどよい、朝の出来事でした。

昨日の夕方に宿に着いた時に「夜7時にアペリティフがあるので、ご一緒にどうぞ」と

August 22nd & 23rd, 2024
Lyon, France



宿泊した宿「ル・マノール」の部屋のようす



宿の庭で放し飼いされている孔雀たち

声をかけられました。アペリティフとは、本格的な夕食の前に食前酒とちょっとしたおつまみのような食べものをつまむフランスの習慣なのだそうです。

約束の時間にダイニングルームに行くと、ワイングラスを5つほど手にもったオーナーが待っていて、「今年のボジョレーヌーボーあるけど飲む？」と一言。はい、飲みます、飲みます、と私。ヌーボーとは「新しい」、つまり「新酒」という意味です。

そういえば、ボジョレー地方はリヨンの北側を含む地域を指していることを思い出しました。日本でボジョレーヌーボーを飲むもうというと、なんだか流行に乗っちゃって（かつては、ですが）、という感覚でしたが、こちらでは、まさに「超」がつく「地元のワイン」。ボジョレー地方の風景をつくっている出来たての「ワイン」を飲むところからフランス調査が始まりました。

そろそろ、朝ごはんの時間です。もうすぐ朝の8時になります。

「8時から朝ごはんですけど、5分くらい遅れてきてくれると嬉しいわ」とオーナー。時間の感覚がのんびりしていて、自然体で、そんなささやかなことにも心が動きます。フィールドワークの醍醐味といったところでしょいか。

それでは元気に「ボンジュール」といいながら、ダイニングルームへいざ参りたいと思います。どんな朝ごはんだったか、続きは別便で書きますね。

時間もいただく、朝ごはん

リヨン便りのつづきです。朝ごはん。すばらしかったです。

おかずが多いとか、気が利いているとかいうことではなくて、いたってシンプルに、しかしゆったりと時間をかけて味わうという朝ごはんでした。日本での私の朝ごはんといえ、普段は時間との闘い、というところがあるのですが、今朝はなんと1時間、イギリスから旅行に来たという女性と私の2人、そしてオーナーと一緒にテーブルを囲みました。ごはんと時間、というテーマについても考えてみたいと思った朝ごはんでした。

まず、たっぷりの紅茶をいれて、おしゃべりをしながら、好みのパンをお皿にとりまです。パンは温かいクロワッサンと四角いスコーン、そしてバゲット。そこに加えて、すべてホームメイドという宿の自慢のジャムが6種類も並んでいました。私はアプリコットとルバーブ（茎が食用になるタデ科の植物）を選びました。

リヨン近郊の農村は果物栽培が盛んで、今はミラベル（梅のような果実）、アプリコット、ブドウ、モモなどが旬で、ちょうどリンゴの収穫が始まっています。ジャムの種類の多さは果物生産が盛んな証でもあるわけです。

タラールのマルシェに集う人たち

今日はその後、滞在しているタラールのマルシェ（朝市）調査に出かけました。毎週、木曜日と土曜日に、ごく近くの農場から生産者たちが自慢の野菜や果物、チーズ、肉や総菜を持ち寄って開催されるマルシェは、地元の人たちで賑わっていました。南東フランスに位置するので、地中海から届く食材のお店も一角を占めていました。

マルシェでは、インゲン豆1本、ニンジン1本、トマト1つからでも買えます。山になっている野菜をかごに入れてお店の人に渡すと、量り売りで計算してくれるからです。日本のようにパッケージされている野菜たちとは一風違った顔をしている野菜たちを眺めながら、「食べものを選ぶ」というシンプルな行為にも、いろいろなスタイルがあることを考えさせられます。チーズの売り場は特に面白く、「まるで日本の豆腐屋さん」といった風情で、一番フレッシュなチーズは穴の開いたステンレスの容器から「はいよ」という感じでお客さんが持参した容器に入れてくれます。このチーズはマルシェで直接生産者から購入するしか入手方法がないため、容器を抱えたお客さんたちは、おしゃべりに花を咲かせながら並んでいました。

August 22nd & 23rd, 2024
Lyon, France



リヨン近郊のタラルの宿の朝ごはんの風景。宿の自慢のジャムが6種類も！



タラルのマルシェにて。フレッシュなチーズを売る店