

# 産業TREND

自然に寄り添う暮らしにはムダなものはない。資源は有限であるから、戦前は物を大事に使い、知恵を使い工夫し、全てのものに感謝をする暮らしがあった。そして、豊かな自然を基盤に暮らしをつくり上げていた。どのようにこのような暮らし方が実現できていたのか。戦前の暮らし方に学び、未利用資源が発生しない循環型社会に向かうことができないだろうか。本稿では、戦前における地域資源の利用に関して着目し、今の社会にどのように生かせるのか考えたい。

# 戦前の暮らしに学ぶ



2008年ごろ持続可能な暮らし方の研究の一環で新たな手法が考案された。「90歳ヒアリング」と呼ぶ手法である。これは90歳前後の高齢者に、便利な物が導入される前の暮らし方についてヒアリングを行い、持続可能で心豊かな暮らし方の要件を明らかにし、そこに向けた変革方法を検討するための手法である。これまで日本を中心に、欧米、東南アジアを含め600人を超えるヒアリングを

90歳ヒアリングした高齢者が子どもの頃に食べていたスイバ。今も庭や道端に生える（上野智央氏提供）

## 未利用資源を活用する 美食地政学

### 90歳ヒアリング

東京都大学環境学部環境経営システム学科教授

古川柳蔵



ふるかわ・りゅうぞう 72年（昭和47）東京都生まれ。博士（学術）。東京都大学環境学部環境経営システム学科教授。専門は環境イノベーション。戦前の暮らし方、自然に学ぶものづくり、ライフスタイル変革の研究や地方・都市連携プロジェクトを行う。

東松島市で90歳ヒアリングを行い、未利用資源の候補を探る（上野智央氏提供）

## 「捨てない」を楽しむ工夫

実施してきた。90歳に着目したのは、戦前の暮らしを大人として経験した人を対象にしたいと考えたからである。太平洋戦争が始まる前に20歳以上であった1921年（大10）前後生まれを対象にヒアリングを開始した。ヒアリング結果を分析し、戦前の暮らし方の共通要素を44種類の概念に分類し、44の失われつつある暮らしの価値と呼ぶこととした。これらは自然と共生するための基盤となる概念である。

44の失われつつある暮らしの価値			
1 自然と寄り添って暮らす	23 分け合う気持ち		
2 自然を活かす知恵	24 つきあいの楽しみ		
3 山、川、海から得る食材	25 人をもてなす		
4 食の基本は自給自足	26 出合いの場がある		
5 てまひまけてつくる保存食	27 祭りや市の楽しみ		
6 質素な毎日の食事	28 行事を守る		
7 ハレの日はごちそう	29 身近な生と死		
8 野山で遊びほうける	30 大勢で暮らす		
9 水を巧みに利用する	31 家族を思いやる		
10 燃料は近くの山や林から	32 みんなが役割を持つ		
11 家の中心に火がある	33 子どもはたたく		
12 自然物に手を合わせる	34 とともに暮らしながら伝える		
13 庭の木が暮らしを支える	35 いくつもの生業を持つ		
14 暮らしを映す家のかたち	36 お金を介さないやりとり		
15 1年分を備蓄する	37 町と村のつながり		
16 何でも手づくりする	38 小さな店、町場にぎわい		
17 直しながら丁寧に使う	39 振り売り、量り売り		
18 最後の最後まで使う	40 どこまでも歩く		
19 工夫を重ねる	41 ささやかな贅沢		
20 身近に生き物がいる	42 ちょっといい話を話す		
21 暮らしの中に歌がある	43 ちょうどいいあんばい		
22 助け合うしくみ	44 生かされて生きる		

この中で、資源の利用に関する「12「自然物に手を合わせる」、16「何でも手づくりする」、17「直しながら丁寧に使う」、18「最後の最後まで使う」という概念は、大量生産・大量消費・大量廃棄の今の社会では失われつつある。戦前の暮らしでは、「母は寝具なども古くなると、ほごいて洗い張りして仕立て直していました」（宮城県）、「壊れてしまったわら草履は木の落葉やなんかと一緒に積んでおいたら、自然に腐って肥料になります。捨てたりはせんと、やっぱりに土に混ぜます」（愛媛県）というように、利用できるものはムダなく最大限

JSTの「美食地政学に基づくグリーンジョブマーケットの醸成共創拠点」プロジェクトでは、未利用資源を活用した地域活性化とグリーンジョブの創出に取り組んでいる。共創拠点づくりを進める宮城県東松島市では、東松島市復興政策部地方創生・SDGs推進室と東松島市地域おこし協力隊と共に、90歳ヒアリング手法を用いて、未利用資源の探索を開始した。利便性や効率を追求した場合、地域資源に本来備わる価値が見えなくなってしまう、未利用資源の発生原因となるが、不便や非効率の中に価値を見いだしていた戦前の暮らしを見えたい。現在、私たちに残っていない地域資源の価値を発見できる可能性があるからだ。

プロジェクトでは、未利用資源を活用した地域活性化とグリーンジョブの創出に取り組んでいる。共創拠点づくりを進める宮城県東松島市では、東松島市復興政策部地方創生・SDGs推進室と東松島市地域おこし協力隊と共に、90歳ヒアリング手法を用いて、未利用資源の探索を開始した。利便性や効率を追求した場合、地域資源に本来備わる価値が見えなくなってしまう、未利用資源の発生原因となるが、不便や非効率の中に価値を見いだしていた戦前の暮らしを見えたい。現在、私たちに残っていない地域資源の価値を発見できる可能性があるからだ。

## 身近にある自然の恵み探索

東松島市で実施した90歳ヒアリングによると、お正月にサメを買い、重しを載せて、しょうゆ漬けやみそ漬けにし、小正月まで食べていたそうだ。正月の雑煮には、いろいろでカシカを燻し、さらに焼きを入れ、つるせるようになるまで乾燥させ、身が崩れなくなった状態で編み込んで干し、それをだしにしていたのだ。独特な香りと風味は、今でも頭に残って忘れられない味だという。

納豆は、わらを敷いて土の中で1週間熟成させる手作り。その大豆の殻を干したものを小麦の殻をたき火に使用していた。知恵があるのと同じように、最後の最後まで資源を使うのである。そして、米を入れていたおひつを食後に干して乾かした後に、かき集めてためたものを炒ってお菓子として食べたそうだ。人々に必要がある。

循環型社会を構築するためには、人々は物を丁寧に扱っていかねばならない。また、周囲は多くの生き物たちであふれ、自然が豊かであれば成立しない。自然は近年劣化が激しい。かつて、東松島市の海辺では貝類のアサリ、ハマグリなど踏んだ感触で分かるほど生息していた。天然のカキも採れ、生で食していたほどだ。地域資源を循環させ、人々の暮らしを成り立たせるのに十分な自然の豊かさとその恵みを感じられる心の豊かさを取り戻す必要がある。

東松島市地域おこし協力隊の上野智央氏は「有効活用できていない未利用食材をしつかりと調べ、栄養などを分析すれば、災害時の非常食になるかもしれない」と話す。新しい価値がイノベーションの基になる。東松島市復興政策部地方創生・SDGs推進室の永野慎一氏は「未利用食材に価値を与え、地域を活性化するために、地域の昔を知る高齢者や活動家、1次産業従事者、その他のステークホルダーをつなぎ直す役割は行政が担えるかもしれない」と語る。多世代がかかわり、共有する東松島市の自然を基軸として、新しいビジネスシステムが組み立てられたらいい。



東松島市地域おこし協力隊の上野智央氏は「有効活用できていない未利用食材をしつかりと調べ、栄養などを分析すれば、災害時の非常食になるかもしれない」と話す。新しい価値がイノベーションの基になる。東松島市復興政策部地方創生・SDGs推進室の永野慎一氏は「未利用食材に価値を与え、地域を活性化するために、地域の昔を知る高齢者や活動家、1次産業従事者、その他のステークホルダーをつなぎ直す役割は行政が担えるかもしれない」と語る。多世代がかかわり、共有する東松島市の自然を基軸として、新しいビジネスシステムが組み立てられたらいい。

## 昔ながらの福井生活、驚きの連続

JSTの「美食地政学に基づくグリーンジョブマーケットの醸成共創拠点」プロジェクトに参画しているリファインホールディングス食のリファイン推進室の横井瑚子氏に昔の暮らしと資源利用について話を聞いた。

「学生の頃、福井で住み込みバイトを経験されていたそうですね。

「福井に住み込みバイトで住んでいた時、昔からこの地域に続く自然と向き合う暮らしを体験し、多くの発見をしました。まず、暮らしている人の笑顔が多いことです。ちょっとしたことに喜びも感じていました。マジックのような驚きの技を持っていて、それを自分も身に付けば暮らしが豊かになると思いました。この暮らしは身の丈に合ったものだと思います。自然に接していると、その対応の仕方に答えがあるものではないので息苦しくないのです。私は地方で生まれ育ったのですが、自分で食べるものはスーパーで買っていました。自然はそばにありましたが、深く関わらずに生活してきたので、私にとって福井の暮らしは新しいものでした」

「具体的に自然に向き合う暮らしとは。」「福井ではつるし柿の生産をしています。柿をつるす縄には道端にある『道芝（みちしば）』を利用します。細い雑草なのですが、天候を予想し、晴れたその日のうちに刈り取り、カラッと乾燥させると色が良くなります。これを用いると美しいつるし柿をつくることのできるのです。地域資源を利用し、自然を利用し、美しさも追求していることに驚かされました。」

「福井ではつるし柿の生産をしています。柿をつるす縄には道端にある『道芝（みちしば）』を利用します。細い雑草なのですが、天候を予想し、晴れたその日のうちに刈り取り、カラッと乾燥させると色が良くなります。これを用いると美しいつるし柿をつくることのできるのです。地域資源を利用し、自然を利用し、美しさも追求していることに驚かされました。」

## 食べ物や地球環境の価値に開眼



横井瑚子氏

リファインH.D 食のリファイン推進室

た。さらに、柿の皮は、昔は漬物に入れたり、干しておやつにしたりしていたそうです。今は、高齢者にとって背の高い木から2段はしごで柿を採る作業は大変で、これに見合った見返りがないうえ、後継者ができず、つるし柿の生産が減少しています。地球環境がさらに悪化していくと、田舎にいてもこのような暮らしができなくなってしまいます。今は、地球環境の悪化を止めることにも取り組みたいと思っています」

「最終的にどのような暮らしをしたいですか。」「地域で自然と共に暮らしたいです。地域資源は価値ある資源なので、未利用資源という概念がない世界が良いです。そして、食べ物についてもっと知りたいです。自分をつくっているものが何かを知っている方が面白いからです。また、福井で体験したような、突然訪れても、話をし、帰りには野菜をもらったり、明日頑張ろうと思ったりするような、ふらっと誰かがしゃべりに来られる空間を作りたいです」（聞き手・古川教授）