

# 地域における「共創共食の場」創出に向けて

## —「地元野菜を使った料理倶楽部」の中間報告—

松木 宏美

(博士前期課程 2007年度生)

### 1. はじめに

野菜は小さな種から自然の力と人の手で育つというごく当たり前の事実さえ忘れかけていた現代社会に、相次ぐ食に関わる事件が警鐘を鳴らしている。消費者は値段と見た目と野菜を選ぶと非難する人もいるが、しかし、他に知識がないとそうするしかないだろう。多くの消費者は、時間に追われながら、財布の中身と相談しながら、野菜をはじめとする食品を選んでいるのが実情である。お金さえ出せば何でもすぐに手に入り、食べることができる現代ではあるけれども、何か満たされない、どこか無理をしているような違和感を感じているのは筆者だけだろうか。

野菜に関しては、その違和感はさらに倍加する。なぜなら、筆者の住む京都府亀岡市は府下でも有数の野菜の生産地であるのに、日常食卓に供している野菜が果たして地元産なのかどうか不明なのである。しかも、常日頃買い物をするスーパーマーケットや農産物の直売店にみずみずしい取れたての、しかしちょっとなじみのない野菜が並んでいても、それをどう料理してよいのか、分からないことも一度ならずあるし、料理法を知りたいと思っても周囲に尋ねる人もいない。古から京都に野菜をはじめとする農産物を供給してきたこれだけの農業地帯で、野菜に囲まれて暮らしながら、なぜこのような距離感、違和感を野菜に対して、さらには地域社会

に対して、感じるのだろうか。私の研究関心の起点は実にここにある。

筆者は1982年以来、管理栄養士として食事相談等の業務に関わってきた。仕事柄、当然、様々な人びとの食事のあり方に接することになる。元木靖は、日本人の食生活は、「従来の食術が継承され、ヒトの食性と調和した食生活が観られた」「豊食の時代」であったが、現在は、「ヒトの食性と調和的な食生活の形がくずれてきた」「崩食の時代」と指摘する<sup>1</sup>。筆者も管理栄養士として元木と見解を共にしたい。そして、「崩食」の原因を考えていく中でたどり着いた一つの仮説が、現代日本人の仕事のスタイルに、もっと言えば、その仕事を基盤として成立している社会システムに、食を崩す要因があるのではないか、ということであった。

世界的に見ると、日本人のライフスタイルは、決して食を中心とした家族の団らんを最優先させるものではない<sup>2</sup>。しかし、日本人が「家族の団らん」を好まないということでは決してない。それどころか、『国民生活に関する世論調査』（内閣府大臣官房政府広報室、平成18年度）によれば、「日頃の生活の中で充実感を感じる」のは「家族団らんの時」を挙げた者の割合が49.4%と最も高いという結果が出ている<sup>3</sup>。だが、問題は、「家族との団らんの時」を楽しむ「ゆとり」があるかどうかである。同じ調査で「ゆとりの有無」を尋ねた質問への年齢別回答が右図であるが<sup>4</sup>、30～50歳代のいわゆる働き盛りの世代で

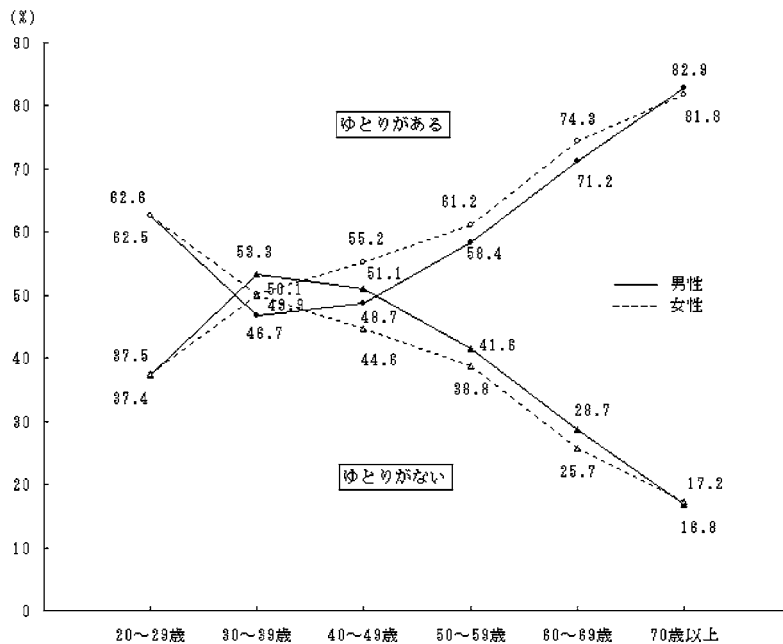
<sup>1</sup> 島田彰夫「医療健康とスローフード」『農業と経済』農業と経済社、2003年、56-57頁。

<sup>2</sup> 日本人の生活観については多くの比較文化論的著作が指摘するところである。一例として、参照、内田洋子、シルヴィオ・ピエールサンティ共著『イタリア人の働き方—国民全員が社長の国』光文社、2004年。

<sup>3</sup> 参照、<http://www8.cao.go.jp/survey/h18/h18-life/2-1.html> (2008年5月20日閲覧)

<sup>4</sup> <http://www8.cao.go.jp/survey/h18/h18-life/images/z35.gif> による。(2008年5月20日閲覧)

図35 時間のゆとりの有無  
(性・年齢別)



(注) ゆとりがある→「かなりゆとりがある」+「ある程度ゆとりがある」  
ゆとりがない→「あまりゆとりがない」+「ほとんどゆとりがない」

「ゆとりがない」と答えた者が多い。ここから見えるのは、家族との団らんを楽しみたいのに、なかなかそれを実現できない社会の有り様である。

もちろん、社会システムが一朝一夕に変わるわけではないし、一個人が日本人の仕事のあり方にくら警鐘を鳴らしたところで、それは所詮「螻蛄の斧」に過ぎない。しかしながら、亀岡という豊かな食農環境を誇る地域で「食の楽しさ」を追求し、その「楽しさ」へと「ゆとりのない」人びとを誘うことで、一種の「気づき」を与えることができるのではないか。そのような機会をどのように創出していくことが可能なのか。こうした問題意識が筆者に総合政策科学研究科の門を叩かせることになった。以下、微力ながら取り組んだこれまでの研究活動について報告する。

## 2. 直売店での聞き取り調査

筆者が暮らす亀岡市は前述したように一大農業地帯であり、伝統的な京野菜の産地としても知られてきた。その亀岡では、40年前なら自宅の敷地で野菜を育てている家庭も多かったと記憶するが、しかし、次第に、地元の野菜を手に入れるには知人に貰うか、稀にしかない農家の無人販売小屋で買うしかなくなった。一方、市内の野菜を売る店舗には、全国各地の、いや世界各地からの、野菜や果物が並ぶようになっていた。

ところが、この10年ほど、再び変化の兆しが現れつつある。食育と共に地産地消が叫ばれ、地元産の価値が高まった。もっぱら観光客を対象にしていたはずの朝市に地域住民が常連客となり、農家の女性が小口で納品する直売店ができた。スーパーマーケットの地元野菜コーナーの品数も増えた。そこに並ぶ商品には生産者の

住所や名前を記入したラベルが貼られていることも多く、想像力を働かせば、それらの商品としての野菜を作った人びとに思いを致すこともできなくはない。

とはいえ、ラベルに記載された名前や住所のみというごく限られた情報を手がかりとした想像は所詮漠とした空想に終わってしまうだろう。その野菜に込められた生産者の思いが伝わってくることはまずない。逆に、「こんな野菜が欲しい」という消費者からの情報が生産者に伝わっていく術は、現状のような販売形態では、望むべくもない。また、店舗の経営者や仲買等の流通業者に、生産者の思いと消費者の思いをつなごうとする意思があるのかも、現状では把握しようがない。

筆者には、地元産の野菜をめぐる生産者、消費者、流通業者等の思いがつながらず空回りしているのではないか、それぞれの思いが何らかのかたちでつながり、一種のコミュニケーションが生まれることで、亀岡独自の望ましい地産地消システムを展望できるのではないかと、焦燥感にも似た問題意識があった。

そこで、このような問題意識を起点に、上記の「つながるべくしてつながらない思い」の実像を解明すべく、今里滋教授の2007年度「調査研究プロジェクト」において、2箇所の直売店にて2007年6月の3日間、計12名に聞き取り調査を行った。協力的な店舗責任者のご好意により、納品している農家に自由にヒアリングすることを許可された。また、これを機に、対面販売の店舗に行くたびに、販売者である農業者に即席のヒアリングを試みるようになった。これらの農家の方々には、講習会の案内、圃場の見学、料理倶楽部への関与、料理の伝授など、その後も筆者の活動に協力を忝なくすることになる。ただ、店舗で買い物をする消費者にもヒアリングを予定していたものの、店舗側が難色を示したこともあり、今回は断念することとなった。

このヒアリング調査で、生産者である農家からは、「地元で採れたてのものを食べて欲しい」、「自分達が食べるものと同じものを食べてもらいたい」、「無農薬で、あるいはなるべく薬は使わず作っている」等々の声を聴くことができ、自らが作る農作物やそれを育む自然への慈しみの思い、消費者へ安全な農作物を提供したいと

いう思いをうかがい知ることができた。同時に、高齢化や後継者不足に伴う将来への不安の声も強かったことは、筆者の予想を超えるものであった。こうした生産者の思いや不安は、是非とも消費者に伝えられるべきものである。両者の思いがつながり、生産者と消費者の、あるいはその区分を超えた人間としての共感が高まることによって、持続可能な亀岡独自の食農システムが見通せるのではないか。こう考えた筆者は、思いをつなぐ「場」の開設を決意した。

### 3. 「地元野菜を使った料理倶楽部」

#### 3.1 「料理倶楽部」の始まり

始まりは、指導教員の今里滋教授の「料理教室をしましょう。」という言葉だった。筆者はこれまで様々な料理教室に参加してきた。新しい料理を知ることと好奇心が満たされ、自らの食の世界が広がっていく。新たに料理を学ぶことで、単にレシピのレパートリーが増えるだけではなく、食材への関心も広がり、共に学ぶ人びととの料理を介した会話も広がる。料理教室という時空を共有することを単なる偶然と思えず、一期一会であると感じることも多かった。偶然に隣り合った人と調理作業をし、食事を共にするのであるが、そこでは旧知の間柄だったような、不思議な連帯感が生まれることもしばしばであった。20代の頃はこれが煩わしく敬遠もしたが、ある程度人生の年輪を重ねた今ではそこに面白さを感じるようになった。そのこともあって、「料理倶楽部」を「思いをつなぐ場」と位置づけ、開設することとした次第である。

この「料理倶楽部」は、先生が生徒に一方的に教える通常の料理教室ではない。料理の習得だけではなく、参加者が相互に教え合う、料理を介して自らの料理に対する、素材に関する、あるいは家族や地域に対する思いを語り合う対話空間でもある。対話の媒体となるのは「地元の旬の野菜」である。それを身近な直売所で購入し、共に調理をして、共に食卓を囲む。この共食の機会を持ちそこで他者と語り交流することが、現代社会に特有の孤独の苦痛やストレスを軽減することにもつながるのではないか。ひいては、食とコミュニケーションが切り離され

る傾向にある現代の家族や社会のあり方をふり返る機会にもなるのではないか。そのような期待も筆者はこの「料理倶楽部」に込めていた。

### 3.2 第1回「地元野菜を使った料理倶楽部」

2007年8月4日（土）11時～15時、ガレリアかめおかの調理実習室にて、第1回「地元野菜を使った料理倶楽部」を実施した。見学者を含めて22名の参加があり、夏野菜がいろいろな料理になった驚きと楽しさを参加者は述べていた。当初、夏休みの父と子の参加を期待し、農業塾で参加している市の農政課、見学に行った府の農業総合試験場、講演会を聞きに行った同市内の大学、JAの直売部、朝市・直売所の野菜生産者、栄養士・保健師の知人、居住地域の子ども会会長・自治会長、近隣等々へ案内をした。しかし準備期間が3週間ほどであったため、連絡が間際となり、いくらかの賛同は得られたものの、実際に参加してもらうことは叶わなかった。だが、こうして接触できたことによって、M氏、H氏に出会え、以降、筆者の研究実践への有益な助言・協力が得られるようになった。またJAと交流するきっかけも生まれた。この第1回の活動を契機に、知人との会話の内容も変化し、次回への改善点も明確になった。

### 3.3 第2回「地元野菜を使った料理倶楽部」

2007年12月8日（土）16時～19時、上記調理実習室にて、第2回「地元野菜を使った料理倶楽部」を行った。11月には第1回の事前事後報告していた亀岡市農政課から後援が得られ、市役所にチラシ・市のホームページ・農業塾で案内していただいた。そのこともあって農業に関心のある中高年女性の参加が多く、チラシによる新しい広がりもあり、見学者を含めて24名の参加となった。内容は冬野菜を使って、農家のS氏からねぎ焼き・留学生T氏から白菜入り水餃子の紹介をしてもらい、調理台・食卓を囲んだ。

この記事が亀岡市農政課発行の『食と農の情報誌 ぐりーんとびあ・かめおか』（2008年春号）に掲載され、農業塾からの新展開というかたちで紹介されることとなったのは、思わぬ副産物であった。

### 3.4 「料理くらぶ」へ

2008年4月19日（土）11時～14時、上記調理実習室にて、第3回目となる亀岡野菜を使った料理の会「料理くらぶ」を行った。今回から「食と農をつなぐ会・風土FOOD」の活動となった。「食と農をつなぐ会・風土FOOD」は、「料理倶楽部」実施の際に出会ったH氏を中心に2007年10月頃から月1回のペースで話し合いを重ねていたグループで、2008年1月に命名された経緯がある。専業農家、兼業農家、市職員、主婦等の7名から出発した、任意団体である。自主的な活動として、「料理くらぶ」の他に、農業体験、日替わりシェフレ스토랑への参加を2008年度に予定している。

今回の第3回「料理くらぶ」は、市の広報紙や「風土FOOD」のホームページに掲載され、日替わりシェフレ스토랑にチラシを置いたことで参加者がまた広がり、幼児連れや親子、リピーターの参加もあり、全体で31名となった。食事の席をくじ引きで決めたこともあって、これまでとは異なる人びと、グループ間の交流も進んだようで、前2回とはまた異なる感想を得ることができたのは大きな収穫であった。

## 4. 今後の方向

以上3回の「料理倶楽部・料理くらぶ」実施によって、得られたものは実に多い。第1に、賛同者を得たことである。地域の中で自ら声を上げ、思い切ってイニシアティブを取ることによって、地域の同志にめぐり会えたのである。彼らから助言や知識を、また様々な協力を、得ることができた。彼らは、ソーシャル・イノベー

<sup>5</sup> 日替わりシェフレ스토랑「かめおか四季菜」。亀岡市において2008年3月から（プレオープンは同年2月から）実施されている、市の「農産物地産地消プロジェクト推進事業」である。空き店舗を利用し、市民が日替わりで「シェフ」を勤め、亀岡の食材を使った料理を提供し、地産地消推進のを図り、地元農産物や伝統食の提供と情報の発信、商店街のにぎわいの創出を目指すことを目的とする。

ション研究コースの履修課程で必須となる研究サポーターにも就任してくれる予定である。

第2は、多様な参加者に恵まれたことである。初回は大学院関係者や知人の応援参加が多かったが、徐々に亀岡市民の参加者も増え、人々の幅も広がってきた。

そして、第3に、新たなニーズを発見できたことである。料理くらぶに集う人々の言葉から、潜在的な問題を見出すことができ、地域ニーズの発見につながった。これは、料理くらぶという、一種の公共空間の創設がなければ見えなかったニーズである。

社会人大学院生となったこの1年、身を以って知ったことが2点ある。その一つは、共創共食の有効性である。その効果を理論的に究明することも今後の研究課題としたい。

そして、次に、総合政策科学研究科を含めた大学院のカリキュラムないし時間割が「食」を軽視したものになっているのではないかと、いうことである。大学院に入ることを自ら選択したとはいえ、筆者自身の食生活は乱れた。若い世代の院生に関しては不安である。時間割上、昼食時間は確保されているものの、夕食時間はとくに設定されておらず、第3講時から第7講時まで、連続して受講する場合は、10～15分間の休みの間で各自適宜夕食を済ますか、第7講時終了後の午後10時前後にきわめて遅い夕食を摂ることになる。このような変則的な食事時間が健康を阻害する要因になることは十分に予想される。恐るべきは、若い世代の院生がこうした食環境を当然視してしまうことである。

不規則な食事時間は、すでに小学校でも常態化している。ゆとり教育の見直しや授業時間の増加によって、多くの小学校において、短時間の中に配膳や食事が押し込められる傾向にある。大人の労働現場でも、残業や変則勤務などで、食事時間は二の次とされ、個人の問題として片隅に追いやられる傾向があるのではないかとすれば、ここにこそ、重要な食育上の課題があると思われる。

これらの経験も踏まえ、今後の研究の方向として、当初目的とした仕事に忙しい男性の生活の見直しだけではなく、独居の高齢者、仕事が忙しい親子、外出しにくい乳幼児と親、発育途上の青少年、誰もが集える地域の世代間交流の「場」、参加者が推進力となる「場」の創出を目指し、「地元野菜」を介した「共創共食の場」の意義と効果についての実証的研究を進めたい。まずは亀岡市において引き続き「料理くらぶ」を継続的に実施し、参加者が賛同者・同志となる関係を発展させていくこととする。短期的には、日替わりシェフレストランに参加することによって、長期的には、各地で地元野菜を料理して食卓を囲み、家庭や地域コミュニティで共食の機会を増やすことによって、個人レベルでは精神的・肉体的に調和の取れたゆとりのある生活を、社会レベルでは、地域における自給自足システムが発展し、わが国全体としての食料自給率向上につながることを、研究目的としたい。そのことによって筆者なりのソーシャル・イノベーションを実現したいと考えている。

第1回 地元野菜を使った料理倶楽部 2007年8月4日(土)



地元産野菜



調理(共創)風景

第2回 地元野菜を使った料理倶楽部 2007年12月8日(土)



白菜の水餃子



調理(共創)風景

亀岡野菜を使った料理の会 料理くらぶ 2008年4月19日(土)



季節の山菜(わらび・たらの芽)



食事(共食)前