

記憶に残る味、やりがい

人口減少、高齢化、気候変動によって、これまで長期的に受け継がれてきた暮らしの知恵が失われようとしている。今後構築しなければならないフードシステムをどのように持続させることができるのか。本稿ではこのフードシステムを次世代に受け継いでいくために何が必要かを考えたい。

役割を継承、恵み分け合う

暮らしに埋め込まれた知恵

人は経験して得られた知恵を後世に受け継いできた。例えば、祖母から教わった漬物の漬け方を記憶して再現してきた。さらに、工夫することによって独自の味を作り出した。塩の量など手の感覚で計っている人もいる。漬物を友達と一緒に作り、知恵を共有することによって腕を上げていった。地域によっては品評会を開催し、味を競い合うこともあった。競い合うという仕組みが導入され、漬け方は多様化していったのである。もし、私たちの記憶が1年しか持たず、記録する手段を持たなければ、1年でできる範囲しか進化できない。毎年、漬物の発見から開始しなければならぬため、美食は得られなかったであろう。

食に関する知恵を受け継いでいくのは極めて重要なことである。そのため、必要な知恵は暮らしの中に埋め込まれる必要がある。秋田県にある「堰(せき)」と呼ばれる水路は上流から下流に山の清水を引いたものであるが、家の中を通す場合がある。下流に位置する人も同じ水を利用することになるため、上流に位置す

未利用資源を活用する 美食地政学

パート2 ▷11

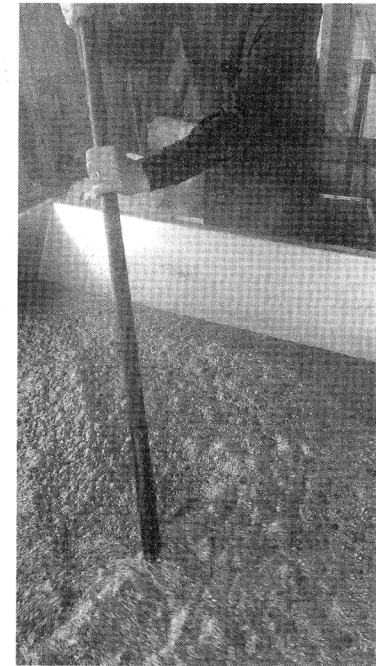
3000年以上続くと言われる海女の暮らしには大きな知恵がいくつも存在する。海女は素潜りでアワビやサザエなどを捕り、数時間の漁を終えると、陸に上がり海水を綺麗に温めて休憩したり、食事をしたりする。シンプルな暮らしであるが、厳しい海女の競争の中でも仲間意識が醸成される。

三重県の伊勢志摩地域の沿岸部で海女の暮らしは文化とつながり、フナドという男女1組で行う漁には、舟を操り、

人は汚さないように水を手くって使う。近所に配慮して共有物の使用を繰り返すことになる。その結果、暮らしにいく中で分け合うという概念を身に付けることができる。近所との関係を維持することにもつながる。このように暮らしに埋め込まれた知恵が多く存在する。受け継ぐために考え抜かれた方法である。

男性は海中から海女を引き揚げ、女性は海中で作業を続け、役割を分担する。身体的な関係でもともと海に長時間潜ることができたため定着したのだろう。また、自然の恵みに感謝するとともに、アワビやサザエを捕り過ぎないように約束を決められている。理由を尋ねると海がきれいだからと笑顔で答える。ディーンセンター(国際労働機関が主導する動き)がある人間らしい仕事の要件が見えてくる。海女学校と呼ばれる仲間や子どもたちに海女漁を後輩に教える文化も定着した。海女文化の祭事や神事も継承されている。しっかりと知恵が埋め込まれている。

近年、気候変動で自然が不安定になりつつある。志摩半島の沿岸部からアワビやサザエが消えようとしている。その結果、海女漁の存続が危機的状況にある。自然から捕るものが消えてしまっただけで海女の仕事はなくなる。海が未利用になり、自然の恵みを得られなくなる。一度途絶えたら



黒糖を均等に混ぜていく。柔らかめでホロっとなる黒糖が好まれている。(写真は2枚とも三橋正枝氏提供)



手の動き一つで 格別のおいしさ

ノウハウを継承するまごころ製糖の黒糖 (三橋正枝氏提供)

蓄積した海女文化も失われる。復活には長時間を要する。 鹿兒島県沖永良部島にある、まごころ製糖(鹿兒島県和泊町)の平そのみ氏は、独自の栽培法でサトウキビを育てて黒糖を作っている。完全オーガニックにはならないが、減農薬に努めている。サトウキビは手刈りで刈り取り、一本一本の手で倒して束にし、工場に運び、絞出す作業を行う。絞ったものを第一釜に入れ、じか火で40分くらい煮詰める。

2釜に移して煮詰める。その気泡の加減が顔の加減と言われており、このアツアツの加減を覚えるように伝承されている。温度や時間ではない。力強く混ぜ過ぎず均等に混ぜていく。混ぜているハコをパット上げ、太陽に向かって透かしながら持ち上げると、煮詰めている黒糖の液体がへらから落ちる。上から細い糸のように垂れるようになれば完成となる。近年、大量生産のため機械化が進んだが、これまでの製法と比較して黒糖の味に差が出てきた。

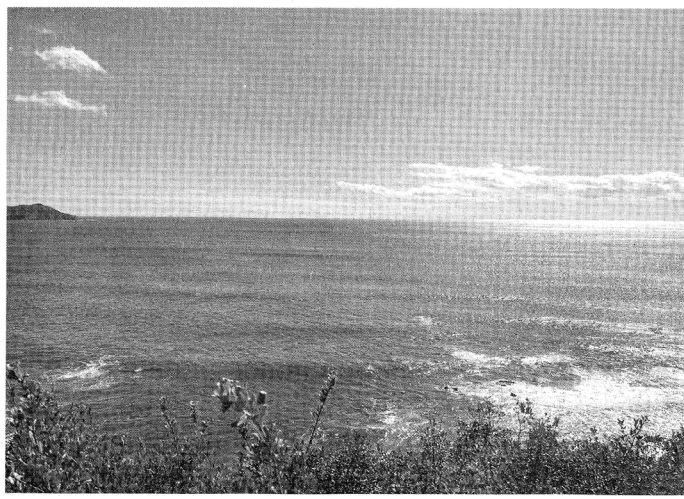


市場が求めるものにも変化が見られる。黒糖の硬さの好みも変わってきた。近年は柔らかめでホロっとするのが好まれる。そのため、受け継がれた教えに独自の改良を加える必要がある。黒糖を食べた人にその良さが伝わるかどうか、感動させるものを作れるかが重要なポイントである。それができれば他の人に黒糖を紹介され、黒糖を通じて人と人とのつながりが生まれる。受け継ぐために大切なことは、美食を追求する心と日常の暮らしの中にも得られた知恵を埋め込むことだ。



古川 柳蔵

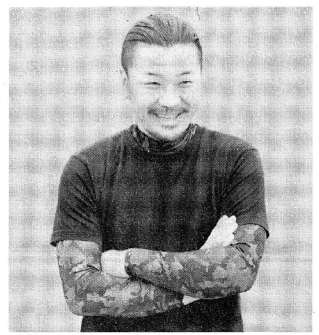
東京都市大学環境学部 環境経営システム学科教授
ふるかわ・りゅうせう 72年(昭和47年)東京都生まれ。博士(学術)。東京都市大学環境学部環境経営システム学科教授。専門は環境イノベーション。戦前の暮らし方、自然の恵みのづくり、ライフスタイル変革の研究や地方・都市連携プロジェクトを行う。



浜島町の磯崎から見た海女の漁場。(石本圭太氏提供)

伊勢志摩冷凍 海士 岩本 圭太氏

スマダイ、フエダイなどです。沖繩にいるような魚です」
—海女文化にはどのような特徴がありますか。
「海女は海岸の海女小屋で休憩と食事をします。かなり昔のことですが、磯笛(いそぶえ)を吹く海女がいたようです。深く潜って上がった時に吹く呼吸法の一つです。今はありません。浜島町には海女小屋がなくなくなりましたが、他の町では現在でも使われています。この浜島町は男性が遠洋漁業をして女性が海女をしていた地域だったため、女性が一家を支えていました。女性は強かったです。海士の仕事は自然相手なので自然にどう合わせていくかを考えなければなりません。薬場再生をしても、結局、潮が悪いのですぐにだめになってしまう。自然には絶対に勝てないです。今、カキの養殖を始めていますが、これが産業になり、ここ浜島町にもにぎやかさが戻ってきてほしいです」(聞き手・古川教授)



「海士の組合員の数をどう維持していくかという問題があります。絶やしてはいけないと思いますが対策がありません。この地域に若い世代が少ない中で、経済的な理由で海士をしようと思う人は皆無です。生計が立てられるなら海女漁をしたい若者はいます。また、黒潮の蛇行が始まったころから海が変化してきました。この2、3年は壊滅的です。こんなに何もなくなるものかと思うほどです。小さい貝も大きい貝もほぼいなくなりました。今まで見なかった南方系の魚が増えてきました。ツノダシ、チョウチョウウオ、ルリス

カキ養殖の産業化に願いつなぐ

消えた海女、男性仕事も漁獲細る

伊勢志摩冷凍(三重県志摩市)で海士の岩本圭太氏に志摩市浜島町に伝わる海女漁について聞いた。
—海士(あま)はどのような仕事ですか。
「小さいころから漁師に憧れて漁業権を取って海士になりました。浜島町の漁業組合に入った時は海女・海士は34、35人いましたが、今は15人に減ってしまい、女性は1人もいません。70代が9割を占めています。女性は体脂肪率の関係から長時間海に入れますが、数十年前にウエットスーツが使われ始めたころから男性も潜るようになり長い年月がたちました。9時から15時まで海士漁をしてよい時間になりますが、市場の入札に間に合うため12時に上がる必要があります。本来はアワビやサザエを狙っていますが、夏場はガキやトコブシを捕ります。トコブシは1匹が小さいので水揚げの目が出ません。これだけでは生活できませんので、他の漁業をしながら海士をしています。他の町の海女との交流の場は少ないです」
—近年、仕事にどのような変化がありますか。