

# 躍

季刊 [やく]  
2009 Winter | 第3号  
関西電力株式会社

 関西電力

特集●[鼎談] 基軸を探る

世界が厳しさに直面するなかで—  
日本の「食」を考える

加賀爪 優 / 柴田明夫 / 木場弘子



# 躍

季刊 [やく]  
2009 Winter | 第3号  
関西電力株式会社



表紙

「雪の大地の洞を器に見立てる。  
雪の奥から春の生命が甦る」

この世の塵を覆いつくす、二面の真白い雪の季節。  
しかし雪の奥深く、雪の底では春の生命が息づいている。  
雪の大地に見つけた洞、  
オモテの雪は冷たいざらめ雪なのに、洞の中はほのあたたかい。  
その洞の天井に、手折ってきた紅梅を挿す。  
春の生命の甦りを信じて……。

花／紅梅  
所収／平凡社刊『別冊太陽 川瀬敏郎四季の花手帖2』



花人 川瀬敏郎 かわせ としろう  
一九四八年京都府生まれ。幼少より池坊の花を学び、  
日本大学芸術学部を卒業後、バリ大学へ留学。演劇、映画を研究する。  
帰国後は流派に属さず、いけばなの原型「たてはな」と、  
千利休が大成した自由な花「なげいれ」をもとに、  
花によって「日本の肖像」を描くという独自の創作活動を続ける。

03

特集①「鼎談」基軸を探る

世界が厳しさに直面するなかで――

## 日本の「食」を考える

加賀爪 優／柴田明夫／木場弘子

19

Visitor's かんざいせんか「大阪編」

「僕のプロスタルジック大阪」 朱川湊人

21

特集②「ルポ」MOVE ザ関西

豊かな風土と歴史が育んだ

## 関西の食文化

36

街の灯り物語●ラ・セーヌ光のメッセージ

「『光に包まれる至福』を体感してほしい」石井リーサ明理

39

エコルーツ紀行

播磨の山あいには水と緑を訪ねて 最相葉月

大河内発電所と山崎伝統園芸植物研究所

50

クリッピングファイル

「『原子力』に回帰する世界のなかで」田中知

「『源氏物語千年紀』に想う」山本壯太

# 世界が厳しさに直面するなかで— 日本の「食」を考える

新興国の人口急増、  
温暖化による異常気象や砂漠化の進行に、  
原油価格高騰が重なり、世界の食料需給は逼迫。  
追い打ちをかけるように「百年に一度」とも言われる金融危機など  
世界経済が悪化へと向かうなか、  
食料自給率わずか四割の日本はどう動けばいいのか—  
生活と生命に直結する「食」を考える。



加賀爪 優  
京都大学大学院農学研究科教授  
柴田 明夫  
丸紅経済研究所所長  
木場 弘子  
キャスター／千葉大学教育学部特命教授

世界と日本の「食」の現状をどう見ているか？

世界の食料需給が逼迫するなかで、未だ過剰を前提とする日本

柴田 本日は「食」について考えます。初めに世界と日本の食の現状について、それぞれ自分の考えるところを、ざっくりお話ししたいと思います。

まず口火を切らしていただくと、私は商社の立場で、価格の動きから食の市場を眺めています。二〇〇七年頃から穀物価格の動きが激しい。シカゴの穀物相場を見ると、〇七年から急騰し、〇八年前半に史上最高値をつけ、七月以降は急反落しましたが、どうも安い食料の時代が終わり、新しい価格体系に入ってきた。すなわち、ここ数年の価格高騰は、平均価格が高いレベルに移ったことを示している。これは七〇年代初頭に世界で食料危機騒ぎが起きて以来、三十数年ぶりのシフトです。

その背景には世界の食料需給の逼迫傾向があります。需給の逼迫は、年間消費量に対する期末在庫率で見ますが、二〇〇〇年に約三割、百二十日程度の在庫があったのが、現在は一六%、六十日程度と七〇年代の食料危機時のレベルまで下がっている。生産は増えているが、中国などの経済成長に伴う消費拡大に追いつかず在庫が取り崩され、気がつくとも危機的レベルまで下落した。

こういうなかで世界の食料供給の構図を見ると、農作物の生産量の半分が、米、小麦、トウモロコシ、大豆という主要作物に依存した単純な構図。これは昨今の地球

「北の飽食・南の飢え」は今後も続く？

加賀爪 私は一九七〇年代に農林水産省の研究所で食料貿易の研究を担当していましたが、今の状況は食料危機と言われた七〇年代前半に酷似しています。当時との違いは、環境意識がずっと高まっていることだと思います。

地球環境と食料については七〇年代以降、楽観的なものから悲観的なものまで多様な食料需給予測が出され、その中で注目を引いたのは悲観的な予測でした。例えばローマ・クラブの『成長の限界』、レスター・ブラウンの『誰が中国を養うのか』は環境面からの悲観的な制約を強調してかなりのインパクトを持ちましたが、冷静に見ると、悲観的な予測はほとんど実現していない。しかしこれは、予測が外れたわけではなく、そういう状況が実現しないよう人類が努力したからです。

一方で、そういう悲観的な予測だけでなく、FAOやOECDなどの国際機関やアメリカ農務省、日本の農林水産省等の政府機関が出した予測があります。これらは予測手法やモデルの構造など、それぞれ違いますが、結論に共通する部分がある。それは、今後も先進国は食料が過剰で推移し、途上国は不足で推移するが、先進国の過剰は途上国の不足を補って余りあるという点です。つまり途上国の人口爆発の一方で先進国の不断の技術革新が進み、「北の飽食・南の飢え」が今後も続く。この結論は先の悲観的予測に比べ楽観的に見えますが、異なる機関による種々の予測で同様な結果というのはか

温暖化を考えると、多様であるほど環境変化に強いわけ

で、主要作物に依存している現状は、脆弱性が高い。しかも悩ましいのは、これら主要作物の需給が逼迫傾向にあることですが、足りなければ遺伝子組み換え技術で飛躍的に生産性を上げればよいという見方もあって、既にアメリカでは大豆の九割以上、トウモロコシの七割以上、世界の穀物の作付面積では約一五%、一億ha以上が遺伝子組み換え作物になっています。ただ、遺伝子組み換え作物は九六年の初登場から日が浅いので、これがあるから将来の食料は大丈夫だと安心するのはまだ早い。さらに、原油価格が上昇してくると、代替エネルギーとしてバイオ燃料が注目され始めた。もともと食料が足りないところに、トウモロコシエタノールとか大豆からのバイオディーゼルの生産が増えてくると、国家間での食料争奪に加え、エネルギーと食料の市場間、そして限られた水と土地をめぐる工業分野と農業分野の奪い合いという格好で、争奪戦が激化する。結果として食料は、これまでのような水と土地と太陽の光があればいくらでも再生可能な無限の資源ではなく、有限資源の性格を帯びつつある。そんな大きな変化が二〇〇〇年代に入ってからこりつつある。

こういう世界の食料事情に対し、日本の農業政策は相変わらず農産物は過剰であるというのを前提にしているのではないか。消費者も、いくらでも安く安全なものが市場で調達できるという見方が根強い気がします。

遺伝子組み換え作物 (Genetically Modified Organism)

目的とする有用遺伝子だけを取り出し、改良しようとする作物に組み込む「遺伝子組み換え技術」を用い、有用な性質を付加した作物。従来の品種改良と異なり、種の壁を超えて他の生物に遺伝子を導入できるなどの特徴がある。世界初の商品化は、九四年アメリカで「フレーパーセーバー」という日持ちを良くしたトマトが第一号。主要作物では九五年除草剤耐性のある大豆が商品化され、九六年商業栽培が本格化、日本への輸出も開始された。

バイオ燃料

石油代替燃料として注目されている生物資源系燃料。トウモロコシやサトウキビなどを原料とするバイオエタノール、菜種、ヒマワリなど植物油を原料とするバイオディーゼルなどが実用化されているほか、稲藁や木屑などセルロース系原料による燃料の研究も進められている。



アメリカ・ワシントン州の広大なトウモロコシ畑の灌漑設備

なり信頼できるのではない。

また、悲観的予測の信頼性に関して最も重要なのは単収（単位面積あたり収量）を何で説明しているかですが、大部分は気候変動だけで、価格変動が考慮されていない。しかし最近の研究では、需給逼迫時には農家は価格に反応して投入を増やして単収を上げている。ということは、悲観的予測モデルは、逼迫時の穀物の増産適応能力を過小評価し、その分、異常気象の影響を過大評価している恐れがあります。いかがでしょう。

**柴田** 穀物の生産量は面積か単収かで決まりますが、面積は大体一定なんです。単収が上昇して増産されるわけですが、単収の伸び率は九〇年以降、鈍化している。

単収を伸ばすには、灌漑整備をして大量の水を使い、高収量品種を導入して、農薬と肥料をふんだんに与えて農業機械化体系に持っていく。しかし、これが限界に来ている。灌漑を増やそうにも、新興国の工業化で、適地の価格が上昇したり、遠隔地になって、灌漑にかかるコストも上昇している。加えて地球温暖化で水の制約が強まると、なかなか単収を上げられない。

一方で単収だけを見ると、先進国と途上国では大きく差があり、アフリカなどは窒素肥料を与えてないので単収は低い。肥料を与えれば数倍に増えるが、技術的に可能な生産量と経済的に可能な生産量は異なる。つまり肥料を与えたくても、価格が高いので難しいという問題がある。穀物価格が上がれば増産意欲も湧くが、〇八年後半からの下落で意欲が削がれる可能性が高い。

## 六割を輸入に頼りつつ、大量廃棄する日本人

**木場** 私は農業・食料に関する専門家ではありませんので、生活者の立場と、ここ数年は環境関連の仕事が多いので環境面からの視点を加えてお話をさせていただきます。柴田さんが言われたように、現在の世界的な食料危機の状況をまだ私たち消費者は危機感を持って受け止めてはいない気がします。

食料が不足している、高騰しているとは言っても、まだスーパーから物がなくなったりしたことない。一時期、バターがスーパーから消えた際は、私も三〇四軒走り回って、三日後ぐらいにコンビニで手に入れましたが、まだまだ実感は少ない。

私がいつも感じるのは、エネルギーにおいても農業・食料においても資源小国でありながら、特に食料は六割輸入に頼っているにもかかわらず、うち三分の一に該当する量を食べ残り廃棄しているという現状。この矛盾です。数字で言うと、約五千八百万tを輸入する一方で、約千九百万tが捨てられていて、うち約千百万tが家庭であると聞いています。これは〇歳児を含め一人年間約八十四kg捨てている計算となる。ですから、世界で起きている食料不足の実感がなく、日本人は相変わらず食べ残して捨てている——それが食料問題で一番気になることです。

それから、本日私がお二方に伺いたいのは、温暖化と人口と食の関係。例えば今、世界の人口は約六十七億人



加賀爪 優 かがつめまさる  
京都大学大学院農学研究科教授  
(農業経済学・地域環境経済学)  
1949年滋賀県生まれ。京都大学農学部卒、同大学院農学研究科博士課程修了。農林水産省入省。クイーンズランド大学及びカンタベリー大学客員研究員、農業研究所海外部農業貿易研究室研究官、開発経済第一研究室長を経て、90年京都大学農学部助教授、95年教授。著書『食糧・資源輸出と経済発展』『WTO体制下の食料農業戦略』、編著『中国農村経済の改革と経済成長』、分担執筆『飢餓と飽食の構造』『生物資源問題と世界』など。  
<http://www.reseco.kais.kyoto-u.ac.jp/>

で、それが二〇五〇年には九十億人とも百億人とも言われていますが、この部分でもやはり食料は奪い合いになると思われます。それに、生産量が多少伸びているとしても、今後、温暖化で本来とれるものがとれないという状況も出てくる。これをどう考えればいいか。

それと、バイオエタノールの問題。アメリカなどはごくそれに傾斜して、トウモロコシの三割ほどを回しているとも聞きますし、ブラジルもサトウキビの半分ほどを回している。しかし、一方で、世界中にまだ飢餓で苦しんでいる人が八億人以上いる。豊かさを享受した先進国が、そういう勝手なことをしていいものかと思うわけです。

## 牛肉1kgに11kgの穀物飼料、食生活の変化が穀物を食い潰す

**柴田** 確かに世界人口は戦後急激に倍増ペースを速めていて、一説によると、地球が養える人口は最大八十三億人だそうで、今の予想では八十億人を超えるのは二〇三〇年。七〇年代にも人口増加に食料生産が追いつかないと危惧されたが、技術革新で増産が一気に進み、杞憂に終わった。今回も、穀物一tで年間六人は養うことができ、今、穀物生産量は約二十二億tだから、百三十億人ほどは養え、心配ないと言いますが、問題は、世界の肉の消費量。新興国で急増し、そのうち半分強が中国で消費されている。肉1kgをつくるには、トウモロコシ換算で、牛肉は11kg、豚は7kg、鶏は四

FAO  
(Food and Agriculture  
Organization of the  
United Nations)

国連食糧農業機関。世界の人が健全で活発な生活をおくるため十分な量・質の食料への定期的アクセスを確保し、すべての人々の食料安全保障を達成することを目的とする。

OECD  
(Organisation for  
Economic Co-operation  
and Development)

経済協力開発機構。日米欧など先進三十カ国が加盟する国際機関。

世界の飽食と飢餓  
農林水産省の資料によれば、世界で約十六億人が太り過ぎ、約四億人が肥満。米国では成人の約三〇%、六千万人が肥満。一方、世界で八億人以上が栄養不足で、うち九六%は途上国。世界で毎日約二万四千人が餓死している。



kgの飼料が必要になる。二〇〇〇年以降、消費に生産が追いつかない背景にはこういうことがある。

**加賀爪** おっしゃるとおりだと思います。ただ、新興国の食肉の伸びの中身に關して、中国の場合、もともと豚肉の消費が多く、今後は家畜の肉に比べ魚の肉の方が大きく伸びるだろうという見方もあります。

中国では、大体出てくるのは川魚(淡水魚)です。なぜなら、あの広大な国土で、今までは高速道路も内陸までは整備されておらず、海産魚を新鮮なまま内陸部まで運べなかった。ところが近年、急速に内陸部まで高速道路が延び、流通技術が発達してきた。現在、沿岸部を中心に海産魚の需要が急増しているが、今後、流通網が整備されると、それが内陸部でも起きてくる。確かに肉食は中国で急増するが、その中身が、家畜の肉よりは魚肉の伸び率の方が大きくなるんじゃないか。魚肉の場合、養殖に要る飼料穀物は牛肉の五分の一以下で、飼料穀物の需要が家畜の肉の場合ほど激増するわけではないという研究者もいます。もう一つの新興国であるインドはヒンズー教徒が多いから、牛肉も豚肉も食べない。その面では、インドも家畜の肉はそれほど増えないとも考えられます。

穀物を食料として直接消費するか、飼料穀物として家畜の肉の間接的に消費するかで事情は大きく異なり、家畜を経由して消費する方が穀物需要の伸び率は圧倒的に大きい。確かに経済成長の急激な中国やインドで食肉全体の需要は増えますが、それがすぐ飼料穀物の需要の

激増にまでつながるかどうかが。その点はどうでしょう。

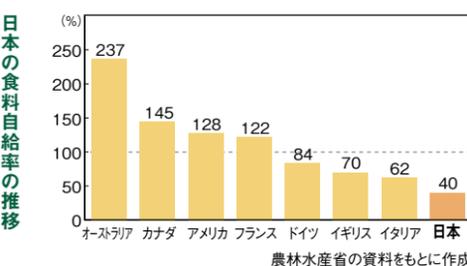
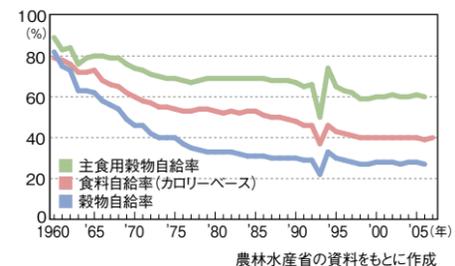
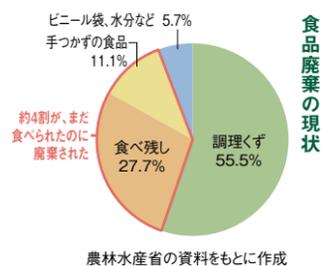
**柴田** 確かに中国で今、食文化の頂点にあるのは魚です。富裕層は寿司や刺身を食べている。しかし将来は牛肉に置き換わるんじゃないかと思っています。今は肉の七割以上が豚肉ですが、近年は牛肉が伸びている。例えばトウモロコシは、中国にとってはかつて主食だった最重要穀物ですが、今は飼料需要が急増し、輸出国から輸入国に転じようとしているんです。

**木場** 同じ肉でも牛に傾くか魚に傾くかによって穀物の消費量が異なるというのは非常に興味深い話ですが、少し気になったのは、中国でも交通網が発達してくると遠くから食材が運ばれ、どこでも何でも食べられるようになる。すると気がかりなのは「フードマイレージ」の問題で、遠方から運ぶとCO<sub>2</sub>排出量がかなり増える。豊かな生活の実現はCO<sub>2</sub>を増やすという懸念も一方であると思います。

日本の食、このままいくとどうなるか？

自給率四割、「地産地消」が遠くなる

**柴田** フードマイレージの話が出たところで、今後の日本の食がどうなるか、に話を移したい。日本の食料自給率はカロリーベースで四割しかなく、海外からの調達に頼っているが、輸入食材・食品の安全性の問題が起きて消費者に不信感や不安が蔓延、環境意識の高まりとも相まって、地球温暖化防止の観点からも地元の旬のものを



食べようと、国内農産物が見直されている。原油価格が高騰するなかで、「地産地消」や「フードマイレージ」の動きは今後ますます強まると思うんですね。

しかし、いくら力を入れても一〇〇%は自給できない。トウモロコシや大豆、小麦などの需要は、恒常的に年間約三千万t、耕地に換算すると日本の耕地面積の三倍近く、約千二百万haが必要で、国内は重視しつつも、一方で海外から調達しなければいけない。

つまり今、食というのは、ますます離れていく傾向にあります。それは三つの側面からで、一つは輸送距離が離れる、遠距離化する。従来はアメリカからパナマ運河を経由して日本に運んでいたが、今はブラジルやアルゼンチンなど地球の反対側から運んでいて、リスクも多い。二つ目は生産されてから口に入るまで、冷凍技術や輸送技術の発達で時間的に離れる。三つ目は、現地で生産されたものが付加価値をつけられ、加工食品となって入ってくるわけで、付加された価値の分だけ離れる。

地産地消というのは、生産と消費が直結しているというか、互いに目に見える状態。それがどんどん離れてブラックボックス化し、そこで異物混入などの問題が起きた。となるとブラックボックスの中が果たして安全なのか、安全性を確かめるコストが膨大にかかるようになってきた。

**加賀爪** 日本の消費者は、輸入食品の安全性の問題が出てくると、国産志向が非常に強くなりますね。地産地消とか、トレーサビリティで生産者を意識して、国産品に

は高い値段を払ってもいいと一方では思っている。それでもなおかつ自給率が下がっているのは、外食・加工品にどんどん輸入食材が使われているからで、それを消費者は自覚していない。だから、国産に価値を置きながら自給率が下がるというパラドックスがある。

加工前の食材や食品には原産地が表示されていて消費者は敏感ですが、加工食品に使用された食材についても消費者に的確な情報を与えることが必要ではないですか。**木場** うちも、おいしいお米を食べたいのでいろいろなものを試していますが、つい最近、テレビを見てみると新潟の〇〇さんがつくったお米です、と写真真入りのお米を紹介したあと、これが本当に農家の〇〇さんという保証はありますか、と。つまり、そう言われると、私たち消費者は確かめる手段を持っていない。昔なら、腐っているかどうかは自分で臭いを嗅いで判断しましたが、今は安全かどうか非常にわかりにくくなっている。

もう一つ、私は今、住居のある市の教育委員をしています。少し前に給食にブラジル産の鶏を国産と偽って納入されていたことがわかり、保護者の間でますます国産でないダメという声が高まり、私の市では給食で国産以外を使っていないのです。それが今回、原料高で来年度の値上げが議会で諮られています。実はブラジル産の鶏というのは今、日本では安全性が確認され輸入量全体の九割以上のシェアを占めている。なのに、そこまで国産にこだわって、安全な外国産まで締め出して、高いコストをかけて給食をつくる必要があるかどうか。私は、

柴田 明夫 しばた あきお  
丸紅経済研究所所長  
(資源・エネルギー・食料問題)  
1951年栃木県生まれ。東京大学農学部卒。丸紅入社。鉄鋼第一本部を経て、80年調査部勤務。2002年丸紅経済研究所主席研究員、2006年より所長。著書『水戦争』『エネルギー争奪戦争』『石油エネルギー資源の行方と日本の選択』『食糧争奪—日本の食が世界から取り残される日』『資源インフレ』など。農林水産省「食料・農業・農村政策審議会」臨時委員、「国際食料問題研究会」委員など歴任。  
<http://www.marubeni.co.jp/research/index.html>



そこを検討する必要があると思う。確かに私たちには国産信奉がありますが、だからといって高くなっていいわけではないので、非常にジレンマを感じています。

### 海外調達で「買い負け」て、食料が手に入らない

**柴田** 供給側から言えば、今、一番苦しいのは日本の畜産農家や酪農家。餌代が上がっても価格転嫁ができません。ようやく牛乳の値段も三十年ぶりに引き上げられましたが、原料の方が高いから厳しくて、この二三年放っておくと、やめるところが随分増えてしまう。そうなったとき、日本は海外から調達できるかどうか。オーストラリアは日本向けに霜降り肉をつくっていますが、二〇〇六年、〇七年と二年連続で干ばつがあつて、飼料の購入価格は上がるし牧草も被害を受け、肉の生産が例年どおりにはできなかつた。また、日本に霜降り肉を出しても、ランクは国産牛より下なので、値段が合わず、中国などに輸出をしている。

**加賀爪** 先ほどの日本のスーパーからバターが消えた話もオーストラリアの干ばつの影響です。飼料穀物や牧草の不作で加工原料乳が激減し、乳製品の生産が著しく減少した。それを日本と中国が奪い合い、日本が買い負けしている。

さらに、百年に一度と言われる大干ばつで一番影響が大きかったのは米です。通常年の一%しか収穫できず、つい最近、逆に秋田米がオーストラリアに輸出された。オーストラリアの干ばつはそれくらい深刻だった。

**フードマイレージ**  
「輸入される食料の重量×輸送距離」で示される指標。CO<sub>2</sub>排出係数をかけることでCO<sub>2</sub>排出量が計算される。

#### 地産地消

地域で生産されたものを地域で消費すること。

#### トレーサビリティ

生産・加工・流通の各段階を通じて食品などの移動を把握できること。

**木場** それもやっぱり温暖化の影響ですか。

**加賀爪** 温暖化による異常気象が原因という認識がオーストラリア国民の間で急激に高まり、京都議定書を批准してこなかった長期政権が、〇七年の総選挙で歴史的大敗を喫する事態になりました。

**柴田** オーストラリアは、ものすごい農業潜在力を持つイメージがありますが、土壤水分が減ってきて、すぐに干ばつ傾向が現れるとか、かなり脆弱化していますね。

**木場** 自給率二〇〇%以上なのに、土壤自体が弱体化？

**加賀爪** オーストラリアは日本ではかなり誤解されている。日本の約二千倍という農家あたり耕地面積だけで捉えられているが、それは量的な話で、質的には農業には全く不向きな国土です。もともと表土が薄く、肥沃度も低い土地に無理やり灌漑して、辛うじて大規模粗放的農業を行っている。土壌も塩害だけでなくアルカリ化も起きていて、質的には必ずしも恵まれた国とは言い難い。

**木場** 話を伺っていると、将来に向けて不安が募ります。先ほど「買い負け」という言葉を聞きましたが、いつまでも安定的に買えるわけではないのですか。

**柴田** 買い負けも三つの側面があり、一つは日本の消費者の好みに合うものが手に入らない。大豆は非遺伝子組み換えの有機栽培大豆とかいっても、もうアメリカなど九割以上が遺伝子組み換え大豆なので手に入らない。だからまず質で合わない。二つ目は価格。市場経済ですから、日本より高く買ってくれる方に行く。北海道でとれる秋鮭も今は中国へ行ってしまふ。三つ目はタイミング。

る。生物多様性の面から環境が脅かされているんです。

**木場** それで、大丈夫なんですか。

**加賀爪** 従来の農業に比べると環境に優しい除草剤ですが、それとセットで遺伝子組み換え作物を連作するから地力略奪型になってしまい、逆に連作障害や土壌劣化という新たな環境問題を生じることが指摘されています。

**柴田** 安全性と自然環境への影響ですね。単一栽培を続けると地力を奪い、十年ほど増産し続けると自然の反動が現れかねない。また特定企業の市場支配の問題もある。いったん遺伝子組み換え作物の種子を買った農家が、安定してその性質を持つ作物をつくらうとすると、毎年買い続ける必要がある。しかしそこで何か起きると全部ダメになる。むしろ複雑な姿にしておいた方が、生産性は低いかもしれないが、地球温暖化などを考えた場合には打たれ強い。

**木場** いくら使い勝手がよくても、一つに偏ると、それが倒れたとき、すべてダメになる。リスク分散が大事なのですね。

今後の課題と方策は何か？

減反縮小から拡大再生産へ、  
作物・担い手の多様化を

**柴田** こうした状況を踏まえ、日本はどうすればいいか。国内で生産しようにも一〇〇%自給はできず、海外からの調達も必要。従来は調達を自由化し関税をゼロにする

今の価格上昇は尋常でなく、以前の二倍、三倍、四倍と、ステージが変わるように均衡点が変わった。すると二倍に上がった時点で買いそびれている間にもっと上がり、買うタイミングを逸してしまふ。

この三点で買い負けて、これまでのようにいくらでも好みのものが安く調達できる時代ではなくなっています。

単一の遺伝子組み換え作物への偏りは  
安全・環境・市場支配リスクを高める

**木場** 確かに私たち日本人は、遺伝子組み換え作物には抵抗がある……。

**加賀爪** 現在、まだ遺伝子組み換え作物が原因で人体に病的症状が出た例はないが、日本やEUは予防原則として規制している。オーストラリアもこれまで食用の遺伝子組み換え作物は原則として商業生産を認めてなかった。そのことがオーストラリアからの輸入食品は遺伝子組み換え作物を含んでないということでブランド化し、国際競争力を維持していた。しかし、このままではアメリカなどの先行国に大きく水をあけられ、追いつけなくなるという意見も出され、一部に推進の動きも出ています。

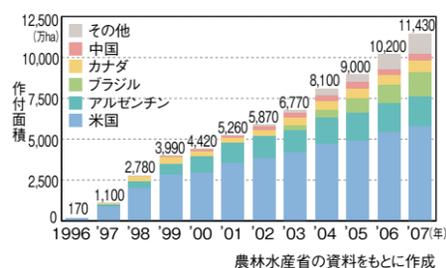
**木場** やはり遺伝子組み換え作物の方が価格は安い？

**柴田** 大量に生産できますからね。

**加賀爪** ただ、こんな問題も起きています。例えばアルゼンチンでは、特定の除草剤への耐性を持つ遺伝子組み換え大豆をその除草剤とセットで売ることから、他の植物の生育が阻害されて、遺伝子組み換え大豆一色になってい



日本の美しい農村風景「棚田」



世界の遺伝子組み換え作物の作付面積の推移

と日本の農業が淘汰され自給率は一二%くらいまで下がるといふシミュレーションが示されていたが、どうもそういう状況ではないのではないか。食の問題というのは足りなくなったら即パニックになるので、転ばぬ先の杖で早急にあらゆる手だてをとる必要があります。例えば日本の食用米の備蓄は今、百万ト、一・四カ月分です。

**木場** え、日本の備蓄は、わずか一・四カ月分？

**柴田** ええ。だから足りなくなるとパニックが起きる。売る側は売り惜しみをし、場合によっては地域ナシヨナリズム的な面も出てくる。知らない人には売らないぞと

**木場** 本当に足りなくなると、人情としては知らない人には売りたいくないでしょうね。となると怖いのは、日本の自給率は北海道が約二〇〇%なので平均して四割ですが、東京一%、大阪二%。だから都会には売らないぞと言われれば、都会の人はパニックですね。自分でつくって備えるのは難しいです。

**柴田** 最近では農地付きの戸建て住宅も登場している。農地を遊ばせておくよりは、活用した方がいいですからね。

**木場** 二〇〇八年は、身近に異常気象が迫っていると実感させられた年で、特に夏のゲリラ豪雨ですよね。毎日毎日、大雨洪水警報が出るという異常なことを体感しました。なかでも私は埼玉と東京に竜巻注意報が出たのを見てびっくりしました。オーストラリアの大干ばつだけでなく、国内でも異常気象などで作物に影響が出ているという話を聞くと、四季折々おいしいものが食べられる日本人の暮らしも今となっては贅沢なこと。それが世

る。多様なものほど安定するわけで、日本の農業も、もっと柔軟に多様な作物をつくり、担い手もプロの農家や兼業農家、ホビー農家など多様な層を参入させる。そして金太郎飴でなく、例えば北海道を食料基地化して自給率三〇〇%を目指すとか、メリハリをつけることが大事です。

### 自給率向上へ、農業による環境保全の実践を

**加賀爪** 自給率四割というのは深刻な状況ですが、それを上げるには、農業保護の論拠を国民に理解されるようにすべきです。日本の農業保護の論拠は、最初は「農本主義」でした。農業は土地を使うから農村社会という一種の文化を伴い、これは各国固有のもので国際市場の都合で干渉される筋合いはないという論拠でしたが、七〇年代、地球規模での異常気象が起きた頃から「食料安全保障」が保護の論拠になった。しかし農業生産が大型機械化してくると、水際で食料だけ守っても石油が止まれば日本の農業は成り立たない。そこで、国土や自然環境の保全、景観の形成等の「農業の多面的機能」に着目して、環境を守るために農業を保護するという論拠に変えてきた。しかし、この論拠は必ずしも国民に受け入れられているとはいえない。FTAやWTOからの自由化圧力が強い昨今、保護の論拠を国民の支持が得やすい説得力あるものにする必要があります。

実は、農業を環境保全型産業と見ているのは日本やEUなどの輸入大国の側で、逆にアメリカやオーストラリ

界中でも温暖化の影響が出ているということは、この先、安定的に食料を手に入れることは困難に思えてきますが、そのためにはどういふ政策が必要でしょう。

**柴田** 今は水田の四割にあたる約百万haが減反されているが、本来、一haあたり食用米なら五〜六ト、飼料米はその倍はとれるわけで、減反されている土地を活用すると約一千万トの飼料米がつけられる。だから減反して縮小再生産を繰り返すのではなく、目いっぱい農地を生かし、拡大再生産に切り替えるべき。そうすれば、食料自給率も自ずと上がり、各地の農村も活性化します。

**木場** 農地があるなら使えばいいし、トウモロコシが高くないなら米の飼料に変えればいいと思います。また米粉というのはまだ小麦より割高ですが、パンやケーキをつくるのに、とても滑らかで適しているそうで、小麦も高騰するなかで米粉の利用拡大も望みたい。

それから、総務省と文部科学省、農林水産省が連携していいことを始めたなと思うのは、〇八年度からスタートした「子ども農山漁村交流プロジェクト（ふるさと子ども夢学校）」——小学五年生は全員、一週間程度泊まり込んで農山漁村体験をするという画期的な取り組み。ものができることを目の前で見ることで、農業を志す子供が増えることも期待できる。拡大再生産に向けては、インセンティブをつけて、とにかく担い手を増やすことが大切です。

**柴田** そう。今はあまりにも硬直化し、農業従事者以外



木場 弘子 きばひろこ  
キャスター、千葉大学教育学部特命教授  
1964年岡山県生まれ、千葉県出身。千葉大学教育学部卒。TBS入社、女性スポーツキャスターの草分けに。92年フリーランス。最近は教育や環境・エネルギーに関わる活動が多い。2008年より内閣官房「教育再生懇談会」や農林水産省大臣官房「食料自給率向上推進委員会」など審議会のメンバーを務める。テレビ朝日「スーパーモーニング」などでコメンテーターを務める。著書に「子連れキャスター走る」がある。  
<http://www.knicks29.com/>

**FTA**  
(Free Trade Agreement)  
自由貿易協定。物品の関税およびその他の制限的通商規則やサービスマ貿易の障壁等の撤廃を内容とする協定。

**WTO**  
(World Trade Organization)  
世界貿易機関。貿易障壁の撤廃等を目指す国際機関で、分野ごとに交渉や協議の場が設けられている。〇一年スタートの多角的貿易交渉「ドーハ・ラウンド」では、主要交渉分野の一つとして農業分野での関税・国内補助金の削減、輸出補助金の撤廃等に関する交渉を実施。

アなど輸出国では、農業は環境への加害者と見るのが一般的です。日本の場合、農業が環境に優しい面だけが強調されますが、そうでない面もある。大型農業機械などの普及は石油消費を増大させ、それだけCO<sub>2</sub>を出す。地球上の温室効果ガスの約一三％は農業が発生源であり、森林破壊によるCO<sub>2</sub>吸収の減少分が約一七％で、農業だけで温室効果ガス発生量の約三割を占めている。一方で、農業が環境に優しいというのは、洪水防止機能、景観形成機能、森林のCO<sub>2</sub>吸収による大気浄化機能以外に、農地が森林と同程度のCO<sub>2</sub>貯留効果を持つと言われるからです。だから農業保護の論拠に環境保全を言うためには、この効果をもっと発揮させるような農業に変えるべきです。

このように、農業と温暖化の関係は多面的かつ双方向的であるにもかかわらず、農業の温暖化防止効果が強調されがちだが、これのみを強調しすぎると国民は懐疑的になる。正負両面の影響を認識したうえで、例えば「カーボンオフセットのメロン」のように、環境保全効果の方が大きくなるように農業生産を行い、そのことが国際的にも評価されるように努めることが望ましい。

**木場** メロンをつくるとき木炭を土壌にすき込むことでCO<sub>2</sub>を貯留する——農地をCO<sub>2</sub>吸収源としてもっと積極的に活用する必要があるわけですね。

**加賀爪** そうです。ちなみに温暖化は光合成を活発にして収量を増大させる効果もある。しかしそれは温帯の先進国で生じ、逆に熱帯の途上国では異常気象の原因とな

の大規模農業のEUに対し、東アジアは稲作中心の小規模家族経営が典型的です。アジアの国々は稲作という共通点はあるが所得格差は大きく、共通農業政策を実施すれば、日本などの先進国ほど財政負担が大きくなる。かつてEUではドイツが巨額の負担をして共通農業政策を支えたが、東アジア共同体構想では、日本がEUにおけるドイツの役割を引き受けねばならない。その覚悟があるかということも、日本の食料安全保障のためには大きな課題だと思います。

**木場** 食料安全保障については生活者の意識と行動の革新が必要ですが、なかなか難しい。自給率向上にしても、私たち生活者にとって自給率を上げることでどんなメリットがあるのか、上げないと将来日本がどんなデメリットを被るのかというバックボーンがあまり見えていない。だから単に自給率を上げようと言うのではなく、捨てている現実があるのだからムダなもの輸入しないとか、具体的に示していくべきだと思うのです。

食育の重要性も指摘されますが、例えば給食の時間を食育の時間として、もっと有意義に使えないか。今、給食ってすごく多彩で、韓国料理やフランス料理、南米料理など各国のメニューが並ぶ。そこで先生が一言、三分でいいから、今の世界や日本の食料事情とか、この食材はどこから来たとか、栄養価や価格などについて語る。そういうことは学校通信で出せばいいというわけではありません。目の前に食べ物があるときに言うから有効なのであって、世界で起きていることをもっと教育の現

り、食料の南北格差を拡大させることになりかねません。**食べ物を前に「食」の問題を語り合う**

**柴田** 残念ながら日本は今、耕地だけでなく水も有効活用していない。日本の降水量は年間約一七〇〇mmで、うち約三〇〇mm、例えば身長一七〇cmの人の膝下までしか利用していない。加えて食品廃棄。日本の食は大量供給・大量消費・大量廃棄というコースを辿っていて、食品残渣は一千万t以上という現状と合わせると、なかなか問題が多い。これを修正するには、極端な話、ショック療法以外にないのかもしれない。

怖いのは、最近のサブプライム問題で世界経済が減速しているにもかかわらず世界の食料需要は拡大。一方、日本はこの過程で廃業する農家が随分出てきており、このままいくと海外からも国内からも調達できず、本当に食料が足りなくなってしまうかねない。世界同時不況のなかで、食料危機は途上国だけでなく日本の危機でもあると思います。

だから今、国内だけで閉じてはダメ。ジャパン・ブランドの農産物は中国などでも評価されているわけで、輸出を視野に生産を目いっぱい拡大し、諸外国と相互に輸出入しあうような交流のなかで、新しい取り組みを進める時期に来ているのではないかと。

**加賀爪** 最近、食料備蓄の関係で東アジア共同体構想がしばしば議論されている。それを仮にEU型の共同市場にしようとするれば共通農業政策が必要になる。畑作中心

場で数分でも語り、毎日積み重ねていくことが大切です。なぜなら食料問題もエネルギー問題も次世代問題。私たちは何とかなるかもしれないが、次世代は食料もエネルギーも環境も深刻な時代に生まれ育っていくわけで、未来の子供たちに対して、今日のような話を伝えていくことが非常に重要だと思っています。

**柴田** 「身土不二」という言葉があります。「身と土は一つ。体のもととなる食料はその土地からとる」といった意味です。かつて自給自足の時代は、その地でとれたものをその場で食べた。しかし現在の「食」の問題は、グローバル経済の進展とともに「食」と「農」の距離が離れてしまったこと

とに起因する問題でもあります。こうしたなか、注目されるのは消費者の間にも生産者の間にも、国内農業を見直す動きが強まっていることです。地産地消、フードマイレージなどの言葉は、地球温暖化など「食」に対する不安が強まるなかで、「安心」の提供役として「農」を再認識しようということの象徴とも捉えることができると思います。

本日はありがとうございました。 



編集／田窪由美子

**カーボンオフセット**  
栽培期間中に使用する肥料等の製造で発生すると見られるCO<sub>2</sub>を、圃場に木炭をすき込むことによる炭素貯留で相殺（オフセット）する方法で栽培したメロン。青森県つがる市のJAが取り組み「カーボンオフセットメロン」として売り出している。

**東アジア共同体構想**  
アジア地域で構想されている地域共同体。エリアについては、ASEAN（東南アジア諸国連合）十カ国＋日中韓三カ国のほか、オーストラリア・ニュージーランドやインドまで含む連携構想など多様な形が模索されており、また連携テーマも食料・農業を含む経済連携やエネルギー・環境分野での連携、あるいは外交・安全保障など多岐にわたっている。

「大阪編」

# 僕の ノスタルジック大阪

朱川湊人 小説家



僕は大阪の下町、天満で五歳まで育った。壁に不思議な絵が描かれた、まるで怪人二十面相のアジトみたいな雰囲気の家に住み、路地裏にはいつも近所の子供たちが集まり、ベッタン（メンコ）の腕を競い合った。日本一長い商店街・天神橋筋商店街も遊び場だった。

祖母が住んでいた鶴橋にも、よく遊びに行った。当時はまだ高層ビルもなく、鶴橋の歩道橋から大阪城が見えた。あの頃夢中になっていた『ウルトラマン』で、怪獣が大阪城を壊してしまおうシーンを観たあと、街並みの向こうにたたくむ大阪城を見つけ、「あやるやん」と安堵した記憶がある。

テレビといえば、忘れられないのは『パルナス』のCMソング。日曜の朝、アニメの時間帯に流れるお菓子のCMなのに、哀愁漂うメロディが印象的だった。おかげで僕は『小さい秋みつけた』とか『船頭小唄』とか、妙に物悲しい歌が好きになった少年になってしまった。

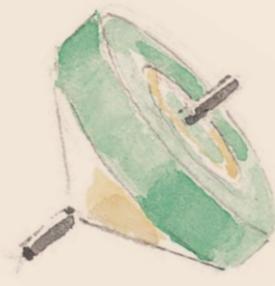
東京に移って二年後、一九七〇年の大阪万博には行きたくてたまらなかったが、連れて行ってもらえなかった。それだけになおさら、憧れが膨らみ、僕にとって大阪は「キラキラしたもの」になった。

といっても僕のキラキラは、別にきれいなものじゃない。むしろ惹かれるのは、僕自身の原点である下町の風景だ。例えば、公道なのに信じられないほど狭く、車でも来ようものなら忍者のよう壁に張りつかないといけな路地。家と家が近く、二階から見ると屋根がぎっしり寄り集まって屋根から屋根へどこまでも飛び渡っていきそうな家並み。日本第二の都市なのに、そんな懐かしい「昭和の風景」が今も残っているのが大阪の魅力。まるで子

供の机の引き出しみたいに、いろんなものが詰まっている。そういえば大阪人は、お好み焼きとかオムライス、ミックスジュースとか、混ぜ合わせた食べ物を発明する名人だ。合理的でアタマが柔らかい証拠だろう。

今の世の中、世界中が詰まったパイプのように、出口を探して喘いでいるが、こんなときこそ、明るく軽く柔らかく、人生を肯定的に楽しむ大阪人気質を生かしてほしい。五歳で大阪を離れた僕も、お笑い好きで、お調子者なところは紛れもなく大阪人。これからも折にふれ、キラキラを探しに大阪へ「帰り」たい。

【響】



しゅかわみなと 小説家

1963年大阪府生まれ、5歳から東京育ち。慶應義塾大学文学部国文学科卒。出版社勤務を経て、2002年『フクロウ男』でオール讀物推理小説新人賞を受賞してデビュー。2005年、1960年代の大阪の下町を舞台にした『花まんま』で直木賞受賞。他の著書『白い部屋で月の歌を』『都市伝説セピア』『さよならの空』『かたみ歌』『わくらば日記』など。

作画：田坪良次 京都市立芸術大学名誉教授；大阪人間科学大学教授（環境デザイン）

豊かな風土と歴史が育んだ

# 関西の食文化

北は日本海、南は太平洋に面し、  
内陸に山岳地帯を擁しながら、  
古代から都が置かれた関西には、  
多様な気候風土と歴史文化に育まれた  
豊かな食文化が根づいている。  
地域とともにある、関西の「食」を追ってみた。



# 海の幸

夜明け前のほの暗い、若狭湾に開ける小浜漁港に、明かりを灯した漁船が次々に戻ってきた。漁師たちは休む間もなくその日の漁獲を水揚げ。競り直前の魚市場には、周辺漁港の水揚げも加わって、タイ、カレイ、アジ、カワハギ、カニ、イカ、タコから、カツオ、シイラまで新鮮な魚介類が並べられていく。近年、若狭湾ではめっきり漁獲量の減ったサバの姿もあった。

小浜漁港近く、「御食国若狭おばま食文化館」の支配人・中野純子さんは、「若狭は、飛鳥・奈良時代、近海で獲れた魚介を朝廷に納める御食国の一つで、当時荷札に使われた木簡によれば、若狭国小丹（おにゅう＝遠敷）郡から塩や鯛鮓、魚介の干物などが調（現物税）として納められています」と言う。「鯛鮓」とは何か。中野さんによれば、千八百年ほど前の中国の書物に「鮓とは、塩と米をもって魚を醸すこと」と記されているそうで、「歩いて若狭から京都まで一昼夜、奈良まで二日。背負って運んでいるうちに漬かっていく保存食だったんじゃないでしょうか」

冷蔵・冷凍技術のない時代、鮮魚を遠くまで運ぶことは不可能だ。はるか奈良や京都の都まで、塩漬けや干物、発酵食品（なれずし）として届けた。若狭にはそんな魚の調理法が古くから育まれ、現代にまで受け継がれている。

その代表が鯖の「へしこ」と「なれずし」である。

食文化館の学芸員・竹下悦子さんによれば、「へしこ」とは塩漬けた魚を糠漬けた保存食である。その「へしこ」に米と麴を詰めて発酵させたのが、正月や祭りなどのご馳走「なれずし」だ。

小浜市で「鯖のなれずし」づくりを受け継ぐ民宿「佐助」の森下佐彦さんによれば、かつて巻上げ漁が盛んだった頃、大漁で一軒あたりにサバが何百本と配られた際、「へしこ」をたっぷり漬け込み、歳末や季節の祭りの前に、一年以上漬け込んだ「へしこ」を出して「なれずし」をつくったという。

戦国の世が終わり、平和のなかで多様な産業や祭礼が発達した江戸時代、白米食が盛んになって米糠を活用できるようになり、「保存食」から「ご馳走」に進化したのが、若狭の「なれずし」だったのかもしれない。

## 「若狭物」を京へ運ぶ「鯖街道」

そして近世、陸運や海運も盛んになり、若狭と京、大坂などとの交流も活発になっていく。小浜は有名な北前船の主要港の一つ。そんな港町に育ったのが、四百年ほど前、中国の漆器技術を取り入れて生まれた「若狭塗」である。

羽田漆器店の十四代塗師、羽田浩一さんによれば、若狭塗の特色は、仕事の丹念さと意匠の巧みさ。まず、下地塗と中塗をして研ぎ、貝殻や卵の殻を付着。その上に

## 飛鳥・奈良時代に遡る「御食国」の伝統

①「へしこ」の漬かり具合を確かめる森下佐彦さん ②「御食国若狭おばま食文化館」の支配人・中野純子さん  
③小浜漁港の魚市場にサバが入荷(福井県漁連小浜支所の森下宗一さん) ④夜明け前の小浜漁港



# 山の

# 峠



## 縄文の名残、野趣溢れる丹波の味覚

### 山に猪、野に丹波黒

旧丹波国の一角、篠山盆地を覆っていた朝霧が晴れると、盆地を東西に流れる篠山川の北岸の豊かな農地に、生き生きと育つ黒大豆の畝が現れた。ここは、正月のお節料理に不可欠な「丹波黒(黒大豆)」の特産地として知られている。「黒大豆は、土壌が肥え、寒暖の差がある丹波の地だから育つんです。西の渓谷に大昔、丹波竜がいたそうで、ここもその遊び場だったのかもしれない。きつと大昔から恐竜が暮らせるほど植物がよく育ったんでしょう」と語るのは、丹波黒の匠・山本博一さんだ。

従来、大豆は弥生時代に中国大陸から伝播したとされていたが、最近、縄文時代後期の遺跡から出土したことが確かめられた。古代から「五穀」の一つとして大切にされてきた栄養価の高い穀物で、味噌、醤油、豆腐など日本の食文化に不可欠な食材である。

山本さんによれば、丹波の黒大豆は四百年前、篠山藩から江戸の将軍家に献上されていたそうだが、この丹波黒が、もとの白い大豆から、黒く、粒が大きく形がよく、味のよい品種として固定されるまでには、幾世代もの農家の人々の苦心、工夫が積み重ねられてきたに違いない。

もう一つ、縄文時代に遡る食文化といえば、篠山盆地の冬の味覚として名高い猪料理がある。猪の骨は縄文や弥生遺跡から多数発見され、銅鐸には犬と猪狩りをする人々の姿が描かれていて、猪肉が古来、山間部の人々のタンパク源として重宝されてきたのは間違いない。江戸

緑や赤、黄色などの漆を塗り重ね、金箔を貼る。さらに地色の漆を塗り重ね、砥石で模様を研ぎだして木炭で仕上げの磨きをし、最後に呂色漆(仕上げに用いる油分を含まない漆)を塗り、手のひらで磨き上げて艶を出す。「漆を塗るたびに一週間近く乾かすので、塗筆一つつくるのに半年かかる」とか。漆器に貝殻や卵の殻を付けるのは海底や砂浜を模したものの。海の民らしい遊び心である。

一方、陸路では、小浜と京を結ぶ「鯖街道」が有名だ。小浜で水揚げされたサバやカレイ、北の海から到来の昆布などが陸路運ばれ、江戸時代、京の都では「若狭物」として重宝された。サバは塩鯖か焼き鯖、カレイは一夜干しに加工される。そうして「京は遠ても十八里」。小浜から行商人の背負い籠に揺られて「鯖街道」を行き、峠を越えて近江国の朽木から大原を通り、京に至る。

小浜名物の焼き鯖で知られる朽木屋十三代の主人・益田隆さんによれば、昔は、鯖を一塩したり、浜焼にして、朝暗いうちに店を出て国境の峠や宿場町まで運び、向こうの行商人と近江や京の産物と物々交換していたとか。「焼き鯖は保存食で三〜四日は保ちます。それにしっかりと火を通すので、旨味成分が凝縮されています。このあたりでもお祭りに、焼き鯖を赤飯と一緒に食べます」

若狭の人々は古来、豊かな海の幸を、塩漬け、糠漬け、なれずし、焼き物、干物などに加工することによって、新たな味覚を生み出し、遠くの人々との交流を深め、生活文化を多彩にしながら暮らしてきた。その伝統は今もこの地に暮らす人々にしっかりと伝えられている。

①鯖街道の起点・小浜市で代々、焼き鯖をつくり続ける益田 隆さん ②味わい深い木の道標 ③羽田漆器店の14代塗師・羽田浩一さん ④若狭カレイの一夜干しをはじめ、カマス、ノドグロなど干物が並ぶ





①丹波の山麓に育った丹波栗 ②丹波黒のマイスター・山本博一さん ③黒さや(小豆)を収穫する、柳田隆雄さん ④栗園にて、寺内勝治さん

⑤さばいたばかりの猪肉を手にする、広瀬進康さん ⑥冬の名物、「ぼたん鍋」

# 山の幸

時代、江戸や大坂でも猪肉は「山鯨」として珍重された。しかし、「ぼたん鍋」として知られる味噌仕立ての「猪鍋」が生まれたのは、明治時代。篠山市内で猪肉専門店を営む広瀬進康さんは、「それまで『薬食い』としてごく一部の人がしか食べなかった猪肉を、明治後期、それまで雑な取り扱っていた曾祖父・幸二郎が、味噌煮込みの猪鍋を始めたんです」と語る。

同市の農家・古屋定繁さんによれば、猪は山野を駆け回り、ドンダリをはじめ、葛、栗、黒大豆、さらには松茸など丹波の幸をたっぷり食べているので香ばしく、じっくり煮込むと柔らかくなって旨味を増すという。ただ、近年は鹿が異常繁殖して山が荒れ、猪もすみづらくなってきたようだが、隣の丹波市では、増え続けている鹿に注目、食材としての鹿肉(もみじ)の活用を始めている。

## 畑の黒さや、林の丹波栗

篠山盆地から北へ山を越えると、小豆を特産とする丹波市に出る。ここには、「大納言小豆」の原種「黒さや」が伝わっている。実るとさやが黒くなる「黒さや」は、中に真紅の四角い実が詰まっている。どの小豆よりも旨く、煮込んでも割れないため、江戸時代、殿中で抜刀しても切腹することのない「大納言」という名を賜り、江戸の将軍家や京都御所に献上されてきた、と地元「黒さや会」会長の柳田隆雄さんは言う。

小豆は、大豆と異なり、瘦せた水はけのいい傾斜地に育つ。そのうえ、「黒さや」は、地元の「三尾山」の麓の畑でしか育たない品種で、最近まで忘れられた小豆だった。八年ほど前、あるテレビ局が取材に来て、一升瓶に採り置いた「黒さや」に注目。和菓子に仕立てたその味が放送で伝えられ、各地の和菓子屋から問い合わせが殺到した。「そこで近所の農家が十五、六軒寄りあって栽培を始めました」。以来、柳田さんたちは「黒さや会」を結成。地道に栽培、収穫し、販売している。

さらに、丹波の山の幸としてとりわけ有名なのが、縄文以来、食されてきた「栗」の代表名詞とも言える「丹波栗」である。丹波市の寺内勝治さんは、栗栽培一筋に五十五年。長く兵庫県果樹研究会くり部会長を務めてきた。「足利尊氏が挙兵に失敗し、西国に逃れるとき、近くのお寺で大きな丹波栗に驚き、座(栗の底)に爪痕を入れ、『これを植えて成れば、勝つ』と言ひ残し、のち『勝ち栗』として喜ばれたという話があります。寺内さんによれば、同じ栗の木を植えても、山の土壌が合うのか、とりわけ丹波の栗は大きく実る。桃栗三年と言われるが、栗は古木になるほどよく成り、艶も味も上質となる。「昔はこの山も栗を植えていましたが、最近では少なくなり、また温暖化の影響で、栗の木の寿命も短くなりました」。温暖化はこの山里にも少なからず影響を及ぼしているようだが、これを乗り越える知恵を私たち一人ひとりが絞りたい。縄文の昔から原野を駆け回っていた猪、縄文人も食した栗、そして大豆や小豆——野趣溢れる食材が、今後も私たちの食卓に季節の香りを運び込むように。

味噌、醤油のルーツは紀州にあり

醤油発祥の地・和歌山県有田郡湯浅町。その西北端、湯浅湾に注ぐ山田川河口の掘割に沿って、歴史ある醤油蔵が建ち並ぶ。

「もともと醤油は、径山寺味噌（金山寺味噌）と言われる『なめ味噌』から浸み出た汁をすくって生まれたのではないか」と言うのは、天保十二（一八四一）年創業で、昔ながらの「湯浅たまり」の醸造法を守る「角長」の六代目・加納誠さんだ。

鎌倉時代、高野山の「覚心」という僧侶が中国（南宋）に渡って修行し、帰国後、由良の庄において、三代将軍・源実朝の菩提寺である西方寺（のちの興国寺）を開山。寺伝によれば、覚心は、南宋の径山寺や金山寺での修行中、野菜を漬け込んだ味噌の製法を身につけ、弟子たちに伝えた。しかし由良は水に恵まれず、良水の流れる山田川河口の湯浅に移った弟子がそこで味噌造りを始めた、という。

# 和の幸

日本の味を支える名脇役

# 和の幸

加納さんによれば、室町時代、既に湯浅には醤油を造り、販売する地場産業が育っており、天文四（一五三五）年には、赤桐という醸造家が漁船に醤油を積んで大坂に出荷。江戸時代、紀州藩の保護もあって湯浅周辺には九十二軒の醤油屋が存在。大いに栄えて販路を関東へ広げ、さらには千葉の銚子で醤油造りを営む店も出た。

山あいの港町・湯浅周辺は農地が少なく、醤油造りに不可欠な原料の大豆、小麦、塩はよそから買入れ、寒仕込みで秋から春まで三十石の桶に幾つも仕込んで一年半から二年、じっくりと熟成させる。この醤油造りの主役は酵母菌。「天保年間からの仕込蔵、仕込桶にすみつく酵母菌が頑張ってくれています。私たちは、それをいかに守るか、です」と加納さん。

湯浅の人と自然と微生物が幾世代、幾百年にわたって育んできたのが「湯浅醤油」である。

## 南紀の気候風土が育んだ梅干し

湯浅町からさらに南下すると、御坊市と田辺市の間に、「南高梅」の故郷として有名な「みなべ町」がある。

天保五（一八三四）年の創業以来、梅づくりに取り組む「東農園」の五代目・東善彦さんによれば、果肉が厚く粒の大きな南高梅は、地元で自生していた多くの在来種の中から見いだされ、昭和二十年代、品種統一された。もちろん、梅には長い歴史がある。奈良時代、遣唐使によって中国から持ち込まれた梅は、青梅を燻製にした

「烏梅」という漢方薬の一種であった。「その後、梅酢を採るために、梅を塩漬けにするようになったという説があります。やがて漬けられた梅干しを暑気払いや下痢止めに食べるようになり、戦国期、武士たちは丸薬として持って行ったようです」と東さんは言う。

山が多くて水はけがよく、温暖で、梅雨時に雨の多い南紀の気候風土は梅の生育に最適であった。そのうえ、江戸時代、田辺藩が梅林づくりを奨励。農家では稲作や畑作の合間、竹藪などを開墾して梅林を広げた。明治以降、日清・日露戦争などの食料物資として梅干しの需要も急増。栽培農家がさらに増えていった。

六月、梅雨時の雨水をたっぷり吸って、大きく黄色く実った梅を収穫して漬け込む。そうして梅雨明け後の土用干し。さんさんと輝く南紀の陽光に照らされ、赤焼けしてミネラル豊富な梅干しとなっていく。「梅干しは天日にさらさないとい、よい色、よい香りになりません。これは手作業で、江戸時代も今も、そして百年先も変わりません」

現在、梅の生産日本一（シェア約六割）の和歌山県。なかでも有名なのが、南紀の人々による昔ながらの製法と地道な品種統一によって誕生した「南高梅」である。みなべ町を中心とする約二百五十の梅加工業者たちは、梅干しをはじめ梅酒、梅ジュースなどさまざまな商品開発を行い、地場産業の発展に努めている。「今後は梅の故郷・中国市場にも進出していきたい」。東さんたちの夢は広がる。

①みなべ町の東善彦さん ②③秋の陽光の下での天日干し。陽に照らされ、香りと赤味を増していく ④搾り出した「生揚げ」（生醤油）を約半日かけて釜で炊きあげる ⑤かつて醤油船が出入りした醤油堀に建つ醤油蔵 ⑥湯浅町の加納誠さん





①収穫後、水洗いして積み上げた、すぐき菜の前に立つ田鶴 均さん。根の部分は面取りしてある ②すぐき菜の漬け込み。塩をふり(写真右)、じっくり漬け込む

## 原種の姿と味わいを今に伝える京野菜

### 循環型社会の象徴

京都・上賀茂の畑にすくすく育つ聖護院大根や聖護院かぶら、すぐき菜などを見守りながら、代々、京野菜をつくり続けてきた生産者の田鶴均さんは、「千年の都・京都には、長い歴史の間に日本各地からいろんな野菜が集まり、そのなかで京都の土地に合ったものが郊外の農家で栽培されてきました。それが京野菜です」と言う。田鶴さんがつくる冬の京野菜は、ほかに、堀川ごぼう、辛味大根、水菜など。夏場は賀茂茄子、もぎ茄子、聖護院胡瓜、田中唐辛子、柘野さげなどがある。ついでに言えば、九条ねぎや海老芋、くわいなどは主に京都市南郊で生産されている。

「聖護院」という地名を冠する野菜が多いのはどうしてか。田鶴さんによれば、昔、聖護院界隈には畑地が多く、町のごもく(ゴミ)を捨てる場もあり、そこから芽を出し、育った野菜に、近くの「聖護院」の名を冠したとか。なお、江戸時代、近郊の農家が京の町家で糞尿を回収、発酵させて肥料としたり、京焼の窯から出た灰を肥料として畑に撒いた。そうして育てた旬の野菜を、農家が背負籠や天秤棒、荷車で町へ売りに行き、料亭、料理屋の京料理、町家のおばんざいや漬物に活用された。京都の人々の暮らしと密接に結びついた、循環型社会の象徴が京野菜だったのである。

# 都の幸

例えば、京漬物の代表的な素材の一つ「すぐき菜」は、田鶴さん宅が幾世代も種を保存。毎年、畑で収穫し、自宅で昔ながらの製法で漬け込み、すぐき漬として漬物屋に卸してきた。「同じすぐき菜でも、農家によって葉の形も根の堅さも味も、漬け方も違います」。自家栽培の野菜から種を取り、何百年もつくり続ける——原種の姿と味わいを今に伝える貴重な京野菜の代表が「すぐき菜」だ。

そのためか、「茄子や胡瓜をしそで漬けると『しば漬け』、聖護院かぶらは『千枚漬け』と名前が変わるのに、すぐき菜だけは『すぐき』です」と田鶴さんは言う。

### 西洋料理の食材としての京野菜

歴史と伝統をもつ京野菜だが、田鶴さんが家業を継いだ二十五年ほど前は、漬物用以外、需要も落ち込み、「上賀茂でも賀茂茄子などをつくらなくなった」という農家は「軒ほど、それが二十年ほど前からだんだん売れるようになり、生産者も増えてきました」

その頃、田鶴さんたちは、京都の近郊農家として生き残りを図るため、いろいろ模索した。コメは需要が低迷して、転作が求められていた。しかし、ふつうの胡瓜やキャベツ、白菜は各地に大産地があり、太刀打ちできない。そこで転作事業の一環として、水菜などの京野菜をつくって、販路を広げようとした。当時、京都ブランドへの関心が高まり、「水菜などは鍋料理ぐらいにしか使われていなかったのが、若い世代を中心に、西洋料理のサラダの食材として人気が出てきました」

# 街の灯り 物語



灯り——それは  
そこに暮らしがある証  
さまざまな心模様が描かれ  
物語が紡がれている証  
迎えてくれる灯り  
見送ってくれる灯り  
そして見守ってくれる灯り  
街それぞれに灯りがあり  
人それぞれに  
心に残る灯りがある  
その一つの物語



そんな世相を追い風に、田鶴さんは、従来の京都の漬物屋や料亭、料理屋ばかりでなく、京都内外の西洋レストランなどへも京野菜を出荷している。  
もともと輸入食材を使っていた西洋料理店が京野菜を知り、「京都にこれだけおいしい野菜があるのに、無理してヨーロッパの野菜を使うことはない」と、地産地消を地でいくメニューを開発し、人気を博している例もある。  
時代や社会、暮らし方の変化に合わせて、新たな味、魅力を生み出す「素材の力」を秘めているのが、千年の都に生まれ、育った京野菜である。

①上賀茂の京野菜専門市場。(写真右から)九条ねぎ、日野菜、赤かぶらなどが並ぶ ②京都の台所、錦市場にある京野菜専門店 ③すぐき菜の収穫

豊穣の日本海に育まれた若狭固有の「海の幸」、奥深い丹波の里に幾千年の時を超えて伝わる「山の幸」、黒潮香る温暖な紀州に生まれた醤油や梅干しといった「和の幸」、千年の都で育つ京野菜が彩る「都の幸」——地域の気候風土や多くの人の手により育まれ、今に伝わる、関西の多彩な食文化。「食」と「健康」への関心が高まる現在、新たな食文化の可能性は、長く「食」にこだわり続ける関西から生まれてくるに違いない。【**躍**】

取材・撮影／伊田彰成 編集／田窪由美子

## ラ・セーヌ 光のメッセージ

パ  
リ・セーヌ川にかかる二十五の橋を、日本の四季をイメージした色で照らし出す。鮮やかな色彩とともに浮かびあがる浮世絵、能面、障壁画……百五十の日本の「美」が次々と岸壁に映し出される。

二〇〇八年秋、セーヌ川一帯を、光で「和の色彩」に染めあげた「ラ・セーヌー日本の光のメッセージ」。日仏交流百五十周年記念プロジェクトの一環として企画した、光のショーだ。ふだん橋に施しているライトアップを消す、動く船の上から映像を照射する——前例のないことばかりだったが、そこは「芸術の都」、そして「光の街」パリ。新たな試みを受け容れる、懐の深さがある。パリっ子たちも足を止めて見入り、大いに楽しんでくれた。

ときとして光は、文字よりも雄弁に人の心に訴える。その奥深さを教えてくれたのが、パリ

## 街の 灯り 物語

## 「光に包まれる至福」を 体感してほしい

石井リーサ明理 照明デザイナー

だ。デザインの勉強を深めようと渡ったフランスでは、都市づくりのなかで照明がひととき存在感を持って設計されていた。光のシンボリックな部分と情緒的な部分を熟知したうえで、建物ごとに「点」としてライトアップするのではなく、街全体で「面」として光を構築していく。「光」は、建築も芸術も都市も包括する、幅広く面白いテーマだと気づき、照明デザインを志した。

以来、さまざまな国でプロジェクトに参加している。興味深いのは、光の好みが国によって違うこと。例えば、日本人は障子を透かしたような柔らかい光、ふわっと拡散する灯り、そして微妙な陰影のグラデーションを好む。対してフランス人はキャンドルのゴールドの灯り、くつきりとした光と影のコントラストが生むドラマティックな雰囲気の魅力がやすい。だからプランを考えるときは、その土地の風土、気候、文化などに目を向け、地理的・歴史的文脈を念頭にストーリーを紡ぎ出す。

光の魅力は、映像やライトアップを「見る」ことだけではない。光に「包まれる」感覚——光の粒を全身に浴び、光に抱かれる感覚を味わってほしい。光をデザインすること、それは光に包まれた、かつてない心地よい空間をつくり出すことだと、私は思っている。

日仏交流 150 周年記念プロジェクト  
「ラ・セーヌー日本の光のメッセージ」  
～ 25 橋と岸辺を彩る和のこころ～  
総合プロデューサー：石井幹子  
光のデザイン：石井幹子／石井リーサ明理



いしいりーさ・あかり 照明デザイナー  
1971年東京都生まれ。東京芸術大学卒、東京大学大学院修士課程修了。大学院在学中のパリ留学をきっかけに、照明デザイナーの道へ。ニューヨークと東京、パリの照明デザイン事務所を経て、2004年独立、パリと東京を基点に自らの事務所「I.C.O.N. (アイコン)」を設立。世界を舞台にグローバルな活動が続ける。  
<http://www.icon-lighting.com/#accueil.html>





姫路からJR播但線特急「はまかぜ」に乗ってまもなく、車窓から豊かな水をたたえた市川が見えた。播磨五川の一つで、かつてその上流には国内有数の銀山として知られた生野銀山があった。播但線は銀山と飾磨港を結ぶ「銀のみち」と呼ばれ、往時には年間八百万人以上の乗客を運んだという。

銀山の閉鉱は一九七三年。当時神戸の小学生だった私もこのニュースは記憶している。平安時代の開鉱以来千二百年、近代化を支え続けた大鉱山の歴史は、栄枯盛衰という難解な言葉とともに幼い私の脳裏に深く刻まれた。とはいえ、銀山をこの目で見たわけではない。告白すれば、播但線に乗るのも、今回の旅の目的地である神崎郡神河町を訪ねるのも、初めてである。自分を育んでくれた兵庫の土地をほとんど知らずして上京してしまったことには内心忸怩たるものがあった。

# 播磨の山あいに水と緑を訪ねて

〜大河内発電所と山崎伝統園芸植物研究所〜



新野町新野では、現在、新旧11機の水車が動いている。精米が行われている水車小屋で、「新野水車の会」の生田良昭さんに話を伺った(写真右上)。この日は午後から日暮れまで、町役場の小林英和さん(写真左上)が、新野から峰山高原、そして砥峰高原へと案内してくださった。

## 水車の町

「はまかせ」に揺られて約三十分、旅の起点となる寺前駅に到着した。神河町は、兵庫県のちょうど真ん中に位置する人口一万三千人ほどの町である。職業柄、旅を重ねてきたけれど、駅前に大きな建物やコンビニエンスストアがまったく見あたらないことに感動を覚えた。この町でいったい何と出会うのだろうか。期待に胸が高鳴る。

「あ、こっち、こっちですよ」  
 手を振るのは、神河町を案内してくださる町役場地域振興課の小林英和さん。車中でさっそくコンビニを話題にすると、我が意を得たりといった面もちで説明してくださる。

「神河町は二〇〇五年に大河内町と隣の神崎町が合併してできたんですね。旧神崎町の国道沿いに一軒だけコンビニがあるのですが、旧大河内町側にはありません。若い観光客の方にもよく聞かれるのですが、みなさん信じられないと驚かれますよ」

便利さと引き換えに日本人が失ったもの。神河町はまずそのことに気づかせてくれた。

最初に訪れたのは、神河町の南端に位置する新野である。コットン、コットンと心地よい規則的な音が聞こえる。市川の支流に沿って田んぼが広がる新野地区では、

古くから灌漑用の水車が活躍していた。昭和初期には十八機あった水車が三機まで減ったとき、水車の町として再興しようと立ち上がった人々がいた。生田良昭さんを会長とする「新野水車の会」である。

竹や檜、樺を用いて、直径三mの水車が新たに八機つくられた。現在その一機で精米が行われ、春からは本格的に灌漑用にも使われる予定だ。水車小屋を再建するにあたり、水車のからくりや石臼のつくり方を研究した生田さんは、古人の知恵に感心することしきりであったという。

## すすきの草原

水車小屋をあとにして、車は「段々田んぼ」を横目に見ながら山道を上っていく。中国山脈の東部播磨の尾根といわれる峰山・砥峰高原へ向かう道沿いには戦後植林された杉が整然と連なり、もみじの紅葉と相まって息のむほど美しい。冬の晴れた日には、標高一〇五六mの夜鷹山から明石大橋や四国まで見渡せるそうだ。

木々の鮮やかな緑や赤に見とれていた私は、やがて目の前に現れた光景にしばし言葉を失った。砥峰高原一帯に、広大なすすきの草原が午後の陽光を浴びて光り輝いていた。それは銀の海だった。神々しく、繊細で、まるで生命エネルギーを吹き込まれた天鵞絨ビロードの絨毯のように息づいていた。いや、そんな表現は後づけの説明にすぎない。未知の光景に向きあうとき、言葉の無力さを痛感



大河内発電所。左上に見えるのが上部の太田ダム、右下が下部の長谷ダム。  
発電所は両ダムを結ぶ山の中の地下280mに設けられている



▼交流館の蕎麦職人・草壁敬一さんが、すすきの葉(かや)でつくってくれたパッタ



約90haにもおよぶ、すすきの大草原が広がる砥峰高原。かつて、たたら製鉄の原料となる砂鉄を採取するため行った「鉄穴(かんな)流し」による起伏に富んだ地形一帯に、銀色の穂が波打っている。明治初期には軍馬の放牧場計画があり、馬が逃げないようにつくられた土塁が、計画頓挫後の今になって山焼きの防火帯として活用されるようになったと、「とのみね自然交流館」管理人の草壁利光さん(写真上)が教えてくださった。



する。実際このときの私は、ただ無言で立ちつくすだけだった。  
とのみね自然交流館の管理人、草壁利光さんがにこやかに近づいてくる。小高い山の頂を指さし、草壁さんは言った。  
「四月の第一土曜日の午後二時に、あそこに点火するんですよ」  
春の山焼きのことだ。すすきの草原は放置すれば樹木や雑草が生えてしまう。そのため、年に一回、地元の川上集落の人々がすすきを焼き払うのである。各家庭から一人ずつ、ほぞく棒という、水を含ませた火消し棒をもって参加する。草壁さんもこのときばかりは、既に独立した息子に連絡し、「山焼きやから帰ってくれ」と応援を頼んでいる。  
四月の火祭り、九月の観月会、十月中旬のすすき祭りと、年に三つの祭りで約一万人が訪れる砥峰高原は、もうすぐ雪の季節を迎える。

### 山あいの巨大蓄電池

山裾に広がる川上集落を眺めつつ山道を下ると、まもなく関西電力・大河内発電所の下部ダム・長谷ダムが姿を現した。発電所の上下にダムを設け水を循環させる「揚水式」では喜撰山、奥多々良木、奥吉野に続く関西電力四つ目の発電所である。サバイバル登山家で知られる作家の服部文祥が、北アルプスを登攀中に黒部ダムを見て、



▶大河内発電所の運転制御室。所長の森垣義樹さんから説明を受ける



◀長谷ダム

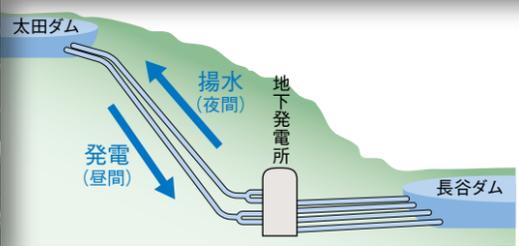


### 関西電力 大河内発電所

関西電力4つ目の揚水発電所として、1992年に1号機が運転開始。全4機のうちの2機が「可変速揚水発電システム」を採用。時々刻々変化する電気使用量と発電出力とのバランスが崩れると、電気の周波数が変化してしまう。周波数を一定に保つことは「電気の品質」にとって重要だが、従来の揚水発電所ではこの調整ができなかった。可変速揚水発電システムは、「弁」の開閉と、ポンプ水車の回転速度を変化させることで、揚水電力が小刻みに早く調整でき、夜間の周波数の精度向上を図るよう開発されたシステムだ。



▲▶PR館「エル・ビレッジおおかわち」。館長の柿原秀三さんに案内していただく。ガラス張りの床下には、発電所の一日を物語風に再現したジオラマが広がり、思わず見入ってしまう



ゆとりある夜間の電気でも水を汲み揚げ、電気の需要が増える昼間に水を落として発電する「揚水発電」。電気を水の形で蓄える、いわば「巨大な蓄電池」であり、電気と水の双方を有効に利用するリサイクル型のシステムでもある。

「特に高稼働の可変速機器は五年に一度は解体してメンテナンスをするのですが、大河内は運転開始後まだ十数年。データ量も十分ではありませんから、自分が予測したとおりの結果になれば、そりゃあ嬉しいですよ」  
そういつて相好を崩す森垣さんは、まるで予防医療に携わる医師のようである。

さて、崩落の危険がきわめて少ない閃緑岩のトンネルを抜けて、地下二百八十mの地下発電所に向かった。ちょうど五階建てのビルがすっぽりと入る巨大な地下空間に、四機の水車発電機（うち二機が可変速発電機）をはじめとする巨大な機械や制御装置が並んでいる。灌漑から発電に至るまで、水車とはなんと偉大な装置かと再認識する。水車のすぐ手前であって水圧鉄管の開閉を行う入口弁は、色も形も心臓のようで、これを一度でも見た人なら、体内を巡る血液のように、電気が人間のいのちを支える貴重な資源であることを痛感するだろう。

いのちを支える電気  
五代目所長の森垣義樹さんは、所長に就任して三年目になる。電気制御が専門で、長く保全に従事していたこともあり、機械の劣化をいかに事前に的確に判断するかが重要な任務だと考えている。

「大自然のなかの巨大なセメントの塊は、もはや生命体の想像力を超えていて、究極の不自然なのにそう感じることができない」（『サバイバル！』ちくま新書）と書いているが、私もまた、技術の粋を集めた人工美の偉容に圧倒された。  
のべ約四百四十万人が建設工事に従事し、総工費約千八百六十億円。四つの発電機がすべて運転を開始したのは九五年のこと。八〇年に国の承認を得てから十五年を要した。上部の太田ダムの建設に携わった現・とのみね自然交流館の蕎麦職人、草壁敬一さんによれば、特に冬の寒さが厳しい現場だったという。それでも、ダムの底に大量の水が注がれ、ついに竣工を迎えた日には、「万歳」の歓声が沸き上がった。

現在、大河内発電所は、太田川上流の太田ダムと、犬見川中流にある長谷ダムの三九四・七mの高低差を利用して最大百二十八万kWの発電を行っているが、原子力や火力よりも短時間で起動できることから、消費電力の急増する昼間を中心に力を発揮する電源として稼働している。  
電気は貯めることができないため、電力需給に余裕がある夜間の電力を用いて下部ダムから上部ダムへ水揚げし、電気を「水」の形で蓄えておき、消費電力量の増大する昼間にその水を下部ダムに落として発電する。夜間電力と、通常なら発電後は河川に流す水の双方を有効に利用するリサイクル型のシステムといえようか。  
ダムの水が腐らないよう生活排水の流入には常に留意



キンシナンテンの「折鶴笹錦糸」



◀クロマツの「水犬松」

### 関西電力 山崎伝統園芸植物研究所

花変わり・葉変わりなど植物の「芸」が尊ばれた江戸時代——江戸の美意識と教養、それを支える職人の技によって生み出された「伝統園芸植物」の生体を収集・保存している日本唯一の研究所。長年、伝統園芸植物の栽培技術の確立と継承に取り組んでいる、所長の萩菓樹徳さんに話を伺った。



▶万両の播種床



### 伝統園芸植物を守る

旅の最後に向かったのは、神崎郡の隣り、揖保川沿いに広がる宍粟市しその山崎伝統園芸植物研究所である。私にとっては懐かしく、心が引き締まる場所だ。というのも、拙著『青いバラ』の取材でお目にかかって以来、たびたび園芸文化について貴重なご助言をいただいているナチュラリストの萩菓樹徳さんが所長をされているからである。研究所には七年ぶりの再訪となった。

伝統園芸植物とは、江戸時代の園芸家が彼らの価値観に基づいて野生植物を選抜育種し、園芸品種化した植物のことである。保護の対象とされていないことから、一刻と絶滅の危機に晒されている。幼い頃から伝統園芸植物の価値と栽培方法を学んできた萩菓さんは、これを世界に誇れる日本独自の「生きた文化遺産」と考え、全国から多様な品種を集めて保存に努めてきた。現在、松だけでも約百五十品種あるほか、富貴蘭ふうきらん、紫金牛やぶごうしなどの稀少品種が二千九百種、大切に栽培されている。

「葉がねじれていたり、斑入りであったり、いつてみればある種の奇形かもしれませんが、不自然ゆえによいと表現された人がいますが、むしろ、嬾なま（たお）やかな、あるいは嬾々なまなま（じょうじょう）たる美と表現した方がいいかもしれない。それが江戸の人々の価値観だったので。こうしたものを、もつことが教養の証になる文化があったことを日本人は忘れてはいけないと思います」



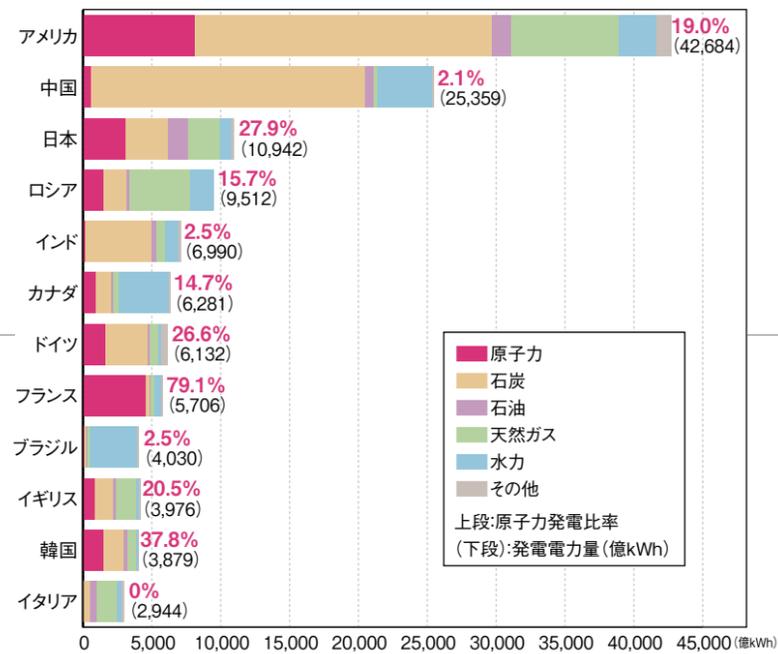
発電所と送電線をつなぐ50万ボルト開閉設備。電気はここから、いくつかの変電所を通り、大消費地である京阪神方面に送られる



温暖化を食い止めようとするれば、二〇五〇年には世界で約千五百GW（1GWは百万kW）の原子力発電が必要との試算もある。現在は四百三十九基、約三百七十GWだから、新たに約千基の発電所をつくらないといけない。これは容易な数ではないが決して不可能なことではない。地球環境問題解決という観点では世界的にこれを実現していく必要

要がある。同時に原子力回帰を促している大きな要因は、原油価格高騰や資源枯渇への懸念からくるエネルギーセキュリティの問題だろう。実際、各国の資源獲得競争は熾烈化しており、イギリスが原子力発電推進へ舵を切ったのも、北海油田の枯渇をにらんだことだし、中国には急激な経済成長に伴う慢性的な電力不

主要国の原子力発電の割合(発電電力量)



出典: ENERGY BALANCES OF OECD COUNTRIES 2004-2005  
ENERGY BALANCES OF NON-OECD COUNTRIES 2004-2005

足という事情がある。いずれにしろ、こうした状況下、発電時にCO<sub>2</sub>を排出しない環境優位性や、ウラン燃料の供給安定性といった観点から、原子力開発に追い風が吹いている。

ただ持続的に原子力開発を進めていくうえでは、安全運転はもちろんのこと、放射性廃棄物の処理処分、核拡散リスクなどにきちんと対応していかなければならない。

世界屈指の技術力で原子力平和利用を先導してきた日本の役割は今後ますます重要になるだろうが、国際貢献を果たすには、まずは足元・国内をしっかりと固めておく必要がある。第一に、現在稼働中の原子力発電所を安全に安定して運転すること。また建設中三基を含む十三基の新増設計画や、プルサーマル計画、六ヶ所再処理工場の稼働を円滑・適正に進めること。そして若い技術者が日本の原子力の将来に希望を持てるよう、人材育成も含め、「原子力立国」の青写真をきちんと描くこと。これら一つひとつの課題を国内で

着実に進めてこそ、世界への飛躍も、国際貢献の道も開かれるのではないかと。

日本と同様、原子力発電の先進国のフランスは、電力会社も原子力メーカーも国と関係の強い一社の独占体制。一方、日本の原子力発電は、各地域に根づいた電力会社が担っている。地域に根づいているからこそ、緊張感を持って、より安全に安定して電気をつくり送り届けるといった社会的使命感も強くなる。こうした特性を見据え、世界への貢献を視野に、日本ならではの「原子力カルネサンス」に取り組むことが、何より重要だ。

たなか さとる

東京大学大学院工学系研究科  
原子力国際専攻教授

一九五〇年大阪府生まれ。東京大学工学部原子力工学科卒、同大学院工学系研究科原子力工学専攻博士課程修了。東京大学助教授を経て、九四年教授。核融合工学、廃棄物工学、原子力社会工学、原子力エネルギー俯瞰工学など研究。原子力委員会長期計画策定委員、総合資源エネルギー調査会委員等も務める。

http://www.fanker.n.tu-tokyo.ac.jp/~chitanak/

文化

「源氏物語千年紀」に想う

山本壯太 源氏物語千年紀委員会ゼネラルプロデューサー



それは千年前のことだった——日本の古典文学の最高峰であり、世界最古の長編小説でもある『源氏物語』の存在が初めて記録された。

源氏物語がいつ書かれたのか、正確な年月はわかっていないが、作者の紫式部は『紫式部日記』の中で、寛弘五（一〇〇八）年

十一月一日の敦成親王誕生五日祝いの夜、藤原公任から「あなかしこ。このわたりにわかむらさきやさぶらふ（このあたりに若紫さんがいらっしやるようですね）」と戯れかけられた、と記している。これが源氏物語に関する最古の記録であり、少なくともこの時点で巻五・若紫は完成していたことになる。

以来一千年。源氏物語は時代を超え、国境を超えて幅広い読者に読み継がれている。とりわけ海外での評価は高く、翻訳された言語は実に二十一カ国語。ユネスコの「世界偉人暦」に日本人として初めて紫式部が選ばれたり、米国ライフ誌で「この千年に世界を変えた百の出来事」の一つにランキングされるなど、単なる文学作品にとどまらない評価も受けている。

なぜ源氏物語はこれほど人々を魅了するのか。その理由の第一は、やはり面白いからだ。全五十四帖で登場人物は四百人以上、主要人物だけでも優に五十人を超えるが、一人ひとりのキャラクターが際立ち、構成も巧みで読者を飽きさせない。加え

て紫式部自身の人生観である「心身世（しんしんせ）」——肉体と精神の葛藤、社会的存在としての苦悩は、現代にも通じるテーマ。いつ誰が読んでも共感できる普遍性を持っている。

かの文豪シェイクスピアに先立つこと六百年、ヨーロッパでは十字軍前後、中国では唐滅亡後の混乱によりやく北宋が終止符を打った頃、日本でこれほどの文学が女性の手によって生まれたことに驚きを禁じ得ない。当時、日本で女性文化が花開

いた背景には、平安期が比較的平和な時代だったことと「ひらがな」の発明がある。加えて日本固有の文化——豊穡な自然と共生する文化的風土が、女性が活躍する土壌にもなったのではないかと。

そしてもちろん、特筆すべきは紫式部の類いまれな才能だが、紫式部にしろ清少納言にしろ、平安期に活躍した女性は受領（諸国の長官。任国に赴き実際に政務を執る国司の最上階者）階級の人が多く、彼女たち

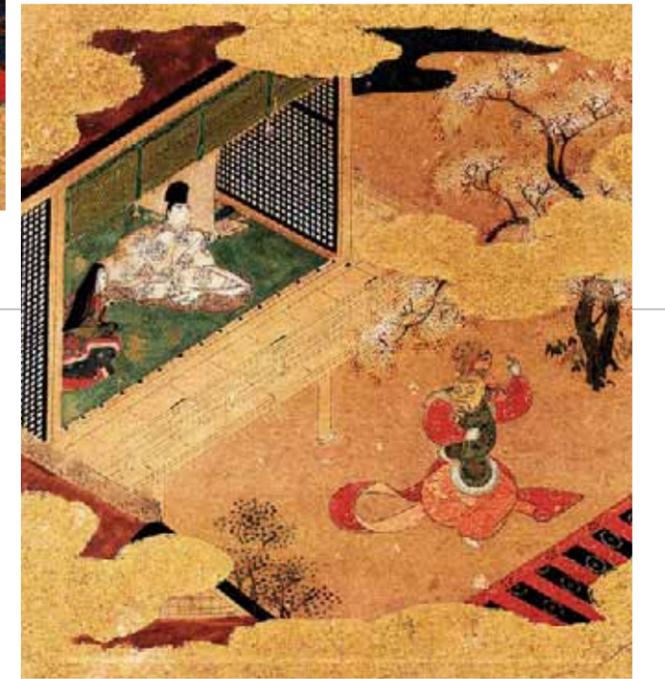
宇治市源氏物語ミュージアム所蔵「源氏絵鑑帖」より「空蟬」



には京の都しか知らない宮廷人と違い、他の地域を見る機会があった。紫式部も父の任地だった武生（現・福井県越前市）への行き帰り、都の外の自然や風景、人の生き様を見聞することで、当時としては希有なほどの広い視野を得たのだと思う。そしてその経験が、京から伊勢、須磨、明石、住吉、石山、宇治と、関西一円を舞台とする作品を生む原動力になったのではないだろうか。

この卓越した文学作品の存在

宇治市源氏物語ミュージアム所蔵「源氏絵鑑帖」より「御法」



宇治市源氏物語ミュージアム所蔵「源氏絵鑑帖」より「初音」

が記録されて一千年を迎えたのを機に、源氏物語が後世の日本や世界の文化に与えた影響を再評価しようと、千玄室さん、瀬戸内寂聴さんなど八人の識者が「源氏物語千年紀」を提唱し、二〇〇七年一月に千年紀委員会を設立、源氏物語ゆかりの自治体や地元企業とも連携しながら、国際シンポジウムやフォーラム、演奏会や茶会、各種公演など、さまざまな記念イベントを行ってきた。

〇八年十一月一日には、「源

氏物語千年紀記念式典」を開催し、十一月一日を「古典の日」とすることを宣言した。今回の千年紀を一過性のイベントで終わらせず、今後も古典文学に親しみきっかけにしてほしいという想いからだ。

今、日本人の小説離れが進んでいる。実用的な知識ばかりがもてはやされ、「小説など何の役にも立たない」と言う人もいるが、決してそんなことはない。小説の中には人生がある。苦悩や挫折を乗り越える知恵、生きるための叡智が詰まっている。

まだ『源氏物語』を読んだことのない人はぜひ一度読んでほしい。一人でも多くの日本人が、この「日本の宝」の魅力に接してもらえればと願っている。☞

やまもと そらた

源氏物語千年紀委員会

ゼネラルプロデューサー

一九四四年愛媛県生まれ。京都大学文学部哲学科卒。NHK入局。主にドラマ番組のディレクター、プロデューサーを務め、放送総局衛星放送第二部長、衛星放送局次長などを経て、九九年NHK京都放送局長。のちNHK文化センター常務取締役大阪総支社長を経て、現職。

<http://www.2008genji.jp/>

編集後記

晩秋の播磨、最相葉月さんと訪れた兵庫県神河町そして山崎では、人の熱い思いと人の手を経た自然の美しさに触れることができました。都会で忙しく過ごしていると、水車が回るような農村風景は遠い日の郷愁のように感じがちですが、私たちは日々その恩恵にあずかっています。

「農」をはじめ多くの人の手に支えられている私たちの「食」——「鼎談」では、加賀爪優さん、柴田明夫さん、木場弘子さんにお集まりいただき、日本の「食」を考えました。「食」は私たちの生命に直結する大事なことなのに、どこでどうつくられているかなど、ほとんど意識することもなく、あまりにも知らないままで過ごしてきたのかもしれない。そこで「ルポ」では若狭の海の幸や丹波の山の幸、紀州の梅干しや醤油など和の幸、そして京野菜という都の幸まで、関西の食文化を辿り、担い手の方々の声を聞きました。

今年の冬は温暖化の影響か暖冬だそうですが、こうした気候の変化は、海にも山にも田畑にも良い影響を与えよう限りません。この国の風土と歴史が培ってきた食文化を、次代に伝えていくためにも、脱・温暖化、低炭素社会の実現が急がれるのではないのでしょうか。

次の季節に向けてエネルギーを蓄える冬、飛躍への糧となる「旬の味」を届ける「躍」でありたいと願います。

# 躍

題字 森 詳介(関西電力株式会社取締役社長)

『躍』(やく)という誌名は、皆さまとともに「躍進」「飛躍」していきたい、また皆さまにとって「心躍る」広報誌でありたい、との思いを込めて名づけました。

『躍』の内容はホームページでもご覧いただけます。

<http://www.kepco.co.jp/yaku/>

発行●関西電力株式会社 地域共生・広報室

発行人／川邊辰也 編集人／多田恭之

〒530-8270 大阪市北区中之島3丁目6番16号 電話06-7501-0240

企画／編集●株式会社エム・シー・アンド・ピー