

News Letter No.51

21年7月31日(金) 発信

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



稲の育み(高槻市の京都大学附属農場にて)

(撮影:木村栄美)

連続公開講座「ユーラシア農耕史」を終えて

木村 栄美 (総合地球環境学研究所)

連続公開講座「ユーラシア農耕史」を終えて

木村 栄美（総合地球環境学研究所）



最終回の記念写真

昨年5月より開催してきました連続公開講座「ユーラシア農耕史」（共催：同志社大学理工学部、協力：臨川書店）は、地球研において去る4月18日（土）第12回「ユーラシアの風土と農業」を以って無事終了しました。最終回はこれまでにご参加いただいた受講者の皆様への感謝の意と、シリーズ『ユーラシア農耕史』（全5巻、臨川書店）の第1、2巻発刊の記念を兼ねたレセプションも開催しました。

当日は晴天に恵まれ、初夏を思わせる陽気となりました。思い起こせば本講座は12回を通してほとんど雨や雪に降られることがありませんでした。これは本当に、皆様の日頃の行いの賜物ではないでしょうか。

最終回は、本講座の原点「ユーラシアの風土と農業」にテーマを戻して、佐藤洋一郎先生の独り舞台で締めくくっていただきました。12回にわたる全講座の内容を俯瞰しながら、地球ごとの農業と環境の関係を平板に述べるのではなく、ユーラシアの異なる風土における農耕と環境の関係をあらためて考えてみる内容となりました。特に「雑草と害虫」「でんぷんとタンパク質」というような新たな切り口による視点を加えてのお話となりました。

第5回「稲作と風土」の中で藤井伸二先生（人間環境大学）のお話がありましたが、雑草についてはこれまでやっかいものという悪いイメージがありました。しかし、第8回「ムギという植物」の中で辻本壽先生（鳥取大学）がお話されたように、例えばエンバク、ライムギは雑草として排除されてきたにもかかわらず、実は環境変化の中で重要な栽培植物として位置づけられ、食用となった歴史があります。さらにパンコムギはエンマーコムギのところの雑草であった、タルホコムギとの交雑において生まれた歴史をもつなど、「雑草」が現代の作物の形成に欠かせない役割を果たしてきました。そうしたお話は雑草に対する偏見を解き放つ、印象深いものではなかったかと思います。



佐々木高明先生の乾杯

「ユーラシアの風土と農業」で開講された本講座は、あらゆる専門分野の先生方が多角的な視点から様々な討論を展開しました。ユーラシアという一つの風土の中で、イネ、ムギを中心に東西地域の農耕を比較することにより、多様な農耕社会の姿が浮き彫りになったのではないのでしょうか？ めまぐるしく変化する環境の中で、破壊とその破壊をしのぐ技をもって再生を繰り返してきた地域、一方砂漠化してしまった地域もありました。そして日本を含む東アジアは「魚とコメ」、西アジアは「牧畜とムギ」というそれぞれのセットで食文化が展開したと考えられます。

こうした歴史を振り返ることにより、未来への持続可能性へのヒントを導き出すことが当プロジェクトの目指すところ、と考えています。

講座終了後は、皆勤賞の方々に記念品を贈呈し、その後ダイニングルーム移動してレセプションとなりました。乾杯の音頭は、第1回座談会にご出演いただいた佐々木高明先生にお願いしました。料理はプロジェクトの研究に関するものを主に、全てプロジェクトメンバーのお手製になりました。メニューは、焼畑関連ではラオスのモチゴメ三種類とひき肉のいためもの、根栽関連では、オーストラリアの材料を用いてバリの長粒米煮、魚のトマト煮、トウモロコシのフリッター、そして日本からは栗餅入り善哉等々……。ただし、ムギ関連は作ることができなかつたので、その代表のライ麦パンを市販のもので用意しました。皆様お楽しみいただけただけでしょうか？

一年間の講座実施には毎回数々の問題が発生し、そのたびに受講者の皆様にご迷惑をお掛けしましたが、それに懲りずにご満足いただけただけなら、幸いです。最後になりましたが、講座に多大なるご尽力・ご協力いただきました同志社大学の光田重幸先生、地球研、プロジェクトメンバーの皆様、臨川書店の西之原一貴氏には心より深く感謝しております。



レセプション風景