

海外へ行くと積極的にその国のものを食べる。まだ私が知らないおいしいものがこの世にはいっぱいあると思うので、なるべく多くの「はじめての味」を楽しみたい。だからメニューに「知らない料理」があればそれを食べてみる。そんな中で「気に入ったけれど日本では手に入らない食材」に出合うこともある。

40年ほど前のエジプトでの体験。もともと遺跡と博物館見物が目的で、食事は体力維持ができればよいくらいに思っていたのだが……。ある時、(エジプトの方には失礼な言い方だが) 珍しく「おいしいー」と思えるスープに出合った。濃緑色でドロドロとしている。「これは何という野菜ですか?」と聞いてもウェイターは「野菜です。葉っぱです」としか答えてくれない。帰国してからエジプト考古学者の吉村作治先生に尋ねてみた。

「モロヘイヤという薬物野菜だ。おいしいよね! 日本では手に入らないからプランターで育ててるんだ。次に収穫できたら分けてあげるね」と言われた。そんなやりとりから数年、国産のモロヘイヤがスーパーに出回り始めた。

同じような経験をもうひとつ。イタリア人と結婚してローマで暮らしている人が「今が時期なの! これは日本では食べられないからぜひ!」と勧めてくれたのはフンギボルチーニというキノコとルッコラのパスタ。本当においしかったので、彼女の勧めてくれた乾燥フンギボルチーニを大量に買って帰った。しばらくすると輸入品の同じ乾燥キノコが近所のスーパーで出回るようになっており、ルッコラも「国産」としていつの間にかおなじみの野菜になっている。農業に関わる人たちのチャレンジ精神が日本の食を豊かにしてくれているとつくづく感じる。

そのチャレンジ精神が、果物をはじめとする「世界ー!」と胸をはって言える農産物を生み出し続けている。伝統の食文化を守りながら、新しい味も開拓し続ける。つまり「食」とは「文化の形」なのだろう。

F



マンガ家
里中 満智子

さとなか まちこ
1948年大阪府生まれ。高校2年生の時『ピアの肖像』で第1回講談社新人漫画賞受賞。74年『あした輝く』『姫がいく!』の両作品で講談社出版文化賞を、82年『狩人の星座』で講談社漫画賞を受賞。2006年全作品および文化活動に対し文部科学大臣賞受賞。2010年文化庁長官表彰受章。公益社団法人日本漫画家協会理事長。

食のチャレンジ精神



Report on research

巣ごもりで健康志向と 簡便化志向が上昇 コロナ禍で 産地応援の意識が上昇

—消費者動向調査(2021年1月調査)—

新型コロナウイルスの影響が続くなか、消費者の食品購入方法や食への意識にはどのような変化があったのか。2021年1月に実施した消費者動向調査の結果について紹介します。

食に関する志向

消費者の食や農業に関する意識・意向を把握するため、日本公庫では、毎年1月と7月の2回、消費者動向調査を実施しています。今回調査では、毎回実施する食

に関する志向のほか、新型コロナウイルスの影響による消費者の行動変化を探るため、食品購入方法や産地応援の意識の変化について調査しました。

コロナで高まる健康志向

現在の食の志向は、前回に引き続き「健康志向」「簡便化志向」「経済性志向」が3大志向となりました。図1。今回の調査では低下傾向にあった「健康志向」(41・4%、前回比+1・7ポイント)が上昇に転じたほか、「簡便化志向」(37・3%、

同+3・7ポイント)が上昇し、「経済性志向」(35・5%、同▲2・2ポイント)が低下しました。「健康志向」は、感染拡大を受けて健康面への配慮が求められたことで上昇、「簡便化志向」は、巣ごもりの長期化により家庭での調理回数が増え、よ

り簡易な調理方法が望まれたことで上昇したと考えられます。

家族構成別に見ると、「1人暮らし世帯」では「簡便化志向」と「経済性志向」が高い割合となりました。「夫婦のみ」「親+本人+子ども」「本人+子ども」の世帯では「健康志向」が高い割合となりました。

年代別で見ると、「健康志向」は40代、50代を除く年代で上昇し、「簡便化志向」は20代、70代を除く年代で上昇しました。図2。「経済性志向」は40代で2半期連続の上昇となった一方、20代および50〜70代では低下しました。

食料品を購入するときに原材料が国産品かどうかを「気にかける」割合(74・1%)は横ばいで推移しました。図3。年代別に見ると、年代が高くなるほど「気にかける」割合が高くなりました。「割高でも国産品を選ぶ」は、58・9%と過半を維持しつつ横ばいで推移した一方、「国産品へのこだわりはない」は14・8%となり、前回調査に引き続き低下しました。図4。

食品の購入方法の変化

コロナ禍の影響による食品の購入方法の変化については、「変化があった」(29・6%、前回比+3・8ポイント)との回答割合が上昇し、

特に男性(28・4%、同+6・9ポイント)において顕著な動きとなりました。図5。

購入の仕方に変化があった回答者のうち、56・1%が収束後「今後も続ける」と回答、年代別で見ると20〜40代で6割を超えました。図6。「コロナ拡大前に戻る」と回答したのは60代が3割となり、他の年代と比べて高くなりました。

また、コロナ禍の影響により利用機会が増加した購入方法は、「インターネット」(34・1%)が最も多く、次いで「テイクアウト」(30・6%)、「量販店・スーパー」(30・2%)となりました。図7。

さらに、インターネットでの購入が増えた品目について、「日々の生活用」「特別の日用」それぞれにおいて尋ねると、いずれも「菓子」が最も多く、次いで「アルコール類」となりました。図8。「菓子」および「アルコール類」のインターネット購入が増えたことから、長引く外出自粛の影響から、巣ごもり飲食を楽しむという消費者の意識が伺えます。

また、「特別の日用」に購入が増えた品目を年代別で見ると、「肉類」は30代で相対的に高く、「アルコール類」は20代から60代にかけて年代が上がるほど高くなりました。

食に関する志向

図1 現在の食の志向(上位)の推移(2つまで回答)

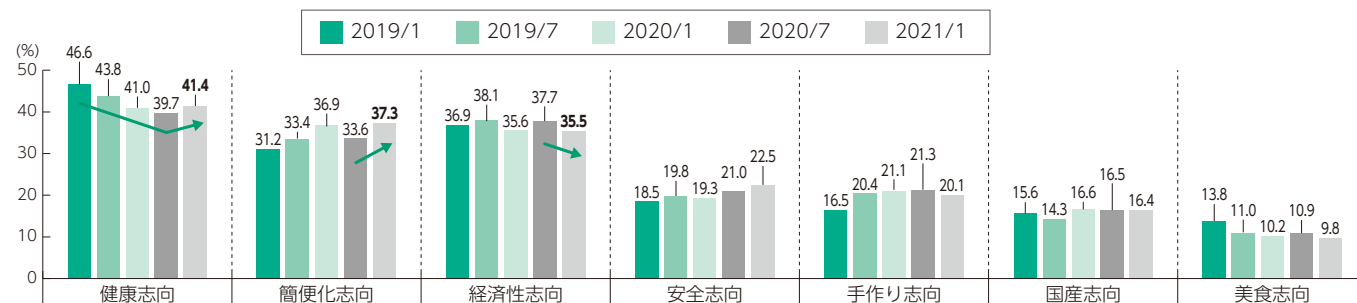
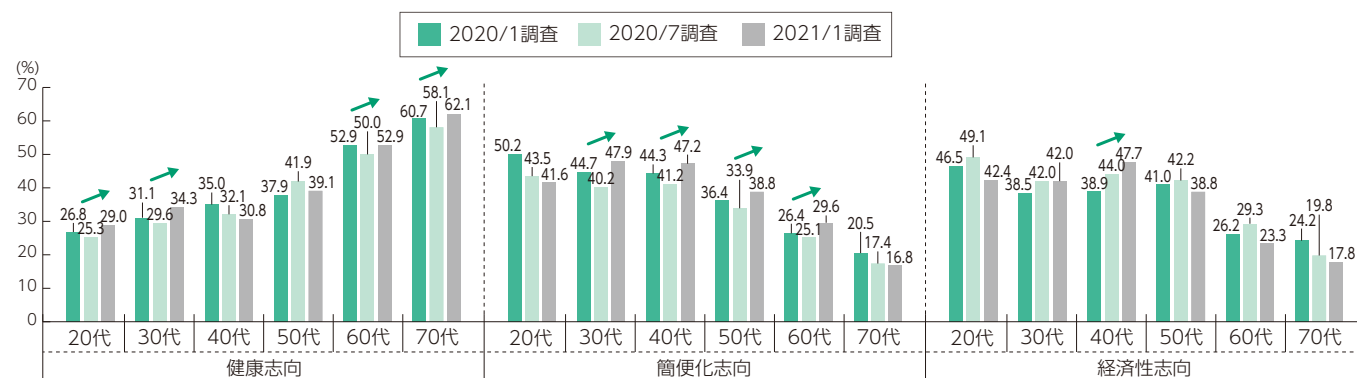


図2 年代別 現在の食の志向(上位)(上位2つ回答)



国産品購入に関する意向

図3 食料品を購入するときに国産品かどうかを気にかけるか

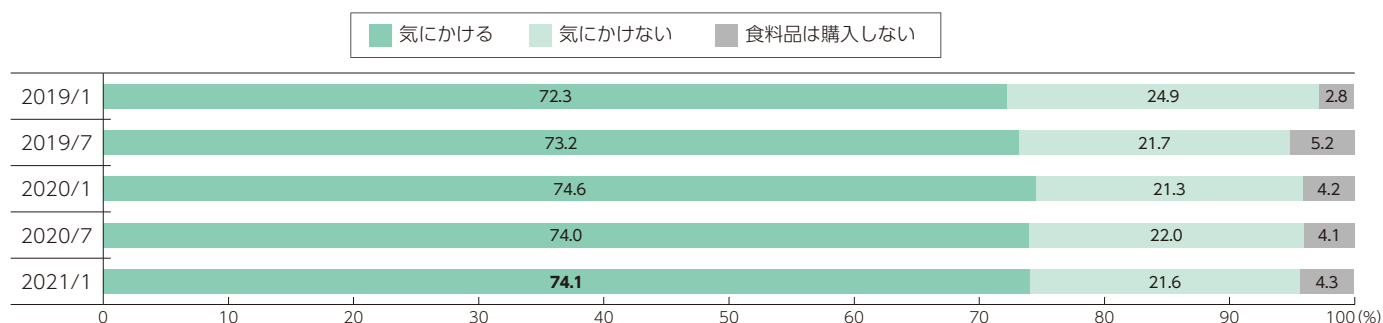
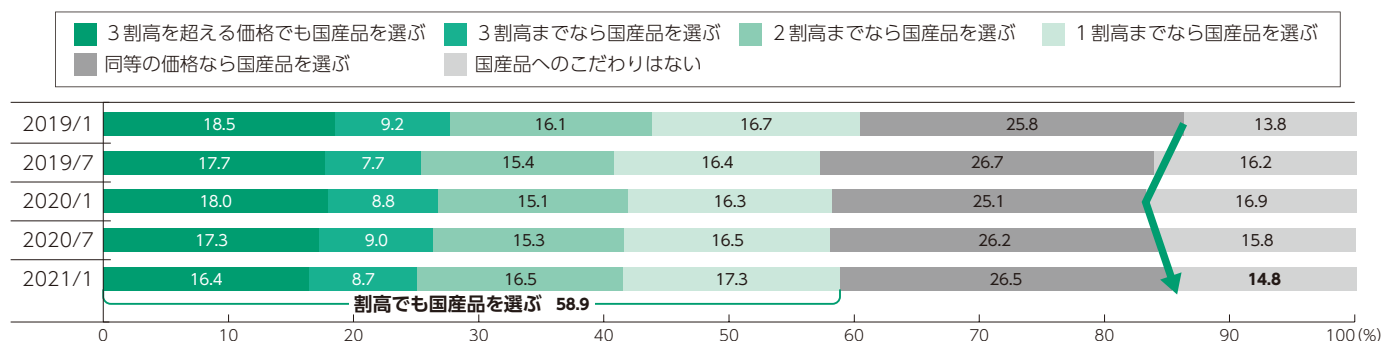


図4 国産食品の輸入食品に対する価格許容度の推移



新型コロナウイルス感染症の拡大の影響による食品購入方法の変化

図5 新型コロナウイルス感染症の拡大による食品購入方法の変化(全体、男女別)

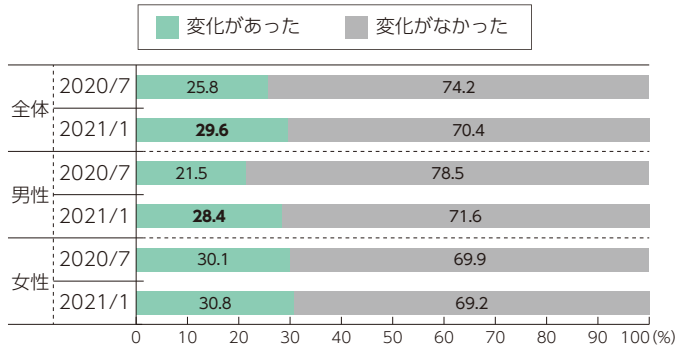


図6 コロナ禍の影響により利用が増えた購入方法は収束後にどうするか、年代別

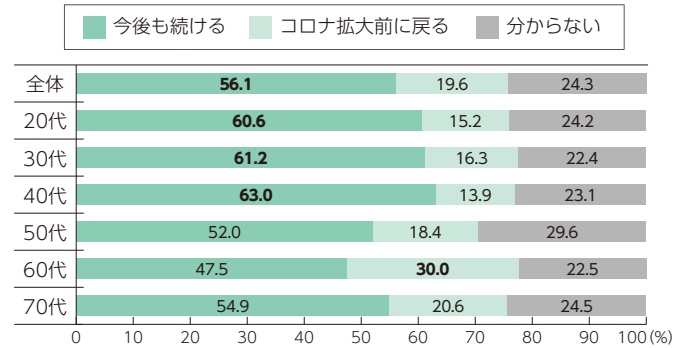


図7 コロナ禍の影響により利用する機会や量が増加した購入方法(複数回答3つまで)

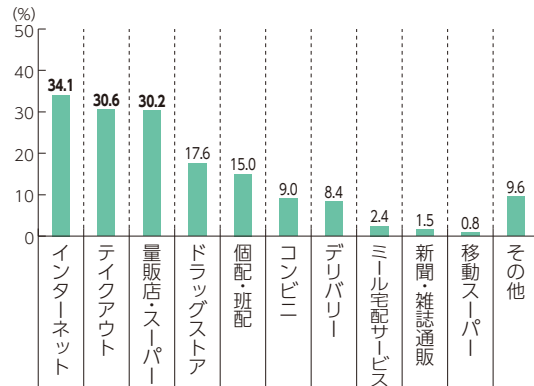
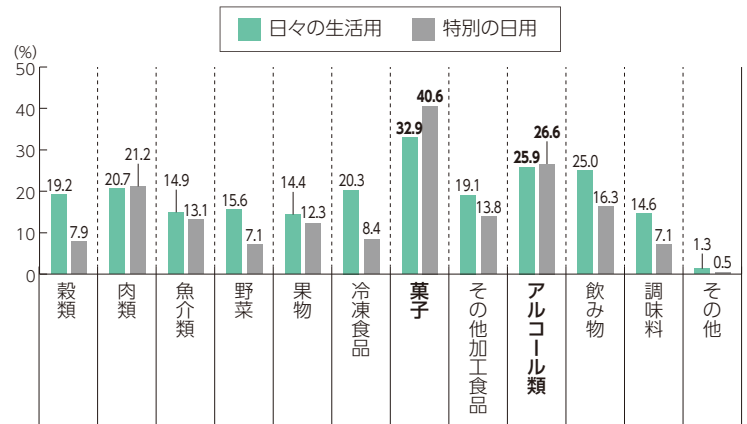
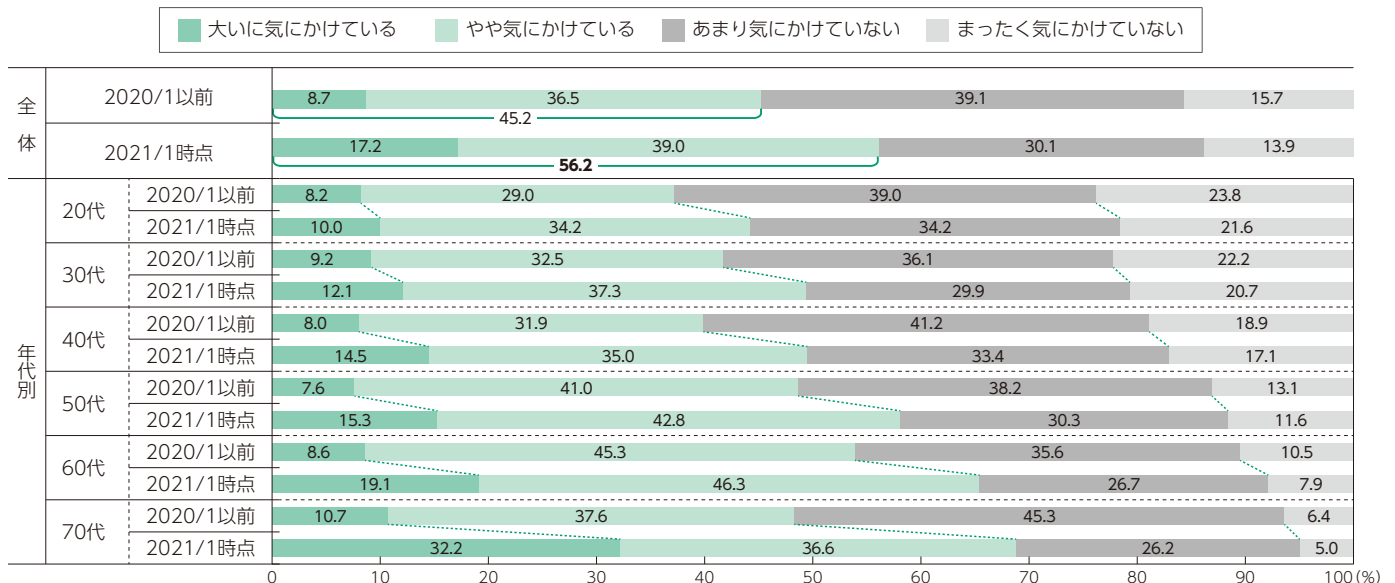


図8 農林水産物・食品のインターネット購入(購入が増えた品目)(複数回答)



国内の農林水産業・産地を応援する意識の変化

図9 コロナ禍以前(令和2年1月以前)と現在、それぞれの時点の消費行動について最もあてはまるものを1つ選択



産地応援の意識の変化

若年層に出身地を応援する傾向

消費行動における国内の農林水産業・産地を応援する意識は、「大いに気にかけている」と「やや気にかけている」をあわせた回答割合が過半数(56.2%)となりました

【図9】この割合は、コロナ禍以前(令和2年1月以前を振り返ったときの回答)と比べ11.0ポイント高くなっており、コロナ禍を受けて、国内の農林水産業・産地を応援する意識が上向いていることがうかがえます。産地の応援を「大いに気にかけている」と「やや気にかけている」をあわせた回答割合は、年代が上がるほど高くなる傾向となりました。

産地の応援を「大いに気にかけている」または「やや気にかけている」とした理由は、男女ともに「地域産品が好き」が最も高くなりま

した。20代では「自分の出身地」という理由が最も高く、また他の世代と比べて「生産者のファン」という回答の割合が高くなりました

【図10】国内の農林水産業・産地の応援を気にかけて今後の消費行動について「購入頻度を増やしたい」または「新たに購入したい」と回答した割合は、産地の応援を気にかける度合いに応じて高くなる傾向となりました。

結果の詳細は日本公庫ホームページに掲載しています。



こちらからご覧いただけます



(情報企画部 坂本 翠)

【調査概要】

● 調査対象 全国の20代～70代の男女2000人(男女各1000人)

● 調査時期 2021年1月1日

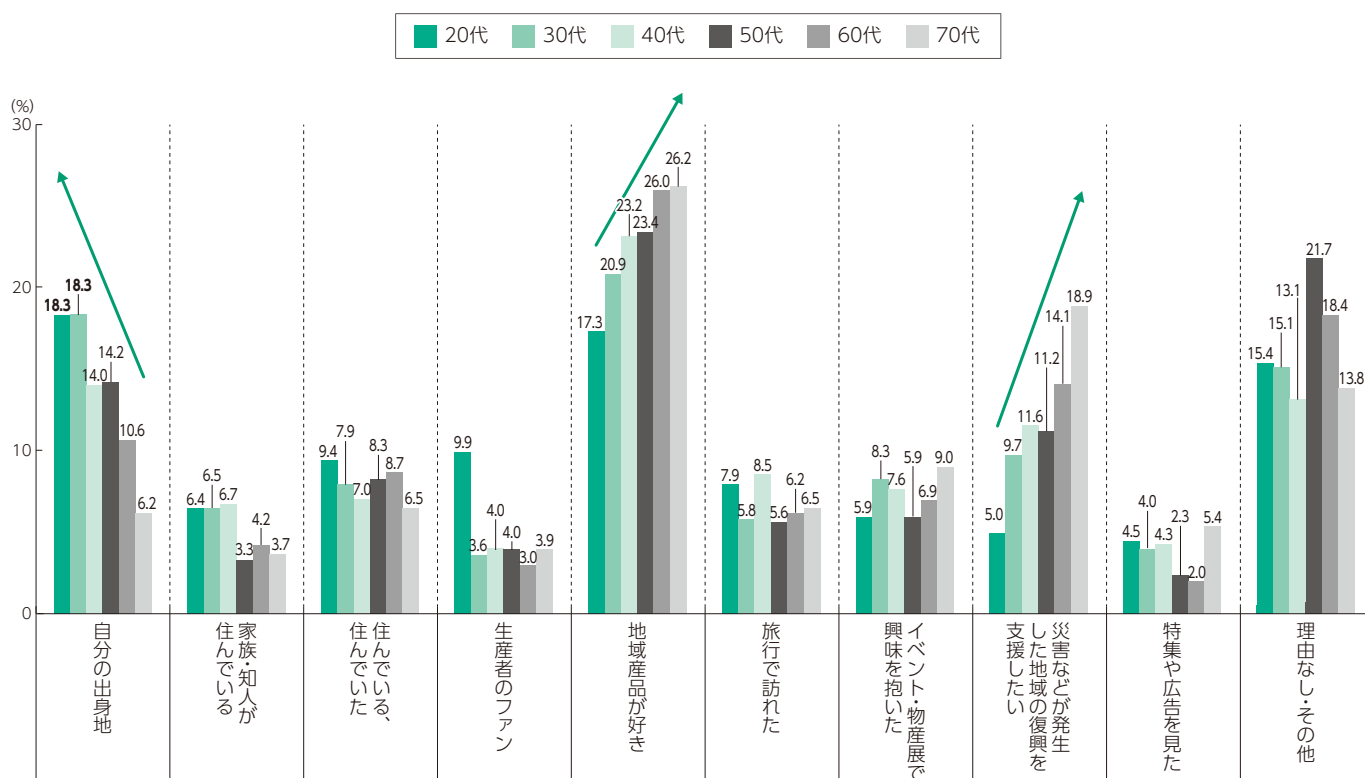
● 調査方法 インターネットによるアンケート

注1

本文中の▲は、マイナスを示します。

注2: 図は四捨五入の関係上、合計が100%にならない場合があります。

図10 国内の農林水産業・産地を応援する理由【年代別】
 (「大いに気にかけている」「やや気にかけている」と回答した方／複数回答)



ファームサイド株式会社 代表取締役

佐川 友彦



● さがわともひこ ●
1984年群馬県生まれ。東京大学大学院農学生命科学研究科修士。参画した阿部梨園（栃木県宇都宮市）で経営改善を主導し、その事例をウェブサイトに「阿部梨園の知恵袋」として無料公開している。講演やコンサルティングで全国各地を回る。著書に『東大卒、農家の右腕になる。小さな経営改善ノウハウ100』（ダイヤモンド社）

競

争が激化している現代では、農業における経営管理の重要性は年々増しており、戦略やマネジメント次第で将来に大きな差がつかます。たしかに制度や補助金は便利になり、生産技術も進歩しました。しかし、農業経営体が正しく合理的にマネジメントされていないようであれば、それらがのれんに腕押しなのはおわかりかと思えます。

国も業界も、法人化や経営の高度化を後押ししています。自治体などを窓口にも、専門家による指導も増えました。これもまた、成果の出ている事例があるものの、業界全体の経営水準を引き上げるにはいたっていません。何かが足りず、十分に機能していないのです。私はギャップを埋めるヒントを、勤める農園の現場で見つけました。

私は農業分野を中心に、経営コンサルティングや改善支援、セミナー講師などをおこなっています。外資系メーカーで研究開発に従事した後、2014年から4年にわたり、栃木県宇都宮市にある個人経

営の梨農園、阿部梨園で常勤のマネージャーを務めました。

阿部梨園では3年半で大小500件の経営改善、業務改善を推進しました。当初の梨園は梨の栽培技術や品質は申し分なく、引き合いや顧客が増えていく状況だったものの、経営や雇用は顧みられず、課題山積だったのです。そこに私が加わり、作業場や事務所の環境改善を手始めに、会計や労務など社内制度の見直し、従業員の待遇改善や組織開発、梨の販売促進まで全方位的に経営を見直しました。

結果として阿部梨園は直売率100%を達成したうえに、生産性も改善し、当初の経営課題の多くが解決しました。一丸となって良い農園をめざすことで、従業員の意欲向上や組織開発の面でも劇的な効果が表れています。

生産技術の情報が十分に共有されている農業界であっても、経営実務に関しては圧倒的な情報不足です。経営管理に必要なシステムやバックオフィス

の整備、従業員教育から組織開発まで、何をどう進めたら良いかわからない多くの生産者が二の足を踏んでいます。経営改善のために必要な情報やツール、支援はまだ不足しており整備が急務です。

そ

こで、これから改善に取り組む同志の一助になればとウェブサイト(*)を立ち上げ、私

たちの小さな経営改善事例300件を無料公開しています。これはクラウドファンディングで多数の方々から支援を受けてつくられたものであり、全国の生産者の皆さんにご愛用いただいています。このプロジェクトを通して意欲ある生産者や産地との経営改善ネットワークが大きく広がりました。全国規模で協調しながら経営ノウハウのオープンソース化と、課題解決に必要なサービスの提供を進めています。さらに経営改善の可能性を広めるべく、昨年9月に、阿部梨園での知見を書籍にまとめました。

農家の経営改善を実質化するには、支援者も本気で農業経営の現場へ踏み込まなければなりません。同じ船に乗り、共に行動して初めて、血の通った「生きた経営改善」になります。支援側の皆さんにはぜひ、自分の足で現場に立ち、切なる悩みや課題と向

き合っていたきたいです。森ばかり見るのではなく、木を見てください。

阿部梨園の経営改善の合言葉は、「小さいことに忠実に」でした。大きな施策から順に取り組むと、必然的に細部がないがしろにされます。大きな投資によって幾分か利益が生まれても、現場の小さな課題に足をとられたままでは、経営発展は思うように進みません。日々の業務や現場を見直して、隅々まで最適化を図るべきです。ディテールを磨き上げる過程で、核心の価値観や方向性が明確になります。小さい改善というPDCA(計画・実行・評価・改善)の手法を通して、合理化や最適化を学んでからであれば、大きな投資の効果も高まるでしょう。

以上の話は、ともすれば明るい材料が少なく見える農業でも、目を皿にして現場を見直せば、100を超える改善の余地があったという証左です。これは伸びしろであり、希望だといえるのではないのでしょうか。生産者と支援者が本気で手を取り合い、各地で経営改善の花が咲く、そんな未来を期待して啓蒙活動が続けたいと思います。 

(*) 阿部梨園の知恵袋

<https://tips.abe-nashien.com>



こちらからご覧いただけます

年々、重要性を増す農業の経営管理 経営ノウハウをオープン・ソース化

香港人の台所「街市」を訪ねて

2019年の香港での民主化デモ・抗議活動はご記憶に新しいところでしょう。大規模デモの際には、営業を見合わせた店舗も多く、小売業への深刻な影響が懸念されていました。しかし現在、デモ活動はまったく起きておらず、香港市民は平穏な日常を過ごしています。スーパーやデパートなども活気を取り戻しています。

香港で、一年間で最も活気のあつた時期と言えは春節（旧正月）です。今年は2月12〜15日でした。

この時期、街頭には赤色や金色の盛大な装飾があふれ、中華系の華やかな雰囲気包まれます。日本のおせち料理にあたるのが、香港の無形文化遺産にも登録されている伝統料理「盆菜」^{ブンサイ}。牡蠣やアワ

びなど縁起を担いだ高級食材がたくさん入った、豪華な鍋料理です。家族が集まった際などに大勢で食べる料理なので、残念ながら私はまだ食べたことはありません。

香港はもともと漁村であつたことから、水産物が食生活に根づいています。「街市」^{ガイシ}とよばれるウェットマーケット（生鮮市場）では、新鮮な魚介が安価で販売されています。街市はいたるところにあり、青果物や肉類なども取り扱っているため、地元住人や飲食店が日常的に利用しています。一方、広東語しか通じないため外国人にはハードルが高く、なかなか利用されていないようです。私は、広東語

習得のためにも鋭意チャレンジしています。

さて、香港は日本からの農林水産物・食品の最大の輸出国です。一部の食品を除いて輸入規制や関税がないため輸出に取り組みやすい地域ということもあつて、16年連続で首位を走っています。

日系デパート・量販店、香港系の大手スーパーマーケット・チェーンなどで日本産食品が幅広く取り扱われています。また、香港統計局（2021年4月16日現在）によると2020年の日本料理店の店舗数は1330店です。中華料理店を除く外国料理店としては最も多い数で、飲食店全体の約7・7%を占めています。日本食の安全・安心というイメージに加えて、多くの香港人が日本を訪れ

日本の食を体験していることが背景にあります。

コロナ禍で日本と香港の自由往来ができない現在、香港バイヤーは目新しい日本産食品を求めており、ジェトロ香港ではオンライン商談の機会を積極的に提供することで、その声に応えています。先般、私がかかわったオンライン商談で輸出が始まった鶏卵、日本酒などを香港で見かけうれしくなりました。今後とも、魅力的な日本産食品の紹介に努めていきます。



街市の様子

ぶり 食探訪

地球の街から

香港



旧正月の初詣



香港系スーパーの日本産食品売場

柴田 祐作 SHIBATA Yusaku

プロフィール

1984年福岡県生まれ。2011年日本政策金融公庫農林水産事業入庫。20年10月から日本貿易振興機構（ジェトロ）の香港事務所に外向。日本産農林水産物・食品の輸出支援に関する業務を担当している。

法面にリモコン式草刈機

国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構

企画戦略本部 スマート農業研究管理役

長崎 裕司

わ が国における農作業の機械化は、ロボットトラクタをはじめとしたスマート農機類の導入により、超省力化のステージに入りつつあります。

水稲作では1945年時点で10^ア当たり250時間を要していた作業労働時間が、高度経済成長期のトラクタや田植機、コンバインの普及や90年代の多条化・高速化などの取り組みにより、2000年には35時間に減りました。さらに現在では直播技術の普及などもあり、20時間の水準に至っています。

しかし、中山間地域をはじめとした水田畦畔・法面の草刈りについては、刈払機による人力作業に依存しており、農作業事故に占める割合も依然として高くなっています。また、棚田の圃場整備では、長さが10^{メートル}を超える長大な法面が生じ、草刈り作業の負担が増加する問題も生じるなど、営農改善と草刈り作業は切り離せない関係にあります。

刈払機は1960年ごろにわが国で開発され、農林業用として広く普及しています。営農用の刈りとしては「チップソー（丸鋸の刃）」が多く用いられています。障害物が多い場所ではひも状の「ナイロンコード刃」も用いられませんが、周辺への飛散や傾斜地での足場の確認など安全に十分留意した作業が必要となります。また、エンジンの回転数を変えるスロットルレバーが固定式からトリガー式に代わるなど安全対策も進んできています。

近年では、人が足場の整った見通しの良い場所から操作でき、軽トラで運搬可能な

小型のリモコン式草刈機が法面の草刈り作業に使われ始めています。電動式とエンジン式があり、適用できる傾斜は20〜45度程度まで、価格帯も100万円から300万円を超えるものまで多様です。落下・転倒防止や障害物への注意の他、電動式はバッテリー交換に、エンジン式は傾斜角度による緊急停止に留意すべきですが、適用場面さえ適切であれば確実に省力・軽労化効果が得られます。

しかし、いまのところあらゆる条件に対応できる万能なリモコン式草刈機はなく、今後もすぐに出てくることはありません。また、コスト面からも共同や受委託での運用が主となることから、それぞれの地域に適した機械を選定し、適用する畦畔や法面条件を事前に把握して、刈払機を含む複数の草刈り手段を使い分け、草刈り作業における農作業事故をなくす取り組みにつなげることが重要です。完全自動の草刈りロボットの開発、実用化が待たれるところです。



リモコン式草刈機の法面実演（広島県東広島市で／2019年8月22日）

Profile

ながさき ゆうじ

1988年農林水産省入省。農研機構、農林水産技術会議事務局にて、それぞれ、中山間農業に係る農業機械・農作業システム・施設園芸に関する研究開発、産学官連携活動に従事。2017年以降は農研機構本部にて、生産現場の強化・経営力の強化に向けた研究開発の一環として、スマート農業推進に係る企画業務などを担当。

俳句が 告げる季節

ほたる呼ぶもう会へぬひと呼ぶやうに

雨の匂いが濃くなってくると、螢が見たくなる。生まれて初めて見た螢は、ふるさとの夜の畦道^{あぜ}。祖母の手をぎゅっと握り、暗くぬかるんだ道を、恐る恐る歩いた。ほら、と祖母の声がして、顔を上げると、光の点々が。これなあに、と不思議がった自分も、すっかり遠い記憶の中にいる。



撮影地／三重県熊野市 ©宮武 健仁

俳人 大高 翔

おおたか しょう
徳島県阿南市生まれ。13歳より作句。藍花(あいばな)副主宰、俳人協会幹事。第四句集『帰帆』にて第一回俳句大学大賞。

【季語】螢(季=仲夏)

語源は「火垂る」「星垂る」「火照る」などと言われる。卵、幼虫、サナギと、一生を通じて光っている。主に、六月を盛りとして、水辺を光りながら飛び交う。万葉集に「螢なす」を「ほのか」の枕詞として使う用例がある。

螢を人の靈魂と見たり、燃える恋の思いを託したりと、古くから和歌に詠まれていた。いまも「螢合戦」「平家螢」「源氏螢」の語が、季語として定着している。

戦後、農業における殺虫剤DDT使用、水路のコンクリート化推進などの変化に伴い、螢の餌であるカワニナが減り、次第に水田の螢は見られなくなった。

参考文献：榎本好宏著『歳時記ものがたり』(本阿弥書店)、『日本大歳時記』(講談社)



全国から人が集うユニークな水族館 室戸の漁業の良さ伝え漁師も増えた

高知県室戸市

むろと廃校水族館 館長

若月 元樹



一風変わった水族館は大人気

2018年4月26日、高知県室戸市の旧椎名小学校は「むろと廃校水族館」として新たなスタートを切った。

屋外25メートルプールは、むろと廃校水族館最大の水槽だ。ウミガメやサメがゆったりと泳いでいる。校舎内廊下にある手洗い場だった流し台は、海水が入ったタッチプール。子どもたちには丁度いい高さで、土日などは混雑する人気スポットだ。理科室は、各学校などから勉強にやってくる実習生らと解剖実習ができるスペースに、また各テーブルには流し台が付いているので、そこも展示スペースとした。理科室自体を懐かしむ声も多く聞かれる。

家庭科室は調理実習の場だ。室戸の漁師を講師に招き、地元で水揚げされた魚をさばくプログラムも誕生した。図書室は、元々あった本は白アリ被害により処分されたが、近隣の廃校と

なった学校や私たちの手持ちの図書を並べ、実習生も活用できるようにになった。地元の中学生在が宿題をする場所にもなっている。

耐荷重の問題で水槽が設置できなかった教室には机とイスを並べ、何の変哲もない教室にした。しかし、これがよかった。教室で昼食の弁当を食べることを希望する団体やこの教室で授業をしてほしいという要望も多い。

廃校水族館には、個人はもちろん保・幼・小・中・高からの遠足や社会見学、修学旅行と、多くの人が足を運んでくれる。海外からのお客も多い。これほど沢山の人が訪れる廃校が他にあるであろうか。また専門学校生や大学生も全国から訪れ、実習や研究で利用する。当館を訪れた学生が3年連続で室戸の漁師になった。

廃校水族館を室戸市の指定管理者として運営する私たちは、NPO法人日本ウミガメ協議会という組織である。全国のウミガメ関係者と連携しながら、ウミガメの調査や研究を重ね、そ

の蓄積を元に効果的なウミガメの保全を考える活動をしている。なぜ、カメ屋が水族館を運営するのか。なぜ、廃校を活用するのか。その答えはカメ屋だからということに尽きる。

ウミガメにかかわろうとすると、基本的に自然の豊かな海がある場所をめざすことになる。そのような地域はほぼ過疎化が進んでいる。そして廃校が点在している。かつて室戸市に16校あった小学校のうち、残っているのはわずか5校。室戸市民の多くが母校を失った。

一般的な感覚では深刻な事態であるかも知れないが、人口が減るとウミガメの産卵環境としては好条件となる。また、漁業が盛んな地域であれば、誤って網に入ったウミガメを調べることもできる。室戸は漁師町であり、大型の定置網漁が盛んな地域で、野生のウミガメとの出合いが豊富な場所なのである。

その他、ウミガメとかかわりが持てる場所といえは水族館であろう。日本ウミガメ協議会に

profile

若月 元樹 わかつき もとき

1974年広島県出身。大学卒業後、サラリーマンを経て大学院進学。大学院修了後にNPO法人日本ウミガメ協議会に入る。高知県の室戸での定置網に入るウミガメの調査や、沖縄の八重山諸島にある人口200人の黒島にある研究所の運営にかかわる。2003年に室戸へ赴任し、7カ月間の調査ののち、黒島へ。18年から再び室戸市で、「むろと廃校水族館」の運営にかかわっている。

NPO法人日本ウミガメ協議会

2001年ごろから高知県室戸市で定置網に入るウミガメの調査を開始し、03年からは職員が室戸に常駐して調査を継続。調査をさらに継続して実施できるよう、廃校利活用の募集に手を挙げたことがきっかけで、廃校となった小学校を水族館に改修。鉄道や高速道路のない室戸での水族館運営に厳しい見方がされていたが、創意工夫と身の丈に合った運営を心掛け、老若男女が訪れる場所をつくった。

集う人々は、日本各地で地元の砂浜を歩いてウミガメの産卵上陸を見守る人や大学などの研究者、そして水族館関係者である。

つまり、私たちは過疎地と水族館に深い縁がある。そんな私たちにとって、室戸市はとても魅力的な場所であり、楽しい場所にしか見えなかった。

当初は、廃校舎を博物館のような場所にし、いままでの調査で集めた標本などを展示する計画だった。しかし、室戸市が利活用を募集していた旧椎名小学校を見学した際、25メートルプールと低学年用の小プールが目に見え込んできた。「ここでウミガメが飼育できる」と感じ、当時の市長に「プールでウミガメを飼っていいですか」と質問した。このことがきっかけになり「廃校

水族館」計画はスタートした。

廃校を取り巻く負のスパイラル

高知県は「課題先進県」と呼ばれる地域である。高齢化や人口減少が全国的にもいち早く訪れた県であるようだ。そのなかでも室戸市は、捕鯨やマグロ漁の衰退に伴って人口減少が加速した。次々と学校が姿を消し、旧椎名小学校は2001年度から子どもたちの声が消えた。その後、18年に水族館がオープンするまで、ずっと活用されていなかった。それは当然である。

廃校になるということは、その地域に子どもが居ないということだ。子どもが居ないということは子育て世代が居ない、つまり若者が居ないのだ。そのような地域で廃校を活用するよう

な活力があれば、そもそも廃校を回避できていたはずである。

他の地域から若者を呼べばいいということになるが、自分たちの子や孫が離れていった地域に、よその子や孫を引き寄せるのは容易ではない。また小学校は集落の中心的存在であり、歴史のある学校であれば家族何世代にもわたっての母校である。卒業生でもないよそ者に代々の母校を利用されることは面白くないであろう。

自分たちで活用はできず、よそ者にも活用してほしくないという負のスパイラルで長年放置された結果、雨漏りにより天井ははがれ、白アリによって壁や床が激しく傷み、活用以前に、建物として使える状態にするだけで相当なコストが生じる。それだけのコストを負担してまで活用



上：プールにはサメが泳ぐ。海外の観光客からは「日本の小学校にはプールがあるのか」と驚かれ、水泳を授業で教える日本の教育を垣間見られる場所にもなった

下：地元の椎名漁港のアカウミガメ。これからむろと廃校水族館へ

する者はいない。だから税金を使って大規模な改修が必要となる。廃校となった建物をよそ者に活用させるために税金が使われることは、住民感情として納得いかないのは当然だろう。

そんな状況を百も承知で、私たちは手を挙げた。そして、雨あられと浴びせられる批判にじつと耐え続けた。なぜ耐え続けられたかというところ、「自分たちの母校が水族館になるとしたら、なんて素敵なんだ」と、ワクワクしながら準備をしていたからだと思う。

楽しい工夫でローコスト運営

運営は、「損をしないように」と「お金をかけないように」を心がけた。ローコスト運営である。これは戦略でもなんでもなく、そもそも私たちには資金的余裕はなかった。室戸市の指定管理者として運営をしているが、指定管理料は0円。つまり、人件費や水道光熱費などの費用は全て入館料収入とグッズの売り上げで賄わなければならない。運営をするうえでの工夫は、徹底した簡素化である。



その老い展示の工夫

まず、もらった海洋生物を展示している。地元漁師や釣り人、磯遊びをしていた家族など、多くの人が持つてきてくれる。つまり、売れない魚、おいしくない魚、普段見かけない魚などだ。

次に、イルカやペンギン、アザラシなどは飼育しない。そもそも、施設面で飼育はできないが、餌の消費量が多く、獣医の雇用などにも必要となる。活魚車を持っていないので、軽トラの荷台

に水槽を置き、その水槽で運べるサイズの生き物だけを搬入している。そのため餌の消費も少なく、それに伴う冷凍庫など設備も最小限で済んでいる。

最後は、季節の魚を飼っていることだ。冬には冬の魚、夏には夏の魚を飼育している。水槽内の水をヒーターで温めたり、クーラーで冷やしたりするには相当な光熱費がかかる。そこで、一部の水槽を除いて、その季節の水温に合わせて魚を展示する。リピーターにとっても季節ごとに展示が変わって楽しめるメリットとなる。



その式・受付の効率化

入場料金は団体割・高齢者割・身障者割をはじめ、一切の割引をしていない。その分、大人600円、小中学生300円、未就学児無料と、全ての人を低料金にした。リピーターしてもらいやすい料金にしたので年間パスポートは発行しない。年パスの発行や管理にかかる手間を省いた。おかげで個人情報取り扱いもなくなって済んでいる。

また、時代に逆行しているようだが、電子決済を導入していない。受付業務の簡素化が狙いである。多種多様な支払い方法は負担になると考えており、いまのところは現金決済を続ける予定である。また、グッズの値段も50円単位で1円や5円、10円玉は極力使わない。



その参：学校機能を活用

学校という建物はさまざまな教室があり、それを活用するのは容易ではない。しかし、資

金に余裕のないわれわれは使い勝手がよいように改装するのではなく、学校本来の機能をそのまま活用する選択をした。

例えば、カーテンを買い替えてお金を節約するため、教材用の大きな地図で窓を覆った。その結果、「懐かしい」と喜ばれ、県外からの見学者は到達するまでのルートを指でなぞるなど、地図を楽しんでもらっている。

また、小学校だった施設を水族館にしたことによる幸運は、イベントなどの性質を学校に寄せたり、水族館に寄せたりと2施設分活用できることである。

元日には小学生を対象にイカ墨で書き初めをするイベントを開催、できあがった書き初め作品を教室に貼ると学校らしさがグレードアップする。

お盆の大混雑を避けるため、お盆期間中は朝6時半から開館し、ラジオ体操を実施した。すると朝から大勢の家族連れが訪れた。観光で訪れた家族連れにとっても、早朝に廃校水族館を見て回れば、時間的にもう1カ所や2カ所、訪れる場所が増えるというメリットがある。また、近隣住民の健康増進にも寄与した。

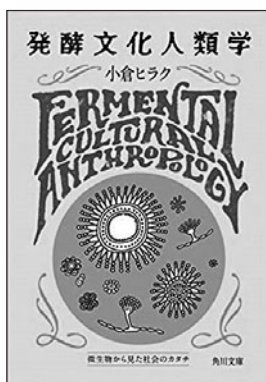
私のひそかな楽しみは、土日や祝日など、館内の自動販売機に売り切れのランプが点灯するのを見つけることだ。

子どもがいなくなつて廃校となつたこの場所を、子どもたちがめざして来る。このささやかな喜びを長く味わえるよう、今後も工夫を重ねて運営をしていこうと思う。

『発酵文化人類学』

微生物から見た社会のカタチ

小倉ヒラク 著 角川文庫



2020年6月発行・800円

微生物と人間の共存

青木宏高 (NPO「食材の寺小屋」理事)

「発酵文化人類学とは、発酵を通して、人類の暮らしにまつわる文化や技術の謎を解く学問」の定義が示されているが、実は、著者の小倉さんが勝手に作った造語だと明かす。発酵に向けた小倉さんの豊かな想像力である。

「塩を振った煮大豆とお味噌では、毎日食べたのは？」と問われたら、「もちろん、お味噌です」と答えるはず。しかし、考えてみると、煮大豆も味噌も、原料はほぼ同じなのになぜなのか。味噌には複雑な風味と香りがあり、毎日食べても全然飽きないからだろう。風味を生み出す秘密が微生物であり、微生物によって起きる見えない発酵作用による効果なのである。

では発酵とはどのようなことなのだろうか？「麹菌という特殊なカビ(細菌)が大豆にくっつ

くと味噌になる」。牛乳に乳酸菌がくっつくとヨーグルトができる。このように、微生物が人間に役立つ働きをすることが発酵と言われる。

つまり食べ物が時間とともに変化していくうちに、人間に有用な微生物が働いている過程に、腐らずに香りや味が増したり保存性が高まるレアケースを選別し、それをいつでも誰でも再現可能のメソッド(方法)に磨き上げていったのが発酵という「文化」である。

収穫した麦が洪水に冠水し、気づいたらブクブクと泡が立っていた。それを水に漬ければなしにして置いたらビールになり、捏ねて焼いたらパンになった。また、神様にお供えたご飯がカビたら酒になったから、みんなで飲んで宴をもよおした(『播磨風土記』8世紀)。

また、収穫したブドウを絞ったジュースを放っておいたら、ブドウの甘みが消え、代わりに独特の酸味とコクが生まれていた。ここには「腐敗」によって人間に有害な微生物が働いている。ザックリ言うと、「人間に役に立てば発酵、役に立たなければ腐敗である」。発酵とはコインの裏表になる。

味噌、醤油、ヨーグルト、日本酒、ワインなど、世界中にある発酵食品。小倉さんは「発酵」に魅せられ、日本だけでなく世界各地に伝承された美味なる食品を求めて旅をした。発酵の仕組みや人間と微生物との関わりを学ぶ中で、発酵には未来と過去があり、「微生物と人間の共存」は社会を見直すキーワードそのものだった、と。

読まれています 三省堂書店農林水産省売店 (2021年4月1日~4月30日)

タイトル	著者	出版社	税込価格
1 日本の農林水産業が世界を変える	本田 浩次／著	飛鳥新社	1,650円
2 農林水産省職員直伝「食材」のトリセツ	農林水産省／著	マガジンハウス	1,430円
3 農村政策の変貌 その軌跡と新たな構想	小田切 徳美／著	農山漁村文化協会	2,640円
4 週刊ダイヤモンド2021年3月20日号 儲かる農業2021	週刊ダイヤモンド	ダイヤモンド社	730円
5 マッキンゼーが読み解く食と農の未来	アンドレ・アンドニアン、川西 剛史、山田 唯人／著	日本経済新聞出版	2,200円
6 農業・農村政策の光と影	荒川 隆／著	全国酪農協会	1,650円
7 農政改革の原点 政策は反省の上に成り立つ	奥原 正明／著	日本経済新聞出版	1,760円
8 地図とデータで見る農業の世界ハンドブック	ジャン＝ポール・シャルヴェ／著	原書房	3,080円
9 農林水産六法 令和3年版	農林水産法令研究会／編	学陽書房	17,600円
10 農業協同組合法 第三版	明田 作／著	経済法令研究会	4,950円