

Voice of Design

Vol. 15-2

日本デザイン機構
Japan Institute of Design

東京都豊島区高田3-30-14山愛ビル2F 〒171-0033
San Ai Bldg. 2F 3-30-14 Takada Toshima-ku Tokyo 171-0033 Japan
Phone: 03-5958-2155 Fax: 03-5958-2156
<http://www.voice-of-design.com> E-mail: info@voice-of-design.com

特集
農とデザイン
Agriculture and Design



特集 農とデザイン

農業の不安 近年、安全性や自給率などの面から食の問題が浮上してきている。日本経済の高度成長真っ只中の1965年に比べ、食料自給率はカロリーベースで73%から41%と大きく減少している。また安全性の問題も、輸入食品に課題が投げかけられている。さらに農業従事者数の低減も将来に対して不安材料となっている。こうしたことから食の供給源である日本の農業のあり方が問われてきている。

農業の可能性 一方、産業としての日本の農業を別の視点から見ると可能性はまだあるという意見もある。自給率は激減しているものの、生産量は漸増している。農業従事者は半減しているが、従事者一人当たりの生産量は大幅に増加している。そして農業生産額で見ると世界のトップクラスにある。これは、日本の農業が高い技術力をもっているということをあらわしている。その技術力をもってすればビジネスとしての可能性は大きいということになる。しかし、切り捨てられる小規模農家の問題や減反や所得保障による、やる気を削ぐ農業施策などの問題は、まだ残る。

文化としての「農」 農業とは辞書的にいえば、土地を利用して作物を栽培し、また家畜を飼育して衣食住に必要な資材を生産する産業（広義には農産加工・林業も含む）ということになる。こうした農業は人類史とともにあり、その営みのなかで培われたものは、単に食料生産にとどまらずに、祭りや自然の風景として生活文化の隅々まで至っている。この営みや営みの場がもたらす文化の姿は、まさにデザインのテーマである。

こうした広がりをつかめるためには、産業としての農業をさらに広い視野で捉える「農」という視点がいるのではないか。こうしたところから、本号では「農とデザイン」という特集テーマを設定した。（伊坂正人 日本デザイン機構専務理事）

Special Issue Agriculture and Design

Anxiety over Agriculture in Japan

Food has been a subject of discussion recently because of the issues of safety and low self-sufficiency. The self-sufficiency rate for Japan in terms of calories fell from 73 percent in 1965 during the rapid economic growth to 41 percent. The safety of imported food is questioned. The decrease in farming population is a cause of anxiety. Because of these problems, agriculture in Japan as the main supply source of the nation's food is being questioned.

Agricultural Potentiality

From a different perspective, as some people see, Japanese agriculture has potentiality as an industry. Even though self-sufficiency is dramatically declining, the total amount of production is increasing slightly. The number of farmers has been halved, but the yield per person has greatly increased. The agricultural production in amount of money is among the highest in the world. It indicates that Japanese agriculture is supported by high techniques and technology. By making full use of this technical and technological strength, agriculture can be a viable business. In order to promote agriculture as a business, there are still problems to be solved such as the problem of small scale farmers who are going to be forsaken, an acreage reduction policy, and an agricultural policy to provide farmers with an income guarantee which may weaken their motivation to work on a farm.

"Agriculture" as culture

According to a dictionary, agriculture is an industry to cultivate the land to grow crops or breed domestic animals to produce materials needed for daily living. It often included processing agricultural produce into food and forestry products. Agriculture has been practiced throughout human history. In addition to food production, agriculture has influenced people's life in other ways such as being the impetus for creation of festivals and other customs and the natural landscape of a region.

It may be necessary to see agriculture from a broader perspective in order to consider it as an industry. Hence, the theme of this issue, Agriculture and Design.

Masato ISAKA, JD Executive Director

目次

特集 農とデザイン

農の現状とこれから	迫田幸雄	3
特集1 農でつなぐ地域		
- 農による生活と人生のデザイン	鳥越けい子	5
寄稿：「農」のまちをつくるもの、壊すもの	伊藤洋子	6
寄稿：農業と舞踏	森繁哉	8
取材：まちなか農業-白鶴酒造、農家の台所、JR恵比寿駅ビル	天内大樹	10
特集2 産業をつなぐ農業		
- 農業の工業化、工業の農業化	伊坂正人	14
取材：光産業と農業-やまと興業	矢後真由美	15
編集委員座談会：農でつなぐデザイン	本誌編集委員	17
トピックス：農の文化継承を「会津継承米 氏郷」にみる		
- 会津のルネッサンス 代表取締役本田勝之助氏に聞く	阿久津靖子	22
事務局から		24

Contents

Special Issue Agriculture and Design

Agriculture - Present and Future	3
Feature 1 Communities linked by Agriculture	
- Designing Life with Agriculture	5
Contribution: What builds a "farming" town and what destroys it	6
Contribution Farming and Dancing	8
Report : Farming in the middle of town	10
Feature 2 Agriculture linking Industries	
- Industrialization of Agriculture and Agriculturalization of Industry 14	
Report : Agriculture connecting Industries-Optic Industries 15	
RoundTable by Editorial Members : Design linked by Agriculture 17	
Topics : Ujisato - the product of cultural inheritance of Aizu	
Renaissance of Aizu - Interview with Katsunosuke Honda, president	22
From the Secretariat	24

農の現状とこれから

迫田幸雄 本誌編集委員長

米を増産しよう むかしむかし、あるおじいさんが初めての汽車旅行をした折、駐車場の立売りからサンドウィッチを買い、包みを開けてすぐ「こりゃ異人の鮭じゃ」と言ったそうである。

その sushi は今やヘルシーフードとして世界中に広まっている。そこで気になるのはすし米だが、まさか粘りのないインディカ種の長粒米ではないだろう。早くに sushi ブームが起り、裏巻のカリフォルニアロールまで生んだ米国は、有名な中粒米 Calrose や短粒種 Calhikari の生産が盛んで、美味だといわれる。輸出も多い。とすると、日本も米消費が落ち込み、少子高齢化で伸びは期待できない国内ばかりに目を向けなくて、おいしくて安全な日本米を増産して輸出に転じる時期に来ているのではないか。営農効率を上げている大規模農家にまで減反を強いて、体力、気力を削ぐのはいかなものか。

食糧自給率の高い農業国フランスも、小麦は生産過剰になっているが、減反による生産調整をするのではなく、農家には作りたいたけだけ作らせ、余剰分を国が買い取り、輸出に回しているという。この地上で8億人ものが食料不足にあえいでいることを思えば、「余剰」とは一方向的ないいではあるが。

野菜は工業製品か 他方、自給率が最低であるのに、野菜や果物の姿、形に神経質なまでにこだわり、いびつや曲がりを嫌って型に入れたような「製品」を求める消費者のいる国もある。そこで、生産、販売者は規格を作り、適合しないものはねてしまう。傷みもなく、味も鮮度も変わらず充分食べられるのに泣く泣くゴミにしている。買う側に見る目がなく、よし悪しの判断の基準や自信がないので、いきおい外観に頼ることになるのではないか。作物の生育過程を身近に見ることができず、質を判定する術の伝承が途絶えたことも一因かも知れない。人気の市民農園の参

加動機に「野菜をよく知りたい」「子にも経験させたい」があるという。

市民農園の力 そんな猫の額のような小さな畑でがんばってみても、自給率が上がるわけじゃなし、もの好きと趣味の世界だと嘆く人がいる。しかし、市民農園は食べ物を安全に作るとういうことか、どれだけ大変なことか、生命が育って行く時間に沿いながら発見し、ときに感動し、食や食に関わる文化に触れ、深く考える場や機会であり、子育てでもある。特に都市にあっては、住区内にモザイク状に点在する農地は、住民に身近に農の姿を見せ、場合によっては農家のよき指導者を得て、農業体験を通じて、生活の見直しにつながることをする。

石油に浮かぶ農産物 農産物には旬のあることを知らず、いつでも手に入ると思っている人もいる。季節外れは高値で売れることもあって、生産者はビニルハウスを使い、重油を焚き、昼夜の別なく電球を灯して促成栽培に精を出す。早くなれ、大きくなれと農薬や化成肥料をたっぷり使う。そして産物はプラスチックで包まれて、トラックや飛行機に積まれ、遠い消費地に向う。CO₂排出量などかまっていられない。輸入果物の中には輸送、保管中のカビを防ぐために、収穫後に農薬に浸けることさえある。これらの過程が消費者に見えなかったり、十分に説明されないこともあって、これで当たり前、あるいは何かはよく分らないが、どう不具合なのかが指摘できないために、大多数の消費者は半ば無意識、よくて諦めの境地で購入、食してきた。

地域に根ざす農 ところが毒物混入食品や禁止農薬入りの野菜などの発覚が相次ぎ、知識不足と相まって、ひたすら恐れる事態も見られたが、食の安全への関心が急速に高まった。そして、どこで採れたか、誰が作ったか、どうやって作られたか分からない作物よりも、市や町の小さな単位で、自分達に見える範囲で作り、食べ、自然に返す自立した地域循環に向う動きが各地に根付き始めている。

Agriculture – Present and Future

* Produce more rice.

Sushi is now well known as a healthy meal and is widely consumed. A sushi boom occurred earlier in the United States, and they even devised a new Sushi item called California rolls. Rice farmers in California grow medium-grain rice Calrose and short-grain rice Calhikari, which are known to be tasty rice. A great amount of these kinds of rice is exported. Whereas in Japan, rice consumption has been declining and an increase in consumption is not expected because of the nation's aging and declining population. Then, we should consider exporting tasty and safe Japanese rice. The policy of reducing the amount of land devoted to rice cultivation to avoid overproduction of rice should be lifted. In France with a high food self-sufficiency rate, wheat is overproduced. The government buys all the surplus wheat and sells it to other countries.

* Are vegetables industrial products?

In Japan with a low food self-sufficiency rate, many sellers and consumers are extremely concerned about the shapes of vegetables and fruit. The producers and sellers prepare standards for each article, and they throw away their produce when they do not fulfill the standard sizes and shapes. Farmers throw away fresh and tasty vegetables and fruit with no damage just because they are too small or too large or irregularly shaped. Consumers may desire good shaped vegetables and fruit because they do not see how they are grown, and they are not taught how to judge their quality.

* Citizens' Farms

Citizens' farms provide people with opportunities to see how plants grow and to realize how hard they have to work to produce food safely. They often find excitement in growing vegetables. They have opportunities to think about food and the culture around

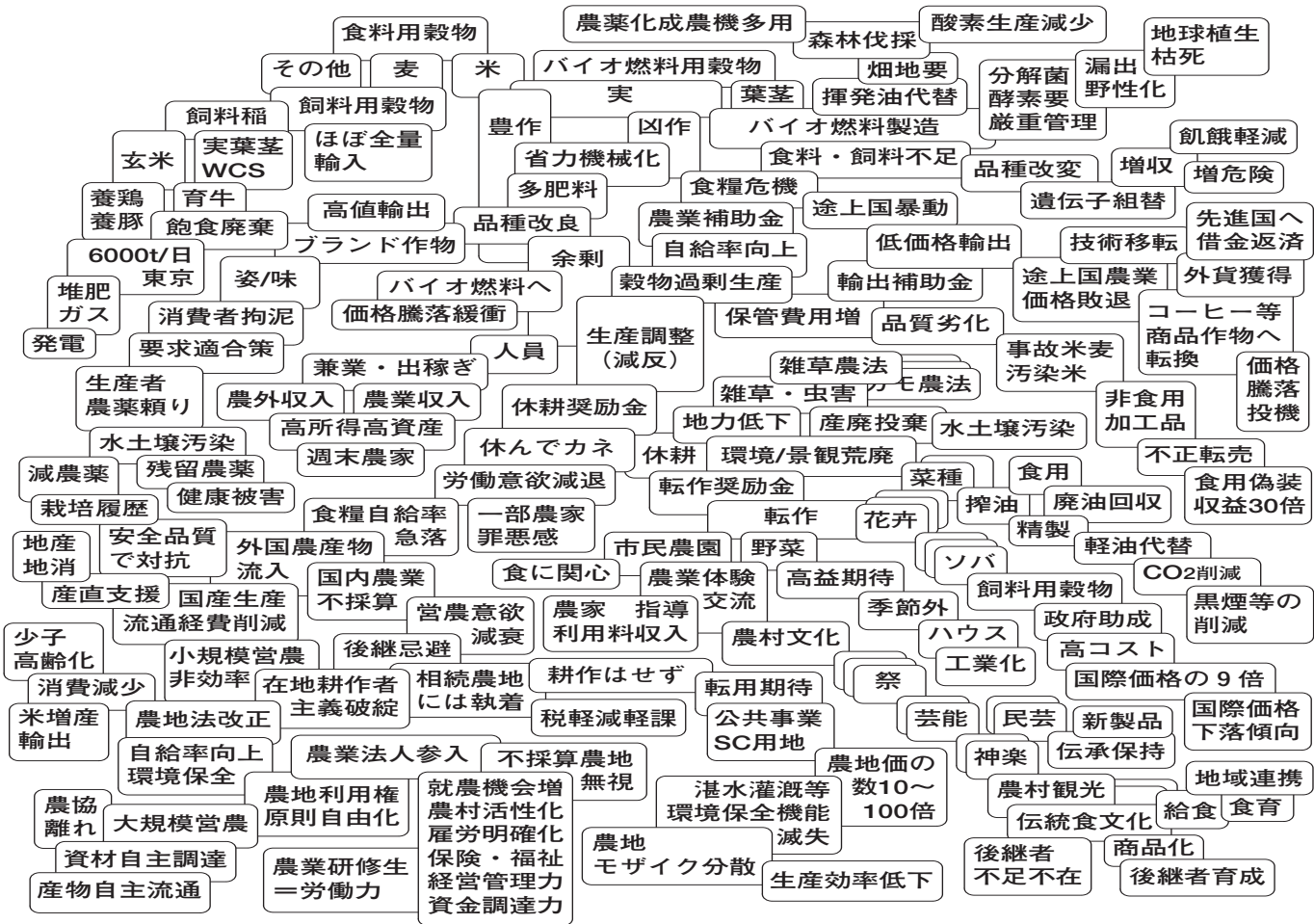
農とデザイン かたちに関心を持つ立場にいるデザインの分野は、これまでも農業に関わる仕事をしてきた。ガラス温室、ビニルハウス、空気膜テント、サイロ、倉庫、産直店舗、大小の農業機械器具、運搬具、ビニル袋から段ボールケース、育苗ポッド、パルプモールドなど各種産物パッケージ、また、販促用印刷物まで多

岐に亘る。その中には農のプロセスをよりよく解決するために深く入り込んだ仕事から、見栄えだけを期待された食い足りない仕事まで、さまざまな程度がある。願わくは、これからの世代の健康な食と食卓の新風景を思いつつ、デザインが現場に密着した、農の本質に資するモノやコトの提案ができることを念じる。

農のデザイン曼荼羅：この関係図を作ったのは「農業デザイン」という言葉を聞いて、「ああ、デザインは農についてはっきりした発言はしてこなかったな」と思い当たったことから、農にどんな問題があるのだろうと調べて、つながりがあるかなと思える事象を短い語句にして並べて、関連する事項について前後関係をみながら図にしたものです。(迫田幸雄)

Agricultural Design Mandala:

When I heard the term "agricultural design," I realized that designers have not spoken about agriculture. I began researching what problems existed around agriculture, and listed phenomena which appeared to be related to agriculture in short phrases and mapped them considering their relations. (Sakoda)



food. Farming gives an effective educational opportunity for children.

* Oil-grown agricultural produce

As fruit and vegetables are sold at higher prices in their off seasons, producers build plastic greenhouses, burn heavy oil and light them all day and all night for forcing culture. They use a great amount of agricultural chemicals and chemical fertilizer. The produce are wrapped with plastic sheets and transported by trucks and airplanes to consumption centers that are long distances away. Throughout the process, nobody cares about CO₂ emissions.

* Locally based agriculture

People's concern over the safety of food has grown rapidly in the past several years. Movements to build a cyclical system within a local region are taking root in different places in the country. It is a

movement to eat locally grown produce and recycle the residues as compost to the soil instead of eating food that consumers can hardly know where and by whom they have been produced.

* Agriculture and Design

Designers have been working for agriculture. The range of design work covers glass and plastic greenhouses, air film tents, silos, storages, "directly from the farm" retail shops, large and small farming machines and instruments, transport equipment, plastic bags and cardboard boxes, seedling raising pots, pulp-mold made protective packages for various products, and sales promotional leaflets and posters. The degree of designers' involvement varies from superficial work seeking just a good appearance to in-depth work seeking solutions to problems in farming processes.

Yukio SAKODA, Chief Editor, Voice of Design Editorial Committee

特集 1 農でつなぐ地域

—農による生活と人生のデザイン

鳥越けい子 青山学院大学教授

最近、我が家に太陽光発電システムを導入した。電気工事を担当してくれたのは小針和久さん。若いとき、伊豆半島の電気のない山村に入り、自給自足の暮らしをした。その後いろいろな生活スタイルを経た今、小川町(埼玉県)で仲間と共に有機農法で米づくりをやりながら、こうした仕事をしているという。

同じ頃、東京環境工科専門学校で教鞭をとる友人、星野順子さんのお宅で、彼女の教え子たちから「元気な地方」についての話をきいた。そのひとり、原田寿賀子さんは、葉っぱ(つまもの)を中心にした新しい地域ビジネスや、ゼロウェイスト政策で知られる徳島県上勝町に「Iターン」で入り、地元の先輩たちにさまざまな知恵と技術を学ぶ自らの日々を、熱く語ってくれた。

都心の市場 昨年の秋から、青山通りをはさんで職場の向かいにある国連大学前広場に、週末に市場が立つようになった。採れたての野菜や果物の他、有機ワインやジャムなどの加工品も並ぶ。主催するのは「生産者と消費者をつなぐ」ことをテーマに活動するマルシェ・ジャポン。東京では青山、赤坂、六本木など数カ所、大阪や名古屋など全国いくつかの都市に開催場所があり、平成21年度農水省補助事業にもなっている。



Website of MARCHE JAPON "Recommended Food Materials Now in Season"
<URL <http://www.marche-japon.org/pr/pick/>> (3.3.2010)

マルシェ・ジャポンの公式HP上にある「今が旬のおすすめ食材」では、日本全国のマルシェ・ジャポンでしか買えない旬の商品の一部を、生産者による商品の特色や調理法などの説明とともに紹介している。本誌編集中の3月初頭では、仙台では自然薯、赤坂では三芳ニンジン、名古屋ではアメラ(高糖度トマト)、新潟では芽キャベツ、などが旬の野菜として掲載されていた。



青山・国連大学前広場でのファーマーズマーケット風景
Farmers' Market in front of the UNU building



お米を売るS.K.Y. & Partnersの3人組
Three members of S.K.Y. & Partners
selling rice

青山通りに面したこの地点は、東京でも「オシャレな都心」のシンボルのようなところ。そこで、土のついた大根や人参などが、妙にじっくりハマる。京都大原の「野菜の朝市」はどこか「当たり前」だが、青山通りのその場所は、まさにファーマーズマーケットを求めているように感じずにはいられない。

売っているのは、生産者あるいはその関係者。青山に住む人、働く人たちが、そうした作り手たちとの会話を含め、買い物を楽しんでいる。

かくいう私もそのひとり。お米を売る若い男性3人組に話をきくと、「普段は会社員をしていますが、休みの時間を利用して実家で作ったお米を販売しています」。渡された名刺には「S.K.Y. & Partners /おいしい おこめのおすそわけ」とある。

こうした場所や営みを通じて、都市空間が新たな魅力とエネルギーを獲得している。都市に暮らし働く人が、農や食とよりダイレクトにつながることによってそれぞれの幸せを得ている、というのが実感である。

今回の寄稿者、伊藤洋子さんは目黒生まれ。昨年、東海大学退職を機に居住ベースを、約20年前から交流のある池田町に移された。舞踏家、森繁哉さんも、農の風景のなかで、自らの生業である舞踏を、その根源的な在り方に立ち返らせようとしている。

農とは、地域と地域をつなぐのみならず、私たちがみずからの生活や人生をデザインするための、大切なテーマでありフィールドでもある。

Feature 1 Communities linked by Agriculture - Designing Life with Agriculture

Since the autumn in 2009, a weekend farmers' market has been held in the square in front of the United Nations University Building in Aoyama, Tokyo. Not only vegetables and fruit fresh from the farms, but also jams and wines made from organic produce are sold in this fashion center of Tokyo. The organizer is "Marche Japon," an organization which attempts to connect producers and consumers. It opens several marketplaces in Tokyo, both uptown and downtown areas, and in other cities such as Osaka and Nagoya. Its activities are subsidized by the Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries for FY21.

The sellers are producers or people related to producers. Customers, neighbors in Aoyama and working people enjoy buying products and talking with sellers. I am one of them. I talked with three men

who were selling rice. "We are working for a company. On holidays, we sell rice here which our families have harvested in our hometowns." Their name card said, "S.K.Y. & Partners, Distributors of delicious rice."

Through this marketplace activity, an urban corner is gaining new attractiveness and energy. Working people in a city are feeling happy by being directly connected with farming and food.

Ms. Yoko Ito, a contributor to this issue, moved to Ikeda town in Fukui prefecture at the occasion of her retirement from Tokai University. She had been visiting the town occasionally for the past two decades. Mr. Shigeya Mori, a dancer, tries to take back his dance to the fundamental style in a farming landscape.

Agriculture not only connects a region with another, but also is an important subject as well as field for us to consider as we design our living and life.

Keiko TORIGOE, Professor, Aoyama Gakuin University

特集1 農でつなぐ地域 寄稿

「農」のまちをつくるもの、壊すもの

伊藤洋子 編集者、ジャーナリスト、日本農村デザイン大学副学長

若者はなぜ農村を目指すのか 福井県の農村・池田町と出会ってかれこれ20年になる。当時ひと口に4千人と称していた人口は、現在約3300人、典型的な過疎の村である。国が抱えている少子・高齢化問題の「先進地」でもある。

が、町全体はいたって元気(と、特に町外では思われている)で、近年流行のような、田舎を目指す若者たちがここにも訪れてくる。動機はいろいろで、かつてない新しい風が吹き込み、住民を活気づけたり戸惑わせたりしている。

こうした現象をとらえて、メディアでは「若者は農村を目指す」などといった特集が組まれたりするようになってきている。そして一様に、そこにいるお年寄りの技に、知恵に、逞しさに感動する。縄をなう見事な手つきに、野草の知識に、道具の扱いの見事さに、畑の手入れの美しさに…。彼らを虜にする農とは農村とは、農民とは？

「田畑を耕して作物をつくること」(『広辞苑』)が農なら、農民とは、そういう「人」となる。その農民は自然の中に田畑を作り、作物を育てつくっていくことを生業(なりわい)としている人であり、元来、市場に出して売るといことは前提としない。

農地があり、農民の技があり、村社会としての集落があれば農民が存在し、農業は成立する。さらに、農民とは、農作物をつくることを中心に、山や川に分け入り、ときに林業の人であり、ときに漁民であり、作物や自然のものを加工し、道具を工夫し作るなどの職人であり、大工仕事もこなす多職の人であった。

現在、農業の担い手は6割が65歳以上と言われる。10年後にはこのまま持ち上がって75歳以上が6割を占めるといふ。つまり、この高齢者農家に連なる次世代が育っていないし、その見込みは

かなり絶望的と言われる状態である。

この世界に今、若者たちがやってきて、現役の高齢者農民に感動しているのである。かくいう私も若者ではないが、その一人である。畑の師匠も料理の師匠も、暮らし全般にわたるさまざまな部分にさまざまな先生＝師匠がいて、農村暮らしを心地よいものにしてきている。農村ではなぜ、お年寄りたちに感動し、憧れるのか。都会にはない現象が、なぜ農村では“あたりまえ”にあるのだろうか。何を感動するのか。

体に沁み込んだ「風土」 私が住む池田町のお年寄り100人ほどの人々に、食を中心に昔の暮らしなどを聞かせていただいたことがある。80歳前後の人々との出会いから、農及び農民、農村について考えてみたい。

現在75歳の女性を例にとると、昭和10年(1935)生まれで、彼女は二十歳で結婚した。当時の平均的結婚年齢である。昭和30年('55)に嫁ぎ、昭和55年('80)前後に嫁を迎えている。嫁に行き、舅・姑に仕え(小姑も多い家で苦労したという)、長男が嫁を迎えやれやれと思ったものの、迎えた嫁はフルタイムの仕事について子どもを姑に預けて出かけていく。「私ら損な世代や」という彼女の眩きは、異口同音に返ってもくる。

彼女たちが嫁いだ時代、結婚は春に集中したという。田畑の忙しくなる農繁期を前に嫁を取り、秋は逆に口が増えることを避けて結婚は行わなかった。嫁は農家の労働力として迎えられた時代である。育児も思うに任せぬ状態で働きづめ、食糧事情の厳しい時代を経て、家族のために尽してきた55年である。3度の食事の世話も世代交代のあてがはずれて、未だに孫の面倒から、すべて請け負う。ざっと数えれば、総計6万回に及ぶ食事のほとんどを手がけてきている、現役の主婦たちでもある。

嫁入り以来55年の畑仕事の経歴は、草1本、枯れ葉1葉が大事な肥料であり、畑を大切にすること、すなわち雑草を生やさない、土を作る、こまめに手入れをするのはもちろん、種まきから収穫まで家の食を賄う段取りを考えて行い、さらに春は山菜を、夏には夏野菜を、秋から冬にはダイコンやキノコをと、すべてその時期に食べるだけでなく、乾したり、塩漬けにしたりして保存し、年間

Feature 1 Contribution: What builds a “farming” town and what destroys it

* Why do young people head to villages?

It has been nearly 20 years since I began associating with Ikeda town in the rural area of Fukui prefecture. Following the recent trend, young people have begun visiting this town with an intention of living in rural settings. They all are amazed with the skills, wisdom and stoutness of the elderly people. Their skills to make a rope from straw, knowledge about wild grass, artful use of tools, and beautifully cultivated vegetable fields surprise young people from cities.

Now, about 60 percent of fulltime farmers are above 65 years of age. Young people come here and are amazed by these active elderly farmers. It is also true to myself, although I am not young. My life here cannot be sustained without their advice and help.

* Climate permeated in their bodies

I interviewed about 100 elderly people who were around 80 years old in Ikeda town on what they think about farming, farmers and their farming villages.

They married at around 20 years of age in round 1955, and had received their first son's wife around 1980. Marriages customarily were performed in spring before planting rice. Wives were an important labor force in farming households. They served to parents-in-law, and as there were still their husbands' brothers and sisters at home, they also worked for them. When their first son married, they felt relieved as they expected that their first sons' wives would take the responsibilities of household chores. However, many of their sons' wives had fulltime jobs, and when they had children, the children were left under the care of the grandparents. In their younger days, they worked very hard all the year round. Everything was done manually, for fertilizing soil, weeding and harvesting. Later, mechanization and chemicals were introduced in



脱穀したコメの天日干しをするお年寄り。
An elderly person drying threshed rice in the sun



カキ餅作りを指導するお年寄り。
Elderly people teaching how to make thin slices of dried
pounded rice cake



どんど焼きを準備するお年寄り。
Elderly people preparing for a bonfire of the New Year's
decorations

を通して過不足ないように段取りし、食卓を満たすのはすべて嫁の裁量によった。これができない嫁は失格と、きつい評価が下されたという。

昭和30年代当時の家は囲炉裏が唯一の暖であり、全てを賄う火元であった。火を絶やさず、しかも無駄にせず、煮物にも、味噌・納豆の発酵にも、種イモなどが凍みない保温庫のもと、防腐や保存など様々な知恵と工夫は自らの体験として引き継いでいる。

すべてが手作り、手作業の時代にいやでも培われた暮らしの知恵と技術である。その後近代を象徴するような機械化と出会い、魔法のような農薬・化学肥料で防虫も除草も手軽にこなせ、収量までも高まるという「夢のような」時代を迎えた。が、近年、夢の農薬や肥料の恐ろしさを知らされ、これを否定されるという「理不尽」に出会った。そして今、町を挙げて無化学有機栽培に転じてみると、「昔とった杵柄」はたちまちその技量を発揮して、土作りから始まって、自然との協働ともいえる見事な畑を生み出している。その畑で再び雑草をきっちり摘み取り、虫を1匹ずつ手で丁寧に取り除く仕事ぶりは、嫁入りとともに仕込まれ、引継がされ、そして身につけてきたものである。

自然をいかに読むか読めるか、その自然が有する力を可能な限り引き出すところに農業技術の粋を込めてきたのが、農民の誇りであり伝統であった。かくして自然と人、人と人との協働が、地域の農作物を生み出してきた。この積み重ねが「風土」である。その風土が、人が、自然が、若者のみならず都会から人々を惹きつけているのではないだろうか。

景観ではなく、風景をつくってきたもの 近頃、よく聞く「農村の景観」とは、いったいどのように評価されているのか。よく先進事例として、欧州の美しい村やその取り組みなどが引き合いに出され

もしている。

日本の農村の景観は欧州の景観とどう比較し、評価されるのだろうか。初めて訪れたところなのに「なんだかとても懐かしい」とか、「落ち着く」といった風景は、いかにもたらされるのか。

「景観」と「風景」という言葉を使ったが、景観には「条例」があるが、風景条例とはついに聞かない。景観とは、自然もしくは人がもたらす景色であるが、さらに人工的に造型し作り上げる景色をイメージする。風景とはより広く大きく自然もしくは人と自然の営みによってもたらされてくる情景のようなニュアンスを感じる。

日本の農村の風景とは、そこに田畑を拓き、住み続けてきた農民の営みと自然との歴史の故に出来上がってきた今日の姿ではないか。人と自然、人と人との長い営みとは、その風土である。つまり、農村の風景とはその風土が、長い時間をかけてつくってきたものであり、この時間の蓄積が私たちに懐かしいという感情を呼び覚まし、ほっとしたり安らいだりするのではないか。

私たちは、池田町で「日本農村力デザイン大学」という塾のような任意の学び場を5年ほど続けてきている。キーワードの「農村力」を「人と社会を癒す力」と定義づけているが、十分ではないと心得ている。肝心なのは、今、失われそうでかろうじて踏みとどまっている農を媒介として生きている風土とその力を見直し、学ばなければならない時期にきているという自覚であると自負している。

かくいう、農村も風土に背いて風景を壊し、その底にある人と人の関係を壊しつつある。まちをつくるよりも、風土をしっかりと見直し、体ごと伝統と歴史を背負っている人々から、学びつつ再生する新たなまち育ての思想こそ、身につけたいと思っているのである。

the name of modernization, and yields increased. "It was like a dream. But recently, they were faced with an unreasonable development" that the use of chemicals came to be denied. Now, the whole town began to turn to the no-chemical organic farming method. Immediately, the skills they had learned long ago were revived and are in full use. These are the skills that they had learned after marrying into farming households. It had been the pride of farmers to know how to read signs from nature, or how to extract the potential power of nature for their farming. The accumulation of their experiences and knowledge has become their treasured tradition.

* Landscape and rural scenery

Recently, the term landscape is often heard. As examples, beautiful villages in Europe and people's efforts to maintain the beauty are cited. How are Japanese rural landscapes when compared to rural landscapes in Europe? To me, 'landscapes' appear to be natural

views to which something artificial is added, while 'scenes' appear to be made of nature and human activities.

Young city people say when they come to a farming village for the first time, "It somehow gives me a nostalgic feeling." Rural scenes are the result of the working of the natural features and people's activities in the natural settings of a particular place that have continued for many centuries. The accumulation of such a long time may incite the nostalgic feeling among people, and give them a feeling of relief and relaxation.

For the past five years, we have conducted "College for Designing Rural Village Power." This provides people with voluntary learning opportunities. We find it necessary now to review the natural features and its power which are maintained by narrowly continued farming, and to learn from them.

Yoko ITO, Editor, Journalist, Vice-president, College for Designing Japanese Rural Village Power

特集1 農でつなく地域 寄稿

農業と舞踏

森 繁哉 舞踏家、民俗学者、東北芸術工科大学東北文化研究センター教授

自然の劇に出くわしたような体験 私の持ち劇場の「すすき野シアター」は、山形県大蔵村柳瀨集落にある。出羽の霊峰「月山」のすそ野に温泉と最上川を抱えながら位置する大蔵村は、静かでひっそりとした風土の佇まいが美しく、そこで暮らす人々も慎ましい営みを続けながら地域に潜在する生活文化を代々と守り伝え合っている。

その大蔵村を奥へ奥へ山懐に入っていく個所に柳瀨集落があるのだが、全国の中山間地域の事情が示すようにこの地も加速度的に時代の波にのまれ、離農、離村の進行に晒され、昭和30年代には30戸あった農家が現在では7戸までになってしまった。農業の担い手も就労の場を求めて村を離れ、集落は高齢化した人々がかろうじて守っているというのが現状なのだ。

当然、その地に固有な形で持続されてきた農業も機械化される一方、その存続にしても田にしては飯米程度、畑にしては庭の一角で細々と維持されているだけなのである。山伝いの沢の集落であることから水田は棚田で、春になれば満々と水を湛えた田圃に苗が数本ずつ植えられ、それがやがて一面の水に揺れる緑の大地になっていく風景の推移は、息を飲む程にすがすがしいものであり、それは田仕事という手技の極を見せつけられるようなことと同時に、命育むものがこの地に出現する一瞬の自然の劇に出くわしたような体験でもある。そしてその光景は、自然界の営みの厳粛さを感じる時間でもある。そんな農の光景も、いまでは懐かしいといった感情の内には残っていない。

そこで生きる証としての田圃 私がこの柳瀨で舞踏を中心にした芸術活動を展開するようになった経緯はさまざまな関係の集積なのだが、この地から離村した友人の家を舞踏の劇場にしたり、ほんの少しの水田を借りて農業の真似ごとのようなことをやるこ

とからその活動を始めていったのは、この地に住む人々と同じ手や身体の在り方を私の舞踏の核にしたいと思い込んでいくことが、活動の始まりと思ったからだ。

私は民俗芸能をやりたいと思ったのではないのだし、ましてや農業は文化という語と同義であるから土地に根差す農民と同じ身体を得たいと願ったのでもない。ただ私は、土地を通過する儀礼的な意味合いを田圃という場を借りて、表現してみたいと思ったのだ。

田圃を耕作するという事は耕す目的とは別に、耕作の過程に孕んでいくさまざまな想念を抱えるということである。人々は田を媒体にして命あることの確証やその存続を願うのだが、そういったことの蓄積を文化として継続させてきたのが田圃で、だから田圃は、人がそこで生きるということやそのことを保障する地域共同体を維持するために働く媒介項として機能していたのだ。

こうしたことから、民俗社会にあつての農地や田作業の連続は、それを担い引き継いでいく人々の生命の在り方を見せるもので、またその発展系としての稲作の芸能や儀礼(祈ること)行為を発達させてきたといえるのだ。

田圃の耕作を踊りに表現 しかしこういったことは、芸術へ向けた問いでもあるといえるのではないか。芸術の行為とは、もちろん作品成立のプロセスではあり得ず、それはおのれの生命が育っていくことの推移を、おのれ自身の場において見続けていく認知の作業だといっている。なにごとかの形が出現する手前で、今、その形を為すために動いている生命の有り様をおのれの手に所有しながら生存の顕れを形にする作業ではないかと思えるのだ。だから芸術も、農業と同じに生命の育みを場において実行する耕しの行為といえるのだ。

私は大蔵村柳瀨というとても小さな農村集落で芸術活動を展開する始まりに、農業をやりたいと思った。農業の作業の過程で生みだされるイネという植物の生命の推移と、それと同じな行為によって紡がれる私の生命の有り様を芸術表現の可能性として見続けていこうとしたのだ。

私は小さな面積の田圃を集落の人から借り受け、その田圃の

Feature 1 Contribution: Farming and Dancing

* Something like a natural drama

My "Susukino Theater" is in the Yanagibuchi community in Okura village in Yamagata prefecture far north from Tokyo. It is in beautiful and serene settings where people have lived a frugal life inheriting the region's specific life culture in the region. The number of farming households has decreased from 30 in the 1950s to only 7 now. They are all elderly people growing rice and vegetables for their own use. As the community is in a mountainous area, all paddy fields are terraced. Water is supplied into them and seedlings are planted in spring, and in a few months' time, they all turn into a green field. It was breathtakingly refreshing for me to watch the process when I began to live here. I was amazed with the height of manual farming work. It was like watching a drama of nature showing the

moment of emergence of life into this world.

* Paddy field as a witness of living here

I began my dance-centered art activities here because I thought I should incorporate the movements of hands and other parts of the body of farmers as the core of my dance. I also conceived to express the meaning of passage rituals on the paddy field with my dance. The motions of farming present how people have lived, and have developed entertainments and rituals (prayers) in this rice growing community.

* Farming actions become a dance

An act of art does not mean the process of creating a work. Just like farming, art is an act of cultivation on the spot of nurturing life. I rented a small plot of paddy field from a neighbor, and began

耕作を「柳瀬稲作技術の踊りシリーズ」という作品に仕立てていった。何月何日の何時何分に、誰が、どのような農作業をそこで展開したかをつぶさに記録し、そのデッサンを基に一編の踊りに仕立てていったのだ。そしてその日の夜に、ムラ人にその踊り見てもらった。その場が、「すすき野シアター」であり、そういう踊りのシリーズを田の作業と同時に連続していったのだ。

土地との関係で生み出される環境芸術 農作業という言葉で一括りにしてしまえば見えないことが、作業する人が抱える身体には固有性として存在していることに気付いたのは、その田圃の作業を指導してくれたムラの方の働く姿を観察してからであった。誰もが同じような動きをして作業を遂行していると思い込んでいた私の目に、たかが田植えなのだが、作業する人によってその仕草がみな違うことが発見されたことは大変な驚きであった。一枚の狭い田圃ではあるのだが、それは土地に向かうという身体の技法にお



舞踊オペラ「芸能のはじまりー踊る農業から」(鳴子温泉にて公演)。
Dance Opera "Beginning of performing arts - Dancing Farmers" (performed at the Naruko Spa)



舞踊オペラ「鳴子温泉に降り立つ旅人」(鳴子温泉にて公演)。
"A traveler arriving at Naruko Spa" (performed at the Naruko Spa)



いて、ひとりとして同じ動き、所作がないということの事実を見た私は、そこに踊りというものの深淵を発見したように感じた。

稲作に関わる身体は、稲作芸能という範疇のなかでみな一様に認識されているのだが、その芸能の発生の部分にあつて大変な固有性を持っているのだということを学んだ。そうしたことは、芸術の発生はおのれの独自性の発露とすることと同義であり、それこそが、土地というものと関係によって生みだされた「環境芸術」の現れではないかと思えた。

「環境芸術」とは環境をテーマにしたから成り立つ芸術ではなく、おのれの生命と関係が続ける外のものとの交渉のプロセスの開示だという意味において成立する芸術であると思えた。環境は単に環境ではなく内在化された生命の運動が映し出されていくものとしての環境で、私が見たムラの人々の農耕作業という現実、単なる労働の意味を超えて生きることが顕れ出ることなのだということを、ムラの人々の農作業の観察から発見したのだ。

「柳瀬稲作技術の踊りシリーズ」では、農業を生業という領域で括っていく考え方をした。農業は農を営むという関係性によってのみ農であるという姿勢で、人々が農を業という社会性の枠組みで捉えていくことでしか農は自立しないということである。そしてダンス表現にあつて私は、この農業を①植物が育つことの農そのもの、②田圃の環境性、③田仕事の技術という、三つの項が総合的にひとつになっていくものとして捉えていった。

そうして展開していくダンスを、私は最終的に「舞踊オペラ」という踊りに仕立てていった。人々が稲作という農耕を通じて、おのれの生命とそれを育むための生の技術を、芸術への問いとして表現化していったのだが、それは踊る行為を、外という環境に開いていくことでもあったと思っている。

そしてその舞踊行為は、その後、柳瀬集落以外の別の地域でも展開されていった。山形県内のさまざまな地域や温泉地にある田圃で、私は稲作ダンスを舞踊オペラという表現行為に仕立てて披露していった。それは農業という行為が、農という命の育みを環境という外に押し広げていく極めて人間的な行為であることを確認する行為でもあった。

growing rice. In parallel, I created and performed my cultivating life in a "Dance Series of Yanagibuchi Rice Growing Techniques" at my Susukino Theater from time to time.

*** Environmental art produced in relation to the land**

While observing the movements of neighbors who have taught me farming, I discovered that each person had his or her own physical individuality. While sketching their movements, I was so surprised to find that there was not one same action or movement, and that people moved their bodies differently. However, their movements as a whole could be seen as a performing art of rice farming. It seemed to me that this was one aspect of "environmental art" which was produced by people in relation with their local environment. The environment was not a physical environment, but an environment to which internalized movements of life were reflected. I found that the farming activities of the village people

were manifestations of their art of living extending beyond the meaning of labor work.

In presenting my discoveries in my dance, I have come to define rice farming as an integration of three elements. They are 1) the growth of plants, 2) the environment of paddy fields, and 3) techniques of paddy field work. I culminated my dances into a "dance opera." I performed this dance opera at various places in Yamagata prefecture. It was a performance to confirm that farming is an act of nurturing life, and is an extremely human act. Shigeya MORI, Dancer, Folklorist, Professor, Tohoku Culture Research Center of Tohoku University of Art and Design

特集1 農でつなぐ地域 取材 まちなか農業

天内大樹 日本学術振興会特別研究員

今回は都心部で農業に触れられる場所を選んで取材した。(迫田幸雄 本誌編集委員長/天内大樹 薄井滋 本誌編集委員/南條あゆみ JD事務局)。



実りの時期の白鶴ビル屋上。小田氏自作のかかしやカラーテープが鳥害を防いでいる(小田氏提供)。
The roof of Hakutsuru Building at the harvest time. The scarecrow made by Mr. Oda himself and color tapes to prevent birds (photo by Oda)

銀座の水田、地上30m —白鶴酒造

自社ビル屋上で就農 まずは東銀座・三原橋交差点そば、白鶴ビルディングである。同ビル屋上では白鶴酒造東京支社の小田朝水次長が、芝、小麦、各種野菜、そして何より同社事業の根本である稲を栽培している。

同社はすでにHakutsuru GINZA STYLEとして銀座から日本酒文化を発信しているが、その一環として稲作から醸造まですべてを銀座で行おうという話になった。醸造には免許交付を要するため、先行して稲作を小田氏がほぼ一人で、バケツ栽培から始めたのが2007年春であった。

同社が一回限りで使用している木製酒樽を流用して土を入れ、5月の田植えは新入社員が手伝った。10月に稲刈りを行い、醸造の免許が08年2月に交付されたため、初年度の米を使い同ビル内で醸造した(今回そこには入らなかった)。これの試飲会もすでに行われている。

農地の土、風、光、水 その後市販のプランターを利用し拡張を続け、防水シートと煉瓦などを使った常設の水田5区画70㎡も設けられた。これには同ビルで更新され

た空調機器が小型化し、屋上面積が確保できたことが与っている。

200坪ほどの建坪から、階段室、空調、竣工当初から祀っていた稲荷や芝生を除き、酒樽やプランターを含めて140㎡ほどが稲の栽培に割かれ、60kgの収量を達成している。季節には屋上のほぼ全面が緑に覆われることになる。さらに屋上広告塔下部に張ったネットに、ヘチマや朝顔などを匍ませ、壁面緑化も試みられている。

現地は銀座の東縁なので周囲に高層ビルがなく、風通しも日照も良好である。しかし真東にあたる歌舞伎座で予定されている建替・高層化が、朝の日差しを遮らないかと小田氏は懸念する。

その一方小田氏は冬期に水田で小麦を育て、あえて田植え前の水田の土壌を痩せさせている。肥料ではなく自力で育つ稲の、量より質を追求する目算だ。

ここには1年目の小田氏の経験がある。肥料を施すと、稲が葉ばかり茂らせたため、風通しが悪い水田区画の中央部の株が根を張らず、少しの風で倒れてしまう。このとき小田氏は葉を一部切り取り、根を伸ばすよう導いたという。今小田氏は農薬はもちろん肥料も使っていない。

築29年の同ビルの耐用性は、小田氏が施工業者に直接確認した。茨城から20tの土を搬入する予定だったところ、屋上菜園をもつ松屋銀座から情報を受け、軽量で保水性のある土を10cmほど盛り、6.2tで済ませたという。これに水を含ませても数tの荷重が加わるにすぎない。

もっとも用水は屋上に設けられた水道1口のみで、小田氏が休みなく出社し、90分かけてホースで水をやる。当初は小田氏も首の後ろ側などが日焼けし、日射にやられそうなこともあったという。

都のサーモグラフィ調査では、コンクリートが45℃、芝生が35℃、水田が28℃だったという。空調の効果は未測定だが、もともと建物のスラブや柱が頑強なので、さほどの実感はないそうだ。

集まる人々、維持する人 社内では屋上で情報交換会、バーベキューやカラオケ大会が開かれ、本社や日本各地の事業所、取引先、さらには社外からの見学者も後を絶たない。

テレビ朝日系「素敵な宇宙船地球号」(08年秋終了)の銀座への着目もあり、稲刈りに集まった100名の過半数は、社外の関係者・家族だったという。

もともとは酒造目的のため、品種は同社で開発し兵庫県・山口県の契約農家を中心に独占的に栽培・使用している酒米「白鶴錦」が中心だった。しかし小田氏の判断で銀座にコシヒカリを導入したことは、地域という観点からみて大きい。

というのも、飯米を導入したため近くの京橋築地小学校5年生が田植え・稲刈りに取り組み(7月にも1度観察で訪れた)、給食でそれを食べたからである。酒米だけでは小学生との接点は生まれなかっただろう。

Feature 1 Report : Farming in the middle of town Voice of Design editorial staffs visited farms in the center of Tokyo.

1. Rice Paddy in Ginza, 30 meters above the ground <Hakutsuru Sake Brewing>

Farming on the roof of the corporate building

On the roof of Hakutsuru Sake Brewing building in East Ginza, Asami Oda, Vice-Director of its Tokyo Branch Office grows lawn grass, wheat, vegetables and rice, which is the base of the company's main product sake.

The company has been disseminating Japanese sake culture under the title of Hakutsuru Ginza Style. As part of this activity, they decided to carry out the entire process of producing sake from growing rice to brewing in Ginza. For brewing, the company must obtain a license, Mr. Oda began growing rice alone in buckets

before obtaining the license in the spring of 2007.

* Earth, Winds, Light and Water

Then, he used planters to expand his "farm" and constructed five paddy fields of 70 sq. m. wide using waterproof sheets and bricks. Thanks to more compact new air-conditioners, a wider space was made available on the roof. Rice is planted in about 140 sq. m. space and about 60 kg of rice is yielded.

The company is located at the east end of Ginza with no high-rise buildings around allowing sufficient winds and sunlight.

He grows wheat in the planter rice field after harvesting rice with an intention to make the soil infertile. He intends to grow rice with its own power instead of adding fertilizer.

After confirming the durability of the 29-year old building, he planned to transport 20 tons of earth from Ibaraki prefecture. But Matsuya Ginza Department Store which has a rooftop vegetable



稲刈りに挑む京橋築地小学校の児童（小田氏提供）。
Children of Kyobashi-Tsukiji Elementary School harvesting
rice (photo by Mr. Oda)

とはいえ酒もGINZA STYLEでの試飲会などを通じ地産地消を実現しており、同社の当初の目的も果たされている。

小田氏は熊本農家のご出身だが、農業を手がけたことはない。そのため松屋や銀座ミツバチプロジェクトなど、銀座各所で屋上緑化に取り組む人々や、小田氏自身が銀座を飲み歩中中で培ったネットワークから、ノウハウを得ているという。そこでは銀座をコンクリートジャングルから里山にしよう、と励まし合っているそうだ。

銀座ミツバチプロジェクトは会員が多いので交替で作業できるが、白鶴では小田氏一人の作業が基本である。事業を拡大する上で制約があり、小田氏は自分一人で行うことに集中して日々改善を図っている。

小田氏は社内では業務総務、本社と支社の連携を担当なさっているが、部下に委ねつつある通常業務を監督しつつ、かなりの時間を米作りに割いているようだ。しかし小田氏もあと数年で退社なさる予定で、ここでも問題は後継者ということになる。

小田氏の希望は「根性と愛情そして地域の方とのお付き合いができる人材」



白鶴酒造の小田氏。木の生えた養生中の芝生を、植付前の栽培用酒樽が取り囲む
Mr. Oda of Hakutsuru. Barrels for planting surround the trees and lawn grass.

で、四六時中作物の番をする覚悟が欲しいという。小田氏が胸を張って人に見せられる作物を作るには、細かく観察して病気や虫、カラスやスズメ、あるいは台風や豪雨と戦わねばならない。

小田氏は会社員、まして銀座の通常の会社員より遙かに注意深く、毎日の気候・天気を眺めている。様々なアイデアで維持されてきた農園だが、こうしたアイデアはご本人が毎日作物を見て触っていることから生まれているという。農業、植物の栽培はまさにアイデアを賭けた「モノづくり」といえよう。

選挙ポスター風に農家の顔やこだわりを顧客に伝える店内（農家の台所）
Photos of farmers like election campaign posters in the shop
(nouka no daidokoro)



農家のプロモーション —農家の台所

農業改革を目指して 次に野菜レストラン「農家の台所」恵比寿店を訪れた。同店は、AV業界の異端児という高橋がなり社長(日本テレビ系「マネーの虎」に出演)が2006年に始めた国立ファーム有限会社の事業の一環である。

高橋氏は元来市民農園での野菜作りを趣味にしていたが、ビデオも野菜もモノづくりなのに、生産者(農家)その人があまりに注目されない、との考えがこの事業全体の背景にある。

同社は農業の「生産・流通・販売」を通してチームで行うことを掲げており、現在特に流通・販売に注力している。いずれは生産を軌道に乗せられる人材を確保し、流通規模を増やすことで農業の全体に割り込む意向があるという。現在は山形ガールズ農場、自社レストランを含む卸売や出張サラダバー、東京・国立の八百屋・惣菜屋などを手がけている(各事業は細かく分社化されている)。カフェやデパ地下総菜店など、別業態の販売も視野に入れている。

国立に07年に初開店した「農家の台所」も、こうした経緯を反映し、農家の庭先・縁

garden suggested him the use of light soil with water retaining capacity. He put a 10 cm layer of this soil at the bottom, and put only 6.2 tons of farmland soil. Only the weight of several tons will be added when water is fed.

On the roof, meetings for employees to exchange information, as well as barbeques, and singing to Karaoke are held. People from the head office, other branches, other companies and customers visit the roof to see the rice paddy.

First, the rice brand "Hakutsuru Nishiki" specifically developed for brewing Hakutsuru sake was planted. Then, Mr. Oda planted Koshihikari, the most popular rice for eating. Fifth-grade pupils in nearby Kyobashi Tsukiji elementary school joined planting seedlings and harvesting, and ate the rice at a school lunch time. The sake brewed here from the rice grown on the roof is served at Ginza Style gatherings.

Mr. Oda is from a farming family in Kumamoto prefecture, but has

not worked on the farm. He learned farming from people who are working for rooftop plantations and from his personal network developed through drinking in Ginza. They all talk about turning Ginza a green land from a concrete jungle.

Due to various restrictions, at Hakutsuru, Mr. Oda is the only person in charge of the rooftop farm. He is trying to improve the farm, but he is going to retire in several years, so the problem is how to train his successor.

He wants some employee "who has affection and endurance, and who can communicate with neighbors well" to carry on this work. The person must be committed to take care of plants on a 24-hour basis. He actually watches weather more carefully than average people working in Ginza. He has maintained the farm making many improvements. He says he thinks of ideas for improvement while he is watching and touching the crops every day. Farming and growing plants are a crafts in which resourceful ideas are needed.



左：サラダバーには多種多様な野菜を揃えている
右：店内の野菜工場で作物を見せる「看板娘」中川氏
left: Salad Bar with a variety of vegetables
right: the shop manager, Miss Nakagawa, showing the in-house vegetable factory

側をイメージした古民家風の内装のレストランに野菜や加工品、種の販売コーナーを併設する。最新の新宿3丁目店では金属質のパーカウンターから農家の仏間風の座敷まで備えた多様な内装を展開している。

店舗としては恵比寿と新宿3丁目は黒字だが、国立は赤字であり、事業の全体としてもまだ軌道に乗っていないという。しかし販売から着手することで、同社のファンを確保するのが当面の戦略という(これらの情報はウェブ上で共有され、「業務報告」ブログさえ公開されている)。

高層ビルの1階に08年秋開店した恵比寿店では、レストランの顧客も一旦温度管理された販売コーナーを通る設計になっており(野菜の購入が目的の顧客もいる)、また店内にも中2階席の床下に10㎡ほどの植物工場が併設されている。

そこでは水耕栽培のソルトリーフ(品種名:アイスプラント)とトロ箱栽培のトマトやネギなどを中心に、野菜工場用の照明を午前11時から午後11時まで点し、24時間空調で栽培している。

ソルトリーフは植付後3ヶ月で収穫に至るが、同店で提供すると人気のためほんの数日で収穫分がなくなるという。プランターでの栽培セットも販売しているが、いずれにせよ試験的な位置づけである。

レストラン経営を突破口に 恵比寿店の「看板娘(店長)」の中川葵氏に案内いただいたが、店内で何より目を惹くのは、野菜を仕入れる各農家の顔写真を選挙ポスター

風にした掲示である(前ページ)。本社のデザイナーが手がけ、各店に掲示されている。

この仕入先は、その人に魅力やこだわりがあり、作物の味や見た目などにも興味を持たれやすいという点で選ばれ、北海道から沖縄までの日本全国に及ぶ。

自社の農場を含め山形などからも仕入れているが、特に本拠・国立との立地上の関係から多摩地区が多い。これは、売り先となる店舗の多くが23区内にあるため、東京で収穫したものがすぐに届けられ、鮮度が良い状態で提供できるからだ。また、地方からの野菜に比べ、運送費が安くすむ分、農家さんから野菜を高く買い付けるといふ工夫もしている。

こうした農家とは、一定面積に育った野菜を、出来にかかわらず総量買い取るという契約を結んでいる。これは、非常に栽培が難しい野菜や、新品種の野菜などを作っつけてもらっていることが多く、できの良し悪しがでるリスクが高いため、総量買い取りという形を取ることで、農家にかかるリスクを同社が折半している。

特に同店名物の特選野菜のサラダバーでは、バーに客が来る度に店員が品々を説明してくれる。このサラダバーにはミニトマトや人参で7~8種類、生で食べられるカボチャやタマネギ、皮ごと食べられるレモンなど、普段目にしない種類も揃っている。

したがって説明する店員の側にも勉強が必要で、事実、スタッフは週に1度、関係農家を訪れて作業に加わる。そのレポートも含め、野菜や農家ご自身に関する知識や

情報が、店員とのやりとりや、店内パンフレット・掲示類を通じ、「頭で食べる」付加価値として提供される。

同店では、ランチコースは2500円より、ディナーは野菜と肉・魚との比率別のセットが3800円よりとなっている。野菜だけでなく、魚や肉も楽しみたいというお客のニーズを受け、わかりやすく手軽に比率で選べるようにしたという。ランチでは、他にランチプレートや、タジン鍋、各種飲料、オリジナルの野菜ドリンクなどがある。

取材班は夕食に先のコースを試したが、ボリュームはかなりあり、野菜10割のセットでも男性が十分満足できるボリュームとなっている。

野菜農家は「肉食系」? 2009年12月には同店で「農家合コン」が開かれた。ホームページなどで事前告知したところ、女性4人の定員に20人の応募があり、結局女性7人と男性6人という大規模なものとなった。第2回(10年1月30日、国立店)は『読売新聞』にも告知され、30名以上の応募があったそうだ。

第2回の売り文句は「頼りになる“肉食系男子”は農業界にいました!」で、「将来性がある」「仕事にプライドがある」「包容力が並じゃない」「食には一生困らない」という「モチポイント」をアピールした。女性の参加費は3000円。これは農業、あるいは農家へのイメージを変える一つのアプローチと言える。

ちなみに「国立ファーム」とは無関係で未取材だが、同様の農業実験レストランとして「六本木農園」が農家の息子・娘のネットワークを基盤に経営を始め、若者の就農をテーマとしている。同店は顧客を巻き込んだ土壁や漆喰など内装作業でも『日経ケンプラッツ』で紹介された。

2. Promotion of Farming - nouka no daidokoro

The target of the second visit was the vegetable cuisine restaurant "nouka no daidokoro" Ebisu Shop. This is a part of Kunitachi Farm company founded in 2006 by Mr. Takahashi, who had been working in the blue film visual industry.

Mr. Takahashi had been growing vegetables on a citizens' farm as a hobby. He was wondering why the producers of vegetables did not draw people's attention as much as compared to video contents producers. This motivated him to start Kunitachi Farm business.

The company aims to work in teams for production, distribution and sales. Currently, the company pours its energy to the distribution and sales. In the future, Mr. Takahashi wants to find some one who can manage production. By expanding the market, he intends to obtain a certain share in the agricultural industry. Currently, the company embraces Yamagata Girls' Farm, wholesale of produce and restaurant, salad bar delivery, grocery and prepared food shops in

Kunitachi, Tokyo (they are all individually managed). Mr. Takahashi plans to open a café and daily dish shop in the food section on the basement of a department store.

The restaurant in Ebisu opened on the first floor of a high-rise building in 2008 is so built as to guide guests to go through a sales corner, the temperature of which is under control. Under the floor of the mezzanine a 10 sq. m. wide plant factory is built. Some customers visit here to buy vegetables.

In this factory, salt leaves (Ice Plant) are grown by hydroponic culture, and tomatoes and onions are grown in Styrofoam planters. They are lit from 11 in the morning to 11 in the evening, and the air conditioner is operating round the clock.

The produce is selected across the country for their taste and looks. The majority is from the Tama area around Kunitachi. It is advantageous for customers in Tokyo to obtain fresh vegetables with lower transportation cost. To reflect this advantage, the

線路との共存 —JR恵比寿駅ビル

同じく恵比寿には、2009年4月に開園したJR東日本の屋上庭園ebisu green gardenがある。アトレが入る恵比寿駅ビル屋上2360㎡のうち2170㎡に及ぶ規模である。

オリーブの樹を中心にしたハーブや芝の庭園が中央を占め、ウッドデッキのエントランス、通路部などを除き緑化面積は1130㎡。取材時の冬の晴れた昼間にはベビーカーが多く、近所の親子が集まるようだ。

同年9月から貸し菜園soradofarmも始まった。建物は通常の駅ビルとして設計されたため、荷重条件は1㎡あたり130kgまで。2箇所に分けられた菜園の総面積は500㎡で、うち34区画の菜園は155㎡(上記の緑化面積に含まれる)。土は厚み10cmだが、根菜類は土を高く盛って栽培できる。

今回は運営にあたる株式会社JR東日本ビルディングの前田憲一郎氏にご案内いただいたが、普段菜園はオープン・クローズタイプ2箇所とも、会員以外は立ち入れない。オープンタイプの菜園は50cmほどの高さの垣根越しに眺められる。

個人向けには3㎡と5㎡の区画、法人向けには6㎡の区画が用意された。取材時は開園時期の都合上、09年9月から10年3月までの半年契約で栽培中の植物が育っていたが、4月からは1年ごとの契約となる。

会費は10年度で個人用3㎡が93,000

円/年、5㎡が117,000円/年、法人用が270,000円/年である。土、種苗、肥料と、栽培用の道具や資材の貸出が含まれる(資材は貸出のものに限られる)。これに加え、水やりや除草の代行、害虫チェック、さらには施肥や間引きと代理収穫に至るまで、3段階のオプションが追加費用で選べる。指定された特定農薬のみ使用可能。

ホームページや山手線車内のビジョンなどで告知した結果、09年の半年契約に際しては、区画数を大きく上回る応募者から抽選で入会者が決定した。中には埼玉などの方もいるが、付近の住民の利用が多くを占めている。法人の多くは、福利厚生の一環として契約している。こうした事情のため、菜園を訪れる契約者は土日に集中する。

JR東日本グループの建物では従来から工場や鉄道博物館など各所で屋上緑化が行われ、駅ビル屋上では芝生の開放もされてきた。今回は地域との関係を重んじる立場から、農業ブームの到来と恵比寿のファッション性を勘案し、貸し菜園の導入を決定した。

しかし運営のJR東日本ビルディングには農園のノウハウはなかった。そのため関西を中心に建築・緑化事業を手がける東邦レオ株式会社に、軽量土壌や栽培スタッフ、栽培可能な植物(スタッフが用意した10種程度に限られ、それ以外の種苗の持込は



飛散防止のフェンスで囲まれたクローズタイプの菜園
Rooftop vegetable garden fenced to prevent things from scattering

相談次第である)と資材の選定が任されている。ピンクのユニフォームの女性ガーデンスタッフが、菜園契約者への対応だけでなく屋上庭園全体のケアを行っていた。

線路上に位置する建物屋上(8階相当)で風雨が強く、雨天・荒天時は屋上庭園全体に立入できない。またビニルなどが落下し架線に接触するなど、電車運行に支障を来すことのないよう、庭園や菜園は背の高い垣根やフェンスで囲われている。今後の展開は予定されていないが、人気を集めていることには間違いない。

以上のうち国立ファーム以外、収益事業としての位置づけは現在のところ困難であり、また国立ファームも、黒字を達成している事業ばかりではない。出版、映画、衣料など具体的なモノと収益性との関係が問われる昨今だが、モノづくりの根本といえる農業での収益をどう成立させるか、また事業をどう存続させるかは、依然課題であると言えよう。

一方、小型化した空調機器への更新や軽量土壌の開発、防水技術の向上などで屋上という“休耕地”の可能性がひらけていることは興味深い。都市は誕生以来、農地・農村と相互に支え合う関係にあった。都市住民の側が農業への理解を深めることは、われわれが新たな社会モデルを構想する上での基盤となるだろう。モノに日常触れることが、アイデアの第一歩かもしれない。



左: JR東日本ビルディングの前田氏(中央)
右: ハーブガーデンとガーデンスタッフ
left: Mr. Maeda of East Japan Railway Building
right: Herb garden and its staff

company buys vegetables with little higher prices from farmers. Under the contract, the company purchases all the produce from its contract farmers to help lower farmers' risk.

In December a match-making party was held in the restaurant, and more than the planned number of applicants attended. The second party on January 30, 2010 was taken up in the Yomiuri newspaper, and more than 30 applications were received. These parties may serve as an approach to change people's image toward farming.

3. Farming on a Railway Station

East Japan Railway company opened its 2170 sq. m. on the roof of Ebisu Station as Ebisu Green Garden in April 2009. In September, it opened "soradofarm" consisting of 34 blocks of farm for rent for individuals (3 sq. m and 5 sq. m) and corporations (6 sq. m) for one-year period. The limit of weight is 130 kg per 1 sq. m. and the prepared soil is 10 cm thick. The soil, seeds and seedlings, fertilizer

and farming tools are included in rental fees. The roof garden is surrounded with a tall fence to protect it from strong winds, and to prevent plastics and other things from falling down. After the announcement of its opening, applications exceeded the number of blocks.

Except for some businesses under Kunitachi Farm, most of the examples above are not making a profit. Therefore, realizing profitability from farming, and sustaining it as a business is a task for the future. Cities and farming villages have been mutually supporting each other. Having city people deepen their understanding toward farming may present a base for us to consider a new social model.

Daiki AMANAI, JSPS Research Fellow

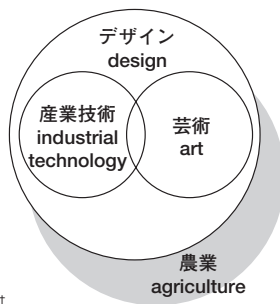
特集 2 産業をつなぐ農業

－農業の工業化、工業の農業化

伊坂正人 日本デザイン機構専務理事

農業の時代から工業の時代へ 今から160年ほど前にロンドンのハイドパークに巨大な建造物が出現した。ハイドパークに生育していたニレの木を内部に取り込んだ、鉄とガラスのまさに温室のような建造物は、第1回万国博覧会のパビリオン「水晶宮」である。このロンドン万博が標榜していた「産業と科学と美術の統合」とは、デザインということに他ならない。デザインの幕開けを象徴する博覧会であったと言えよう。水晶宮自身、モジュール化という手法を使って、新たな製法素材の鉄とガラスで造形された新デザインであった。(一方でこの万博に象徴されるこの時代のものづくりへのウイリアム・モリスたちの批判もまた近代デザインの端緒でもあった。)そして水晶宮に集められ展示されたものは、「素材」「機械」「製品」「美術工芸品」という部門に分けられ、機械部門の中で人気を博した物の一つに農業機械があったという。産業革命によって登場した新たな素材や機械、それらが作り出した製品群が近代という時代を形づくっていく。そして農業も近代の渦に飲み込まれ、農業から工業の時代へ移り変わっていった。

水晶宮の設計者ジョゼフ・パクストンは農家の出で、庭師を経て先進の設計技術者になった人で、その人の設計した時代のシンボルが、植物を育てる新たな建造物である温室の延長線上の



産業技術と芸術を統合する
背景にあった農業
Agriculture was in the
background for integrating
industrial technology and art

Feature 2 Agriculture connecting Industries － Industrialization of Agriculture and Agriculturization of Industry

A huge structure appeared in Hyde Park in London 160 years ago. It was the Crystal Palace, a glass-covered pavilion in the 1st World Exposition in London. The theme of the Expo was "the integration of industry, science and art." It exactly meant "design." The London Expo symbolized the beginning of an age of design. Joseph Paxton designed this pavilion like a greenhouse which was a new idea that was spreading in Britain as a modern agricultural method. Farming machines displayed inside incited great admiration among the visitors. The process of modernization began with modernization of farming.

* New Agriculture promoted by industry

It is said that we are in the middle of the 3rd Industrial Revolution

パビリオン。その中で人気を博した農業近代化を推進する農業機械。そしてデザインの時代の幕開け。変わる農業を背景に近代化が始まったと言えよう。

工業がつくる新たな農業 今、IT技術による第3次の産業革命期にあると言われる。第1次が前記の水晶宮に成果が出される迄の時代、第2次は時代区分は明確ではないが、水晶宮以降の量を追求する時代とされている。第1次産業革命と平行して行われた農地の囲い込みの結果、第2次産業革命期に農業もまたこの時代に飛躍的に生産量を伸ばした。食料の大量生産は人口を増大させたが、工業の大量生産と同様に量産のための科学肥料の安全性など多くの課題も作り出してきた。そして第3次産業革命期のIT技術は気象予測や環境制御、農産物育成のデータベース化など農業の変革も促している。また情報ネットワークの高度化によって個々の農家と消費者をインタラクティブに結ぶ関係もつくりだしている。

こうした技術を背景に、植物工場とか野菜工場と呼ばれる農業の工業化が試行されている。大地や自然に根ざした農業に取って代わるものではないが、今日の農業を一部補充するものとして一考する余地はあるだろう。そうした中で光技術を応用した農法が検討されている。とりわけLEDをつかった農法には、エネルギーを余り使わず、光と熱を別個に制御できるという点が注目されている。

農業、工業、サービス業の融合 これら農業と工業の融合には、1次産業の2次産業化または2次産業の1次産業化という新たな産業の可能性が秘められている。こうした農業と工業の融合を農業の1.5次化と呼んでいる。これに加えて、農産物生産に留まらず、農産物の加工、販売さらに観光と結びつけて6次産業というところへの提唱も生まれてきている。1×2×3=6で6次産業ということだが、今村奈良巨(いまむらならおみ)氏の提唱によるもので、広島県世羅をはじめ各地でその実践が始まっている。また農林水産省と経済産業省では農工商連携プロジェクトの支援も行っている。次にそのとりくみ事例として浜松市のやまと興業が中心になって行ったLED光源を使った装置による花芽栽培とその販売について紹介する。

with information technology (IT). The first one in the late 19th century led to the construction of the Crystal Palace, the second one promoted mass industrial production, when agricultural productivity also increased. Now, IT allows more accurate weather forecasting, better environmental control in a closed setting, database accumulation, and increased producer-consumer communication. Taking advantage of IT, the industrialization of agriculture "plant factories" is being tested. Among various possibilities, the use of optic technology is noted. In particular, the use of LEDs has advantages in that it does not consume much power, and that its light and heat can be separately controlled. The fusion of agriculture and industry may lead to the development of a new industry. There is a move to grow and sell produce, to process the produce and sell processed foods, and to link the whole process to tourism.

Masato ISAKA, JD Executive Director

光産業と農業

矢後真由美 Table代表



Fig.1.やまと興業
Fig.1.Yamato Industrial Co.

異分野との連携

—やまと興業

はじめは農器具から 浜松市浜北区に本社をおく、やまと興業株式会社は、自動車用部品製造、光技術応用製品開発・製造・販売を行っている会社である。(Fig1)

同社は、もともとは近隣農家のために農器具の製造を行う鍛冶屋に端を発し、1944年に株式会社を設立。戦後まもなく浜松には30社を数えるオートバイメーカーが誕生した。そうした地元メーカーからの要望で部品の金属加工を始めた。その後も、輸送機器用のパイプやケーブルの製造で業績を伸ばし、現在に至っている。特に、オートバイで使われているスロットルワイヤーの製造では、全国で同社が約6割を占めている。

創業50年を迎えた1994年に、自動車関係以外の同社技術を活かした新規事業として、当時開発されたばかりのLEDを利用した商品開発が始まった。最初に開発したのは、アミューズメントパークなどで利用されるファンタスティックライトやペンライト、その後LED照明など多くの製品を生み出している。

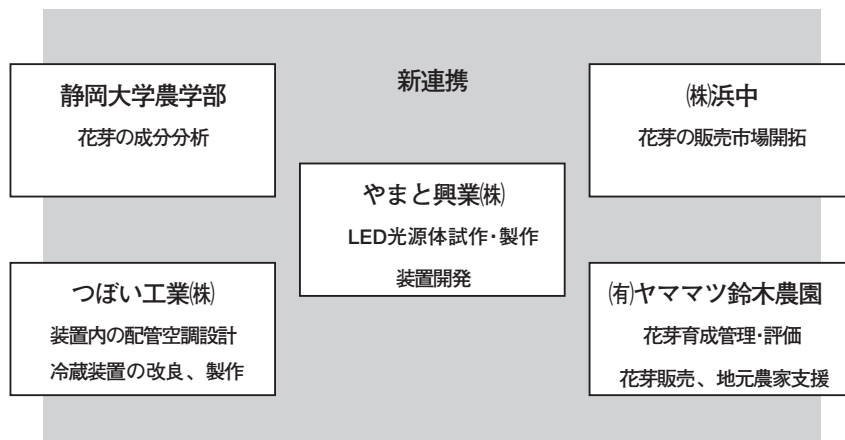


Fig.2.新連携組織 Fig.2 New Partnership Structure

新連携事業による花芽誘導装置開発 浜松は戦前から地元産業界と浜松工業専門学校などの学術機関との連携が強い地域で、浜松工業専門学校が母体となってきた静岡大学工学部の教授の助言でLEDを応用した植物育成のための商品開発を手がけることになった。



Fig.3 花芽誘導装置 Fig.3 Floral bud induction system

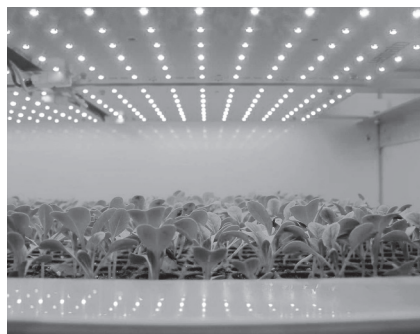


Fig.4 花芽誘導装置内部 Fig.4 Inside the system

「LEDの特性が植物の育成によいのは？」という助言から、植物の育成とLED光源との関係を研究が始まった。調査・分析に関しては、静岡大学農学部の協力のもとに進められた。2006年に中小企業新事業活動促進法による新連携支援制度において、やまと興業が開発した「高輝度LEDを使用した花芽誘導装置」が事業認定を受け、市販化に向けて動き出すこととなった。



Fig.5 チンゲンサイの花芽 Fig.5 Buds of quin-gen-cai

Feature 2 Report : Optic Industries and Agriculture

Partnership with Defferent Fields<Yamato Industrial>

* Farming instruments at the beginning

Yamato Industrial, based in Hamamatsu city is a manufacturer of automobile parts, as well as the R&D, manufacturing and selling of products applying optic technology. (Fig.1)

It began as a blacksmith's workshop supplying farming instruments to neighboring farmers. Then, it turned into a manufacturer of motorbike parts. At the occasion of the 50th anniversary of its foundation, the company initiated product development making use of its technology of LEDs which were just developed at that time in an effort to expand its business activities to areas other than automobile parts.

* Development of a floral bud induction system in partnership

Hamamatsu has been enjoying a strong cooperation network connecting the local industrial community and the educational community including Hamamatsu Technical High School since prewar days. At the advice of a professor of the Faculty of Engineering of Shizuoka University which was developed from Hamamatsu Technical High School, Yamato Industrial decided to develop products to grow plants using LEDs.

Under the support system of partnerships between industries and the universities created by the law to encourage medium- and small size industries to initiate new businesses, the company's project to develop a "floral bud induction system applying the company's super luminosity LEDs" was designated as a subsidized business.

A partnership was formed with Yamato Industrial as a core member to promote the project, and other local manufacturers, farmers,

新連携支援制度とは、異分野の中小企業が、大学、研究機関、大手企業などとそれぞれの「強み」を持ち寄って連携し、新事業にチャレンジする取組を支援する制度である。やまと興業の場合は、やまと興業がコア企業となり主導的に事業を進めていく役割を担い、連携中小企業としては、地元浜松の製造業・農家・卸売業の企業や大手製造企業、そして、研究・分析を静岡大学農学部が行う連携体となった。(Fig2)

花芽を食べる食文化の提案 ここで育てようとしたのが、当時地元農協の職員であった大杉氏が産地化に成功したチンゲンサイの花芽。チンサイファー(青菜花)という名称で商標登録をとった。(Fig5)

普通チンゲンサイは青菜として食しているが、青菜は食物としてはまだ未完成のもので、花芽になって栄養価の高い成熟した野菜になる、という考え方のもと、「花芽を食べる食文化」を提唱。チンサイファーはチンゲンサイとは異なり青くささや苦みがなく、むしろ甘く柔らかい。

その花芽を一年を通じて採り入れることのできる育成システムとしてLEDを応用



Fig.6 トマトの栽培 Fig.6 Tomato plantation

した花芽誘導装置を産学連携によって開発した。装置の中で播種し本葉まで育苗し、その後照射時間と温度をコントロールしながらLEDを30日間照射し花芽を誘導する。それを定植し花芽を成長させて収穫する。(Fig3、4、5)

当初、製造業と農業では、経営に対する考え方や商習慣の違いが壁となっていたが、地元栽培農家の熱意、技術的な指導協力を行った静岡大学工学部、成分分析協力を行った静岡大学農学部等の多数の協力により本事業が実現した。

この連携のもと、一般農家や農業法人・農業組合に、チンサイファー栽培への参入を促し、小型花芽誘導装置の普及を図るとともに、花芽を食べる食文化の普及を図るために地元の手廻りスーパーでの花芽販売を展開している。さらにイチゴ、トマト(Fig6)、メロンなどの果実や果菜類、蘭などの高級花卉類(Fig7)、さらには家畜や魚介類の育成コントロールへの展開も考えられている。

日本中の温室を光らせたい 新連携支援制度の認定を受けて、完成した花芽誘導装置は、2007年に開催された浜名湖花博



Fig.7 花卉への応用、百合の栽培 Fig.7 Application to flowers, lily plantation

で展示され、脚光を浴びた。

その他、最近では、LEDを線状に並べた植物育成ロープライトを開発している。これは温室やハウスなどで自然光の補助光源として利用するもので、光合成を促進する赤色光と形態形成に関与する青色光を使用することで、成長促進や葉の色抜け解消に有効という。LEDは余り発熱しないため温度に影響を与えずに光だけを活用でき、またある種の光の組み合わせによって、植物害虫の駆除にも有効なライトもできるそうだ。

やまと興業の小杉昌弘社長は「日本中の温室やハウスをこのロープライトで光らせてみたい」という。現在でも畑地の夜は漆黒の闇である。このロープライトによって幻想的な夜の畑地風景が生まれるかもしれない。(Fig8)

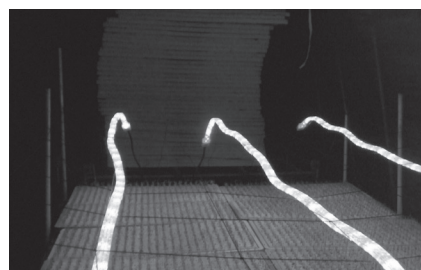


Fig.8 ロープライト Fig.8 Roped lights

wholesalers and the Faculty of Agriculture of Shizuoka University joined as members. (Fig. 2)

* Proposing to eat floral buds

They first attempted to grow the buds of a vegetable qing-gen-cai originated in China and successfully localized by Mr. Osugi, a staff member of the local Agricultural Cooperatives. The brand name was registered as qing-cai-hua. (Fig. 5) We usually eat the leaves and stalks of the vegetable, yet, when the vegetables mature and bear flower buds, their nutrition increases. The partnership decided to advocate "eating flower buds." A floral bud induction system was developed under industry-university cooperation in order to secure production of buds all year round. Inside the equipment, seeds are sown, and seedlings are raised until they grow to have leaves. (Fig. 3, 4, 5)

At the beginning, there were differences among the participants in the concepts of management and commercial practices. But the project was successfully conducted after all with enthusiasm of local farmers, and cooperation by the Faculties of Engineering and Agriculture of Shizuoka University in providing technical advice and component analysis.

The partnership is encouraging farmers and agricultural corporations to begin to grow qing-cai-hua and is trying to spread the small floral bud inducing devices.

Recently, Yamato Industrial company is developing roped lights to foster plant growth by arranging LED lamps in line. The light will be used as a supplementary light source for natural light in greenhouses.

Mayumi YAGO, Representative, Table

編集委員座談会 農でつなぐデザイン

農の抱える矛盾

伊坂 p.4の農にまつわる関係図から、多くの課題があることが見えてきます。そこで単に、なりわいとしての農業ではなく、広がりを持った農について多面的に農の可能性を探り、地域に、まちに、産業に、文化に農は何を与えてくれるか。農とデザインの関係についての理解を深めたい。これが座談の主旨です。

迫田 では座談の糸口として、この関係図の不明な点、疑問点から入りますか。左上のWCSとは、ホールクロップ・サイレージ、飼料用稲の葉茎実全てを食べさせるということです。その隣にあるように、日本の飼料用穀物はほぼ全量を輸入に頼っています。いわゆる濃厚飼料で、遺伝子組替え作物も含まれている。肉牛の飼育にはこの高カロリーの飼料とホルモン剤を与え、高値となる霜降り肉をつくる。この副作用として牛はビタミンA が欠乏し、内臓障害をおこしやすい。

一方、志ある育牛農家は健康な肉を得るためには、来歴のはっきりした地元の飼料を使いたいと考えている。水田は高度な技術でつくられた農地で、一度耕作を止めると元に戻すのが非常に難しい。飢饉の際には直ちに食用米生産に転換できるよう、食料稲の休耕田を稲作のできる状態に温存するため、同じイネ科の飼料用稲を栽培する試みに、育牛農家のみならず

各方面から期待が集まった。しかし、その斜め右下に飼料用穀物に対して政府の助成がありますが、生産コストが国際価格の9倍にもなり、なおかつ飼料用穀物の国際価格は下落傾向にある。ここまで税金を投入する必要があるなら、いっそのこと食用米を増産して輸出に回したらどうかという議論もあります。

鳥越 この図を曼陀羅と見れば、本来の曼陀羅は矛盾なく循環しているはずなのに、これは部分的には希望のあるつながりは見えるものの、全体ではあちこちが切れている。これは農だけの問題ではなく、世界が、社会が矛盾していることが農にも反映しているという見方もできますね。

伊坂 施策のやりっ放しが見えます。次々に新施策を繰り出すが、以前の事業との整合性の点で「猫の目農政」と皮肉られ疑問視されることがままある。営農規模も施策が揺れています。日本の米中心の大規模農業の場合10~20haが限界で、それ以上に規模を拡大しても経済効率は平行線をたどるといわれている。どの産業にもある費用対効果の関係がここにもある。

既成概念を外す

迫田 日本の場合、大規模農家(世界から見れば小規模に属すそうですが)がもう少し営農面積を広げれば、品質の良い

安くて採算のとれる収量になるのに、週末にしか農業のできない、技術もなく、農地を持て余し気味の兼業農家と同じ一律の減反を強いて、それ以上の生産ができない枠をはめられて、最も効率の良い規模に達していない場合もあるそうです。

米の場合、おいしい稔りの状態での収穫期間はごく短く、人件費をかけずに少人数で一気に収穫のできる面積は、伊坂さんの言われた限界があります。一方、アジア的日本的風景として愛でられる中山間地の棚田や段々畑は、標高差による気温の差で稔りの時期が違うので、少人数で長期に働き続けられる。中山間地農業は手間ばかりかかって駄目だと言われてきたが、広範囲の棚田や段々畑を少人数で経営する方法もある。しかしそれには、これまでの過酷な労働に頼るのではない、高低差を楽々と移動できる、平地とは違う農機や搬具の、よく考えられたデザインが期待されます。

占領軍の農地開放で小作から地主になった人たちの持つ農地の大きさが、今では経営の成り立つ規模に達していないものが多く、それら小さな農家は離農したり、耕作放棄をするものも出ている。残るがんばる農家が農地を買ったり借りたりして、補助金に頼らず経済的自立を図りながら、農を守り、食を守り、日本の原風景を守るしかないのです。

Roundtable by Editorial Members : Design linked by Agriculture

* Contradictions faced by agriculture

ISAKA: We would like to explore the potential of agriculture from a broad perspective. What can agriculture contribute to communities, towns, industries and culture? What are the foreseeable problems involved in connecting agriculture to design? We would like to discuss these points.

SAKODA: As shown in the chart on p. 4, we, Japanese, depend almost entirely on imports for feed grains. This is so called concentrated feed which contains genetically modified grains.

In order to produce healthy veal, some highly motivated dairy farmers want to use locally produced feed, so they know the origins of its ingredients. Once farming is stopped, it is very hard to

recover the former condition of paddy fields. In order to maintain the condition of paddy fields, other species of rice for animal feed were grown on a trial basis. However, the production price turned out to be 9 times higher than the international price, and what is worse, the international prices of feed grains are falling. So, some even propose that we should grow more rice and export it.

TORIGOE: The chart implies that contradictions in society as a whole are reflected on agriculture.

ISAKA: Agricultural policies are changed without ensuring their consistence with previous policies.

SAKODA: Because rice production has been greater than consumption, the reduction of acreage devoted to paddy fields is uniformly demanded of full time large farmers and small part-time farmers. For large farmers, the acreages of their paddy fields are not large enough for the most efficient management. It is often

鳥越 風情や情緒の面だけではなく、棚田の合理性についても理解が広まると思いますね。

農の経済

薄井 農業や農地の税制はどうなっていますか。

伊坂 農業経営の継続、若返り、農地を細分化させないなどのため、相続税は安く、相続した際の納税期間猶予という策もある。相続して、農地のままでは地価は安く設定されている。理屈はどうあれ他に転用できれば農地の数十倍から百倍の値となる。

薄井 税の優遇をうけても農業は採算が採れないから、結局転用への期待をする。
迫田 それでも熱心な農家は、大規模でも採算がとれて、補助金に頼らない健康な農業にしたいと望んでいる。事業としてやるからには経費を切りつめる必要がある。そこで、中間マージンをとられる農業協同組合（農協）を通さず、原料や資材を直接買いつける。例えばトラクターはアメリカから並行輸入するとか、産品を消費地まで自分で持ち込み、販売者に卸したり、ネットで受注し消費者に直送もする。

伊坂 そもそも農協は、個人では無理な資材・原料の大量購入で安く仕入れ、それを組合員にわけると。組合員は安く安定的な資材で農が営め、また、共同出荷によって一本化し、個別交渉によって安く買い叩かれないよう、安定した収入を得るということだった。それが、組織が肥大化、階層化して職員が増え、組織を維持する

ことが先決となってしまった。また経費を稼ぎ出すためマージンを多くせざるを得ない、となると商社と変わらなくなる。そして今や預金と保険、JAバンクとJA共済が稼ぎ頭になっている。金融業ですね。原資は組合員農家が預けた金や掛金です。転用で手にしたお金も預かり運用します。もちろんそのような農協ばかりでなく、営農指導や農業研究などに真面目に取り組んでいるところもある。

薄井 不作に対して農協が保険のようなものを用意していることはありますか。

伊坂 農協のJA共済は生命共済、自動車建物共済という任意加入の保険はあるが、不作保険はありません。天候などによる不作に対応しているのは農業災害保障法に基づく農業共済組合で、農家が負担する掛金と大幅な国庫負担で運営しています。

天内 これだけ様々な問題があって、大きな課題と矛盾で身動きがとれないことが多いのなら、経済的にバランスできれば、海外から買えばいいじゃないか、農業はもうやらなくてもいいのでは、といった意見は当然あり得ると思います。もちろん、環境的に悪いとか、運送コストが高いとか、あるいは低すぎる途上国の労働賃金を更に収奪するとか色々な問題がありますが。

それから、都市の人は農業は田舎の人がやってくれればいいと思っている。しかし、ほとんどの人が都市住民になっている現在、誰がやるのか。途上国に任せるといった話も出ますね。それに対する態度

はどうあるべきかというのは、もう一歩先の政策や経済のレベルの課題で、デザインというよりもほとんど政治が大事と思う。

迫田 農の核心に迫るデザインの関わり方は難しい。

鳥越 究極、デザインは政治と関わると思う。法律をつくったり、政治で全体が上手くいくようにするのもデザインの延長線上にあるだろうから。

迫田 ほんとですか、そんなに力があるのなら嬉しいですね。

天内 日本は世界中から食べ物を買いきり、そのかわり製品や技術は提供しますとか。一方ではやっぱり危ないから日本でも農業は続けようという話もある。

南條 食料安全保障ですね。

薄井 何かあったら相手は蛇口を閉めるかもしれませんよ。

身の回りの農

伊坂 大量に輸入して大量に捨てているが、残さず食べれば自給率は上がる。

矢後 コンビニの、期限切れで廃棄されるお弁当などもなんとかありませんか。

迫田 学校給食の野菜を地域産にして、児童に学校近くのその畑も見せたところ、育てた命を「いただく」のだからと、食べ残しが劇的に減ったとのことでした。

薄井 目の前に農を見る点で、都市農業は意味深いですね。スーパーに並ぶ野菜が、じつは通勤通学路の傍らの畑の土から芽を出し、育ち、収穫されるのを知る。

鳥越 日本は近代化の効率最優先の価値観にはまって、自分の生き方とか、家族の

said that terraced paddy fields require much manual work, as they are too small to use readily available farming machines. However, as harvesting time differs due to temperature differences caused by the height of terraces, a small number of people can work on terraced paddy fields for a long time. Farming machines and their transporters which are well designed to help terrace farming are required. Many small scale farmers are leaving their farms or leaving their farms uncultivated because they are too old to work on the farm. We have to depend on active farmers to maintain their farms, farming and landscapes.

TORIGOE: I only hope that greater understanding on the logicity of terraced fields will spread among people.

* Agro-economy

Shigeru USUI: What about taxes on farming and farmland?

ISAKA: The inheritance tax on farmlands is kept low. If a non-farming child inherits a farmland from his parents and can change the use of the land to other purposes, he can sell the land at a price several dozen times higher than selling it as a farmland.

SAKODA: Enthusiastic farmers want to manage profitable farming without depending on governmental subsidies. They try to purchase materials and machines and sell their produce directly to wholesalers or consumers and not through Agricultural Cooperatives.

ISAKA: The Agricultural Cooperatives have become too large, and they are more concerned about maintaining themselves as organizations. Their most profitable activities are financing, except for some cooperatives which are earnestly engaged in providing guidance in agricultural management, or research work.

USUI: Do they have an insurance scheme to help members in case of a poor harvest?

持ち方などをゆっくり考える間もなくきてしまったことが、今日ここで話している農や食への価値の置き方に投影されていると思う。福井県池田町に移住した伊藤さんの寄稿 (p.6) にもあるように、そういった忘れ物に気づいた若い人たちが、経験豊かな農村女性の生活術の多くに感嘆し、学びたい、身につけたいと考え行動するようになったのではないか。料理のつまもので有名になったp.5で紹介した徳島県上勝町に「ここだと直感して」就職した女性もいるようです。

伊坂 若者ばかりではないようです。耕作指導つき市民農園を利用して農と食の世界に目覚めたサラリーマン男性が、数年先の定年後には米と野菜づくりに生きるため、故郷での農業研修を受ける予約をしたそうです。

南條 耕作指導つきって？

伊坂 多くの市民農園は市や区などの行政が耕耕地などを借り上げて、区画をして市民に貸し出します。ところが、気持ちはあっても経験や技術のない借り手は、芽が出ない育たないで気力が削がれて投げ出してしまふ。そこでプロの指導が求められるのです。

鳥越 アメリカによる経済封鎖で食料輸入が激減したキューバでは、カストロの指揮のもと、市民農園や有機農業の拡大を奨励して、自給率が上がったという有名な話がありますね。日本の生協とも農産物取引があるようです。キューバの話は東京でいえば戦争中に庭、路傍、校庭、公園などを皆畑にして、なんとかしのぐと

した、そんな感じに通じますね。私もキッチンガーデンを始めようかしら。

南條 農家出身の人から聞いた話ですが、その人が若い時、バブルの頃でしょうか、農業は遅れた仕事と感じてコンプレックスだったと言っていました。

伊坂 同じようなことを練馬区で耕作指導つき市民農園を発案し、始めた人が言っています。毎朝同年代の青年たちがスーツにネクタイ姿で自分の畑の脇を通って行く。経済成長に沸く時期、農業だけはぱっとしない。何となく恥ずかしいような、このままでいいんだろうかと、時代に取り残された感じに悩んでいた時もあったそうです。

耕作指導つき市民農園を始めるにあたって、彼は経費と収入のシミュレーションをしたそうです。これまでの、自分で野菜を育て収穫して農協に出して売ってもらう出入りと、市民農園を指導運営して得る利用料金と自治体の助成を得て、種や苗、肥料、水、機材などを買う費用の出入りを比べたところ、むしろ市民農園のほうが安定していることが分った。

鳥越 素晴らしいですね。

伊坂 農家が農作物を農協に出すことは、消費者との直接のつながりがなく、また、市場の影響で引き取り価格あるいは売渡価格が変動する。あけすけに言えば、下請け工場と同じで、農家は農協から種や苗を仕入れて、野菜や米の生産という賃仕事を受けている状態に置かれているのです。

それはともかく、指導つき市民農園の

利用者が収穫した野菜の重量をスーパーの価格に換算したところ、年間平均8万円になる。利用料金が約4万円なので、利用者も大満足。それ以上に収穫の喜びや感動が継続利用を生む理由のようです。

できることから

迫田 その感動はベランダ農園にも言えますね。さきめて小さなことですが、水はけがよくて日持ちのするプランターはどんな形や素材が良いかなど、実体験に根ざした具体のモノのより良いデザインも要りますね。

天内 個人が介入できるレベルと、政策とか世界経済とかのレベルがある。インダストリアルデザインを産業デザインというならば農業へのデザインの関わりは大きいと思うが、デザイナーの意識がまだ希薄かもしれません。

伊坂 この図に見るように大きな問題はたくさんあるけれど、農家という小さな単位に照準を当てて、その中での解を探し、積み上げる。たとえば、葡萄の収穫は頭の上に垂れた房を片手で支え、別の手の鋏で摘む。両腕を一日中上げ下げして作業する重労働だけれど、これを軽減するため腕や身体に巻くサポーターができています。さらに進めば収穫ロボットになるかも知れない。そのときは、エンジニアとやり取りしながら、あるべき合理的な姿・形にまとめることのできる能力を持ったデザイナーが求められるかも知れない。

鳥越 伊藤さんも書いていますが、農業はお野菜をつくるだけではなくて、農機具

ISAKA: No. It is the Agricultural Mutual Relief Association that is providing insurance in case of poor harvests due to bad weather.

AMANAI: Since there are so many problems and contradictions, it is better that we buy produce from abroad, and we would no longer need to farm in Japan as long as it is economically balanced. There may be people who think in this way.

People in cities think that people in the countryside should be engaged in farming. Now that most people are city dwellers, who will farm? Some may say that we can entrust developing countries to do so. Then, it will be a policy issue or an economic issue. Anyway this is not a problem of design but of politics.

SAKODA: So, it is difficult for designers to approach the core problems of agriculture.

TORIGOE: Design ultimately, I think, is related to politics.

AMANAI: Japan buys food from all parts of the world, and offers

industrial products and technologies. On the other hand, there are voices saying that we should continue farming because it is risky to totally depend on imports for food resources.

Ayumi NANJO: This is an issue of food security.

ISAKA: We import large quantities of food, and throw away a great amount of food. If we ate meals without making leftovers, then the rate of food self-supply would increase.

*** Know about agriculture**

SAKODA: A school began using locally grown vegetables to prepare its school lunch. The school brought the pupils to the farm of these vegetables. They, then, understood that they were eating "life" grown by local farmers, and they ate almost all that was served at lunch time.

USUI: Farms in or near a city are meaningful for children to see at

もつくるし、大工さんが道具を作るように色々なものをつくる場になっている。

伊坂 以前本誌 (vol.14-2) で取材した静岡岡掛川の六角さんがやっている「しあわせ野菜畑」では、商品化、規格化うんぬんではなく、キュウリをきちっとつくと曲がらないという話がありました。野菜づくりへの技であり自負心でもある。

薄井 病気のキュウリは曲るのだ、と本で読んだことがあります。真直ぐな野菜の意味も知識としては持っておいてもいいでしょうね。つくる側は健康で真直ぐな野菜をつくる技術を身につけてほしい。

矢後 生き物相手の農業はつくる難しさが多いのだと思う。

伊坂 「しあわせ野菜畑」では採れた野菜を使った食も提供していますが、そこに来た若い人たちにも畑を手伝ってもらって「技」を学んでほしいと、六角さんは考えている。

迫田 私の住んでいる横浜市は田圃や畑がたくさんあり、県内トップクラスの農業生産がある市です。市は40年も前から都市農業に力を入れてきたそうです。当初から市民参加をうたい、数種類の市民農園があり、耕作指導つきの栽培収穫体験ファームは日本初です。ここで農の面白さを知った市民が、農園主の農家を手伝うことも多い。水田耕作も体験でき、きつい作業なのにリピーターが多い。また、「浜梨」などに代表される果樹栽培も盛んで、受粉や袋かけなどの作業が短期に集中すると農家だけではさばき切れないので、トレーニングを積んだ都市住民が「援農」

に行く。この人たちは市が設置する人気の「市民農業大学講座」で受講料を払い2年間学習圃場と農家で実践技術をしっかり学んだ修了生です。市が理想とするのは「市民皆農」で、目的は市民が身近に安心の農と食につながることです。これら経験者に新規就農の手助けをする道も開いているようです。

このような状況もあって、市内には野菜の直売所が多く(2005年には1000を超えたといわれる)、朝採れた新鮮な市内産野菜が身近で手に入る。直売所は、大きなものでは町の八百屋ほどの間口のある本格的店舗や仮設小屋風の素朴な店に生産者などの人が立つものから、小さなものでは農家の庭先や街角にコインを入れる貯金箱や竹の筒などを置いた無人スタンドまである。都市計画によって意図的に農地と混交して造られたニュータウンの新住民にも、地場ならではの鮮度、香り、味の魅力が口コミで広がっているようです。それでも、どこに直売所があるかわからないという消費者の声も聞かれることから、区役所や農協が共同で直売所マップを作って配布をしたり、市や農協がインターネット上に写真入りで直売所マップのサイトを設けたりしている。

直売所の人気は新鮮さばかりでなく、減農薬や無農薬のものも多く安心できることや、有人直売所の場合、生産者から野菜の伝統料理レシピが聞けたりすることなどがあるようだ。生産者にとっては、買い手の顔が見えコミュニケーションができて、どんなことを期待されているのか直に

分り、つくる張り合いが出ることにある。

農の新風景

天内 日々農業をやっている人しか気づかないアイデアや技術革新もあると思う。業としての農はやっていないけれど、市民農園などで農の面白さや深さを知った人たちの新鮮な着想と農業者との協働が出てくると、開けることがあるかも知れませんね。

鳥越 現代のトラクターやコンバインなどの農業機械は、本来は農の人たちがやっていたことを機械メーカーに外注するようになってつまらなくなったというか、日々農作業をする人から見れば理想の働きをする道具にはなり切っていない、工夫の足りないものになっているかも知れませんね。

南條 「村の鍛冶屋」という唱歌がありますね。かなり古くから外注はあったのは。しばしも休まず注文に応じていますから。

薄井 効率をあげることが幸せにつながるのですかね。

鳥越 消耗の激しい農作業にとっては、楽になるのは嬉しいし幸せになった部分は確かにあるでしょう。

迫田 米の有機栽培に取り組み、最後はアイガモ農法に行き着いた人の話を読みましたが、その中でアイガモを導入する前は夏の炎天下での田の草取りでクラクラになって今にも倒れそうなのが何度もあった、これじゃ有機米づくりはとても無理ではないかと絶望したことも一度ではな

agriculture with their own eyes.

TORIGOE: The Japanese are fully influenced by the modern efficiency-oriented value system, and have no time to consider how we should live our lives or how we should live as a family. This is reflected in the values we place on agriculture and food. Some young people who have noticed it are now becoming interested in rural living.

ISAKA: It's not only young people. A man working for a company was awakened about farming and food through his experience as a holiday farmer on a rented farm with an instructor. He has determined to return to his hometown after his retirement and had booked a training course on farming rice and vegetables. He is strongly moved to see plants grow and to harvest produce.

When I visited the farm for the previous issue (Vol. 14-2), they told me that if they grew in a correct way, cucumbers come out straight.

It requires skills to have straight cucumbers. The farm runs a restaurant, and the owner wants young people who come there to help and learn farming.

SAKODA: The Yokohama city government began encouraging urban farming 40 years ago. It has several types of citizens' farms. It was the first municipality that began employing instructors to help citizens grow and harvest their crops. Many citizens who became interested in farming help the owners with farming. There are many "direct from the farm" vegetable shops. People can buy locally grown vegetables picked up in the morning. Consumers like these vegetables not only because they are fresh but also because a great part of them are grown using no agricultural chemicals or minimum amounts of them. When the growers sell their produce, consumers can ask for recommended recipes. Growers enjoy talking with consumers to learn what they desire.

い、その時、どうして株の間を走り回って草取りをするロボットはないのかと本気で考えたという記述に出会いました。長らく農協に機械を売って商売をしているのに、農からのアイデアを吸収する機械生産側のチャンネルが弱かったのでしょうか。それとも真面目に取り合わなかったのでしょうか。

天内 農業者の平均年齢が上がりそれをサポートするためにも、これから色々な新種の道具が必要になるでしょうね。

矢後 農業が楽になるばかりか、楽しくなるデザインもできるといい。

鳥越 幸せを感じる農に向かえたらいいですね。

伊坂 経済的な安定が前提ですね。そのためには技術開発は欠かせないわけで、矢後さんが取材した光産業の分野などは、エネルギー多消費型から省エネ型へと、これからの農業の一部を補完する重要な技術ではないかと思う。

矢後 詳細はp.15を読んでいただくとして、解決すべき問題は多いようです。発

芽誘導には光の特定の波長が必要で、LEDをその波長に合わせて調整するなど、データを積み重ねて最適解を得たようで、市販されることになりました。

南條 密室内で光で育てるのですね。太陽光に当てなくてもいいのかと気になりますが。

伊坂 この場合は補助光として使うようです。まんべんなく光を当てるために、太陽光の当たらないところにこれを当てる。ある一定時間、光が当ることで発芽機構にスイッチが入る。お天気まかせだけでなく、人為による手助けをして発芽率を良くする。

天内 水耕栽培もそうですが、自然まかせの大きな変動を新技術によって小さくして、安定して生産する動きは今後も多くなるでしょうね。水耕は土から解放されるので、場所を選ばず、消費地直近の場所でも生産は可能ですし、育成プラントを幾層にも重ねて、小建築面積で延べ育成面積を増やすこともできる。建屋の中で育てれば、外から飛来する害虫や病害

菌やウイルスなどを遮断できる。

薄井 それを詰めていくと、ちょっと不安も感じるのは私だけでしょうか。

迫田 更に恐いのは補助金汚染、心の汚染では…。

伊坂 そろそろ時間がきました。今回は農にまつわる課題の理解を深めることが主題ですのでまとめはしませんが、あえていえば、健康な食につながる健康な農が今後ますます伸びていけばと考えます。



* From what can be done

SAKODA: Growing vegetables in a plantation on the veranda also gives a moving sensation to the grower. We may design better planters considering the forms and materials which facilitate water flow and which last long.

AMANAI: Industrial designers can be more involved in agriculture.

ISAKA: For example, when a grape grower harvests, he has to hold the bunch at the root with one hand, and cut it using a scissor with the other hand. It is hard work to hold up both hands for a long time. Now they have arm supporters or a body supporter. But it will be wonderful if a competent designer would develop a harvesting robot in consultation with an engineer and a grape grower.

TORIGOE: As a matter of fact, agriculture does not mean to only grow rice and vegetables, it covers making farming instruments.

AMANAI: There may be innovative ideas that only those who are

actually working on a farm can think of to improve farming.

SAKODA: A farmer who ended up using hybrid ducks as a means of weed control in his paddy field had looked for a weeding robot, as weeding in summer is so hard.

AMANAI: As farmers are getting older, there should be more devices to help them.

YAGO: It will be good if they will not only help reduce the hard work but also if they are pleasantly designed.

ISAKA: Technological development must be pursued. The use of LEDs to supplement sunlight should be further promoted.

AMANAI: The fluctuations of farmers' income through weather-dependent farming should be leveled off by supplementary technology.

ISAKA: I only hope that healthy farming for healthy food will gain strength.

トピックス

農の文化継承を 「会津継承米 氏郷」にみる

—会津のルネッサンス

代表取締役本田勝之助氏に聞く

阿久津靖子 株式会社メディシンク企画室長

「会津継承米 氏郷(うじさと)」というブランド米をご存知だろうか？

ブランド米というとササニシキ、コシヒカリ、ヒトメボレという品種や、魚沼米などという地域ブランドを想像してしまうが、この「会津継承米 氏郷」は土づくりをブランドとした米である。「氏郷」を使っている料理店は「銀座 久兵衛」「マキシム・ド・パリ」など東京の一流料理店ばかりである。そのブランド米をプロデュースしている本田勝之助氏に、「会津継承米」の誕生と農の文化について伺った。

失われてきた農のクリエイティビティ

本田氏の曾祖父は大正時代に青果問屋をはじめられた。我々の記憶にある流通は、農産物は公設市場で競りにかけられ、八百屋がそこで競り落とし、競り落とされたモノを我々が消費するという図式だったが、その昔は青果問屋が農産物を各農家から直接買い付け、東ねて、消費者である飲食店や小売店に直接届けていた。マーケットに直接結びついている青果問屋は、飲食店や小売店のニーズに合わせて、調理法にあわせた農産物の品種開発、味に影響する農法の開発、農産物の提供の仕方まで、食材としての農産物についてあらゆる方向からの商品開発を農家とともに進めていた。本田氏の曾祖父は今の石焼き芋の開発者だという。

こうした青果問屋は戦後昭和20年あたりから統合されはじめる。

そして、昭和41年野菜生産安定出荷法の制定により農業からクリエイティビティが失われていった。出荷法の第一条には、「この法律は主要な野菜について、一定の生産地域におけるその生産及び出荷の近代化を計画的に推進するための措置を定めるとともに、その価格の著しい低落があった場合における生産者補給金の交付、あらかじめ締結した契約に基づきその確保を要する場合における交付金の交付等の措置を定めることにより、主要な野菜についての当該生産地域における生産及び出荷の安定等を図り、もつて野菜農業の健全な発展と国民消費生活の安定に資することを目的とする」と明記されている。この法律を境に、農産物の流通形態が変わっていき、農業はアグリカルチャーからアグリファクトリーと変わっていく。安定出荷という名目のもと、農作物は地方の農協に一旦集められ、中央市場に送られ、そして中央市場から地方市場に分散されるという流通統制が行われるようになる。農作物の評価基準は規格が合うこと、長く出せること、量が確保できることとなり、食材としての安心、安全、おいしさ、味の個性という基準は昭和41年以降30～40年間必要とされなくなったといっても過言ではない。農業にあったクリエイティビティが失われ、農法、そしてその食し方の伝統が継承されなくなり、伝統文化がなくなっていったのである。そして、農の伝統文化を伝える人々も高齢となり、昔のことを知っている人々も希少となっている。

食の伝統と伝統野菜の復活 明治時代以降、残された食文化に武家料理がある。しかし、文明開化とともに武家と名のつくモノは御法度となり継承されずに消えつつある。その一つに会津の武家料理もあ



日本の代表的な伝統野菜
Traditional vegetables in Japan

った。会津という土地は武家文化が今も根強く引き継がれ、その武家料理を支える食材に会津野菜という伝統野菜がある。青果問屋であり、野菜・果物博士でもある本田氏のお父さまは、その会津伝統野菜の復刻に尽力された。会津野菜をブランドとして世に出すまでに10年の時を要し、伝統野菜の種が県外にあると聞けばそこに赴き、種とその農法を聞き出し復刻を果たした。それは今につながり、本田氏もまた自ら会津伝統野菜や武家料理のプロデュースにも関わっている。

土地を継承する「継承米」という米づくり 生産の現場である農家と食生活を直接つなぐことを生業としてきた先祖代々の血と思い、そして会津の土地と文化が今の本田氏に脈々と受け継がれ、「継承米 氏郷」のプロデュースにつながっている。

彼の「継承米」という発想はこれまでの家というカタチでの継承ではなく、土地にチカラをつけて土を継承する人をつくる、という発想の転換からきている。

土をつくるというのはとても時間がかかる作業である。生産性、効率性を優先してきたこれまでの農業の中でここ40年の

Topics : Ujisato - the product of cultural inheritance of Aizu Renaissance - Interview with Katsunosuke Honda, president

* Creativity in farming has been lost.

Honda's grand-grandfather began a wholesale shop of vegetables and fruits in the early 20th century. In the past, wholesalers used to buy produce from farmers, and deliver them to retailers and food service shops. As they had direct communication with their customers, they were involved in product development to reflect their desires and needs.

However, since the enactment of a law in 1966 to stabilize vegetable production and shipment, the distribution system of agricultural produce has been changed. Produce are collected at the local central markets, sent to the national central markets and

then they are distributed to local markets across the country. In the course of this change, the conveyance of traditional farming methods and eating habits has ceased.

* Revival of traditional food and vegetables

Among the few traditional cuisines that have remained unchanged in Aizu through the modernization process are "samurai household dishes." To prepare a samurai dish, locally grown traditional vegetables are indispensable. As some vegetables were no longer grown, Mr. Honda's father who was a doctor of vegetables and fruits tried to revive Aizu vegetables by searching for their seeds outside the Aizu district.

* "Handed-down Rice"

Mr. Honda conceived the idea to produce "inherited rice" by

間、土のチカラが全くなってきている。農業の基本は土づくり。生産調整のため、休耕田が多くの場所で見られるが、一旦休んでしまった田んぼは死んでしまい、化学肥料づけになってしまった土は根を張ることができないほど硬くなってしまふ。そんな田んぼの土に有機物のみでつくった特殊肥料に微生物を混ぜたものを施し、野菜の残さをまぜ、時間と手間をかけて土を育てていく。土は未来に向かって生命力を取り戻し、「継承米」に米自体がもつ生命力が育まれていく。

土づくりをはじめて5年、初めてビンテージものの「継承米 氏郷」が誕生した。

土づくりに費やした時間をブランドとしての価値に変えていくところがこの「継承米」が単なる有機農法とは異なる点である。本田氏はできた「継承米 氏郷」をもって「銀座 久兵衛」や「マキシム・ド・パリ」へ赴き、その土づくりと「継承米」のストーリーを語り、その米を食してもらい営業を行っていった。まさに曾祖父の代からの青果問屋の血がなせるが故の行動。そして、東京の一流料理店で扱われるようになる。このことがとても重要である。「継承米」の品種は一般には寿司には向かないといわれるコシヒカリであるが、この「会津継承米 氏郷」はその独自の農法により、コシヒカリのもつ独特の柔らかさや甘さをもちながらも米自体にハリがあ

る。そのため、酢飯やリゾットにしたときに米に味がしみ込みすぎず、米本来の旨味を味わうことができるそうだ。その特長と調理法が見事にマッチングし「銀座 久兵衛」が認めた「会津継承米 氏郷」となる。食の現場に合わせた商品（農産物）提案というかつての青果問屋がやっていたノウハウがここに活かされている。

ブランドに敏感なのは都会の一流どころ。安全、安心、美味しさに物語が加わったとき、ブランドとしての価値が上がる。手間のかかる有機農法にブランドが加わればそれは生産者にとって誇りとなり、手間のかかる有機農法を続けるというモチベーション向上につながる。これまで、3Kとして後継者のいない農業が「継承米」というブランドが加わることで、胸をはって続けられる仕事となり、血縁に関係のない後継者が参加し易くなる。「継承米」を支えている土は時間が経つほどその価値は上がり、未来につながっていく。ここでの「継承米」という意味は、過去からの継承ではなく、これから三代先、100年、150年先の未来につながっていくことを指す。当初、7、8軒の参加農家で12tの収穫からはじまった「会津継承米 氏郷」は、現在30軒ほどの農家により160tの生産量となっている。

継承米ブランドの最も重要な課題は土と人をどう継承するか。文化としての農業をどう継承するかにある。スーパーな

どで、生産者の見える農作物として生産者の紹介をされているのをよく目にする。「継承米」で大切にしているのは、生産者が消費の現場を実感するための「消費現場の見える化」にある。田舎では自分たちの生産している米のブランド力を実感することは難しい。都会へ行き、消費の現場を知ることで自分たちの米の素晴らしさを確かめ、リアリティを感じるこそ、彼らの誇りとなる。こうして、田舎での「継承米」づくりは生産する人々の輪を広げ、継承する人々を増やしている。

「会津継承米」を中心とした地域産業活性化構想

「会津継承米 氏郷」を生産する上で、欠かせないのは土を豊かにする有機肥料である。この肥料に向いているのが豚肥。これまでは県外に求めていたが、会津に養豚場をつくりその豚をブランド化する構想が2010年からはじまる。豚肥だけではない。土を豊かにするために野菜から出る残さも必要不可欠である。現在は、日本ホテルグループと提携してその食物残さを利用している。ただ、都心から費用をかけ、持つてくると無駄が生じる。野菜の半加工品を地元で生産し、利用をする残さを地元に残せば、その無駄を省ける。豚肥や食物残さについても生産コスト削減に目を向けながら新しいシステムを考えている。その過程の中で、地元で雇用が生まれる。市場ニーズに向けたメニュー開発、生産現場のニーズ、「会津継承米 氏郷」を深掘することで連鎖を起こしていく。あらたなブランド、雇用が生まれ、土、人が継承され、そこに文化が生まれる。

「会津継承米 氏郷」が生み出すものは、単なるブランド米や農業のブランド化ではなく、ブランド力による食を通じた文化伝統の継承であり、地元会津のブランディングなのである。

<http://www.keisyomai.com/>



左：田植えの様子。「会津継承米 氏郷」を生産する農家は30軒に増えた。
右：頭を垂れる「会津継承米 氏郷」
left: Planting rice. The number of farmers growing Ujisato has increased to 30.
right: Drooping "Ujisato" rice ears

fertilizing the soil and training farmers who will pass on the method. What he did first was to restore the vital power of the soil by adding compost made mainly with pig dung and mixing vegetable residues.

In the fifth year of soil making, vintage-class rice "Ujisato" was harvested for the first time. Adding the value of time spent for soil fertilization to the brand created a difference from other organically grown rice. Mr. Honda visited first class restaurants in Tokyo with the rice, told his story, and asked them to test the rice. Now, the rice is served at top restaurants in Tokyo.

When the brand gains a high reputation, farmers can feel pride in it, and are motivated to work hard even though organic farming is so demanding.

* Local industry revitalization plan with the rice

To grow Ujisato rice, organic fertilizer is essential. Pig dung is the best ingredient to make it. At first, they procured it from other prefectures. This year, they plan to begin constructing piggeries in Aizu and branding Aizu pork. For vegetable residues, they now transport them from the hotels in Tokyo. In order to reduce this cost, they are considering the beginning of a vegetable processing plant in the area to use the residual products from it for compost. As a result of developing menus to meet market needs, and responding to requirements for working places, it is hoped that new employment opportunities will be created, the effort to cultivate land will be continued into the far future and human resources will be developed.

<http://www.keisyomai.com/>

Yasuko AKUTSU, Project Business Instructor of Medithink Inc.

寄稿者紹介

p.6-7 伊藤洋子(いとう・ようこ)

編集者、ジャーナリスト。企画・編集・執筆などを手掛ける株式会社 系 代表取締役。日本農村力デザイン大学副学長。1943年東京生まれ。出版社勤務を経て、株式会社 系 設立、2000年4月東海大学教授に就任。2009年専任教授を退職し、今では大学院非常勤と他大学非常勤講師を務める。この間に、福井県池田町の人々と出会い、以来今日まで約20年間東京との往還を楽しみ、大学教授退任とともに、居住の基本を池田町に移して、農と親しみながら、任意の大学を開講したり、町の人々との活動を楽しんでいる。

p.8-9 森繁哉(もり・しげや)

舞踊家、民俗学者。生命舞踏研究館主宰。南山村芸術学校、すすき野シアター代表。舞踊団 南山座、里山ダンス事務所主宰。東北芸術工科大学東北文化研究センター教授。大学での専門は、基層文化論、身体芸術論。「舞台評論」編集長。1947年山形県大蔵村生まれ。2000年東北芸術工科大学に教員として関わり、2007年同大学・子ども芸術大学校副校長を歴任。主著に『踊り日記』(新宿書房)、『東北からの思考』(新泉社)、写真集『いのちの踊りの物語』『疾走する地霊』(東北出版企画)のほか、映画「大蔵村踊り男」などに出演。インタークロス賞などを受賞。

事務局から

訃報

当会設立以来、監事としてご協力をいただきました田村明氏が2010年1月25日にご逝去されました。生前のご厚誼を謝して、謹んでご冥福をお祈りいたします。



編集後記

1945年敗戦の年の暮れ、占領軍は不在地主所有の農地を政府が買い上げて耕作農民に売却することを指令した。5年後1950年には戦前46%であった小作地は約10%に減った。これが「農の民主化」世にいう農地開放である。(このころ「もの民主化、美の民主化」を目指すデザイン運動が起った。)翌々52年「農地はその耕作者が自ら所有することを最も適当であると認めて、(中略)耕作者の地位の安定と農業生産力の増進とを目的とする。」農地法が成立した。それから幾星霜、票田である耕作者の手厚い保護は現在まで綿々と続いてきたが、農業生産力の増進はゆっくりとした速度であったり、時にはブレーキがかかることもあった。そして農地耕作者主義は行き詰まり、2009年農地利用権(賃借権)が原則自由化された。つまり条件を満たせば誰でも農業に参入できることになった。農業強化の施策である。今後を見守りたい。(迫田幸雄)

VOICE OF DESIGN VOL. 15-2

2010年3月30日発行

発行人/栄久庵憲司

編集委員/迫田幸雄(委員長)、鳥越けい子、

薄井滋、天内大樹、矢後真由美、

阿久津靖子、南條あゆみ(事務局)

翻訳/林 千根

発行所/日本デザイン機構事務局 〒171-0033

東京都豊島区高田3-30-14山愛ビル2F

印刷所/株式会社高山

VOICE OF DESIGN Vol.15-2

Issued: Mar. 30, 2010

Published by Japan Institute of Design

3-30-14 Takada, Toshima-ku, Tokyo 171-0033 Japan

Phone: 81-3-5958-2155 Fax: 81-3-5958-2156

Publisher: Kenji EKUAN

Chief Editor: Yukio SAKODA / Translator: Chine HAYASHI

Printed by Takayama inc.

From the Secretariat

* Obituary

Mr. Akira Tamura has passed away (25 Jan. 2010). He had cooperated with the Japan Institute of Design as auditor since the time of its establishment. We express our greatest gratitude for the kindness he extended to us in his lifetime, and offer our deepest condolences.

Editor's Note

At the end of 1945, the Allied Occupation Forces ordered the Japanese government to purchase the farmlands of nonresident landowners to sell them to tenant farmers. In 1950, the ratio of tenant farmers decreased from 46% in prewar days to 10%. This is what is known as the "Democratization of Agriculture." (Around

this time, a design movement began which aimed for the democratization of things and beauty.) In 1952, the Agricultural Land Law was enacted which allowed farmers to cultivate the land that they own, ensuring their stable status and aiming for enhanced agricultural productivity. For the several decades after, farmers have been kept under protection as the strong constituency for the Liberal Democratic Party. But this principle became unworkable over the past few decades. In 2009, the right to use lease farmland was liberated in principle allowing any person or corporation to enter agriculture if required conditions are met. (Yukio Sakoda)