

北海道の地に足を着けると、ふっと心が軽く穏やかになる。あたかも心落ち着ける家、ホームグラウンドに帰ってきたように思う。母親の故郷であり、17歳のころ、けんかに明け暮れる僕を見かねた叔父に引き取られ、一時期、八雲町の山奥で土木作業に従事していたこともある。しかしそれは青年期の少々苦しい思い出。できれば記憶の片隅にひっそりと隠しておきたいことだ。

この穏やかな気持ちはなんだろう。僕のDNAに組み込まれたなにかが、そうさせるに違いない——と、納得している。

北海道は食の宝庫。海鮮丼、ジンギスカン、うまいものがたくさんあるが、僕のお勧めはカレーである。

あれは2000年代初頭、仕事で札幌に行ったとき、僕はカレーライスが無性に食べたくなった。スープカレーではなくカレーライスだ。ときはスープカレー全盛期。まわりの人に聞くと、お薦めされるのはことごとくスープカレーの店だ。「いま札幌でルーのカレーを食べる人なんていませんよ」と笑われた。そんなバカな！ だ。スープカレーと聞くたびに、カレーライスが食べたい気持ちは高まった。単なる天邪鬼と化していたような気もするが、僕の意志は固かった。そして、一人静かに決意した。「夜の仕事まで時間がある。理想のカレーショップを、自分の足で見つけてみせるぜ！」

札幌駅からすすきの、中島公園方面へと歩いた。歩いて、歩いて、路地をのぞき、再び歩いて——。歩くこと4時間(笑)。昼食時間はすっかり終わっていた。足が棒になり心がくじけ、気が付けば札幌駅方面へ戻ってきていた。「やっぱり地元の人言うことは聞くもんだ」と諦めかけたそのとき、店頭で数人が並んでいるカレー専門店が目に見え飛び込んできた。スープカレー店でないことを確認し迷わず列に並んだ。食べたカツカレーは絶品だった。感動で目はウルウルしていたに違いない。さすが、僕！ さすが、わがホームグラウンド。

以来、そのカレー専門店は、僕の特別な場所となっている。

F



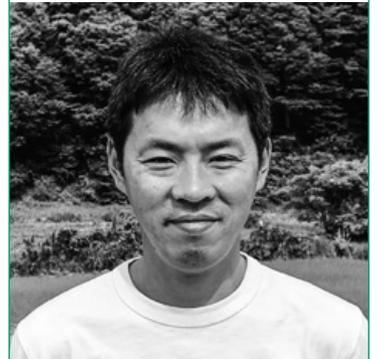
俳優
宇梶 剛士

うかじ たかし
1962年生まれ、東京都出身。テレビドラマはもちろん、映画、CM、舞台、ナレーションなど幅広く活躍。2020年北海道白老町にオープンした「ウボボイ」(民族共生象徴空間)のPRアンバサダーを務める。

ホームグラウンドのカツカレー

株式会社アグリメディア
アグリメディア研究所 所長

中戸川 誠



●なかとがわまこと
日本経済新聞の記者としてエネルギー問題、農業政策などを取材後、株式会社アグリメディア入社。水田の畑地化プロジェクト、農業参入企業へのコンサルティングなどを推進。現在は新規事業部門のマネジャーと社内シンクタンクであるアグリメディア研究所の所長を兼務。

「農

に親しんでみたい」「農業に従事してみたい」。こんな考えを抱く人がじわりと増えている。とりわけ都市在住者の間で顕著だ。ライフスタイルが様変わりしたコロナ禍が引き金になったとの解説を耳にするが、それだけではない。背景を探ると、もっと根本的な社会構造の変化がある。

当社の事業の動きをみてみよう。

当社では、まとまった農地を1区画10平方メートルに区分けし、一般の方々に貸し出すサポート付き貸農園「シェア畑」を、関東・関西で105カ所展開している。2018年末は9360区画だったが、今年5月には4割増の1万3450区画に達した。足元の新規契約者数は前年同期比で2倍のペースとなっている。

また、当社では全国の農業法人と就農希望者をマッチングする農業求人サービス「あぐりナビ」を手掛けている。就農希望者には専用ウェブサイトに登録してもらう形をとっており、この登録者数が20年

5月には約8万人と、18年末の約3万5000人から倍増した。

直近の要因として考えられるのが、コロナ禍によるライフスタイルや働き方の変化だろう。シェア畑についていえば、在宅する機会が増えたことで食や健康増進への関心が高まったことが大きい。他方、コロナ禍で打撃を受けた飲食・サービス業界などから、農業を志す人が急増するなど、雇用を取り巻く環境の変化がある。

もともと、農の現場を歩くことをなりわいとする筆者にすれば、こうした短期的な理由はあくまで表面的にすぎないようにみえる。もちろん、コロナ禍は大きな要因ではあるが、それだけでは木を見て森を見ず、だ。人々の価値観や暮らしの変化、もつといえは現代社会の構造からこの問題に迫ってみたい。

先日、東京都内のシェア畑で、小学生の娘をもつ30代の女性利用者からこんな話を聞いた。

「私たち一家には田舎がないんです。私も夫も東

京生まれ、東京育ちで、私の実家はごく近所です。田舎暮らしとか農作業に全然縁がないから、逆に憧れるのかもしれない」

この女性の言葉は二つの点で興味深かった。東京生まれ東京育ちの「東京しか知らない世代」が昭和、平成、令和と時代が進むにつれて増え、大きな潮流となっているのが一つ。二つ目は、農村や田園とは縁がないそうした世代の間で「知らないゆえに知りたい」という逆説的ともいえる新しい価値観が芽生えている点だ。

国

土交通省は2021年1月、興味深い調査結果を公表した。東京在住者を年齢別に「①両親とも東京圏外出生者」「②両親のうち1人が東京圏出生者」「③両親とも東京圏出生者」の三つに分ける調査だ。先述のシェア畑利用者がいう「田舎」をもつのが①もしくは②。③になるとそうした地縁・血縁は薄くなりがちだ。当然、農作業の様子や農村のしきたりに触れる機会は意識しなにかぎりない。

調査によると、45～49歳の東京在住者で③と答えた割合は38%にとどまったが、25～29歳は50%となり、15～19歳だと59%に達した。先述のシェア畑利

用者のような、田舎なき都会っ子が増え続けている様子から読みとれる。

生まれてこのかた、農業・農村にふれた経験がないゆえに思慕の情が膨らみ、「お金を払ってでもやってみたい」「実はすごく大切な産業なのではないか」と考えて、ライフスタイルに応じて農業体験をしたり、農業に就業したりする――。粗っぽいかもしれないが、現代の社会構造からみて、こうしたメカニズムが働いているのではないかとというのが、筆者の見立てだ。

これは私たちの事業には追い風である半面、社会全体にとっては皮肉な現象だ。日本はここ何十年、一貫して農村から人が流出し、その受け皿として東京は拡張をつづけてきた。農村の衰退が田舎なき都会っ子の大量輩出に一役買っているのだ。

東京一極集中によって都市と農村のバランスが悪化している事実を意識すべきだろう。国全体の人口に占める首都圏のシェアをみると、イギリスとロンドン、ドイツとベルリンの関係は長年安定しているのに、日本における東京の割合だけは右肩上がりが続く。都会っ子の間で急速に高まる農への憧れは、この国の持続性に対するSOSかもしれない。

F

都会っ子、農への憧れが示すこと この国の持続性に危険信号

ぶり 食探訪

地球の街から

香港

香港では、日本から輸入された食品があふれています。

例えば、豊洲市場から届く新鮮な魚介類は寿司屋や天ぷら屋で、また和牛をはじめとする日本産牛肉は高級からカジュアルまでさまざまな焼肉店で食べることが出来ます。またスーパーマーケットには日本の菓子やアイスクリームなどが所狭しと並んでいます。さらに近年、日本から回転寿司や牛丼チェーンが進出。コロナ禍にあつて帰国できない日本からの駐在員とその家族や日本が大好きな香港人は、それらの「日本食」を楽しんでいます。(ただし、少し高額です)



コーズウェイベイのラーメンストリート。雨の降るなかでも多くの店の前には行列ができています



日本式ラーメン店で注文したラーメン(約1440円)。トッピングは味付け卵の他、のり、チャーシュー、きざみネギ、ゴマ

なかでも、ラーメン店の数の多さとクオリティの高さには驚かされます。(数といえば、朝の喫茶店では日本のインスタントラーメンを勢いよく食べる光景もいたる所で見られます)

近年、日本の有名店はもとより、〇〇系と称されるようなこだわりの店まで、本格的な「日本式ラーメン店」が outlet しています。飲食店アプリ(OpenRice)によればラーメン店は実に約400店が登録されています。香港の繁華街「コーズウェイベイ」は「ラーメンストリート」といわれるほど、人気店が軒を連ねており、日本と同様にいへんな行列ができています。

肝心の味は、「日本の味」そのままと言っても過言ではありません。香港には日本人が経営する製麺所があり、日本で製粉された小麦を輸入して麺づくりをしているため、

各ラーメン店の要望に応じた太さやコシなどに従い生産しているそうです。ある北海道の有名ラーメン店オーナーが来港時に「本店よりおいしいかもしれない」と、こちらの技術の高さに驚かされたエピソードを聞かせてもらったことがあります。

そのようなラーメンですが、日本産農産物の輸出に大きく貢献しています。ここ数年、日本産鶏卵輸出実績が爆発的に伸びています。

輸出通関統計(財務省…2020年度)によれば、1万9334トン(前年比194%)となり、その98%

が香港向けです。

現在、日系・ローカル系を問わず、スーパーマーケットではたくさんの種類の日本産鶏卵が販売されていますので、香港の消費者に日本産鶏卵が受け入れられたことがうかがえますが、実はラーメンの「トッピング」としての味付け卵用にも非常にニーズが高まっているのです。数多くのセントラルキッチン業者が日本産鶏卵を使って味付け卵の生産を始めています。各ラーメン店とも、特に黄身の色や半熟具合にこだわりがあり、細かい注文も多く、製造には苦勞しているそうです。

いまは渡航制限があり、日本・香港間の往来が簡単にはできませんが、香港の若者に聞くと「日本に行ったら、コンビニとラーメンが楽しみ」といった話を聞きます。もしも、皆さんが来港される機会があれば、ラーメン店の食べ歩きをしても面白いかもしれません。

味付け卵にもこだわる、本格ラーメン

金築 道弘

全農国際香港有限公司
代表取締役

かねつき みちひろ
1974年島根県生まれ。
97年JA全農入会。2015年ミラノ国際博覧会、農林水産省出向を経て18年より現職。日本産農畜産物のさらなる輸出拡大に奮闘中。

3つの球で測る新原理の温度計

国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構
農業環境研究部門 気候変動適応策研究領域 気象・作物モデルグループ 上級研究員

丸山 篤志

気

温は、地球上の多くの生物に影響を及ぼす最も基礎的な物理量の一つで、農業においても作物栽培や温室・畜舎管理の指標となる基本的な情報です。近年、データ活用型農業への取り組みが進んでおり、さまざまな場面において気温測定ニーズが高まっています。

野外で気温を測定するには、太陽放射による温度センサの昇温を避けるために日よけで覆ったり、適度に風を通したりする必要があります。例えば、百葉箱はそのための観測設備です。さらに正確に気温を測定するには、小型ファンによる強制的な通風が必要で、そのため電源や配線などの大掛かりな設備が必要になります。そこで、野外のどこにでも、そのまま設置して簡単に正確な気温を測定できる新しい原理の温度計を開発しました。

この温度計の原理は、球体の熱収支の理論に基づいています。初めに、球形のセンサで測定された温度と実際の気温との差が、球の直径の累乗に比例する性質を利用することで、複数の異なる大きさの球形のセンサの温度から、直線回帰によって真の気温を求める原理を考案しました。

野外実験から最適な球の数と大きさの組み合わせを調べた結果、球の数が三つでその直径の比率が1・4・16となる場合に、最も測定誤差が小さくなることがわかりました。この結果をもとに、直径0・25ミリのメートル、1ミリのメートル、4ミリのメートルの三つの球形センサを用いた測器を開発し、「三球温度計」と名付

けました。

夏

と冬を含めた野外実験の結果、三球温度計の精度は平均で0・2℃以内であることが確認されました。従来の温度計に日よけを付けずに設置すると、昼間は日射の影響を受けて気温を最大2℃ほど過大評価しますが、この温度計ではそのような誤差がみられず、マイナス3℃から34℃までの広範囲にわたって正確な数値が計測できることも確認されています。

三球温度計は小型で電源不要のため、農作物の生育期間中のデータ取得に適しています。現在は、農業試験場や大学の圃場で利用されていますが、将来的には電源の確保が困難な湿地や山地、あるいは自宅の庭や学校など、多くの分野で活用されることを期待しています。また、農作物や人体周辺の熱環境を、周囲の環境を乱さずに計測できるため、高温障害や熱中症などの分野の研究が進展することも期待されています。

大きさが異なる3つの球



気温Tは3つのセンサの測定結果をもとに $T_1 + (T_2 - T_3) \div 2$ で求められる ($T_1 \sim T_3$ は各センサの温度)

まるやま あつし

1995年農林水産省入省。九州農業試験場研究員、中央農業総合研究センター主任研究員、農業環境変動研究センター上級研究員を経て、2021年4月より現職。農業の気候変動適応策の研究に従事。



北の小さな漁村が持続可能な漁業に挑戦 にぎやかなコミュニティを取り戻す

北海道苫前町
漁師 小笠原 宏一



漁村の持続可能性を高める

苫前町は人口約3000人、ミズダコ漁業をはじめ一次産業が基幹の小さな町です。

私はこの町で生まれ育ち、いまは漁師として主にミズダコ漁で生計を立て暮らしています。

ここでの暮らしは派手でなくていい。そのかわりいつまでも暮らしていきたい。それだけで十分。

けど少し寂しいのです。仕方のないことなのですが、過疎化による人口減少や災害対策のために漁村に住む人も少なくなりました。

漁村は漁業関係者の職場であることは間違いないのですが、私の知っている漁村はそれだけではなく、深く、少しクセのあるコミュニティがあります。

浜の小さな夏祭りには、焼き鳥を炭火で焼きながらどんちゃん騒ぎをしている漁師たちがいて、その横ではイタズラをしている子どもたち

が。その様子を見つけた浜の母ちゃんたちがどなっていて――。

毎日、ガラガラと窓を開けると必ず誰かの声が入ってくる。そんな漁村の姿を懐かしく思い出すと同時に、心にぽっかり穴が開いたような感じがするのです。

最初は寂しいと嘆くだけでした。「多くを求めない。細々と暮らしていければそれでいいのさ」と口では言っていますが、穴が開いたままの心で暮らすのはごめんです。

この過疎化が進む地域をより健康な状態で持続可能なものにしていきたい。私はまちづくり活動に興味を持ち、自分にしかできないことはなにか、と考えるようになりました。

漁村を持続させていくためには、そこで暮らす人たちの生活を安定させる必要があります。そのためには水産資源の持続可能性を高めることが不可欠です。私はミズダコに着目して考えることにしました。

私をはじめ苫前の漁師の多くは「タコ樽流し」という漁法でミズダコを獲っています。「いさり」と呼ばれる漁具を付けた樽を潮の流れを利用し流します。縄張り意識の強いタコはいさりをタコだと思ひ込み襲ってくるという習性を利用した伝統的な漁法です。

この漁法の面白いところは、海底の地形や数時間に変化する潮の流れを読み、状況に合わせて重りや綱の長さを調節するというところにあります。見事に読みが当たると、一日で総量400^{キログラム}ものミズダコを釣りあげることもあるんですよ。

さて、海の中にタコってどれくらいいるのでしょうか。

私もわかりません。きっと誰も知らないし、タコ自身でさえ答えられないでしょう。答えを求めなければ誰も気にならないのかもしれませんが、海の中のタコを預金だと見立てます。口座にいくらあるのかもわからないのに、まだあるだ

profile

小笠原 宏一 おがさわら こういち

1989年生まれ。北海道羽幌高等学校卒業。北海道北西部、苫前町で生まれ育ち、18歳で家業である漁業を継ぎ漁師になる。漁師歴は13年。主にミズダコ漁で生計を立て田舎でゆっくと暮らす。20歳代半ばにまちづくり活動を通じ自分にできることは何かを考え始め、2017年頃幼いころに感じた漁村が衰退していることに気が付きコミュニティを復活させるべく活動を始める。

苫前ミズダコ漁業改善プロジェクトFIP

2019年4月より開始。5年の活動計画に基づき、対象漁協が主体となって資源評価が実施できるよう水産試験場などと協力しシステムを構築している。資源状態に合わせた管理措置の発動、餌原料資源への影響度の分析と必要に応じた管理、予防原則に基づく漁獲方策の策定し実施する。新規販路拡大や市場における認知度向上をめざし、流通の見直しやPR活動もおこなっている。



上:ミズダコ漁に使う漁具の「いさり」を手にする筆者
下:水揚げされたミズダコ

漁業の新しいあり方を模索

2017年、ミズダコの資源管理をしながら、タコ樽流し漁を営む方法を探していた私は、漁業の持続可能性の向上をめざす国際的なプロジェクトのFIP(漁業改善プロジェクト・Fishery Improvement Project)に出合いました。

ろうと思いい預金を下ろし続けていると考えるとみてください。そのうちATMの画面にエラーが表示されて、突然一文無しなんてこともあるかもしれません。

いつまでもここで漁をしていこうと思った途端、私は不安になりました。もしかしたら今日獲ったタコが最後の一匹だった可能性だってあります。海の中は見えないのです。

ました。

FIPは海の環境を守り、水産資源を増やすことで持続可能な漁業の確立をめざしますが、日本ではまだ普及していない取り組みかもしれませんが、連企業、市場やNGOなどが連携して計画的に課題解決に取り組んでおり、FIPに取り組む漁業による漁獲量は10%を占めるまでに急拡大しているそうです。

私は、世界における食用魚の80%以上がすでに生物学的に獲ってもよいとされる限度以上に漁獲されていること、日本でも80%以上の魚が「獲りすぎ」「限度ギリギリ」という評価であることを知りました。

まだ北海道では取り組み例がないこのプロジ

エクトでしたが、私は苫前で実践したいと強く願いました。一方、漁業者、市場、地域などが一丸となる取り組みのためそう簡単なことではありません。タコの獲り方しかるくに知らない、想いだけで突き進んできた私にとって、FIPに関する専門用語だらけの本やネットの記事を理解するのはとても困難でした。さらに、みんなに協力を要請するには専門用語をわかりやすい言葉に変換し伝えなくてはならなりません。そこで数カ月、机に向かい、がむしゃらに勉強をしました。

そして、「苫前ミズダコ漁業改善プロジェクトFIP」構想をまとめました。

苫前ミズダコFIPを開始するには、この漁村でタコ樽流し漁の漁師27人全員と関係者の理

解と協力、承諾が必要でした。私一人ではどうにもならないことであり、まさに私の根底にある漁村コミュニティ問題そのものでした。

FIPに漁師が取り組むということは、簡単にいえば、タコがいなくなってきたら漁師は獲ることを我慢するということです。漁師はタコで生活しているのでより多く漁獲したいのが普通です。相反しているようなことを理解し、漁村全体で実践しようというのですから、みんなが心を一つにしないとけません。

私は、自身の思いを伝え共感してもらうために関係者全員に声をかけ会議を開きました。ですが最初に集まってくれたのはたった10人程度でした。その後、数度にわたり開催しましたが来てくれません。

なぜなのか考えてみると、漁師たちは毎日当然のようにタコを水揚げし、海の中にタコがいることを知っているので、危機感がないのです。そこで会場に来てくれない漁師の家を一軒ずつ訪ね、玄関先で「0を1にするのは大変だ。資源のあるうちに行動を起こす必要がある」と何度か説明しました。

みな、僕より年上の50歳〜60歳代です。最終的には「宏一がそこまで言うなら協力する。難しいことはわからないから、そこはお前がやってくれ」と言ってくれ、全員の承諾を得ることができました。FIPを知ってからここまでくるのに2年という歳月が経過していました。

2019年4月、私を含む町内27人のタコ樽流し漁師が稚内水産試験場と北るもい漁協、持続可能な水産物をめざすコンサルティング企業、

株式会社シーフードレガシーの協力を得て苫前ミズダコFIPを開始しました。

具体的には、タコ樽流し漁師は漁に出るたびに、獲ったミズダコの尾数と大きさ、紛失した漁具数(樽といさりの数)、そしてまだ小さいからと海に放流してきたミズダコの数などのデータを北るもい漁協に報告します。

そのデータを漁協が収集し、稚内水産試験場やシーフードレガシーが生態系への影響などについて研究します。

そしてその研究から導き出した資源管理措置を適正なのか、専門家からアドバイスを受けながら関係者皆で話し合い、資源管理計画に落とし込む、という寸法です。

データを解析し、ミズダコがある一定の数まで少なくなってきたときには、漁具を減らしミズダコ資源に対するインパクトを軽減する措置を取ります。

苫前のタコだからと買ってもらいたい

資源が持続可能になれば漁師にメリットがあります。ですが、先ほど述べたように漁師に我慢してもらう可能性があり、そうなるってしまえば今度は漁師が持続可能ではなくなってしまう。漁獲量の増減があつたとしても収益を確保させる必要があるのです。そのためには、水揚げしたタコの付加価値を高めなければなりません。

私は、直接販売をしようと、人づてで東京青山にある高級レストランにタコを送り、使ってもらうなど草の根活動をしています。ですが、ま

だ道なかばで、漁師全員がメリットを享受できる体制にはなっていません。

しっかりと資源管理および鮮度保持をして流通している苫前のミズダコ樽流し漁が評価される仕組み、FIPミズダコを消費者に高く買ってもらおう仕組みが必要なのです。

既存の流通のやり方では消費者まで私たちの思いは届きそうにありません。消費者に魅力ある商品づくりをすること、そして漁師の想いを届けることができるまったく新しい流通を構築したい。

また、買ってくださった消費者の「応援したい」という気持ちを生産者である、われわれ漁師に伝わる仕組みづくりがカギとなってくると考えています。持続可能な水産資源確立にはわれわれ生産者の努力と同じくらい、消費者の実践が必要だと私は思います。

漁業現場から価値を高める努力をすると同時に、消費者サイドから持続可能な漁業をつくり上げることもできるのです。

いまはまだ、漁師により苫前ミズダコFIPに対して温度差があるのは事実です。いかに当事者意識を持ってもらうかが大事だと思っています。さらに消費者への理解、流通の確立など課題は多岐にわたりますが、決して越えられない課題だとは思っていません。

この小さな漁村でできるのならば日本中どの地域でもできるのではないかと思ってもらうように、FIPの先駆者をめざします。日本の沿岸漁業、漁村の未来が、私たちの小さな漁村、苫前にあると信じています。

俳句が 告げる季節

ぽかと口あけて味はふ小春かな

翔



ぽかぽか陽気に満開のコスモス

天から賜^{たまわ}った小春を、ひとりで味わう時、贅沢な気分を味わう。瓶に詰めて飾っておきたいような、時間と空間。目を閉じると、ほどけた心の奥まで、じんわりも小春が行き渡る。そして、最後に伸びを。もうひと頑張りできそう
な、新しい私になっている。

大高 翔

おおたか しょう

俳人。徳島県阿南市生まれ。立教大学卒業。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】小春(季=冬)

小春日、小春日和、小六月、小春空、小春風などの傍題がある。『徒然草』にもある語で、遅くとも中世には使われていた。旧暦10月の異称が小春であり、新暦では11月の立冬を過ぎてから、春のように暖かく晴れた日を「小春」という。「小六月」は冬ながらも汗ばむ陽気のことを指す。同じような現象を、北米ではインディアン・サマー、欧州では老婦人の夏、翡翠の日、英国では聖者の名を冠して聖マルティヌスの夏、聖ルカの日などと呼ぶ。

参考文献：『俳句歳時記』(角川学芸出版)、榎本好宏『季語成り立ち辞典』(平凡社)、『日本大歳時記』(講談社)

『食べることの哲学』

檜垣立哉 著 世界思想社



2018年4月発行・1,870円

生き物を殺して食べる宿命を問う

宇根豊（百姓・思想家）

食べることは楽しみだが（文化）、同時に生き物を殺すこと（自然）でもある。この両者はどうぶつかり、どうつながっているのだろうか。この両者の間のグレーゾーンを、著者は哲学する。小学4年生が子豚（Pちゃん）を育てて、卒業時に殺して食べるという、話題になった授業をとりあげる。この授業は失敗する。誰も3年間、世話してきたPちゃんを殺すことはできない。「同伴種」（ペットもそうだ）になってしまっているからだ。百姓だって、農耕用の牛や馬は食べることができない。しかし、畜産農家は殺さざるをえない。このように「いのち」に向き合うことは、容易ではない。

Pちゃんや愛馬を食べないことは、人肉を食べるカニバリズムの禁忌につながっていると著者は言う。食べることに最大タブーで

ある。ヒンズー教徒は牛を食べない。西洋人は鯨を食べない。大乘仏教では肉食を避ける。ベジタリアンもそうだ。このように何を食べないかの基準は、多様で定めがたく、とても曖昧だ。

宮沢賢治の『よだかの星』では、よだかは虫のいのちを奪って食べることに悩み、何も食べないで飢えて死ぬことを選ぶ。「なめとこ山の熊」では、猟師の小十郎は、熊に殺されるときに「熊ども、ゆるせよ」と思う。著者は、宮沢は「食物連鎖からの解放」をめざしているのではないと言う。心が傷ついたよだかか、それでもなお羽虫を食べて「せながぞつとした」思いに着目する。「それは人間であるわれわれすべてが共有するものではないか」と言う。

「農業をなりたいとして生きているものはずべて、このことがわかっているはずである。農耕の悪もわかっているはずである」とも言う。百姓と作物や家畜は対等である。一緒に生きている「生きもの同士」である。しかし、その相手を殺して食べざるをえない。著者は人間が生きものを食べることで体が、何らかのカニバリズムでありうる、とまで言う。

この指摘には気が重くなる。たしかに百姓もまた、このことを普段は忘れていた。しかし、手塩にかけた農産物を見送るときに、殺して食べる生きもののいのちを、タネとしてとり、また来年会えるからねと、感じることもあるのだ。すべての生きものと「また会える」ようにする農をめざして来た百姓のことも、伝えたい。

F

読まれます 三省堂書店農林水産省売店における農林水産関連書籍 売り上げ上位10冊（2021年9月1日～9月30日）

タイトル	著者	出版社	税込価格
1 令和3年度 強い農業・担い手づくり総合支援		創造書房	9,350円
2 米産業に未来はあるか——歴史を見つめ、明日を展望する	農政調査委員会／編	農政調査委員会	2,970円
3 ブルータス2021年9月15日号 No.946（みんなの農業。）	BRUTUS編集部／編	マガジンハウス	760円
4 令和3年版 食料・農業・農村白書	農林水産省／編	農林統計協会	2,860円
5 稼げる農業経営のススメ 地方創生としての農政のしくみと未来	新井 毅／著	築地書館	1,980円
6 霞が関のリアル	NHK取材班／著	岩波書店	1,980円
7 森林で日本は蘇る—林業の瓦解を食い止めよ—	白井 裕子／著	新潮社	792円
8 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
9 農家の未来はマーケティング思考にある EC・直売・輸出 売れるしくみの作り方	折笠 俊輔／著	イカロス出版	1,800円
10 改訂版 逐条解説 農地法	高木 賢、内藤 恵久／編著	大成出版社	5,720円