

Sato Project

Sato Project

農業が環境を破壊するとき —ユーラシア農耕史と環境—
「里」プロジェクト

お問い合わせ

総合地球環境学研究所佐藤プロジェクト(加藤) e-mail:sato@chikyu.ac.jp

〒603-8047 京都市北区上賀茂本山 457-4 Tel:075-707-2384 Fax:075-707-2508



エジプト・カイロの乾物屋 (撮影:河原太八)

コメ・トウガラシ・レンズ豆(奥の列左から)・干ナツメヤシ(手前左)のような西南アジアでよく見られるもののほか、エジプトで盛んに利用されるカルカデ(ハイビスカスのつぼみを乾燥したもの、手前中と右で、右のほこりよけをしている方が上等。)が前に並んでいた。

「食べ物が見えているか？」

河原太八(京都大学農学研究科)

「食べ物が見えているか？」

河原太八（京都大学農学研究科）

「食べ物が見えているか？」という質問をすると、そんなこと当たり前ではないか、という返事が返ってくるに違いないが、ちょっと考えていただきたい。食卓の上にご飯があり、何種類かのおかず、たとえば焼き魚とほうれん草の白和えに味噌汁が並んでいる。それは確かに「食べ物」であるが、ある加工をされた「料理」であるとも言える。おそらく白和えと味噌汁を見て、共通の原材料である大豆をイメージする人はほとんどいないだろう。さて私は、昨年末に同志社大学で行われた連続公開講座、「鼎談 ムギという植物」に呼ばれて話をする機会があったが、そのときも漠然とそう感じていた。というのも「ムギという植物」を一般の方に説明するのは、たいへん難しいからである。たとえば野菜や果物であればごく稀な地方品種でない限り、こんなものですと説明をすれば一応納得をしていただける。また外国産の珍しい果物であっても、デパートへ行けば並んでいたりする時代である。ところが麦だけは、形のあるものとして我々が目にするのは「麦とろ」の麦飯くらいである。なお禅宗の道場では麦飯が基本なので、雲水さんやお坊さんはおなじみかもしれないが、限られた方々である。ムギの中で主要なものは大麦と小麦で、大麦は麦飯・麦味噌のほか麦焼酎やビールなどの醸造用として利用される。小麦は粉にして、パンやケーキにされるほか、うどんやそうめんなど麺類に加工される。また醤油や麩といった、日本の伝統的な食べ物の原料としても重要である。つまり麦は、ふだん口にしているにもかかわらず、加工されていてもとの形がわからなくなっている食べ物の代表である、と言っても良いだろう。そのこともあり当日は、実際の植物標本や種子を多数見ていただいたが、それなりに好評をいただいたと思っている。

つまり、麦と呼ばれる植物の中でも、とくに我々の生活に関係の深い大麦と小麦を、言葉や知識としてでなく具体的なイメージとして理解していただくのは、至難であるというのが正直なところである。現に、ある大手醸造会社が出している麦焼酎（原材料は大麦）のパッケージ写真は、どう見ても小麦である。しかもこれは日本に限ったことではない。早稲田大学と京都大学が共同開発した「ホワイトナイル」というビールがあり、製造は伏見の黄桜酒造であるが、原材料の一部に私の研究室で系統保存されていたエンマー小麦が使われている。この開発過程で、現在のエンマー小麦の利用状況を知るため、この麦を使ったイタリア産パスタを何種類か購入したことがある。あるパスタの袋には麦の絵

が描いてあったが、こちらのほうはどう考えても大麦だった。ただ、こういった混同が起きるのも無理のない話で、というのは日本では小麦の栽培がより一般的なので小麦の写真が手に入りやすく、またイラストに使う場合は大麦の穂をモデルにしないと、すっきりとした絵にならないからである。イメージがすぐ出てくるかどうかは稲と大きく違うところで、日本の農村風景というところほとんどが水田、次が野菜畑で、麦畑はビール会社のコマーシャルでたまに見るくらいである。また、おいしくご飯を炊くための炊飯器や土鍋が盛んに宣伝されているので、主食としての米がふだんの生活に密着していることは間違いない。ただし、植物を指す言葉である稲（イネ）と食べ物としての米（コメ）の違いになると、それはそれでまた別の問題になり、大学の新生相手にそんな話をすると、かならず何人かは、「これからは田んぼを見たとき、お米ではなく稲と言います。」という感想を書いてくる。

ところで、その地方でどんなものが食べられているのかを知る一番いい方法は市場へ行くことで、これは国内でも国外でも同じである。野菜や果物・魚などでは、国内外で売り方の違いがほとんど無い。あえて言えば外国のほうが単位が大きく、ほとんどが1キロいくらで売られているくらいである。



エジプトの店先（野菜）



エジプトの店先（鳩売り場）

差が大きいのは肉類で、鶏は日本ではさばいてパック詰めで売られているが、生きたまま市場に並ぶのは普通である。エジプトではニワトリでなくハトを食用にすることが多くそのために飼育もされているが、通りの端から端までハトの入ったカゴが積み上げられていた。

また以前に訪れた中国四川省成都では、犬や果狸（ハクビシン）が市場につながれていたこともある。豚はさすがに大きすぎるのか、生きたまま売られているのを見たことがないが、それでも豚の半身が肉屋にぶら下がっていたりする。



エジプトの店先（肉屋）



エジプトの店先（果物）、奥の細長いものはサトウキビ

また利用するのが主として肉の部分か、頭から足の先まですべてを食べ尽くすかも大きな違いで、シリアなどではゆでられた羊の頭だけが店先にずらっと並んでいることもある。そこを街の人が平気で歩いており、日本と違って食べ物と食卓との距離がほとんど無いことを実感する。

最近食に関する様々な問題が出て、多くの人々が食べ物に関心を持つようになってきた。そのため食べ物と食卓の距離がこれ以上遠くなることは無いだろうが、何とか少しでも近くなれないかと考えている。一つの提案は「食育」で、ただそこには動植物を育てることが含まれていなければならないだろう。農村で育った人間として、畑の野菜がすぐ食卓にのったり、自分が稲刈りを手伝った米を炊くことは当たり前であったが、それはごく少数の話になってきた。我々人類は植物を育て動物を飼い、そしてそれを食べることではじめて命をつなぐという非常に単純な事実を、もっと大きな声で言わなければならないのかもしれない。一般の方々に向けた情報発信の重要性を、痛感しているところである。