

《論文》

今日の“生態学的危機”の状況から「食と農の文化」について考える ——エコロジックな文化と工業的・商業的文化との対立・葛藤の構造——

中 田 重 厚

= 目次 =

1. はじめに（問われるべき問題）
2. 文化とは何か（生活文化を考える視角）
3. 自然生態系の原理と資本主義経済の原理
4. 超国家企業の下での人間の労働疎外の一層の深化と、自然生態系の破壊の進行
5. 遺伝子組み換え作物について
6. 食の文化をめぐるCultureとculturesとの関係
7. 日本の食文化の特質
8. エコロジックな食文化の継承と再生への道

1. はじめに（問われるべき問題）

本論文で問われるべき最大の問題は、“食の領域における自立（もしくは自律）と自由”ということである。そして、いまひとつは、それと表裏一体の関係にある“人間の自然性”および“自然の自然性”という問題である。今日の私たちの食は、食材の生産過程から流通、販売、消費に至るプロセスがすべて「アグリビジネス」の手にゆだねられ、たとえば農作物の生産については、生態循環に依存するかつての農業から「アグリビジネス」という全く異質の、商業主義の事業へと転化していく。食の工業化とグローバル化の下で、生産者である農民は自らの裁量の余地を奪われ、消費者も価格競争の渦に巻き込まれ、共に、生活者としての自律と自由を奪われている。

まず、今日の農業を、その生産面から考えてみる。農業は、そもそも、かつてあった自然と人間の直接的関係を大きく変えていくものであった。最初に出現した焼き畑農業は、森林や草地を焼き払い、植物の焼却灰と過去に蓄積された有機物を養分として畑作物を栽培する方法である。だが、工業的農業の展開以前の農法の下では、まだ、生物多様性を維持しながら自然との共生を図っていく様々なシカケ（工夫）が見られたのであった。しかし、産業革命は、この自然と人間のバランスを大きく変えた。産業革命は、労働の資本への従属を可能にただけでなく、自然の資本への従属をも可能にしたのであった。

かつてヨーロッパ諸国の植民地政策の下で徐々に進められていた植物の種子の収集は、やがて20世紀には、「アグリビジネス」による種

子生産の商品化として進められ、バイオテクノロジーの下で高収量品種が「緑の革命」のキャンペーンの下に展開してくる。トウモロコシその他の高収量穀物の新品種は、在来品種と比べて、自然の生態条件に適応しにくいものであるため、それを育てるには、大量の無機肥料、除草剤、殺虫剤、機械化が不可欠である。今日問題となっているサンモント社が開発したラウンドアップレディという遺伝子組み換えのトウモロコシや大豆の品種は、穀物の遺伝子の中に、ラウンドアップという除草剤の毒性を組み込んだものである。この品種の作物を栽培する農家は、その品種を開発し、その特許権を有するモンサント社と契約し、その使用量を毎年支払い、種子とラウンドアップという除草剤をセットで購入しなければならない。もし、農家が開発企業の許可なくその品種を栽培した場合は、「種子法」(特許法)の下で罰せられることになる^(注1)。かくして、各農家が自然交配によって品種を育て、継承していったかつての知恵や技術は費えてしまう。

さらに、このこととの関連で特記されるべき点は、農業に関わっていた多国籍化学企業の種子産業への参入により^(注2)、多国籍化学企業は、穀物の品種を独占するのみか、生化学というサイエンスおよびテクノロジーそのものを資本の専有物とするに至ったのである^(注3)。

つぎに食の消費の場面に目を転ずると、家庭内での食事が以前とは大きく様変わりした。1980年代以降、食の工業化が急速に進み、ファーストフード、冷凍食品の類が、家庭内で消費される食物に占める割合が増加の一途を辿っている。そして、これと相反して、かつての家庭での料理が衰退の一途を辿ってきている。また、家族の生活時間がまちまちであるため、食事時間もバラバラである。母親が、外で働くようになると、かつて一家の食生活、栄養、健康に気

を配り、責任を持って調理していた主婦の役割が後退してくる^(注4)。食の工業化の下で、家庭料理が崩れ、「崩食の時代」といわれる現象が広がっていく^(注5)。

食の工業化、商品化の渦の中で、私たち消費者は便利な生活に慣れ親しみ、そこに依存しまった“他律的な”生活になってしまっている。個々の食材の質(味覚、安全性、栄養面など)についても、提供側の情報をも勘案した上で、自らの判断で選択していく役割をかつての主婦は担っていた。家族の中での主婦の役割を社会が再評価していく体制づくりが必要だと考える。家族の子育て、年寄りの世話、それに家族員それぞれの健康管理、その中心は「食事」である。“崩食の時代”という風潮を契機として、かつてシャドウワークとして蔑まれてきた主婦の座(役割)を再考していくことが必要であろう。

2. 文化とは何か(生活文化を考える視角)

私たちは通常“文化”という用語を、漠然と人間の知的、精神的活動の成果としての芸術作品(文学や絵画、音楽など)や学術一般を指すものと考えている。もちろん、そのことは間違いではない。

だが、文化をそうしたもののみに限定するのは一面的、表層的である。“文化”という概念をその根底から捉える必要がある。

英語のculture(ドイツ語のKultur)は文化とか教養を指し、cultivateが語源である。この語cultivateの意味は「作物の栽培」や「動物の飼育」ということである(レイモンド ウィリアムズ『文化とは』晶文社)。

ものごとの本質を捉えるためには、それが発生した時点(起源)までに遡って考えることである。cultureの語源のcultivateが意味し

ているように、人類が自然にあるものを採取したり、狩猟したりして生活していた時代から、自然に存在している植物の種を播いて育てたり、動物を生け捕りにして、飼育することによって、自然に順応して暮らす生活から、むしろ自然を人間の生活の必要にあわせて、それを作りかえ、栽培し、飼いならすようになったのである。

このようにできるのは、人間が知能をもっているためである。あるがままの自然をcultivateし、“第二の自然”にすること——ここに文化が発生している。人類が歴史の中では、狩猟生活から農耕生活（定住生活）の時期が対応している。

さて、時代が進むにつれて、「文化」の意味内容は少しずつ変わってくる。18世紀から19世紀前半期には、文化は、人の精神の修養、涵養などの意味で用いられるようになった。

生きている文化（マリノウスキの文化概念）

マリノウスキは、『文化の科学的理論』^(注6)の中で、文化についてつぎのように述べている。

……私たちの主張はまず、文化の理論が生物学的事実^(注7)に立脚しなければならないということの意味している。人間は一つの動物種である。人間は、個体が生きながらえ、種族が存続し、一個またはすべての有機体が秩序をもって維持されるように達成されるべき根源的な状態に従っている。さらに、人間は、すべての工芸品を制作し、その真価を認める能力において、二次的な環境を創造する。……もともと、人間や種族の有機的または基本的欲求の充足は、各文化に課せられた最小限度の条件であることは明らかなことである。人間の栄養摂取、生殖、衛生面の欲求から生じた問題は解決されなければならない。それらは新しい、二次的な、すなわち人為的な環境の構築によって解決される。この

環境こそが文化そのものであり、永遠に再生産され、維持され、管理されなければならない。

ここでマリノウスキが述べていることを挾本氏は、つぎの二点に要約している^(注7)。

- (1) 一つは、文化の理論は、人間が動物であるという生物学的事実^(注7)に立脚すべきであるということである。とするならば、人間の文化もまた自然のもつ秩序、法則に従って存続していくものである。人間、社会、文化はすべて自然という生命の根源を介してつながっているということである。
- (2) 第二は、有機体としての人間および人間社会の欲求充足は、文化の維持によって解決されうることである。

さらに、ここで重要な点は、人間の文化は自然と同様に永遠に再生産（reproduce）され、維持管理されねばならないものとされていることであると考ええる。

3. 自然生態系の原理と資本主義経済の原理

バリー・コモナーによる生態学の四つの法則^(注8)

〔第一法則〕“すべての生物は、他のすべての生物と結びついている”

生態学的サイクルに見られるサイバネチックス的な安定作用（例—サーモスタット）

魚——有機性排泄物——分解バクテリア——無機生成物——プランクトン——魚

例(1)

夏の猛暑により、藻類の繁茂（繁殖）→魚が増える・藻類が減少→魚が出す排泄物の量が増える→無機栄養塩が増加→不足した無機栄養塩を補う

システムが全体のサイクルで平衡がとれている場合、全体が一回りする速度は、最低速度をもったステップによって支配される（この例では、魚の成長と代謝である）。

例(2)

ウサギとヤマネコの数（カナダにおける捕獲の記録から）

これは10年周期の変動を示している。

だが、平衡点を越えてしまうと、このバランスが壊れる危険性が高まる（ただし、この循環は多様性によってバランスが保たれている）。

〔第二法則〕 “すべてのものはどこかに行くはずである”

これは「物質は不滅である」という物理学の基本法則でもある。物質とエネルギーは保存され、ある生態プロセスで作られ出された廃棄物はほかのプロセスにおいて再利用される。

動物——CO₂、有機性の廃棄物——分解バクテリアの餌となり、硝酸塩、リン酸塩、CO₂などの無機物質を排出

緑色植物——無機物質、CO₂を取り入れ、O₂を放出。

〔第三法則〕 “自然が最もよく知っている”

バリー・コモナー氏は、つぎのように言っている。

生物体は数千の異なった有機化合物から成り立っている。生物は、何十億年もの間、その環境適応を繰り返す中で、適合する部分部分を集めて、複雑な組織を造ってきた。この法則は、人工的に造られた有機化合物を生体内に導入するときと害になるであろうことを示している。すなわち、生物の細胞が造らないいろいろな形のタンパク質分子を想像することは可能である。しかし、このようなタンパク質がもし仮に生物体内に造られたとしても、その生物は、そのタンパク質を拒絶して死んでしまうだろう——と。

また生細胞は、偶数個（例えば四個、六個、

八個など）の炭素の鎖をもった脂肪酸を合成するが、奇数個の炭素の脂肪酸は造らない。このことは、奇数個の炭素の鎖をもった分子はすでに試みられて、生体に不適當であることがわかったということを暗示しているとコモナー氏は言っている。

〔第四法則〕 “代価を支払わなければ何も得られない”

地球生態系は繋がり合った一つの統一体であって、何ものもそこで増えたり、消滅することではなく、全体としては不変である。人間活動によって、そこから取り出されたものは、再びその中に戻さなければならない（代価の支払い）。今日の環境危機の諸問題は、この支払いが遅れすぎたことに対するひとつの警告であるという。

（生態史システムから見た資本主義）

J.B.フォスター氏は、その著書『破壊されゆく地球』（こぶし書房）の中で、今日の資本主義の経済システムを、バリー・コモナーの「生態学の四つの法則」になぞられて考えている。

これによると、このシステムは、あらゆるものが自然生態系のサイクル（循環）とは異なる資本の理論＝価値法則の下で循環させられており、「反エコロジー」的特徴を有していることが分かる。

- 1) ものともとの永続的に結びつけるのは金銭的なつながりだけである。
- 2) 資本の回路に再び入ってこない限り、何がどこへ行こうと問題ではない。
- 3) 自立的な市場が一番である。
- 4) 自然の恵みは、土地所有者に与えられた無償の贈り物である。

1) まず第一の法則については、資本主義の

下では、人間と人間との社会関係、人と自然との関係のすべてが単なる金銭関係、もしくは“交換価値”に還元されてくるということを言っている。そのため、効率性のみを追求して、農業や林業では自然の原理を無視したモノカルチャー化が進められてきた。（資本主義の下では、人間そのものが単なる「労働力」商品となり、売買されることにより、人間の自律性、自由が奪われ、人間性が失われていくことを根本から問うたのは、若きマルクスの書『経済学・哲学草稿』（岩波文庫）である）

- 2) つぎに、第二の法則は、資本主義経済の下での生産は、自然界の真の循環構造を成すものではなく、廃棄物が再利用（reuse）によって“交換価値”を生み出さないかぎり、無価値なものと見なされ、ゴミとして廃棄されるのである。
- 3) は、資本主義の下では、私たちのすべての生活を支配しているのは、自然の原理ではなく、「自律的な市場」の原理であるということである。たとえば、食べ物は、もはや栄養摂取の一形態として見られるのではなく、利益を上げる手段と見られ、そのため栄養価は収穫量のため犠牲にされる。
- 4) 生態的コストが計算に入れられることなく、自然は資本にとって無償の利益と見なされる。例えば、工場によって生み出された大気汚染は、工場内部の生産コストとして計上されてはならず、自然と社会が負担すべき外的コストと見なされるのである（K.W.カップ「資本主義は未払い費用の経済であると見なされる」）^(注9)。

4. 超国家企業（trans-national enterprise）の下での人間の労働疎外の一層の深化と、自然生態系の破壊の進行

J.B.フォスター氏は、その著『破壊されゆく地球 エコロジーの経済史』（こぶし書房）の中で「1945年以来、世界は地球的危機の新たな段階に突入し、人間の経済活動が全く新しい形で地球上の生活の基本的条件に影響を与え始めた」（136頁）と言っている。

ここでいう“地球的危機の新たな段階”とは何か。それは、国家レベルと国際レベルの両方で個別資本の集約化と集中化が進み、国内の独占資本が地球規模の独占企業（超国家企業）となり、これらほんの一握りの超国家企業が全世界の生産と金融支配するに至るということである。そして、この段階での決定的変化は、これら超国家企業が「科学」を単に資本増殖のための手段として利用するだけでなく、「科学」（研究）そのものを産業編成の中に取り込んだこと（例えばモンサント社の場合）であった。

すなわち、この段階は、資本による「科学」の包摂ということからさらに進んで、「科学」そのものが資本に転化している。その時期が第二次大戦後（1945年）以降で、このことを最初に指摘したのはH.ブレイヴァマンであった（『労働と独占資本』岩波書店）。

「科学」そのものが資本に包摂されること、さらには「科学」それ自体が資本に転じることは、人間労働と自然の両者をさらに細分化し、それらを同質化することを目指すものであった。すなわち、「科学」の資本への転化により、労働の分割（＝分業）と自然の分割が一層進行していく。

(1) 労働の同質化と、労働の質の低落 (degradation of work)

まず、人間労働についてであるが、この段階での人間労働の一層の商品化、質の低落の進行という事態である。

1910年代に、アメリカに登場した作業現場の管理の科学、テーラーの「科学的管理法」は、労働者の仕事への統制権 (the right of job control) を現場から取り下げて、それを管理者側にすべて移行することを目的としていた。その結果、労働者は、仕事に関する自由裁量の余地を一切失い、彼らは資本増殖のための単なる生産要素 (道具) の地位へと押し下げられていくのである。

ブレイヴァマンは、テーラーの「科学的管理法」を、つぎの三つの原理から成り立っているとして要約している。すなわち、一つは「労働過程の労働者の技能からの分離」であり、第二は「構想 (planning) の実行 (doing) からの分離」、そして第三に「知識に対する独占を、労働過程の各段階とその遂行様式とを統制するために使用すること」である。

このことは要するに、高度な技術を要する熟練労働は、出来るだけ単純で交代可能な、したがって費用効率の高い労働に引き下げられるということである。

1920年代に登場したフォードシステムは、テーラー主義の原理と同様、工業化の原理、すなわち資本効率を高め、大量生産=大量消費を可能とする方式であった。このフォードシステムにおいては、アセンブリーラインの下での労働の個別化、単純化がより一層進み、労働疎外がより深まっていく。

フォーディズムは、テーラー主義+機械化であり、テーラーシステムの下では人間が管理者であったが、フォードシステムの下では機械が管理者の役目を引き受けることとなり、労働者

は機械に使われる賃金奴隷と化し、労働疎外が一層深化していく。

(2) 自然の同質化／多様性の喪失

自然の場合も労働の場合と全く同様である。例えばパルプを採るための植林事業のために自然林をすべて伐採することで動植物が息づいている自然を破壊してしまい、それらを産業用木材のプランテーションの人工的単純さへと置き換えてしまう。

人工林の木材の種類も、企業ビジネス目的に沿ってできるだけ短時間に効率よく成長する品種が選択されるか、もしくは遺伝子的に改良された品種が栽培される。すなわち、すべてが利益を極大化するという目的に合わせられている。

さらに、第二次大戦後の工業化の中で、急速に進んだのが、天然素材の生産物から合成化学による生産物への変化である。

5. 遺伝子組み換え作物 (GMO) について

——食料バイオテクノロジーの何が問題か——

ヴァンダナ シヴァは、Stolen Harvest (『食料テロリズム』明石書房) の中で、工業化した農業が自然を破壊し、自然に依存する人々の暮らしから食料、飼料、燃料、繊維、医薬品、洪水や旱魃に対する安全保障の源泉を奪い取ってきたかについて考察している。そしてこうした自然経済への攻撃はグローバル化した経済の出現以降一層激しさを増してきたと言っている。

1994年の「関税と貿易に関する一般協定」(GATT) の実現と世界貿易機構 (WTO) の設立は、自然とそれに依存する人々から略奪した天然資源、食料、木材などに基づく企業成長を制度化し、合法化した。さらに、WTOの貿易

における知的所有権に関する一般協定（TRIPs 協定）は、種子の保存と種子の分配を犯罪行為にしてしまった。また同じくWTOの農業に関する協定は、遺伝子組み換え食品の各国へのダンピング輸出を合法化し、多様な食物システムが依存している生物学的、文化的多様性を保護する活動を犯罪行為にしまった。

（いま何が問題なのか）

今日、食の世界で問題になっていることは、ひと握りの企業が食物連鎖全体を支配し、それ以外の選択肢をすべて破壊してしまうということ——すなわち、＜食料全体主義＞の出現である。

いま、そのことを、インドにおける食用油市場の破壊の事例で見てみよう。

食文化の多様性

インドは、元来生物多様性と食のシステムの文化的多様性が豊かな国である。食の多様性は、それぞれの地域の土壌、気候、植物の多様性に基づくものである。（まず、これを世界的規模で考えてみると、トウモロコシを基本にした中央アメリカの食のシステム、コメを基本にしたアジアのシステム、テフ（穀類の一種で、これを発酵させてインジェラというクレープを作る）を基本にしたエチオピアの食事、キビを基本にしたアフリカの食べ物など…は食文化の多様性の中核をなすものである）

インド国内では、それぞれの地域で食されるものが異なっている。

まず、これを「穀物」についてみると、次のようである。

- * ハイヒマラヤと呼ばれる山岳地域——アマランサス（ヒユ水）、ソバ、チェノポット（アカザ類）のような雑穀を食べている。
- * 東インドおよびゴア州、ケーララ州——コ

メと魚の文化

さらに、それぞれの地域にはその文化に特有な調理用の「植物油」がある。

- * 北部と東部では——マスタード油（マスタード菜は麦の畝の間に植えられる）
- * 西部では——落花生油
- * デカン高原では——ゴマ油（ゴマはキビの畝の間に植えられる）
- * ケーララ州では——ココナッツ油

（マスタード油について）

ベンガル人にとってマスタード油で揚げたヒルサという魚は究極のご馳走である。また北部インド人は、独特な味と香りがするので、マスタード油で揚げたパコラを好む。南部ではマスタードの種子が様々な料理の香味料として用いられている。（それぞれの地域では、そこで取れる食材に合わせてその地方特有の料理法があった。これは、日本の各地でも同じである）

マスタード油は、また、食用のみでなく、医薬品（治療マッサージや筋肉や関節の障害を取り除く薬）としても利用されている。さらに、マスタード油は蚊除けにも用いられている。ディーパバリ祭の期間、ランプの火を灯す油にマスタードが用いられているが、これは、病気や害虫が発生する季節の変わり目に、病害虫を防除する効果がある。

（インドの農村分では、マスタード菜の種子から搾油するための、何百何千もの職人が自営業者として居り、彼らは、地元で採れた作物から搾り、そのかすを家畜飼料にしてそれらを販売し、生計を立てているのである）

さて、1998年にデリー市において在庫の食用油への不純物混入事件が起きた。この不純物とは、大量のアザミゲシの種子、ディーゼル油、廃油などである。この事件をきっかけにインド政府は採油用大豆100万トンを入力することを

決定。その後、大豆の輸入自由化が制度化されるに至った。(デリー市の保健局長によると、この不純物混入は、組織的な陰謀なしには不可能だったと言っている。また、ラジャスタン州油脂業界連合は、この事件は、マスタード油の取引を台無しにするために仕組まれた「陰謀」であり、これには「多国籍企業の“見えない手”」が一枚噛んでいると考えている)

この事件後、1998年に、インドの1800万ha以上の土地に、遺伝子を組み換えられたラウンドアップ耐性(レディ)という品種の大豆が植え付けられた。この遺伝子是大豆にラウンドアップという除草剤に対する耐性をもたせたものである。これを開発したサンモント社はこのGMO大豆と除草剤のラウンドアップをセットで売り込む算段なのである^(注10)。

アメリカは、世界最大の大豆生産国である。アメリカの農地の26%は大豆栽培にあてられている。GMO大豆は1996年の50万haから1998年度1800万haへと急増。アメリカに続く大豆生産国はブラジルとアルゼンチンである。(大豆取引は、他の農業商品の取引同様、アメリカの6社の「穀物商社」——カーギル社、コンチネンタル社(現在カーギル社が所有)、ルイスドレイファス社、バンジ社、三井＝クック社、アンドレアンドカンパニー社が行っている)

6. 食の文化をめぐるCultureとculturesとの関係(交流、媒介／対立、抗争)^(注11)

今日、世界のあらゆる地域を結びつけ、それぞれの国や地域の食材、地方料理を普及させたり、相互に結びつけたりすることは、食の工業化、商業化によってもたらされたものである。そして、食の工業化、商業化の推進母体(actor)はアグリビジネスの超国家企業である。

ただし、今日の食については、これをただの

食材の工業化という面からのみでは捉えきれないものがある。食文化そのものの商品化、工業化ということである。20世紀を通じて、人々の生活の中での様々な共通経験(文化)を商品化、商業化していくことが発展してきた。1930年代にTh.アドルノとM.ホルクハイマーが「文化産業」と名付けたものである。J.リフキンは、今日の資本主義は、かつての工業的資本主義の中からも一つの新しい形態の資本主義が胎動してきたと言っている。これは、物的資源を対象とするものではなく、人々の共通経験である文化(文化資本)を対象とするもので、リフキンはこれを資本主義の新文化と言う^(注12)。

文化(culture)とは、もともと、人々の日々の生活の中から生まれ、それが、特定の人々の集団や地域コミュニティの共通経験としてその地に根を下ろしたもので、例えば、音楽や舞踏、料理、織物など様々なものがある。しかし、商業文化(Culture)は、そうした個々の文化(cultures)を、人々の共有経験が生まれてくる社会的文脈から取り出し、世界の財力のある人たちに売るために、商品化していく。例えばレゲエという音楽は、元々カリブ海のジャマイカ島の民族の共通体験の中から生まれた音楽である。レゲエはいわばジャマイカの住民たちの生きる証しでもあった。

しかし、いまそれが商業文化として世界中に広まることにより、特定の地域や民族の共通体験(生きた現実)から切り離され、他の地域の異なる社会的文脈の中で暮らす類似体験を持つ人々に共鳴、共感を与えるものとなる。

食の文化について、商業文化として機能させられるものが世界各地の「料理」である。食の研究者のクロード・フィシュレルは、食品加工業のグローバル化と大規模流通が地方料理を解体すると同時に統合し、一種の世界的な混合主義のモザイクを形作ると説明している。

……グローバルなアグリビジネスは、ローカルな料理の特色をただ単純に破壊したのではない。それは解体すると同時に統合し、あるいは……自然の銘醸ワインを、大量消費のための同質化された文化製品に変える真の分析的クラッキングを行う。食品加工業はローカルな差異と特色を均一化する一方で、消費地に適応させた、あるいは標準化した異国趣味的な地方特産物を五大陸へと発送する。極めて珍しく、また高価になった伝統的チーズは低温殺菌された代用品で置き換えられたが、工業生産されたフランスチーズは、ドイツでもアメリカ中西部の奥地でも消費される。ネスレは、冷凍ムサカがフィンドスを経由してフランスでこれほどよく売れるのに目を丸くする。スイスのミューズリーはイギリスのブレックファースト、そしてフランスの朝食にますます組み入れられている。食品加工業のグローバル市場は、それ自体が解体に手を貸した料理フォークロアの力を借りて、等質化された、あるいは甘味をつけたその変種を全世界により広く普及させる。

経済は、派生的制度であるということが出来る。工業生産が天然資源に依存しているように、文化生産はそれぞれの土地に生活している人々の「生の資源」に依存している。工業生産も商業文化も共に、生の現実から生み出されるのであるが、決して生きた文化そのものを再生するものではない。つまり、商業文化（Culture）は各地域の固有の文化（cultures）を相互に媒介したり、現代風にアレンジしたりはするが、あくまでも、生きた文化からのコピーであり、借り物の文化でしかない。商業文化は、生きた生活文化そのものを“再生する”ものではないから、もはやそれは文化とは言えず、非文化（non-culture）であると言えよう。

地方料理は、それぞれの地域で、食材の生産と人々の生活に密着していたものであった。し

かし、特定の地方料理がこうした生きた現実から切り離され、「○○料理」として売り出される。かくして、元々一体であった食と農が商業主義の下で分離させられてくる。

食材の生産が、自然経済の様式から工業的農業の様式へと移行することにより、人間と自然との直接的な関係は崩れ、地域の固有文化の源が崩壊していく。これについては、すでに本論文の5箇所、インドの事例でみた通りである。

バンダナ・シバは、ポスト工業化社会の資本主義の最後の植民地（すなわち、資本の本源の蓄積の場）が、自律性、自由、自己再生能力を持つ生物体である種子と女性であると言っている^(注13)が、このことは、地域の固有文化（cultures）についても言えることだと思う。人々の暮らしの中から生み出された固有の文化は、人間や自然の生命を育むものであるとすれば、その本質は“生”であり、絶えず再生（reproduce）していくものである。資本にとっての最後の、もう一つの植民地＝本源の蓄積の場が、各地域の固有文化であるとするならば、資本は、それに取り付き、消費しつくし、破壊しつつ突進するのである。

7. 日本の食文化の特質

1) コメと魚の文化

伝統的な日本人の食事では「主食+服飾」というのが典型的な携帯であった。欧米諸国には日本のような“主食”に当たるものはない。

「主食」というのは主なカロリー源になるデンプン質の食べ物のことであり、日本のようにデンプン質の作物が豊富にあるのは世界にも少数派であるからである。コメ離れの今日でも、日本人は平均すると全摂取熱量（カロリー）の約1/4を米から摂っているの、

日本の主食は米であると言って間違いない。

米は縄文時代にすでに栽培されていたが、一般庶民にとって主要なカロリー源として定着したのは江戸時代の末期から明治の初め頃だったといえる。それ以前は、中世の頃は貴族は白米を食べていたが、その頃の武士は玄米や半搗ぎ米を食べていた。そして、大多数の庶民は、主として雑穀（アワ、ヒエ、キビ、ソバなど）を食べていた。

では、なぜ米が日本人の主食となったか。

- (a) その理由は、まず第一に、生産する側の条件として、日本の気候風土が米の栽培に適している自然条件であったことと、土地面積当たりの熱量（カロリー）生産性が高かったことがあげられる。また日本の地形が起伏に富み、山間から流出する水量に恵まれていたことから、水田は半永久的に連作が可能だということも日本に米作が定着する理由であった。
- (b) 次に食する側の条件として、米がカロリー源として安価で腹持ちが良く、人間の身体に必要な栄養素を多く含んでいるということがあげられる。また、米の飯が「おいしい」ということも理由の一つだったと思われる。

そして、米（主食）＋副食という形をとったのは、米が何とでも相性が良く、米の飯はほとんど白紙の状態なので、他のおかずを何とでも組み合わせることが可能だったからと考えられる。

このような、米を中心とした日本の食と農の文化が崩れてきたのは、第二次大戦後のことであった。では、なぜ、それが崩れてきたのか^(注14)。

それは、戦後アメリカの占領政策の下で、アメリカの余剰農作物が当初は支援物資として、そして後には食糧戦略物資として輸入さ

れ、国の官民一体の小麦キャンペーンの下、学校給食（法）を契機に児童がターゲットにされたのであった。

2) 日本の伝統食について

（山梨県＜桐原（ゆずりはら）＞の事例）^(注15)
「長寿率」——この指標は、近藤博士によるもので、70歳以上人口がその地域の全人口に占める割合である。

（1968年）桐原	全国平均
男7.20%	
平均8.15% —— 2.65%	
女9.11%	

[伝統食のもつ合理性]

桐原の戦前までの食生活

(1)基本食—麦、雑穀、イモ類

(2)多様な野菜、山菜、川魚、鶏卵など
小麦——かつては部落ごとに共同利用の水車小屋があり、家ごとに必要な粉を挽いた。夕食は大抵煮込みうどん（ほうとう）、時に揚げうどん。

大麦——「お麦（バク）」昼の基本食。

間食は臼で挽いた粉をモチ状にした「こがし」。大麦のこうじ（麴）は押し麦こうじと丸麦こうじの二種類があり、味噌、酒まんじゅう、イカの塩辛（イカは上野原から購入）に用いられた。

雑穀——キビ、ヒエ、アワ、ソバなど

イモ類——ジャガイモ（“セイダのタマジ”^(注16)）、サトイモ、サツマイモ、ナガイモ、コンニャクなど

(1) 食物繊維の効用

西欧化した食事は、低繊維食であり、そのことが大腸ガン、糖尿病、虚血性心臓病など様々

な現代病の原因の一つとなっている。これまで栄養学的には無価値とされてきた食物繊維の効用の見直しが行われるようになった。

桐原の昔の食事において、食物繊維の摂取量は66.8g、現在（1981年ごろ）でも28.8gで、これは一般農村の13.6gに対してはるかに高い数値である。

おぼく、ほうとう、フスマこうじで作ったみそ、麦甘酒、酒まんじゅうなどの、全粒粉や胚芽を高度に利用した麦食文化は、精白米を多用する地域に比べて食物繊維を多量に摂取できる。また、イモ類も食物繊維を多く含む食品である。さらに、ゴボウ、ニンジン、ダイコンなどの根菜類、こんぶ、タケノコなども繊維多含食品である。

食物繊維を多量に摂ることの効用は、便秘予防、肥満予防、糖尿病予防、脂質代謝を調節して動脈硬化の予防、大腸ガンの予防、腸内ビタミンB群の合成、食品中の毒性物質の排除促進と多用である。

さらに、食物繊維は腸内殺菌叢にも影響を与えている。（桐原の長寿村の大便からは、腸内で最も善玉とされるビフィズス菌が多く見られ、悪玉のウェルシュ菌はあまりみられなかった。ビフィズス菌82.4%、ウェルシュ菌47.1%検出。）

(2) 発酵食品の効用

みそ、酒まんじゅう、納豆など、発酵食品の食用微生物とその酵素も健康に良い影響を与えている。

(3) 雑穀の合理性

桐原の基本食である小麦、大麦、雑穀はビタミンB類を多く含む。また、胚芽にはビタミンEが多く含まれている。麦食文化は、ビタミンの摂取の上からも合理的である。

8. エコロジック的食文化の継承と再生への道

（伝統的な日本の食（和食）の見直しとその回復への小泉教授の提言）^(注17)

第二次世界大戦後から今日までの40～50年間に日本人の食生活は大きく様変わりした。かつての日本人の食事は、低タンパク、低脂質、低カロリーの食事であったが、近年は高タンパク、高脂質、高カロリーの欧米型の食事へと変わってきている。

醸造学、発酵学が専門の小泉武夫氏は、これを日本人の「食の墮落」と言い、もう一度かつての日本人の“伝統的な和食”が優れた民族食であることを自覚し、食生活の見直しをはかるべきだと主張している。

「和食」は、海草、根菜、魚、豆、ご飯（コメ）の五つを基本とするヘルシーで栄養バランスが理想的な食べ物であった。（海藻や根菜は、ミネラルを多く含んだ食材である。しかし、この半世紀の間にミネラルの摂取量がかつての1／7に減少したという調査結果が出ているという。近年、日本人がキレやすくなったのはミネラルの不足が原因だといわれる。ミネラルには興奮状態を抑える働きがあるからである。）

〈小泉教授の提言〉

- 1) 農業や漁業を「生命維持産業」と位置づけ、魅力ある産業として復興させること。
- 2) 若い人たちが、農業体験することを通じて、地元の食べ物や食料生産の大切さを学ぶ機会を増やす。

（「地域の自然」と人間を生かす道）

上記の小泉氏の提唱する食の回復への道は極めて厳しい道であるといえる。それは、私たちの日常生活が“地域の自然”からほど遠い位置にあるからである（「崩食」の時代！）。ここでいう「遠い」とは、距離のことだけではなく人

間が自然との交流を通じて培っている生活時間のことである。これは、消費者だけの問題ではなく、むしろ、自然と対峙している農業生産者自身の問題である。今日、多くの農民は、化学的、人工的農業に巻き込まれ、自然の声に耳を傾ける余裕を失ってきている。

従って、伝統食である「和食」を生活の中に取り入れるだけでは済まない問題である。生産者、消費者を問わず、私たちの生活の原点である“人間の自然性”、“自然の自然性”を取り戻していかなければならない。

かつて一寒村にすぎなかった桐原村は、日本一の長寿村として一躍脚光を浴びることになったが、この村は、他の日本の各村と同様、地域の自然に依存する自給の生活を送っていた。その土地に適した作物を育て、自家栽培した種子の中から最良の種子を選び出し、保存していく。種子の交換やそれぞれの作物の育て方など、地域の人たちとの交流の中で知識や技術の情報を交換し合い、それらを共有し合っていく。作った作物は自分たちの食材であり、各家の台所に直結する。食材をどのように加工したり、貯蔵するかやその情報交換についても同様である。

こうした自然と人間との直接的な関わり方を通じての、人と人との交流、そして何よりも他人や行政など他から強制されたのではない自律的で、自由な世界がそこにはあった。しかし、当地の人々にとっては、それとても、いわば“強いられた”（運命的な）自給の生活であったから、当地の人々には、そのこと、つまり人間と自然が一体化している理想状態であるということの認識すらなかった。

当時の村の人々からすると、“貧しい生活からの脱却”（貧しさからの解放）こそが生活目標であったので、かつての自給自足の価値に気付く暇もなく^(注18)、やがて押し寄せてくる高度

経済成長の波に身を任せていくことになるのである。

村の若者は、都会に就職、進学先を求めて離村し、村に残る人たちも近くの工場などで働き現金収入を得る兼業農家となる。近くの町にもスーパーマーケットが進出し、食事内容も大きく変わってくる。

「地域の自然」を生かし^(注19)、そこに根付いた食文化を復権させるためには、その地域に老若男女が定住して、地域の自然を利用し、また利用することによって自然をより豊かなものにしていくエコロジカルな関係である「自給の理論」を取り戻すことである。そしてそのためには、国や地方自治体の政策的な支えが必要となろう。いずれにせよ、人々やそれぞれの地域の多様な生き方を容認し、その独自性、自立性を育てていくことが重要であると考ええる。

(2008.01.10記)

一注一

(注1) これまでモンサント社が起こした訴訟は550件にのぼるといふ（2003年7月現在）。遺伝子組み換え作物の種子をモ社から買った農家は、その契約通りに毎年種子を買い続けなければならない。もしその通りにしないと、同社から契約違反で訴えられる。つまり、契約農家による自家採種や種子保存は一切禁じられている。そればかりではなく、カナダの農民パーシー・シュマイザー氏のように、自分の畑に他の畑から飛んできたGMOの種子が存在することが判明した場合、その汚染を受けた側の農家が賠償金を支払うよう請求されるのである。このように、モ社は生物特許という武器を手に入れ、これにより農民の自由を奪っているのである。（安田節子のGMOコラム「モンサント社の訴訟戦略」／「食政策センタ

一、ビジョン21」より)

<http://www.yasudasettsuko.com/gmo/column/030728.htm>

- (注2) 1960年代から80年代にかけて、世界の多国籍化学企業は競って種子会社の買収に乗り出してくる。米国内だけでも100~150社の種子会社が多国籍企業に買収され、その参加の子会社になったという。その経緯についてはつぎの書に詳しい。

(久野秀二著『アグリビジネスと遺伝子組み換え作物』日本経済評論社(2002))

- (注3) これについては本文中で後述するが、下記の書で指摘されている。

H.ブレイヴァマン『労働と独占資本』岩波書店(1974)

- (注4) テオドル・ベスター『築地』木楽社(2004)

- (注5) 岩村暢子『普通の家族が一番怖い<徹底調査! 破滅する日本の食卓>』新潮社(2007)

- (注6) マリノウスキー『文化の科学的理論』岩波書店(1958)

- (注7) 挾本佳代「テキスタイル研究の視座」(田中優子編『手仕事の現在』法政大学出版局(2007)所収論文)

- (注8) バリー・コモナー『なにが環境の破壊を招いたか』(The closing circle)(1972)

- (注9) K.W.カップ『私的企業と社会的費用: 現代資本主義における公害の問題』岩波書店(1959)

- (注10) なお、欧米先進工業国の多国籍企業が開発した作物品種による農業国の経済支配という側面に加えて、農業国(第一次産品の生産国)が工業化を押し進める意欲をくじくために欧米諸国が農業国の未加工品への関税を低く、また加工品への関税を高く設定する、いわゆる「傾斜関税」の問題がある。これについては、J.スティグリッツが、

下記の書で、今日の自由貿易を妨げるものだとし、その不平等性を批判している。

J.スティグリッツ『世界に格差をバラ撒いたグローバリズム』徳間書店(2006)

- (注11) テリー・イーグルトン『文化とは何か』松柏社(2006)

- (注12) J.Rifkin, The Age of Access, a member of Penguin Putnam Inc. (2000)

(ジェレミー・リフキン『エイジ・オブ・アクセス』集英社(2001))

- (注13) バンダナ・シバ『バイオパイラシー』緑風出版(1997)

- (注14) 戦後日本の食生活が、アメリカの占領政策の下で、余剰農産物としての小麦が売り込まれてきたことによって大きく変わってくる。その経緯については、下記の書に詳しい。

高嶋光雪『日本侵攻アメリカ小麦戦略』家の光協会(1979)

また、下記の書は、なぜ“コメ”が日本人の主食の座を占めるに至ったのか、コメと日本の風土との関係、コメの栄養学的考察、さらには戦後のアメリカの小麦戦略による日本食から欧米食への推移について考察している。

滝沢昭義『毀された日本の食をとり戻す』筑摩書房(2007)

- (注15) なお、ここでの叙述は下記の本に基づいている。

農文協文化部編『短命化が始まった——長寿村での「食意識」の変化——』農文協(人間選書78)(1986)

日本の山間部の農村では、コメの文化以前の農耕文化であるムギやイモの文化であった。これについては、つぎの書が詳しい。

中尾佐助著『栽培植物と農耕の起源』岩波新書(1966)

佐々木高明『稲作以前』日本放送出版協会（1971）

- （注16） ジャガイモのことを、当地では「セイダ」と呼んでいるが、これは、天明の飢饉の時に救荒作物として九州からジャガイモの種を取り寄せ、栽培を奨励した当地の代官、中井清太夫にちなんだものだといわれている。ジャガイモは、煮物にしたり、皮ごとゆでてネギ味噌をつけて間食に食したが、種イモにならないような小玉のイモは、油いためし、味噌をつけて副食にした。これが「セイダのタマジ」である（『短命化が始まった』28頁）。

- （注17） 小泉武夫“脂嗜好「食の墮落」は民族の危機”（朝日新聞07.1.15論壇）

- （注18） ただし、この当時（昭和43年（1978）頃）村に残ったお年寄りたちの中には、かつての村の暮らしの中にあったなつかしい空気のようなものが残っており、例えば食べ物に対するこだわりがある。桐原を代表するものの一つに酒まんじゅうがあるが、これは、麦こうじ（大麦）で甘酒を作り、中にあんこや味噌を入れたものである。材料は、すべてこの村のものである。お年寄りたち

は、「ここの小麦は地粉で黒っぽいが、外で買った小麦粉は真っ白で旨くない」などといい、自分たちの村の伝統食を誇らしげに語っていたという（『短命化が始まった』18頁）。

- （注19） 地域の自然を生かし、そこに生態系共同体としての集落の再生をはかることを提唱、さらには、エコロジカルな原理に即して市場経済を再構築するビジョンを打ち出している書として、とりあえずつぎの三冊をあげておこう。

本野一郎『いのちの秩序農の力』コモンズ（2006）

アミタ持続可能経済研究所『自然産業の世紀』創森社（2006）

P.ホーケン、A.ロビンズ他『自然資本の経済』日本経済新聞社（1979）

※なお、この研究を通じて、食の文化、農の文化を考える上ですぐれた洞察を行っている本に出会うことができた。すなわち、ジャック・バロー『食の文化史』筑摩書房（1997）である。

（なかた しげあつ、元本学科教授）