

里の食育活動の意義-人本来の営みを取り戻すために-

昨今の食をめぐるトラブルはまったく目に余るものがある。偽装、農薬、添加物など食の安全と安心の根幹がゆすぶられている。こうした問題は環境と健康の問題、そして何より未来を担う子どもたちに対して禍根を残すものとなるのは一目瞭然だろう。だが、そうした本当に大切なことから目を背け、こうした問題が次々と起こってしまうというのは、なんと人間はおろかなのだろうか。これも過度の商業主義がもたらす弊害なのだろうか。食べ物の生産地である農山村に住んでいるとその思いは複雑になるばかりである。

山形県の内陸北部、月山のふもとの大自然に囲まれた角川の里で過ごしていると、こうした食の問題やトラブルの報道に接する度に、いかに人間が自然生態系の中におけるいわば「謙虚な生産活動」から遠ざかってしまったか、そしていよいよそのつけがまわってきたかと思ってしまう。

角川の里では、四季を通じて里山からは山菜やキノコが採れ、川には春先にサクラマス、秋にはサケが遡上し、年間を通じてヤマメやイワナがとれる。冬は4メートル近い積雪となるため農業は4月下旬から11月上旬までの限られた期間だけだが、それでも棚田からは清流から作られた美味しいお米、段々畑からはみずみずしい野菜、そして地域で受け継がれてきたカブ類を中心とした伝承野菜を収穫することができる。

こうした地域資源はすべて「食」に結びつく。この資源を「食」に結び付けていくために里の人々の日々の営みがあると言える。里山や川の保全と手入れ、棚田や段々畑のきめ細かな管理、水路の確保とため池等の水辺環境の整備などである。こうした営みによって里が多くの食文化を成立させる生産地となり、同時にメダカやドジョウ、トンボなど多くの生き物が息できるような豊かな自然環境が形作られることになるのだ。

こう考えていくと人が食を得るために自分の手で自然生態系に働きかけ、そこから得られたものを、食に結びつけ命をつないでいくということが、人の営みとしていかに基本的なことかと思われてくる。

今年、角川の里では念願であった食の加工施設が建設された。地元の大工さんが協力して設計建築し、地元の里山の間伐材を活用した地域手作りの建物である。これまで角川では、地域のふるさと学習の中で地元の農産物や山菜を活用した郷土料理や伝統料理を掘り起こし、その価値を再発見してきた。それは里の食文化が、地域の自然や生活文化、暮らし方の知恵や技術、さらには地域社会を構成している人と人との近所づきあいの風景に深く結びついていることを考えさせるものだった。

加工施設ではこうしたふるさと学習から学んだことを基盤として角川里の自然環境学校の地元女性組織「食の教室」が中心となって、地域の素材を使いながら健康で環境にやさしい里の食文化の再興を目指そうとしている。今、その考え方を広く地域外へもPRしていきこうと加工場を中心に活動に活気が満ちてきた。ひとたびこうした活動が活性化するとさまざまな人たちが集う。栄養士の資格を持つ女性が組織に加わり科学的な知見も踏まえた

新たな里の食の可能性を模索している。また広告代理店勤務の女性がさまざまな企画とイベント広報を計画している。一方地元の農業者も何とか農薬を減らしてより安全でよいものを食の教室の活動に提供していこうと田んぼビオトープの活動や無農薬野菜の活動が活性化している。

キーになることはやはり地域に根ざすということだ。集落の暮らし方の中で食べることへの基本的な考え方を大切にしていくことだろうと思う。おそらくそれは金銭だけではない。自然と共生しながら、身近な大切な人たちのために、手間をかけて農産物を作り、加工し調理をする。そして食べることを共有していく。こうした基本的な営みの広がりこそ人が人として生きていくための大切なつながりをつくり出す可能性があるのではないか。そんな哲学が里での食育活動には見出せる。本当の意味で人が食べることを取り戻していくためのヒントがここにはある。