

News Letter No.67

23年2月21日(月) 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 (加藤早稲子) 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



新疆ウルムチ市郊外

(Food in 風土シンポジウムのパンフレットより：撮影 佐藤洋一郎)

シンポジウム「FOOD in 風土
米と魚 vs 麦と乳 (ミルク)」に参加して

辻本 壽 (鳥取大学農学部)

シンポジウム

「FOOD in 風土 米と魚 vs 麦と乳（ミルク）」に参加して

辻本 壽（鳥取大学農学部）

2010年11月27日、総合地球環境学研究所「農業が環境を破壊するとき」プロジェクトと財団法人味の素の文化センターの主催によるシンポジウム「FOOD in 風土 米と魚 vs 麦と乳」が、味の素グループ高輪研修センターで開催された。このシンポジウムは、同時期の国立科学博物館企画展「あしたのごはんのために一たんぼから見える遺伝的多様性」の関連イベントである。事前申し込みをされた250名以上の方々が参加された。筆者は、このシンポジウムにパネリストとして出席したので、そこでの講演や議論の内容を、私なりの解釈も含めてご紹介したい。

まず、主催者の総合地球環境学研究所の立本成文所長および味の素の文化センター理事長の山口範雄氏の挨拶があり、このシンポジウムの趣旨が説明された。食資源不足、健康志向、環境、多様性などの問題が露呈している中、このシンポジウムを通じて食について改めて考える糸口をつかめるように、というお話であった。

これに続き、佛教大学教授高田公理氏により、シンポジウムと同タイトルでの基調講演が行われ、本シンポジウムで対比させる「米と魚」、「麦と乳」の食文化が成立する理由をこれまでの学者の見解をもとに明快に整理し解説された。生活の価値観は風土に影響を受けるとした哲学者和辻哲郎や、世界の気候を調査し分類したドイツの気候学者ケッペンの紹介に始まり、梅棹忠夫の「文明の生活史感」に基づいて、ユーラシア大陸における文明の発祥地が必然的な気候条件下にある

こと、その中で人類は各発祥地に独特な植物を栽培化して作物として、中尾佐助のいう多様な農耕文化を築いていったことなどをお話しされた。そして、麦農耕文化については麦の栄養の偏りを補うために乳や肉を用いたこと、米は栄養があるが水田が魚の住処になっており利用できること、さらには、これらの文化と宗教との関連についても解説された。独特の語り口で聴衆をひきつけ、



高田公理氏による基調講演のようす

会場全体が、このシンポジウム の話題に飲み込まれていった感であった。

しばらくの休憩をはさみ、「麦と乳—西の風土に見る牧畜と食文化」と題するパネルディスカッションが開かれた。コーディネーターは、地球研佐藤洋一郎教授、パネリストは以下の4名であり自己紹介を兼ねた短時間のスピーチが行われた。

辻本壽（鳥取大学教授）「コムギの進化と麦食の進歩」

長谷有紀（国立民族学博物館教授）「モンゴル人の乳の食べ方」

山本紀夫（国立民族学博物館名誉教授）

「麦からジャガイモへ—ヨーロッパの食卓革命」

飯野久和（昭和女子大学教授）「東と西の発酵食品」



パネルディスカッションのようす

このパネルディスカッションでは、まず麦と乳の文化とは何か、すなわち、一体何がこの文化を規定しているか、というところから議論が始まった。ヨーロッパは元来麦と乳の文化であったが、多くの地点で新大陸から導入されたジャガイモに置き換わっているのはなぜかという点を、この議論の糸口として提起された。小麦は中近東で栽培化され、メソポタミア文明の礎になったが、収量倍率が低く、粗放栽培

においては一本の植物から数粒から数十粒しか得られない。さらに、種子内にタンパク質は多いものの、必須アミノ酸のリジン量が少ないという欠点があり、そのみでは栄養的に問題があり、乳、肉、豆などを補わなければならない。これに対し、ジャガイモは本来アンデス山岳地帯に自生する高山植物であったために冷涼地に適しており、しかも収量性が高く栄養的にもバランスがよい。この点が優れていて、小麦文化のニッチに浸透していったのであろう、という議論が行われた。ゴッホはジャガイモ食についての多くの絵画を残しており、ミレーの「晩鐘」も足元にはジャガイモが描かれており、ジャガイモ畑の一風景であるという。18から19世紀にはジャガイモが小麦を凌駕する食糧になっていたとの証ある。チベットにおいても、これまでの大麦に置き換わりジャガイモ栽培が盛んに行われているという。ただし、乾燥種子を利用する小麦とは違い、ジャガイモの場合、種イモや食糧の貯蔵や輸送がネックとなってくるだろうという意見が出された。

次に、麦と乳の文化において、乳の利用と肉の利用をどのように仕分けているのだろうかという話題に移った。肉食は太古から行われてきたが、授乳期の

雌しか生産しない乳を利用するにはかなりの技術力が必要であるため、よほどの必要性がなければ乳利用は生まれなかったであろう。それは、上述のような麦のタンパク質の必須アミノ酸の偏りがそのようにさせたのではないかという議論が行われた。モンゴルでは雌羊を春に出産させ乳を取りそれで乳製品を作り、子羊のうち雄は去勢して年内に肉用として利用するというような家畜利用についての綿密なプログラムができています。また、タジキスタンでは冬に家畜を里に移動させ大麦を餌に育てるが、人の食用である小麦が不作の年には、大麦を食べやすい麺などに加工して食べる。つまり、食用穀物と飼料穀物という関係が絶対的なものではなく、毎年の収穫の良し悪しに合わせながらバランスを取って利用されている事が紹介された。一方、新大陸で発祥した文明では、肉食はあるものの乳利用は行われなかった。ジャガイモの栄養はバランスが取れているが、同じく新大陸起源のトウモロコシは小麦同様リジンが少ないので、なぜこれが家畜の乳利用に結び付かなかったかということに関しては今後考察することが必要であるが明らかになった。

さて、話題は日本における肉食に広がった。会場から基調講演を行った高田氏の発言があった。縄文時代には、鹿と猪が食されていたが、仏教伝来後、五畜（牛、馬、猿、鶏、犬）を4月から9月までの期間、食べることが禁止された。これは神聖な稲の栽培時期にあたり、この時期に屍肉を食べることによる穢れを恐れたためであると解釈できるとのことである。この五畜のうち、猿は人に近いという理由で食べることが禁止されたが、その他は人に役立つ動物という理由である。つまり、これらは家畜であり、その意味では家畜は人と同類に扱われていて、野生動物である鹿や猪とは区別されていたのであろう。一方、魚は家畜でもなく、水田で自然に発生するものであり、稲作と密接に結びついて利用されてきたのであろう。

ところで、「米と魚 vs 麦と乳」の魚と乳であるが、これらは発酵によって実にすばらしい調味料になったという指摘があった。魚は大量に獲れた時、ご飯と混ぜ発酵させて熟れ鮓（なれずし）にしたり、塩漬けにして発酵させ魚醬にする。これらの調理法は稲作の起源地から日本に伝播したものである。日本では、魚醬は原料を魚から大豆に変更した醤油が一般的になったが、今でも「しよつつる」などの魚醬が残っている。この醤油および魚醬は、



会場のようす

米と見事な相性である。一方、これと同様に乳も大量に搾られたとき、加工され保存食品が作られる。バターやチーズと小麦、すなわちパン、との相性もまた格別であり、優れた調味料である。

食文化は、米と魚、麦と乳という言葉に表されるように、人の文明の歴史の中で培われてきた人の知的財産である。しかし、それは単なる伝統の継承だけではなく、ヨーロッパのジャガイモ栽培に見るように新しい構成要素を加えて進化し続けている。また、人の移動が容易になった現在、より多くの構成要素が結び付き新しい味が創作され多様性が広がるだろうとの期待がある。しかし、一方で効率化やグローバルスタンダードの掛け声の下で、世界のどこでも同じ味が提供され、味の多様性が失われていく懸念もある。本来、食材は地産地消である。それが、現在、食材は国際流通品であり、膨大な石油を使って世界中を駆け巡っている。アメリカやヨーロッパで寿司バーが繁盛していることは、日本食の優秀さが評価されているという点で嬉しくもあるが、世界の魚介資源を乱獲し地球の裏側まで運んだ材料で作っている事を考えると、少し複雑な気持ちとなる一面もある。

国連食糧農業機関の統計を見ると、今後もどんなものでも十分に食べられるというのは誤解であることに気づく。一人当たりの食糧の割り当ては現在が最大の状態であり、人口増に伴って今後、その量が減少していくことが予想されている。絶対量が少しでも減少すると、特に貧しい国で飢餓が起こる。このシンポジウムの中で、人は何を食べてきたかということについて深く議論することができた。これをもとに、これから人は何をどのように食べていくのかを考える必要が出てくるであろう。そのとき、豊かな日本だけの議論ではなく、世界の中での日本という視点での議論が重要である。

予定していた3時間が非常に短く感じられるシンポジウムであった。