

「風景をつくるごはん」をめぐる旅によるこそ……………014

農村風景との出会い 014

農村についてのさまざまな気づき 016

まずは地元のものを食べることから始めてみた 019

メニューを決めるのは土地と季節 020

食と環境はつながっている 023

「風景をつくるごはん」と名づけた理由<sup>わけ</sup> 025

「持続可能な暮らし方」に集約された研究テーマ 028

なぜ中山間地の人たちがばかりがんばらなくてはならないのか？ 031

「風景をつくるごはん」をめぐる旅 035

第一部 農村風景が生み出す価値

「美しい農村風景」ってなんだろう……………038

農村風景への注目 038

「人本位」と「環境本位」——美しい風景をめぐる二つの評価軸 040

二つの評価軸による「美しい風景」のずれ 042

二つの「美しさ」は一致するか？ 044

イタリアの農業政策における農村風景の資料との出会い 046

農業が変化すると風景も変化する 047

農業の工業化と風景・環境・過疎はつながっている 050

社会・経済・環境の「幸せな統合」——イタリアにおける良好な風景の定義 051

政策目標としての「良好な風景」が対象とするもの 053

EUの農業政策の転換と風景の保全・再生……………056

環境保全を目指すEU共通農業政策 056

農業政策が環境破壊や農村の格差を生んだ 058

環境保全型農業への試行錯誤 061

ベースの農業政策と保護政策の矛盾 063

デカップリングとクロス・コンプライアンス 065

農家を守る環境要件 066

## 食と農と観光を 結びつける仕組み

..... 079

- より環境に配慮した農業政策へ 068
- 農村振興政策も環境、社会、経済の統合 071
- 六次産業化に環境の視点を入れる 073
- 生産と消費を統合的に考えた政策へ 076

地域と結びついた食は消えかけているのか 079

イタリアの多様な食と風景が観光になる 081

ワインを飲みながらブドウ畑を歩くイベント、マンジャロング 084

地域の農産物と結びついた食のイベントが地域を活性化させる 086

地域に根差した食を広く扱う「丼」という手法 088

農業を支える仕組み、アグリツーリズム 090

中山間地域のほうが有利になる農村観光 093

日本の農泊は農業や農村のためになる制度か 095

農村振興政策として農泊を活用するには 097

風景を価値にする農業者 099

## 土地と結びついた食が 地域をつくる

..... 102

食と地域性を結びつける 102

農産物と地域を結びつける仕組み——地理的表示 104

地域の農業を守る仕組みとしての認証 106

伝統的農産物保証で地域の文化を守る 109

日本の地理的表示は地域をどのように捉えているか 111

食の博物館で食の価値を伝える 113

テリトリーオという考え方 116

テリトリーオ産品というカテゴライズ 118

ローカル認証で地域をつくる 120

### 第二部 日本の風景を振り返る

## 工業化社会の進展が 過疎地域を生み出した

..... 126

過疎の現状——都市部への人口の偏り 126

# 農業の近代化は 何に対する「進化」だったのだろうか

- 農村から若者が出て行った 128
- 工業化のために農村の人口を減らす 131
- 農業の近代化へ 135
- 農村間の格差から僻地山村の過疎へ 139
- 過疎法では「近代化」を目指し続けている 141
- 農業環境の不利条件の改善 144
- 条件不利地域が相対的なものに変化した 146
- 農村風景のイメージと実態 150
- 農業を動かすもの 153
- 肥料が工業製品になった 155
- 肥料が変わって風景も変わった 158
- 農業基本法と農業構造改善事業による農村の変化 162
- 指定産地制度による単作化の推進 164
- 栽培種と地域の環境の関係 167
- 農業が「外からのエネルギー」を使うようになった 169
- 「便利」の変化と過疎 172

# 農家と消費者の距離が もたらした「青果物の価値」

- イタリアで長ネギが買えなかった話 177
- 産地と消費地が遠くなった 179
- スーパーマーケットの登場が流通を変えた 181
- 流通の大規模化、効率化の進展 183
- 全国広域市場体系への進展で地場の野菜が入手困難に 185
- スーパーマーケットでは店と客の関係も変化した 188
- 農作物につけられた「高級化」という品質 190
- イチゴについて考える 192
- 私たちはどんな消費ができるだろうか 196

# 地域の環境が生み出す 個性ある石積み

- 再注目される農地の空石積み 202
- イタリアで出会った細長い石の石積み 205
- 農地の空石積みは土地がつくる風景 209

石が技術を選ぶ 211  
空石積みを使いにくいという状況 214  
初期の近代土木事業における空石積みの立ち位置 217  
コンクリートが規格化された材料となる 219  
基準の設定は材料の統一を必要とする 221  
基準化、マニュアル化が必要とされる時代に 223  
市場をつくり技術を継承するフランス 224  
持続可能性を目標に石積み保全が広がるイタリア 227

第9章

「ローカル」をめぐる  
都市と農村の関係

..... 232

ローカルなものが価値をもつとき 232  
地域らしさが失われ、発見され、価値をもつ 234  
生き残り戦略として地域らしさを演出する 237  
「まちづくり」にみる都市と農村の関係 239  
付加価値に頼る政策が前提とするもの 241

多面的機能を「公共財」と位置づける 242  
「棚田地域振興保全法」にみる「営農」 244  
中山間地域等直接支払制度と多面的機能 246  
六次産業化と良好な農村風景 248

第10章

社会のシステムを  
変えるための小さな行動

..... 252

都市と農村を取り巻く関係 252  
環境に即した農業とは 255  
社会のシステムを変えるための小さな変革 258  
農業活動とその環境的機能を結びつける 260  
農産物の価値を正しく伝える 262  
まとめて伝えるための仕組み 265  
都市と農村の関係を結び直す仕組みづくりの支援 266  
持続可能な農業技術を守り伝える 269  
農村の持続可能性に資する農産物を消費する 271  
風景をつくるごはんを食べよう 273

あとがき 276

# 「風景をつくるごはん」 をめぐる旅によろこそ

## 農村風景との出会い

「あれ、農村風景の美しさってどう理解したらいいの…」

私は現在、農村風景と石積みの研究をしている。これらのテーマに出会ったのは東京で過ごした学生時代ではなく、2007年に徳島大学に職を得て、徳島に住むことになってからである。

学生時代には「景観工学」の研究室に所属し、風景の成り立ちや保全について研究をしていた。しかしその対象は主に都市の風景で、農村を対象としたものではなかった。

農村風景の研究を始めたのは、徳島に住みはじめて半年ほどたったころ、とある町で農村を眺めたときに生じた先の疑問がきっかけである。

ある日、徳島県内の中山間地域の町で幹線道路から少し外れた高台に案内してもらった。「ここが町を

一望できる場所ですよ」と言われて見たその風景はたしかに「農村風景」ではあった。しかし、ところどころに施設栽培用の真っ白で四角い建物が点在しており、いわゆる「農村風景」と聞いて思い浮かべるのどかな風景とは違っていた「写真

序-1」。

このときの感想は、大変失礼ではあるが正直に言うと、「あまり美しくないな」だった。しかしそのあとすぐに「美しさのためにこの風景は存在しているわけではない」と考え直した。農村の風景はその場所の生業の姿、人びとが生きている姿であって、外から来た人間がどうこう言うのも違うと思ったのだ。

ただ同時に、景観研究者としては、この風景が「生活や生業のありよう」を反映したものだからといって、それを理由に肯定したり、良い風景であるといった価値判断をしたりしてよいのかという疑問も浮かんできた。なぜなら、私自身が「美しくない」という感想をもったのも、これまた事実なのだから。ではどうすればよいのか？ 当然ながらすぐに答えがでるはずもなく、「農村風景」の美しさに対するモヤモヤした思いが残った。



写真序-1 | 農村風景について考えるきっかけとなった風景

私は、農村（広島県福山市だが、私が生まれる少し前に吸収合併された端の地域）で生まれ育ち、高校時代まで農村で過ごした。農村の風景は私にとって見慣れた風景であり、原風景でもある。しかし、景観工学という視点を身に着け、あらためて眺めた「農村風景」は、故郷の風景を眺めるのとは異なっていた。専門家として見た風景は、やはり「何とか良くする対象」だったからだ。かといって、景観工学の知識で問題点や解決策もすぐにはわからず、私に大きな宿題を出すことになった。

景観工学は、人が景観をどう理解するかという内面の問題のほか、都市景観や土木構造物のデザインなど比較的人為でコントロールできるものを対象とする。あるいは生業の風景を扱う場合も、一般的には重要な文化的景観のような、すでに価値が認められた風景がどのように成立したかという過去の履歴について研究する。

現在進行形の生業の姿である農村風景をどのように扱ってよいのか、私の知っている「景観工学」では対応できない。それなら、これまでとは全く違う文脈で向き合わなければいけないだろうと気づいた。これが農村風景との出会いである。

## 農村についてのさまざまな気づき

その後、過疎化が進行していて農業を続けられない状況があること、農村風景が壊れていく要因には、施設栽培用の施設の建設だけでなく、耕作放棄もあると知るようになった。たまたま見つけた、石積みの集落でのそば播き体験に参加したのはちょうどそのころのことである。それは後に私が石積みを習うことになった集落で開催された。集落に着いてすぐ、急な斜面に段畑と家々が張り付くように積み重なっている

の様子に圧倒された【写真序-2】。

最初に農家の庭に集合し軒下でお茶などをいただいたのち、作業しましょうということで家の裏にある畑に移動した。その畑はお茶をいただいた家の2階の屋根と同じくらいの高さにあり、そこに移動するまでの数十mの小路は段畑をつなぐ坂道であった。

作業をする畑に着いたころには、すでに私は息が上がっていた。「棚田や段畑は作業効率が悪いから若い人が跡を継ぎたがらない、だから過疎化するのだ」という話は言葉のうえでは聞いたことがあり、知っているつもりだった。しかし私が経験したのはそれどころではない。農作業をする前、畑に行くまでが重労働だなんて想像したこともなかった。これは衝撃的な出来事であった。

私を含め、景観の専門家は、圧倒されるような風景があると、すぐに「景観計画をつくって保全しましょう」と考えってしまう。しかし、実際に作業をしてみても、中山間地域で暮らすということをもっと知る必要があると考えた。「残しましょう」と言うのは簡単だが、そこには暮らしがあるのだ。それを知らずに景観のことを語るのは無責任だと思った。



写真序-2 | 急な斜面に段畑と家がある集落（徳島県吉野川市美郷）



写真序-3 | はじめてのカヤ刈り

そこで、まずは「カヤ刈り」や「土あげ」を体験した「写真序-3」。斜面地の段畑では、水田とは異なり耕作面の傾斜が残っているところがある。土の流出を防ぐため、カヤなどを切って土に梳きこむ。そうすると土の保水力が高まり土が流れにくくなると言われている<sup>\*</sup>。肥料にもなつて一石二鳥で昔ながらの方法だ。それでも雨のたびに土が少しずつ下にずれていく。そのため、畑の中で谷側から山側に土を移動させる土あげという作業が行なわれる。農作業のなかで一番きつという人もいる。

これらの作業は、やはり大変であった。その集落では、農地にならないような集落のはずれの急斜面を茅場（カヤを生やしておくところ）にしており、カヤ刈りは、立つことさえままならなかった。土あげも、土が案外重く体力を消耗した。このような地味だけれど大変な作業が斜面地での暮らしを支えているのだと実感した。その後、その集落に通うようになり石積みも習いはじめることになった。

このころ、もう一つ大きな気づきがあった。それは農家と農産物の値段の関係である。

「冷暖房完備の自分より贅沢な環境で育てたシイタケに、

ちゃんと高値が付きましますように」。日常の風景の描写と写真を組み合わせるワークシヨップを中山間地域の人たちと開いていたとき、シイタケ農家の人がこんな内容の文章を書いていた。

最初に読んだとき、私にはその意図が十分に理解できなかった。後日、別の人が、「いくらコストや手間をかけてつくっても農家は自分で値段がつけられないから、祈るしかないんだよ」と解説してくれて、はっとした。現在主流の流通制度では農産物の価格は市場で決められる。手塩にかけた農産物に自分で値段をつけることも難しい状況があるのだと。「流通の仕組み」という知識を現実のものとして理解した瞬間であった。

## まずは地元のことを 食べることから始めてみた

こうして徳島に住みはじめてからそれまで知らなかったことをたくさん知ることになった。ただ、最初の「農村風景をどう捉えたらよいか」という問いは問いのままに心の奥底にあった。そこで私にできることとして、まずは耕作放棄をなるべく減らそうと「地元のを食べる」ということを意識的にやってみることにした。全く学術的ではないのは重々承知であるが、何ごともやってみないとわからないというのが徳島に行くから学んだことである。

「地元のもの」といっても、当時私が住んでいた徳島市のものでなく、徳島県内の中山間地域のもので産直市で買うことにした。幸い徳島県には、スーパーマーケットのローカルチェーンであるキョーエイが「すきとく市」という産直コーナーをもっている。そのため遠くの産直市まで出かけるなくても、家の近く

で産直野菜を購入することができた。

「すきとく市」は、スーパーがどこかの農村で直接買い付けてきたという意味での「産直」ではなく、農家がそれぞれ個包装で出荷し、大きさ、個数、値段、どの販売店で売るかなどを自分で決められる仕組みで成り立っている。県内各地の集荷場から届いた野菜には、生産者の名前や市町村の下の町丁目まで書かれていたため、なるべく過疎の激しそうな地域のもの、お年寄りがつくつていそうなものを選んで「これで耕作放棄が少し回避できただろうか」と考えるようになっていった。

もちろん、個人消費ではその効果は無いに等しい。しかしこれは私自身にとっては大きな変化であった。消費のベクトルが変わったのである。通常、古典的な経済学では消費者は自分の効用を最大化させるよう行動するとされている。一方で近年注目されているエシカル消費とは、自分のためではなく社会や環境を良くすることを考えた消費者の購買行動である。農村のことを思う消費はこれと同様で、こうした食生活の開始によって、美味しいとか安いなどの「自分のため」の内向きのベクトルから、「農村や地域社会のため」という外向きのベクトルへと意識が変わったのである。

## メニューを決めるのは土地と季節

産直市で買った野菜だけで生活するというのを何年か続けるうちに、日々の食事のメニューを決める主導権が自分にはあまりないことに気づいた。産直の野菜は地元の人が出しているため、スーパーの普通の野菜売り場のようなさまざまなバリエーションがない。徳島でつくられていないものは基本的に並ばない。全国から仕入れてくる普通の野菜売り場では、同じ野菜が長い期間売られ、その結果、多くの種類の野菜

が並んでいる。それは南から北へと産地を変えるようなりレー出荷が行なわれているためだ。産直コーナーでは、一つの野菜が登場するのは「徳島での旬」のみである。

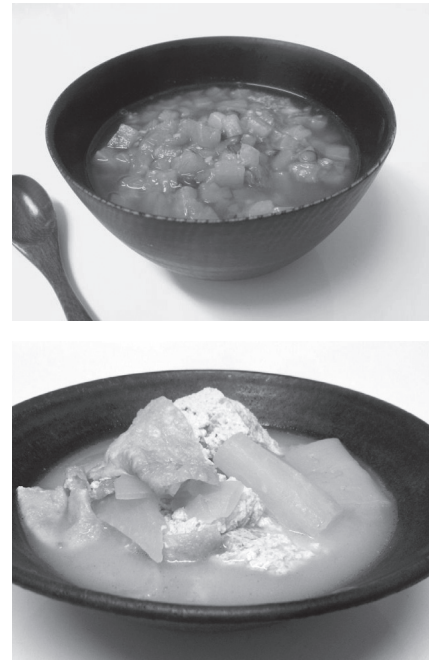
このように産直では、土地と季節に縛りがあり、並んでいる野菜は限られている。たとえば冬には大根、白菜、水菜、ホウレンソウといった野菜しか並んでいない。そうするとおのずと、並んでいる野菜を見ながら「今日は大根をどうやって食べようか」と考えるのである。「カレーが食べたいからジャガイモとニンジンと…」という食べ方ではなく、そこに並んでいるものからメニューを発想する。メニューの大元を決めるのは私ではなく、土地と季節である。

おそらくかつての暮らしはこうだったのだろう。私たちはいつの間にか人間が食べたいもの、あるいは栄養学的に見て食べるべきものからメニューを決めることが当たり前になっていたのであらためて気づかされた。

時代が下るにつれ、便利であることや、なんでも選べるのが豊かであると考えられ、現在のようないくつかの食糧品を好みに選んで食べるという食生活が定着したのだと思う。しかしはたして、現在のほうが本当に豊かで、かつての選択肢の少ない食生活は窮屈なのだろうか。

私自身が数年間産直市の野菜のみで生活した結果、それは違っていると断言できる。たとえば野菜の種類の少ない冬を過ごしているうち、2月くらいになるとサヤエンドウなどのマメ類や菜の花が並び始める。冬野菜に飽きてきたところに新たな野菜が登場する喜びと、春が来るといふ期待が合わさってとてもうれしい気持ちになる。春野菜は実際の気温よりも一足早く春の訪れを教えてくれるのがまた良い。この長い冬を越えた先にある「待ってました！」という感覚は、現在の「なんでも食べられる」食生活の一部に旬のものを取り入れてみましたという程度では味わえない喜びがある【写真序・4】。





写真序-4 | 産直市の野菜を生かした料理

上左：若ごぼうと油揚げの炒め煮(春)  
上右：ナスとレンズ豆のスープ(夏)  
下左：レンコンのペペロンチーノ風(秋)  
下右：大根と油揚げの煮物(冬)

また、それらの野菜は旬の時期にしか食べられないため、旬が終わるまでに精一杯楽しもうという気持ちにもなる。限られた時期にしか食べられないからこそ豊かさを感じられる。なんでも手に入るようになったことは、モノの少なかつた時代には豊かな生活を与えてくれる「進歩」に思えたかもしれない。しかし、ときを経て振り返ってみると必ずしもそれが「進歩」だったとは言いきれないような気がしている。

## 食と環境はつながっている

土地と季節に左右される野菜の選択は、もちろん楽しいことばかりではない。台風の後にはオクラしか並んでいないこともよくあった。しかし乾物などの保存食があれば問題ない。保存食はこういう時にこそ食べるものだろう。

こうした食生活は、自分の生活が環境と結びついていること、農産物は単なる「食品」ではなく「植物」であることを実感させてくれる。それはまさに、食の「自然性」を感じる体験であった。

もう一つ気づいたのは、地球環境との関係である。2011年ごろに原油価格が高騰した冬、ニュース番組でキュウリのハウス栽培をしている農家取材し、加温できないからこんなキュウリしかできないと、曲がったキュウリを映像で紹介していた。旬のものだけで十分に豊かな食生活を送っていた私はその報道に違和感を覚えた。「そうまでして冬にキュウリを食べなくても」。多くの人は店にキュウリがあるから、あるいはポテトサラダにはキュウリを入れるものだと思っているから、何の疑問もなく冬でもキュウリを買っている。

季節を問わず野菜が手に入る状況の背景には、先述したリレー出荷のほかに、ハウス栽培の多用がある。

しかしハウス栽培は加温という強制的な「季節」の調整によって実現しており、CO<sub>2</sub>を排出する行為である（ハウス栽培にも「無加温栽培」というポイラーによる加温を行わない栽培方法はあるが）。この一件をきっかけに、化石燃料やそれによるCO<sub>2</sub>排出の問題を気にするようになり、そこから化学肥料や農薬など、水質や土壌環境への影響についても考えるようになった。もちろんすべての化学的な資材がダメと考えているわけではない。しかし、土壌や大気、農業資材の製造過程での環境負荷など、それらが与える影響について考慮に入れたうえでの選択であるべきだろう。

産直市の野菜には栽培方法に関する情報が書かれていないことが多く、実際の私の購買行動に反映させることはできなかった。それでも、食べ物の選択が農業のあり方に影響を与え、それが環境にも影響を与える連鎖をおのずと考えるようになっていった。

徳島で最初に見た農村風景を「美しくない」と思ったとき、「生業の姿だから」と、外からいろいろと言うのはおかしいのではないかと考えた。しかし農業のあり方は、農家が完全に自律的に決めているものではない。農家は、それが売れるから、求められるからつくるのである。つまり、消費者の購買行動が農業のあり方を決めているともいえる。

農家にとって農業が生業＝経済活動である以上、消費者との関係を抜きにして考えることはできない。「生業の風景だから口出しできない」というのは、農村の問題を農家の人びとに押し付けているだけだともいえる。農村風景に「出会って」から数年後やつとそれに気づくことができた。

消費者は農村風景を壊すぞと積極的にそうした購買行動をしているわけではなく、知らないことの結果であることも多いと思う。しかし知らないことそのものに問題が潜んでいるのではないだろうか。

## 「風景をつくるごはん」と名づけた理由<sup>わけ</sup>

こうした食生活を粛々と続けるうちに、テレビの料理番組で季節外れの野菜をメイン食材にしていることや、ファミレスやコンビニ弁当で一年中同じメニューがあることにも違和感を覚えるようになった。そして、季節感のない食生活を送ることに対して社会全体がかなり鈍感になってしまっているのではないかと考えるようになっていった。

地元の産直市で手に入る野菜だけで暮らすというのは、中山間地域のことを想像しながらの個人的な行動であったが、徐々に、これを広めていくことが必要なのでは？ と感じるようになってきた。「地産地消とも違うし、何か名前をつけたい？」と知人から提案されたこともあって、定義と名づけを試みることにした。2012年ごろのことである。

定義をするにあたって、まずは自分がどんなものを選んでるか明文化してみたのが図序1である。当時徳島に住んでいたため「1. 基本は徳島県内産の食材」は基本ルールであった。徳島で活動している以上、風景をつくっているものを消費することで、徳島の風景を維持したいと思ったからである。ただし場所についてはそれぞれの住む場所や応援したい場所によって変更可能な部分であるし、都会に住んでいれば場所を限定しない方法もある。「2. 選べるときはなるべく過疎地域のもの」は、県内でも応援したい優先順位を考えた結果であった。ローカルな消費ではあるが、単純な地産地消でもないのがポイントだ。「3. できるだけ産直市で購入」は、単にフードサプライチェーンの長さの話だけではなく、先述したように市場を経由して届くものは農家がかけた労力とは関係なく値段がつけられるため、なるべく生産

1. 基本は徳島県内産の食材
2. 選べるときはなるべく過疎地域のもの
3. できるだけ産直市で購入
4. 調味料など難しい場合は四国内
5. 加工品は天日干しや伝統的手法のもの
6. 旅行先で買ったものはOK（むしろ積極的に）
7. それ以外は栽培過程に配慮がなされたもの

図序-1 | 明文化した食べ方

者が自ら値段をつけたものを購入したいという思いからである。

ここまでは基本中の基本であるが、ほかにもある。「4. 調味料など難しい場合は四国内」は1と同様の理念による。「5. 加工品は天日干しや伝統的手法のもの」は、太陽エネルギーなどの自然を利用したものを選びたいという理由と、みりんやしょうゆなどはなるべく伝統的手法でつくったものを選ぶことで、加工の文化をつないでいきたいという思いからである。干し芋、干柿、切り干し大根やコメを干す風景が季節の風物詩として残ってほしいという思いもある。

「6. 旅行先で買ったものはOK（むしろ積極的に）」は、旅先で農村風景を楽しんだらそのお礼をするべきであると考えたから。そして「7. それ以外は栽培過程に配慮がなされたもの」は、スパイスなど日本では生産されていないようなものを購入する場合は、環境に配慮した生産を行なっているもの、できれば労働環境などにも配慮した製品を購入することになっている。

以上が私の消費を明文化したものだ。ただ、これを広める場合にあまり細かいルールがあっても義務的になってしまうと思ったため、結局は対外的には「自分のごはんがまわりまわって田舎の風景をつくっている、そんなことを考えながら選んだごはんのこ

と」という気持ちのもち方だけを定義にすることにした。まずは気持ちを向けることが重要であって、それぞれの人が実際にどこまでできるかは、住んでいる場所や食にかけられる時間、経済状態など、さまざまな状況によると考えたからである。

名前をつけるにあたっては、食べるものの選び方が農業や農村環境に影響を与えること、つまり食卓と農村がつながっていることを意識化できるものにしようと考えた。そこで、農村のもつ、良好な環境、社会、空間的広がりを目指す言葉として「風景」という言葉を用いることにした。ここでいう風景とは、単に土地の表層、見た目としての風景ではない。

地域のことを消費する取り組みとしては、これまで、地域のことをその地域で消費することを意味する「地産地消」という言葉が用いられてきた。そこから発展して、農村で生産されたものを都会で消費する「地産地商」「地産都消」も、あまり普及はしていないが使われてきた。だが、産地と消費する場所を表わすだけの言葉は、消費者と地域のつながりや空間的広がりやイメージさせるには物足りないと考えた。

消費者と農村の「つながり」に関する言葉としては、生産地の追跡可能性を示す「トレーサビリティ」がある。しかしトレーサビリティは生産の過程の情報がわかるという状態を表わす言葉である。生産地の環境や社会の情報を気にして購買行動につなげるか、自分自身の安全のための情報として受け取るかは、人それぞれである。

しばらく悩んだ結果、「風景をつくるごはん」というストレートな名前を思いついた。良好な農村環境、農村社会を象徴するものとしての「風景」、消費者の意志や選択次第でそれが変化するということを表わす「つくる」という能動的な動詞、そして消費者が選ぶ対象となる野菜などの食品である「ごはん」から成っている。目的、手段、対象が入っている名前である。