季刊 くらしと協同

2020 No.33

特　集

くらしと協同をたずねて

研究紹介

地域フードシステムを育む協同組合の可能性

食や農を「つなぐ」アプローチとしてのツーリズム

くらしと協同の研究所

INDEX

くらしと協同をたずねて

巻頭言
アンサング・ヒーロー ……片上 敏喜　1

特集　くらしと協同をたずねて
国内編
01　鳴門で学ぶ協同 ―鳴門市賀川豊彦記念館とドイツ館― ……青木 美紗　2
02　大学生協の設立運動からの学び ……加賀美 太記　6
03　離島における地域特性を生かした農水産業 ……山野 薫　12

海外編
01　暮らしの中から見つめたスウェーデン
　　―個人の自律と参加を促す社会とは― ……小田巻 友子　16
02　インドの協同組合研究を通じて考える協同のおもしろさ
　　―研究調査旅行記― ……下門 直人　22
03　協同の元祖を訪ねて ―イギリスの歴史をたどる ……浮網 佳苗　28

研究紹介
01　地域フードシステムを育む協同組合の可能性 ……則藤 孝志　34
02　食や農を「つなぐ」アプローチとしてのツーリズム ……片上 敏喜　40

書評
01 『農を棄てたこの国に明日はない』野坂昭如 著 ……青木 美紗　46
02 『７袋のポテトチップス ―食べるを語る、胃袋の戦後史』
　　湯澤規子 著 ……御手洗 悠紀　48
03 『統計的な？数字に騙されないための 10 の視点 STATISTICAL』
　　アンソニー・ルーベン 著・田畑 あや子 訳 ……竹野 豊　50
04 『ペスト』アルベール・カミュ 著・宮﨑嶺雄 訳 ……杉 典生　52

投稿：事例報告
ドイツおよびカナダにおける小規模農業の意義と課題
　―フィールドワークによる事例分析― ……小林那奈子　54

投稿規程 …… 66
バックナンバー／編集後記 …… 67

巻頭言

アンサング・ヒーロー

片上 敏喜（日本大学）

新型コロナウィルス感染症が世界中で猛威ふるい、様々なところに多大な影響を与えている大変な状況の中において、本誌を手に取って頂きましてありがとうございます。

本号の『くらしと協同』は、筆者も活動に参加させて頂いているくらしと協同の研究所に関わる研究者の会である「コーポラティブ・ラボ」（愛称：こーぽらぼ）のメンバーで企画し、執筆させて頂きました。

こーぽらぼは、2008年にくらしと協同の研究所において、当時、福井県立大学におられた北川太一先生（現在は摂南大学に在籍）を座長として発足した「食の懇話会」で活動を行い、研究を通じて親交を深めたメンバーが基盤となって、2017年に活動をスタートしました。こーぽらぼでは、「協同組合的」な考えに関心を持っている研究者が集う場として、情報交換・発信の機会を積み重ねていくことで、研究の継承・深化、ネットワーク・アクセスづくりや新たな研究成果の発信等を行っていくことを目的としています。そのような中で、こーぽらぼでは2019年から年2回、『くらしと協同』の企画を担当させて頂いており、これまでに第29号（2019夏号）と第31号（2019年冬号）を企画させて頂きました。

いずれの号におきましても、現場への取材を通じての執筆や原稿依頼等を行いながら作らせて頂き、本来であれば本号もこれまでと同じ形で行い、例年通りであれば、2020年6月中に発行し、皆様にお届けできるように進めていく予定でした。しかしながら、新型コロナウィルス感染症により、取材のための移動や人との接触そのものを避けることが余儀なくされ、企画を進めていくにあたって様々な制限がかかり、これまでと同じ形での発行が困難な状況に直面しておりました。そこで厳しい状況が続く中ではありますが、そうした中でも、今、できることで皆様に読んで頂ける企画を模索する中で、こーぽらぼのメンバーがこれまでに訪れて関心を持った地域や活動等を「くらしと協同をたずねて」として特集するとともに、こーぽらぼメンバーが現在取り組んでいる研究の紹介やおすすめの書籍紹介を交えて、本号を編ませて頂きました。

おそらく、本誌を手に取って読んで頂ける方々の多くは、協同組合関係者の方や協同組合に関心を持たれている方が多いかと思います。私見ではありますが、協同組合に関わり、何かしらの形で携わっておられる方は、社会の「縁の下の力持ち」であると思うことが多くあります。最近、縁の下の力持ちという言葉自体を聞くことが少ないようにも感じますが、それは未然に問題や事故が起こるのを防ぐことより、起こってから解決することに価値があるという考えが広がっているからではないかと思うからです。けれども、「起こる前」にその予兆に気付き、事前に手を打ち、対処してくれる方々が少なくなると、社会のあらゆるところで問題が起こり続けていきます。

未曾有の状況下で、厳しい日が続きますが、本号が折にふれて心に感じる縁の下の力持ちの皆様への一服の清涼剤になれば幸甚です。

くらしと協同をたずねて ー国内編

01

鳴門で学ぶ協同
―鳴門市賀川豊彦記念館とドイツ館―

青木 美紗（奈良女子大学 講師）

鳴門市賀川豊彦記念館前

はじめに

新型コロナウイルス感染症の発生と拡大に伴い、「新しい生活様式」が求められるようになっているが、改めて、競争ではなく分かち合いや協同が今後の社会には必要であるように感じている人は多いのではないだろうか。協同や分かち合いは、知識はあってもなかなか実感を持つことが難しいものであるように思う。おそらく知識の上に、異なる立場の人と共感し体験が伴って初めて腑に落ちることも多いものなのかもしれない。そのためには、学習と経験を繰り返すことが必要であると感じる。

そこで今回は、協同について学ぶことができる、鳴門市賀川豊彦記念館と鳴門市ドイツ館を紹介したい。両施設は徳島県鳴門市に位置し、両施設間は徒歩で移動できる距離にある。本稿の内容は、2018 年 6 月 9 日に、大学生協関西北陸ブロック教職員委員会が主催した「学びと交流の徳島ツアー」というブロック活動に筆者が参加したときのものである。そのため、やや情報が古いものもあるかもしれないことを付記させていただく。

鳴門市賀川豊彦記念館

賀川豊彦に関する記念館や資料館は、日本全国に 5 か所存在し、鳴門市賀川豊彦記念館はそのうちの一つである[1)]。本記念館は、賀川豊彦鳴門記念館設立を目指す会・賀川豊彦鳴門記念館建設実行委員会の活動により、3,000 人近くの方々からの寄付によって 2002 年春に完成し、完成後鳴門市に寄贈された施設である。鳴門市営の記念館であり、一般社団法人うずしお観光協会が指定管理者として運営しており[2)]、市が運営している点が興味深い。

この記念館が位置する現鳴門市大麻町の東馬詰は、賀川豊彦の父の本家があったことから、4 歳

鳴門市賀川豊彦記念館の外観

記念館前の石碑「愛は私の一切である」

で両親を失った賀川豊彦が幼少期から明治学院高等部神学科に入学するまでを過ごした土地である。そのような地に、後の協同組合運動など多くの社会運動に貢献した賀川豊彦が生きた証を残すべく、本記念館はさまざまな資料を展示している。

外観はレンガ造りのおしゃれな建物になっており、その館内は、３つの展示室と大会議室がある。第１展示室から第２展示室にかけては、賀川豊彦の生誕から社会運動に貢献するまでの歴史について学ぶことができる。彼が実際に使用していた幼稚園児向けの玩具なども展示されている。第３展示室には阿波農民福音学校を開いていたときに使用されていた黒板や教卓、講義墨書の他、手紙や書籍など、他の資料館や記念館にでは見ることができない資料等を見ることができる。

また､絵本の読み聞かせ会や友愛読書会、賀川豊彦学習講座なども定期的に実施しており、協同を学ぶ人たちの交流の場の提供している[3)]。訪問時の 2018 年は賀川豊彦生誕 130 周年ということもあり、シンポジウムなどのイベントも開催されていた。協同組合に携わる人たちには、是非一度足を運んでいただきたい場所である。

鳴門市ドイツ館

鳴門市賀川豊彦記念館から徒歩２～３分のところに、西洋風の外観をもつ鳴門市ドイツ館がある。ここも鳴門市賀川豊彦記念館と同様、鳴門市営の記念館であり、一般社団法人うずしお観光協会が指定管理者として運営している施設である[4)]。なぜこの地にドイツ館があるのかというと、鳴門市大麻町坂東には、第一次世界大戦中（1917 年～ 1920 年の約３年間）に旧日本軍の捕虜となったドイツ人捕虜を収容していた板東俘虜収容所があり、この収容所は捕虜に対して人道的な対応をしたことで有名になったことが背景にある。その歴史を記念館として残すために 1972 年にこの施設は設立された。

捕虜の収容所と聞くと、劣悪な生活環境の中、強制労働を強いられるというのが一般的なイメージであり、当時の多くの捕虜収容所においても、そのような非人道的な対応をしていたという。しかし板東俘虜収容所の所長であった松江豊寿と収容所の管理職員である部下たちは、捕虜も同じ人間であるという考えから、彼らの人権を尊重し、一日２回の点呼以外は自由な生活を許していたそうだ。松江所長は何度も旧日本

鳴門市ドイツ館の外観

第九が演奏されて 100 周年

軍幹部から、人道的な扱いをやめるよう命令されたが、それには断固として従わなかった。

捕虜の多くはドイツで高い技術を有した職人であったことから、収容所の中では、それぞれの得意分野を生かした活動が盛んにおこなわれるようになった。パン職人がパンを製造したり、スポーツ施設を収容所の一角に設置したりと、生活を充実させる設備や活動がどんどん広がったという。そして松江所長は、捕虜たちを収容所の外に出ることも許可し、徐々に地域住民との交流も盛んになっていったそうだ。

たとえば、地域の子どもたちに捕虜たちが器械体操を教えたり、地域の人にパンの作り方を教えたりなど、文化交流が深まっていったという。このときにドイツ兵からパン作りを教わった藤田只ノ助に弟子入りした方がパン屋を開業し、そのお孫さんが現在も「ドイツ軒」というパン屋を鳴門市で営んでいる。このように地域の人たちと捕虜たちが交流を深めることによって、日本にも多様な文化の発展をもたらした。

そして捕虜たちが帰国することになったとき、捕虜たちは地域住民に感謝の気持ちを伝えたいという想いで、自分たちで楽器を自作し、『歓喜の歌』として知られるベートーヴェンの第九を地域住民に演奏して贈った。第九の女性パートを男性でも歌えるように変更するなどの工夫もしていたそうだ。これがアジアで初めて演奏された第九であったという。2018 年 6 月 1 日は、ちょうどこの第九が演奏されて 100 周年という記念すべき年であった。当時の捕虜たちが楽器を自作してまで伝えたかった感謝の気持ちが、現在の日本に浸透していると思うと感慨深いものがある。

さらに、捕虜たちが帰国したのち、収容所自体は解体されるのだが、日本で亡くなった捕虜たちのために地域住民がお墓を立て、毎日お参りに行っているそうである。

道の駅第九の里で販売されていたドイツ軒のパン

ドイツ館の外では、今でも当時の交流が続けられているのである。

ドイツ館では、以上のような坂東俘虜収容所での取り組み内容、地域住民との交流によって生じた文化、当時の交流や第九が演奏された時の様子などを史料で提供しており、多くのことを学ぶことができる。また、賀川豊彦記念館とドイツ館の間にある道の駅「第九の里」ではドイツ軒のパンも購入することができ、知識を身につけたあとでドイツから伝わったパンを堪能することができる。

第九の演奏が聴けるミニシアター

後世に残したい想い

以上見てきたように、鳴門市賀川豊彦記念館とドイツ館では、人道的な支援や活動によって社会に大きく貢献した賀川豊彦と松江豊寿の考え方や活動内容、地域住民や社会に与えた功績を学ぶことができる。どちらも100年も前のことであるにもかかわらず、現在の社会においても繋がっていることが多く、社会や文化の発展には、立場の異なる他者への配慮が重要であることを教えてくれる。個人的な意見ではあるが、このような人道的支援によって社会に貢献した人たちを歴史の教科書で取り上げてほしいと願う。

現在、新型コロナウイルス感染症の影響で生活苦に陥る人がいる一方で私腹を肥やそうとする人がいたり、暴力と権力で人々を抑え込もうとする人たちが目立っている。将来世代が豊かな生活を送れるようにするためには、暴力や自分だけよければいいという考え方では通用しないことを、歴史が教えてくれているように感じる。協同組合に関与している人にも、そうでない人にも、情勢が落ち着き次第、両施設と道の駅第九の里に足を運んでいただき、五感を使って協同について学んでいただければ幸いである。

注
1）鳴門市賀川豊彦記念館以外の記念館や資料館としては、賀川豊彦松沢資料館、神戸賀川記念館、本所賀川記念館、コープこうべ協同学苑資料館がある。
2）鳴門市賀川豊彦記念館ホームページ（https://www.kagawakan.com/）より。2020年6月8日閲覧。
3）新型コロナウイルス感染防止のため、現在は中止や延期となっている。訪問時にはホームページを参照されたい。
4）鳴門市ドイツ館ホームページ（http://doitsukan.com/）より。2020年6月8日閲覧。

くらしと協同をたずねて ― 国内編

02

大学生協の設立運動からの学び

加賀美 太記（就実大学経営学部 准教授）

就実生協の設立総会

1. はじめに

2020 年 4 月時点で、全国には 795 校の大学と 323 校の短期大学があり、大学・短大合計で約 300 万人の学生が学修に励んでいる。全国の大学・短大等のキャンパスには 200 を超える大学生協が存在する[1)]。また、大学生協の組合員（そのほとんどは学生）は 150 万人を超えている。単純計算で、大学・短大生の二人に一人が大学生協の組合員であり、大学生協は若者の協同組合への入り口としての役割を担っている。

大学生協は戦前から現在まで拡大を続け、近年も新しい生協が度々新設されてきた。例えば、1990 年時点の全国の大学生協は 166、組合員数も約 100 万人であり、この 30 年間で 50 近い生協が新設されている。

多くの地域生協では創設から数十年が経ち、「生協を創る」ということを経験した人間が徐々に少なくなっている。生協があるのが当たり前になった現在、「生協を創る」という経験は極めて貴重なものになっている。筆者は 2014 年に現在の勤務校に着任した後、幸いなことに、大学生協の設立運動に関わることができた。今回はその経緯を簡潔に紹介したうえで、「生協を創る」経験から学んだことや大学生協という協同組合の意義について報告するとともに、そうした視点を踏まえながら、昨今の新型コロナウイルス禍における大学と大学生協の現状をお伝えしたい。

2. 生協設立の経過

(1) 就実大学・短期大学の概要

筆者の勤務先である就実大学は、岡山市に本部を置く学校法人就実学園が運営する私立大学である。就実大学では 2000 年代から 2010 年代にかけて学部増設が進められてきた。2003 年には薬学部が増設され、2011 年に教育学部が、2014 年に

は経営学部が増設されている。

学部増設に伴って学生総数も増加した。2000 年以降の 20 年間で、学生総数は約 500 名増加した。2020 年現在、大学には人文科学部、教育学部、経営学部、薬学部の４学部が設置されており、同一キャンパスに設置されている就実短期大学と合わせて、学生総数は約 3,000 人規模の大学である（なお、以下では基本的に就実大学・就実短期大学をまとめて就実大学として記述する）。

(2) 生協設立への取り組み

上述のように就実大学の規模拡大の最中であった 2014 年、とある学生から教員に相談が寄せられたのが大学生協設立の契機である。

学生の相談の趣旨は大きく二つあった。一つ目は、学生がもっとキャンパスで活発に活動するようにならないか、というものである。

就実大学は前身が女子大学だったこともあり、現在も女子学生比率が高い。自宅生比率も高く、実に７割強の学生が自宅から通学している。これはキャンパスから最寄り駅まで徒歩２分、岡山駅までわずか１駅という、通学に至便な立地であることも大きく影響している。

こうした状況から、学生のキャンパス滞留時間は短く、授業が終われば、すぐに学生の多くは帰宅するか、岡山駅などの中心市街地に出てしまう傾向があった。相談に来た学生としては、もう少し学生のキャンパス滞留時間が延びて、より大学らしいキャンパスになって欲しいと感じていたそうだ。

二つ目は、そうしたキャンパスの改善希望について、学生が自分たちのニーズを伝え実現する機会が限られている、ということであった。キャンパスについて、不満や要望があるのだけれども、それを大学に届けて改善を図る仕組みが欲しい、というのが彼らの思いであった。

相談を受けた教員は、大学生協のある大学に在籍していたことがあり、学生が自分たちのニーズを実現するためにキャンパス内で活動する仕組みとして大学生協が機能することを知っていた。そこで学生に大学生協のことを紹介したところ、学生たちも関心を持ち、2014 年 9 月に有志の学生数名が「就実に生協を創る会」（以降「創る会」）を立ち上げ、設立に向けて取り組みを始めることになった。

設立に向けたプロセスは、大学生協の設立を支援する全国大学生協連の協力を要請することから始まった。2014 年 10 月には、全国大学生協連と生協の設立可能性や事業計画について協議が行われ、11 月と 2015 年２月には、全国大学生協連と大学生協中国・四国事業連合による、学生と教職員を対象とした大学生協設立準備に向けての説明会が開催された。なお、筆者が設立に向けた活動に関与し始めたのは、この説明会以降である。

2015 年７月には「創る会」の学生（当時は５名）が中心となって、生協設立の根拠となる学生のニーズを探るためのアンケートが実施された。講義の休み時間に各教室を回り、アンケートを配布・回収するという取り組みの結果、約６割の学生から回答を得た。他大学の大学生協の視察・体験ツアーなども実施しながら、同時期から事務部門との事前折衝も本格的に開始された。

11 月にアンケートの結果に基づいた「生協準備に関する発起人会発足についての要望書」が「創る会」の学生から就実学園理事長へと提出された。学生数増加に伴う福

利厚生の拡充の必要性から、大学からも生協設立に対して期待が示され、翌 2016 年からの事業スタートを目標に、設置に向けて取り組みを急ピッチで進めることとなった。

写真①　理事長への要望書提出の様子

2016 年 2 月には、生協設立準備会が発足した。準備会のメンバーは「創る会」の学生に加えて、各学部・短大・各事務部署の意見や要望を共有し、設立活動や事業内容に反映させるため、それぞれから教職員に参加を依頼して協力を得た。さらに、学長・副学長の参加を得る等、大学との協力関係の構築を強く心掛けて活動が進められた。3 月には、教職員向けの説明会を 2 度開催した。第 1 回目では生協の仕組みを解説し、第 2 回目は設立までのプロセスと設立後の教職員の関わり方について解説した。教職員の多くは大学生協の事業についてはよく知っていたこともあり、主に協同組合という制度、そこから生じる教職員の関わり方や責任の解説に比重を置いて説明を行った。

2016 年 4 月には、生協設立発起人会を発足して、5 月から賛同署名の活動を開始した。発起人についても、準備会と同様に各学部・部署へ協力を学長（発起人会代表者）より依頼いただき、多くの教職員の参加を得た。署名活動は認可申請に必要となる構成員の過半数を目標とした[2)]。アンケートと同様に、授業の前後に学生が配布･回収に回ることで、約 1 ヵ月をかけて、1399 筆を集めた。なお、生協設立に関わる学生は「創る会」から関わってきた学生だけでなく、新たに活動に参加した学生も迎えて 20 名を超える規模になっていた。

創立総会は 2016 年 6 月 17 日に開催し、県に認可申請を行った。生協名については、大学だけでなく短期大学もあること等を考慮して、「就実生活協同組合」、通称を「就実生協」とした。8 月には県から設立認可が下り、県内では岡山大学に次いで 2 つ目の、私立大学では最初の大学生協となった。2016 年 9 月の後期セメスター開始をグランドオープンとして、本格的に事業を開始した。

表①　準備会設立以降の動き

2016 年 2 月 20 日	第 1 回生協設立準備会
2016 年 3 月 4 日	第 1 回教職員向け説明会
2016 年 3 月 4 日	第 2 回生協設立準備会
2016 年 3 月 17 日	第 3 回生協設立準備会
2016 年 3 月 31 日	第 2 回教職員向け説明会
2016 年 4 月 21 日	第 4 回生協設立準備会
2016 年 4 月 21 日	第 1 回生協設立発起人会
2016 年 4 月 27 日	第 1 回学生向け説明会
2016 年 5 月 9 日	第 2 回学生向け説明会
2016 年 5 月 9 日	賛同署名開始
2016 年 5 月 13 日	第 2 回生協設立発起人会
2016 年 5 月 24 日	第 3 回生協設立発起人会
2016 年 6 月 13 日	第 4 回生協設立発起人会
2016 年 6 月 17 日	生協設立総会

写真②　オープンセレモニーの様子

(3) 生協設立後の経過

現在、就実生協が運営するのは食堂、ベーカリー、デリカフェ、ブックストア、ショップの計５店舗となっている。全体的に供給は堅調に推移してきており、設立から３年目の 2018 年決算ではわずかではあるが単年度での黒字も達成することもできた。

一方、課題として組合員加入率の向上が残されている。前述の通り、就実大学は自宅生比率が高いため、日常的な事業である食堂利用の必要性が薄い。そのため学生の生協加入率が他大学に比べて低くなっており、事業面の拡大のためにも、加入促進に一層力を入れる必要がある。

なお、「創る会」を母体として、いわゆる学生委員会として「就実生協学生部 seedS（シーズ）」も立ち上がり、大学公認の学生組織として活動している。日常的な会合や委員同士の交流、食堂や購買で定期的にイベントを開催する等、キャンパス内で広く活動を進め、生協の認知度の向上や、学生の参加を促して愛着を高める取り組みに励んでいる。

また、前述のように大学との協力関係を築くとともに、事業に教職員の意見や要望をより反映するために、創設時に生協理事長名（※正確には理事長候補者名）で学長へ各学部・短大・事務部門からの理事・監事選出について協力を依頼した。現在、各学部・短大から１名ずつ計５名の教員に理事として参加していただいている。

その他にも、毎年の総代会では教職員が実参加しており、とくに事務職員からは、総代会のなかで設けられたグループ交流、あるいは書面議決書の意見等を通じて、広く学生と意見交換ができる貴重な場面になっているという声もあがっている。

事業的には組合員加入等の課題が山積しているとはいえ、生協設立の契機となった「創る会」の学生たちが希望していた、より実りのあるキャンパス（居場所）を自分たちで創るといった点では、間違いなく進

写真③④　seedS の活動（販促イベント）の様子

展を見せている。

3. 生協設立運動を通じた学び

就実生協の設立の経過を簡単に紹介したが、運動としては約２年、実質的には１年半余りで生協創立総会にまで辿り着くことができた。運動がこれほどスムーズに進んだ理由の一つが、大学との良好な協力関係の構築にあることは間違いない。学長や副学長をはじめ、大学の責任者が積極的に準備会・発起人会に入り、活動に対する支援を行ったことが運動の成功の鍵であった。

しかし、それと同様に重要だったのが、設立運動に対して積極的な学生の存在と、彼らの運動へのコミットメントである。

もともと学生自身の大学とキャンパスへの思いが生協設立の契機となったこともあり、「創る会」の学生を発端に、設立運動の全過程において、十数名の学生が主体的

に関わっていた。大学生協の設立運動の中には、賛同署名までこぎつけたものの、署名が必要数に満たず、結果として運動が停滞してしまい設立に時間がかかったケースもあったが、就実大学では一月余りで必要署名数の回収に成功した。これは「創る会」の学生の、自分たちで各学部・各学年の時間割表を持ち寄って、署名の配布・回収の計画を立案・実行するといった主体的な努力の結果である。

大学を取り巻く環境が変わり、中小規模の大学では学内食堂等の福利厚生施設の委託事業者が経営悪化から撤退を希望するケースも現れている。そのため、大学生協へのニーズも高まっているが、どれだけ大学が大学生協の設立に乗り気になったとしても、やはり学生主体の運動として進めることが肝要であり、そこに大学生協の協同組合としての意義がある。

就実生協の設立運動を振り返ると、その点で印象深かったのが、「創る会」を立ち上げた学生の発言である。学生によれば、自分たちが創りたかったのは「学生の居場所であるキャンパスのあり方について、学生自身が関われる場」であって、「生協」が欲しかったわけではなかった。そうした「場」となりうるのが大学生協であったから生協を創ろうと思ったのであって、逆ではなかった、と。

この学生の声が、大学生協にとって必要なあり方を示唆しているのではないだろうか。キャンパスの福利厚生を担う一事業者としてではなく、大学に関わる学生と教職員が協同して、自分たちの「居場所」を創り発展させるための仕組みとしての大学生協だからこそ、彼ら学生の目に魅力的に映ったのである。大学のあり方について学生の参加を促し、それを保証する一つの仕組みとして、大学生協は現在の学生にとってかけがえのないものである。

なお、大学生協は学生の卒業にともなってコア層が常に入れ替わる。就実生協でも創設に関わった学生の多くが卒業を迎え、生協があるのが当たり前の第２世代ともいうべき学生たちが活動の中心になっている。そのため、学生の声を拾い上げ、ともに実現していく組織として成長していくよう、折に触れ、なぜ生協が創られたのかを振り返るよう伝えることが、設立運動に関わった教職員の役目になっている。筆者も微力ながら、そうした役割を果たしていきたいと思う。

４. おわりにかえて

繰り返しになるが、大学生協の設立において重要だったのは、組合員である学生の参加である。そうした学生の参加を支えたのは、「生協だから」という理由ではなく、学生自身が自分たちの居場所であるキャンパスにもっと関わりたいという、より根本的な思いであった。そうした学生の、組合員の思いに答えることが大学生協に出来続けるかどうか。福利厚生に関わる一事業者に陥らないためにも、大学生協が常に追求するべき点である。

なお、本稿の最後に、現在の大学生協が直面する大きな危機として、新型コロナウイルス禍における大学と大学生協の現状を紹介しておきたい。それは学生の思いにこたえる組織としての大学生協の多くが、この新型コロナウイルス禍でまさしく存亡の危機に立たされているからである。

周知のとおり、2020 年２月末に小中高校への一斉休校が政府から要請された後、多くの大学では卒業式や入学式の実施が見送られた。しかも、４月の緊急事態宣言後、

多少の前後こそあれ、全国の大学の９割以上が前期セメスター（あるいは第１・第２ターム）のオンライン化へと舵を切った。日本全国で見ればグラデーションはあったにせよ、大学キャンパスからは学生の姿が消え（場合によっては教職員の姿も見えなくなるなど）、かつて見たことのない閑散としたキャンパス風景が広がった。

一斉休校やオンライン化の措置の是非は置いておいたとしても、これらの事態は学生、そして大学生協を極めて厳しい状況に置くこととなった。

とくに新入生は、大学生としてキャンパスに一度も立ち入ることなく、５月の大型連休明けからオンライン講義に忙殺されることとなった。例年であれば、先輩や友人とつながりを作りながら、大学の学びは導入されていたが、この春の新入生は人間関係を築く機会もないまま、ただ一人で講義に向き合うことを余儀なくされた。正課や課外での学び、多彩な友人との交流、高校までとは違う社会経験など、当初思い描いていた大学と現実とのギャップから生じる学生たちの悩みは、極めて深刻なものになっている[3)]。

一方、キャンパスが閉鎖されたことで、キャンパス内で事業を営む大学生協は苦境に立たされている。事業の柱であった食堂は学生がいない以上、閉店を余儀なくされ、４月以降は全休という大学生協も少なくない。オープンしている店舗があったとしても、オンライン授業のため利用する学生は限られ、供給高が前年度比で80％以上落ち込んだところもある。もちろん、教科書事業（実店舗や特設会場で手渡ししていた例年と異なり、宅配対応となったため送料等の追加負担が発生したところも多い）やオンライン化にともなうPC需要なども散発的に発生したが、全般的に大学生協の経営は非常に厳しい状況にある。

こうした環境において、大学生協は事業体としての継続を模索して、新しい事業構築、そして何よりも学生と生協、そして学生同士がつながり続けるための工夫を検討し、実際に実施する努力を続けている。学生委員会が主催して、オンラインで新入生歓迎会を開くなど、学生も積極的に活動を続けている。

2020年を機に、キャンパスの風景、そして学びのあり方は大きく姿を変えるかもしれない。しかし、そうしたなかでも、学生の思いにこたえる仕組みという大学生協の根源的な意義は変わらない。それを実現するためには、どのような仕組みや努力が必要なのか。大学生協の関係者に留まらず、協同組合に関わる次世代のためにも、広く現在の協同組合に関わる人々が協同してともに向き合うことに期待したい。

注）

1）2019年末時点で、全国大学生活協同組合連合会に加盟する会員生協は211組合（高専・インターカレッジコープを含む）だが、全国大学生協連に非加盟の大学生協（中央大学・関西大学）もある。

2）法的には300名以上と定められているが、安定的な事業運営のためより多い方が望ましいとされる。

3）こうした学生の実態については、大学生協連の学生委員会が中心となって複数回のアンケート調査を実施している。現在の学生たちの率直な意見が寄せられており、ぜひご一読いただきたい（全国大学生協連　新型コロナウイルス対策特設サイト＜ https://www.univcoop.or.jp/covid19/recruitment_thr/index.html ＞）。

くらしと協同をたずねて ー国内編

03

離島における地域特性を生かした農水産業

山野 薫（一社）農業開発研修センター・嘱託研究員）

長崎県の海（佐世保市周辺）

突然だが、「島国・日本」は一体いくつのどのような島から構成されているかをご存じだろうか。国土交通省によると、日本を構成する全島嶼は 6,852 あり、これらは本州などのいわゆる本土５島（沖縄本島を含む）と、6,847 の離島に分けられる。離島には無人と有人があり、有人離島と呼ばれる島嶼は 416 ある[1)]。

言わずもがなだが、離島ではその地理的条件から生活や産業の基盤が本土より脆弱な場合が多く、そのハンディキャップを埋めるために道路・港湾･上下水道といった社会資本、ならびに教育･医療などの環境が公的財源によって整備・改善され、各種制度の充実などが図られている。また、離島の主要産業は、農林水産業や観光業等である場合が多いが、農林水産業の場合、生産面は気候や土壌・水利環境など、流通面では交通の整備状況といった条件に大きく左右され、安定的な産地を形成することが難しいと言われがちである。

今回は、農林水産業と産地や地域の経済との関係に着目した研究を行う筆者がこれまでに訪問した離島のなかから、長崎県･五島列島と鹿児島県･喜界島における、厳しい気候風土や条件を地域特性ととらえて農水産業を行い、産地としての維持を目指す様子を紹介したい。

１．長崎県・上五島町漁協の「五島箱入娘」

五島列島は長崎県の西方、東シナ海に面した位置にあり、大小・有無人合わせて 152 の島々からなる（**図１**）。列島のなかで最も大きい福江島のみ空港を持つが､九州との行き来や島間の移動は、基本的に高速船やフェリーによる。船の種類と天候（海の状態）にもよるが、長崎市または佐世保市との所要時間は２～３時間程度である。ほぼ全域が西海国立公園に指定されているほか、2018 年には島内の複数の建造物や集落が「長崎と天草

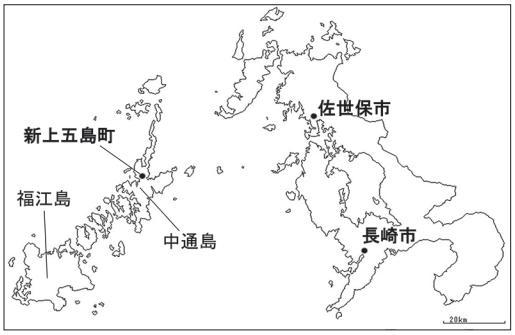


図１　長崎県の位置関係
出所：筆者作成

地方の潜伏キリシタン関連遺産」として世界文化遺産に登録されるなど、自然や文化が非常に豊かな地域である。五島列島における主要産業は漁業と観光業である。五島列島周辺は太平洋から流れてきた黒潮が対馬海流と分岐する地点であり、プランクトンが豊富なため、それを餌に魚が集まることから、日本でも有数の漁場になっている。栄養分豊富かつ波の荒い海域で漁獲される魚は良質な脂がのり、身が締まっていると評判である。

今回紹介するのは、上五島町漁業協同組合が行う「五島箱入娘」の取り組みである。上五島町漁協は、五島列島のうち、２番目に大きい中通島の中部・新上五島町に在所する。中通島には４つの漁協があるが、上五島町漁協が最も規模が大きく、唯一、セリ場も設けており、産地市場の機能も備えている。上五島町漁協では、周辺の海で漁獲された魚のうち、特に上質なものを「五島箱入娘」というブランド品として出荷している。「五島箱入娘」として出荷するには、①漁協の認定を受けた漁業者が漁獲していること、②魚が「五島箱入娘」向けの魚種別規格に適合していること、③漁協が定めた基準や方法によって保存や品質管理を行っていること、の３点を全て満たしていなければならない[2)]。出荷時には、専用の

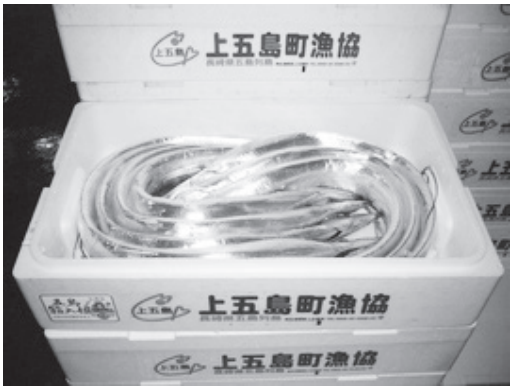


図２「五島箱入娘」の出荷時の荷姿
出所：上五島町漁協 HP より引用

表１「五島箱入娘」季節ごとの主力商品

春	夏	秋	冬
・ヤリイカ ・アオリイカ ・真鯛	・イサキ ・タチウオ ・アジ	・ハガツオ ・サワラ ・赤カマス	・アワビ ・サザエ ・ブリ

出所：上五島町漁協 HP に基づき、筆者作成

箱を使用し、ステッカーを貼付して、一般商品と区別できるようにしている（**図２**）。漁獲できる魚は季節によって異なる（**表１**）が、その季節に最も旬な魚を、できるだけ品質を維持したまま消費者に届けることを目指している。販売はインターネットによる受注が主であり、漁協と購入者（個人でも可）が直接取引する。「五島箱入娘」と認められるための条件は厳しいが、良質な商品を手間をかけて管理しているため、系統出荷よりも高値で販売される。なお、系統出荷の場合は主に、上五島町漁協で実施されるセリにかけられたのちに、島内消費分としてスーパーマーケットや魚屋で販売されるか、中通島の他の３漁協からの商品とともに、長崎県漁連の回収車に載せてフェリーで佐世保魚市場へ出荷する[3) 4)]。

「五島箱入娘」の取り組みは、漁業者の収入だけでなく、技術面や意識面の向上をもたらすことにもつながっているが、最近では、「五島箱入娘」の規格に適合する魚

を漁獲することが難しくなっている。明確な原因は不明だが､漁協の担当者によると、温暖化の影響等により、海流の流れの様子が従来とは変化してきていて、漁獲できる魚の種類や大きさが以前とは異なってきているとのことである。そのため、このコロナ禍も相まって､大変残念なことに現在は、「五島箱入娘」の出荷そのものが一時休止となっている。

２．鹿児島県・喜界島の白ごま

喜界島は、鹿児島県南部・奄美群島の有人離島のひとつである（**図３**）。奄美大島の東部に位置し、島の一部地域が他の奄美群島とともに奄美群島国立公園に指定されている他、オオゴマダラやアサギマダラといった希少なチョウの生息地があり、その方面ではよく知られている。九州との行き来や他の島との移動は、飛行機またはフェリーにより、飛行機を利用した場合、奄美大島との間は約 15 分、鹿児島空港との間は約 70 分である。

喜界島は隆起性サンゴ礁の島であり、地層のほとんどが石灰岩で出来ている。約 12 万年前に島として現れたと見られ、現在もフィリピン海プレートの潜り込みの影響を受けて年間約２mm という高速で隆起を続けている。なお、石灰岩土壌では生息できないため、ハブはいない。

現在の主要産業は農業、漁業、観光業であるが、石灰岩土壌であることや、河川がないことから島全体が保水性に乏しく、農業には不向きとされてきた。そこで日本ではめずらしい地下ダムを建設し、地下に水を貯められるよう巨大な灌漑設備を設けている。稲作はほとんど行われておらず、奄美地方独特の亜熱帯気候を生かして、野菜

図３　奄美群島の位置関係
出所：筆者作成

や花卉、かんきつ類、サトウキビなどを生産している。

喜界島で生産される農産物のうち、生産量日本一の品目が白ごまである。ごまには白ごま、黒ごま、金ごまなどの種類があるが、日本におけるごま類全体の自給率は 1％程度であり、そのうちの白ごまの生産量の約７割を喜界島産が占めている。農業には不向きな石灰岩土壌が、ごま栽培にだけは適しており、90 年代後半からのオーガニックブームや健康ブームとも相まって生産量が大きく伸びている。国産のごまは、その希少性から需要が高く、喜界島産の白ごまも、小売価格がいりごま 60g で 800 円と高級品である。喜界島産のごまは香りが強く、粒が小さいことが特徴である。

喜界島におけるごま生産の歴史的経緯は不明な部分も多いが、在来種の白ごまが昔から自家栽培されており、記録が残っているだけで約 120 年の歴史がある。栽培が

容易で病害虫等の発生も少ないことや、播種から収穫までが短期間であることなどから、サトウキビの裏作として栽培されることが多く、４月末～５月中旬頃に播種、７～８月頃に収穫している。現在は、生産者約250名、栽培面積150haほどの規模となっており、2018年には70tを収穫した。しかし、ごまは台風に弱く、すぐ倒伏するため、収量はその年の天候に大きく左右されるなど、安定的な生産は保証されていない。

ごまは収穫後、加工業者へ出荷され、洗浄や焙煎などの加工[5)]を行ってから小売されるが、加工・販売を行うのが島内の業者の場合、農協を経由して島内外の業者に渡る場合、生産者が島外の大手加工業者と直接契約して取引する場合など、その流通経路は非常に複雑であり、行政も農協も十分に把握できないままになっている。また、最終製品は加工業者の名前で販売されることが多いため、国産原料であることは評価されるものの、主たる原料産地としての喜界島の存在まではなかなか消費者に知られていない。また、生産が拡大しているとはいえ、自家採種による裏作としての生産を行っているせいか、生産者同士の結びつきがあまり強固ではないなど、産地としての課題は多い。町役場やJAあまみなど現地の関係者は、白ごま産地としての喜界島をアピールすべく、ごま油やごま菓子など島内での加工品の生産や首都圏での物産展への出品などを行っているが（**図４**）、生産量が限られていることや安定的な生産が難しいこともあり、どのように白ごまと喜界島の名前をアピールするのがよいか、産地としての特徴をどのように打ち出していくのがよいかを、長年、模索し続けている。

本稿では、離島における農水産業の様子を中心に、産地として抱える課題などを紹介した。いずれの産地・とりくみも規模は小さいものの、限られた環境を独自性ととらえて、生かそうと試行錯誤をしている。産地の大型化や効率化が進行しているなかで、独自性を持つ地域の存在感や希少性は高まっていくと期待しており、今後も注目したいところである。多くの離島では文化や歴史にも独自性がみられ、農水産業との結びつきも強い。今後、そのような文化面も含めて、生産者をとりまく産地の環境を広く考察することも試みたい。

最後に、本稿でとりあげた情報は主に2018年時点のものであることを付記しておく。

図４　島内商店のごま製品売り場
出所：筆者撮影

注）
1）数値は、平成27年国勢調査または市町村住民基本台帳への人口登録の有無等による。なお、本土との間に架橋や埋立接続などが行われ、常時交通が確保されたり、本土と一体化しているような場合は離島とみなさない場合が多い。
2）漁法や品質管理の方法はその魚種の鮮度が最も保たれる方法に定められており、漁法であれば一本釣り、締め方であれば神経締めやイカ墨完全除去などとなっている。
3）県業連の回収車、フェリーの運行がともに１日１便であることから、自らの漁船のまま自分で佐世保魚市場へ持ち込む漁業者もいる。
4）佐世保魚市場からは福岡や関西方面の小売店など向けに流通するため、都市部でも人気の魚種を優先的に出荷する傾向にある。
5）洗浄・乾燥のみを行ったものを「洗いごま」、洗浄後、焙煎まで行ったものを「いりごま」という。

くらしと協同をたずねて ー海外編

01

暮らしの中から見つめたスウェーデン
―個人の自律と参加を促す社会とは―

小田巻 友子（立命館大学 准教授）

メーラレン湖の最東部に
位置するストックホルム市庁舎

はじめに

スウェーデンは、東はフィンランド、西はノルウェーと接し、南は海峡を挟んでデンマークと向かい合う北欧の国である。面積は約 45 万平方キロメートルと日本の 1.2 倍に対して、人口は約 1035 万人（2020 年 6 月 , スウェーデン統計局）と日本の 1/12 にとどまる。国土の多くが森林に囲まれており、主要産業は機械工業、化学工業、林業、IT である。世界的に有名な IKEA や H & M の発祥の国でもある。IMD 国際競争力センターの発表によると、2020 年のスウェーデンの国際競争力は、世界主要 63 か国・地域中 6 位であり、常に上位に位置している。

昨今、スウェーデンは新型コロナウイルス感染症への対応としてロックダウンを実施せず、独自の途を行くことで世界から注目を集めている国の 1 つである。現在は公衆衛生施策のみが注目されがちだが、日本とは暮らしぶりや各種施策に表れている社会的価値観が大きく異なっている。

筆者はこれまでスウェーデンの就学前学校や障害福祉の現場において観察される専門家・利用者の協働に基づくサービス供給について研究を進めてきた。本稿では、複数回スウェーデンに滞在した筆者の個人的な経験をもとに、スウェーデンの人々の暮らしや施策の一端を紹介していきたい。

スウェーデン人は日光浴がお好き？

緯度が高いスウェーデンにおいて、長く暗い冬を抜けてやってくる夏季は、人々が待ちに待った季節だ。大人たちも仕事を早く切り上げて森や川に遊びに出かけたり、夜な夜なパーティーの音楽が聞こえてくるようになる。夏季の間にたっぷり日光を浴びようと、住宅の庭や公園で、水着姿で日光浴を楽しむ人達の姿が見られるのもこの時期の風物詩だ。夏休みは数週間しっかりと休息をと

り、隣国や避暑地に出かけて、思い思いに家族や友人との時間を楽しむ。同時期に日本の研究者が大学の夏休み期間に合わせて滞在調査しようとすると、公的機関も含めてアポイントがとりにくくなるのは誠に勝手ながら悩ましい問題である。

スウェーデンの伝統的な料理といえば、ミートボールが有名だが、スウェーデンの夏に欠かせないのがザリガニだ。8月のザリガニ漁の解禁を祝い、各家庭やレストランでザリガニパーティー（Kräftskiva）が開催される。真っ赤なザリガニを皆ですする姿はシュールだが、その味は意外なほど美味しい。スウェーデンでは、移民の流入の中で和食はもちろんのこと、バリエーション豊かな各国料理が味わえるようになっており、滞在中食事に困ることはない。さらに、筆者がスウェーデンの習慣で驚いたのは、就学前学校[1)]での乳幼児のお昼寝はベビーカーを使って屋外で行われることである。日光浴かと思いきや、寒さの厳しい冬も外でお昼寝をさせるという。また、雨や雪の日も、レインコートや防寒着を着て幼児たちは近くの森まで連れ立って散歩に出かける。幼少期から自然との触れ合いを大切にするスウェーデンの子育てが垣間見える。凍てつく冬は部屋で過ごす時間が長くなるため、屋内でもくつろげるようにと、インテリアにこだわる家庭が多い。ディナーの際には照明ではなくキャンドルの灯で落ち着いた団欒を楽しむといったように、光のコントラストを上手に暮らしの中に取り入れているのも印象的である。

公園で日光浴を楽しむ人々

伝統的なスウェーデンのミートボールは、
クリームベースのソースをかけ、
リンゴンベリー（コケモモ）のジャムを
添えていただく

友人宅でのザリガニパーティーの様子

個人の自律と参加を促す社会づくり

自然を愛し、ワークライフバランスを重んじてのんびりと過ごす市民像をスウェーデンに見出す一方で、スウェーデンの政策運営は常に先鋭的である。福祉先進国としても名高いスウェーデンは、市民権あるいは単なる居住を権利付与の基礎として各種社会サービスや保障が受けられる点、そして強力な所得再分配政策と同一労働同一賃金により経済的格差の拡大を長期にわたって抑え込んできた点で、社会政策の実施に関して普遍主義的な性格をもつ国だと理解されている。

一方で、教育・雇用・政治のあらゆる分野で自己の能力の社会への還元とあくなき参加が要求される国でもある。渡邉（2015）では、社会民主労働党党首のステファン・ローヴェン氏（現首相）が演説の一節として、「自分を教育しろ、働き納税しろ、他者の権利を尊重してその上で自己の権利を要求しろ」［渡邉 ,2015,170］と述べたことを紹介しているが、この言葉は筆者がこれまで体感してきたスウェーデン社会を言い表すうえで、非常に的を射た表現だと感じている。

スウェーデンでは、男女ともに就労率が高く、共働き世帯がほとんどであるため、子育て支援施策が充実している。また、親が求職中や兄弟姉妹の育休取得中であっても、1 歳児から就学前教育を受けることができる。リカレント教育も非常に盛んであり、有給の職に就きながら、および公的な奨学金を得ながら新たな領域を学び、より高い専門知識を身に着け、異なる業種に転職していく者も多くみられる。

筆者はスウェーデン滞在中に、職歴が多様な人や複数の肩書をもつ人に数多く出会った。そうした人々に転職の理由を尋ねると、「新しいことに挑戦してみたくなった」という言葉を頻繁に耳にした。こうした決断を促す背景には、現在の北欧諸国に共通してみられる①流動的な労働市場と柔軟性のある働き方（フレキシビリティ）、②所得・雇用保障（セキュリティ）を組み合わせるフレキシキュリティの発想からなる再チャレンジが可能な社会のしくみづくりがあるといえよう。

生活保障の側面では、税金に基づいた公営医療制度が整備されている。待ち時間問題はあるものの、患者は一定期間内に無料もしくは安価に診療を受けることができる。障害者は法に基づき地域で暮らし・就労する権利を有する。スウェーデンでは 1960 年代からノーマライゼーションの理念が普及する中で、徐々に集団型の施設が廃止され、1994 年の知的障害者ケア改革、1995 年の精神保健福祉改革、1997 年の知的障害者施設廃止宣言により［奥村・伊澤 ,2006］、多くの障害者が施設から在宅に移行した。しかし、所得ではなく必要に応じてサービスを受けられる制度設計の下、障害者が地域で自律した生活を営むことが可能となっている。こうした各種教育・雇

用・福祉制度の発達により、スウェーデンでは血縁関係や世帯としての家族に依存せずとも各自の必要を満たすことができ、個人の自律と社会参加が促されている。

誰もが地域で自律して生活するために：障害者の地域生活を支える社会サービス

このようなスウェーデン社会の特徴を踏まえた上で、本稿では障害者の地域での自律生活を支える社会サービスを１つ紹介したい。前述のように、スウェーデンでは、1990 年代の矢継ぎ早な改革の中で施設ではなく地域で障害者が暮らすしくみが整えられていった。その１つとして 2000 年から本格的に導入されたのが、18 歳以上の精神障害者の地域生活を支援する専門職である Personligt　ombud（PO）である。PO に支援を依頼してくる障害当事者は、生活に何らかの困難を抱えていながら、自らにどのような権利があり、どのような選択肢があるのかを自覚していないことが多い。そのため、PO は当事者との対話を重ねながら、当事者の潜在的なニーズを明らかにする。そして、当事者の要望に応じて通院に付き添ったり、一緒に公共職業安定所に行き就労の場を探したり、傷病手当や社会扶助の利用申請の補助をする等の具体的な支援につなげていく。

PO において特徴的なのは、支援の開始から終了までどのような支援が必要になるのかは一貫して当事者の決定に委ねられる点である。スウェーデンでは、障害の有無にかかわらず、本人の決定が徹底的に尊重される。加えて興味深いのは、PO の多くが行政の職員として雇用されていることである。しかし、PO は如何なる時も当事者の意思を優先し、要望に沿って支援を行うため、時には行政内の他部署の決定を覆しかねない行為（不服訴訟の支援）を起こすことがある。そのような場合であっても、当事者の意向に沿えるように、PO は行政機構からの直接の指揮命令を受けない独立した立場を保障されている[2)]。

ただし、PO の役割は直接的に当事者の治療やケアの責任を担うことではなく、あくまでも他の専門職や機関に当事者をつなげることである。したがって、PO は法律、社会サービスの知識や地域住民・諸機関とのネットワークを持っていることが求められる。さらに、当事者を取り巻く行政・専門家の会議に定期的に出席し、当事者の自律的な地域生活を阻む社会的な障壁を指摘して制度の改変を促すことも PO の重要な職務の１つである[3)]。

このように、一見矛盾した雇用形態と職務が共存しているようにも見えるが、行政内部に行政の変革を促すしくみがあることには、よりよい社会を目指して常なる変革を恐れないスウェーデンらしさを感じる。

おわりに：フィーカと議論

スウェーデン人はフィーカ（Fika）といって、お茶をするのが大好きである。１日に２回ほど職場や学校でフィーカの時間をとる。そのおかげか、筆者もインタビューに伺うと必ずコーヒーや紅茶、加えてお茶菓子をご馳走になった。そしてフィーカに欠かせないのは対話だ。「なぜあなたは経済学を学んでいるの？」「あなたはロマの人々[4)]のことをどう思う？」と、時折おしゃべりというよりも議論に近いテーマが投げかけられ、内心ドキリとすることが度々あった。こうしたスウェーデン人の議論を

厭わない姿勢や社会問題に対する関心の高さは選挙の投票率にも反映されている。

スウェーデンでは、選挙の投票率は常に80％台を推移している。スウェーデン統計局によると、2018 年 9 月総選挙における国政選挙の投票率は 87.2％に上り、1985年の選挙以来の高さであった。投票率に大きな世代間格差もみられない。同時期の選挙直前まで筆者もスウェーデンに滞在していたが、長い期日前投票の列を見かけたり、広場に選挙小屋が立ち熱心な議論が交わされ、若者たちが音楽を奏でながら歌って選挙に参加している様は民主主義国家のスウェーデンを如実に体現していた。

自分の考えを主張し、他者との議論を通じて、豊富な選択肢の中から自ら決定を下す自律した個人の形成は、まぎれもなく、個人を重んじるスウェーデン社会のなせる業である。みんながどう考えるかよりも、「あなた」はどう考えるか、どうしたいのか、をとても大事にしている。そして、自分たちの決定が社会を動かすことを強く自覚している。この点は、その場の空気を読んで同調することや社会の一部としての個人のふるまいが暗黙裡に求められる日本との違いを感じざるを得ない。

残念ながら、新型コロナウイルス感染症の影響により、しばらくの間国外調査は断念せざるをえないが、渡航が可能となった暁には、今度はどのようなスウェーデンの一面が見られるだろうか。興味深く情勢を見守りたい。

広場に立ち並ぶ選挙小屋

政策談議もお茶を囲んで

参考文献
外務省 ,2019,「スウェーデン王国基礎データ」, https://www.mofa.go.jp/mofaj/area/sweden/data.html, （2020 年 8 月 24 日アクセス）。
小田巻友子 ,2020,「スウェーデンの Personligt ombud にみる福祉サービス供給における利用者主権の取り組み」『立命館経済学』,68(5・6),60-71。
奥村芳孝・伊澤知法 ,2006,「スウェーデンにおける障害者政策の動向－高齢者ケア政策との異同を中心に－」,『海外社会保障研究』,154,46-59。
IMD World competitiveness Center,2020,“IMD World Competitiveness Ranking 2020”, https://www.imd.org/wcc/world-competitiveness-center-rankings/world-competitiveness-ranking-2020/ ,（2020 年

8月29日アクセス）。
Statistics Sweden, https://www.scb.se/en/,（2020年8月24日アクセス）。
渡邉芳樹 ,2015,「北欧市民と国際社会」岡澤憲芙編『北欧学のフロンティア－その成果と可能性－』ミネルヴァ書房 ,157-175。

注）
1）1～6歳児が通う学校教育機関。
2）民間委託を採用したり、物理的に行政の他部署がある場所とは違う場所にPOの事務所を置くことで、POの独立した立場を担保している自治体もある。
3）POについての詳細は、小田巻（2020）を参照されたい。
4）主としてルーマニアからスウェーデンにやってくる移動型民族。スウェーデンの電車内や駅前、商業施設前で物乞いをする姿が頻繁に見られる。

くらしと協同をたずねて ー海外編

02

インドの協同組合研究を通じて考える協同のおもしろさ
―研究調査旅行記―

下門 直人（名古屋外国語大学 助教）

はじめに

インドでは８月末の時点で、360 万人以上の新型コロナウィルス感染者が確認され、１日当たりの新規感染者数は８万人弱となり、その数は世界最多となっている。さらにインドでは３月に実施されたロックダウン（都市封鎖）により経済活動が停止し、他の途上国と同様に、その悪影響は貧困層やインフォーマルセクターで働く労働者など社会的に弱い立場の人々に強く出ているといわれている。さらに最近は経済活動の部分的再開の影響もあり、感染拡大が都市部から徐々に農村部に広がってきており、農村においても今後さまざまな困難な状況が生じると予想される。

こうした状況にあって、国による財政出動や医療政策は極めて重要ではあるが、財政的に余裕のない途上国においては先進国と同様の給付政策などは実行困難である場合が多い。そうした状況にあっては自助や公助に依存した対応では限界があり、あらためて互助や共助を通じて何ができるかを考える必要があると思われる。

筆者はこれまでインドの農村や酪農業協同組合への調査を軸として、インドの農村の貧困問題と協同組合というテーマで研究を進めてきた。そのなかで互助や共助、助け合いということの意義や意味についてしばしば考えさせられることがあった。そこで本稿では、筆者がこれまでの研究活動を通じてどのような点に協同することの意義や意味を感じたのかをお伝えしたい。

はじめてのインド

私がはじめてインドを訪れたのは博士後期課程１年目の夏休みである。修士論文で日本企業の新興国市場戦略としてインドを対象としたものの、それまで一度もインドに行ったことがなかったため、インドを研究対象とするなら一度は自分の目

で見なければならないと考え、夏休みを利用して調査と旅行を兼ねてインドを訪れた。

インドを研究対象とするまで筆者のインドに対する関心は低く、インドのイメージを問われればガンディーやタージマハル、カレー、トイレがない、など極めて貧困なものであった。今だから白状するが、インドは衛生状態が悪く、旅行者は騙されるという先入観もあってインドに行きたいとは正直思えなかった。ただ、研究を続けるうえでは避けて通れないと覚悟を決め、嫌々ながら航空券とホテルを予約したのを覚えている。後に分かったことだが、インドの北部、とりわけデリーでは観光客が騙されることは多いが、チェンナイやバンガロールなどが位置する南部ではドラヴィダ人を中心とする社会で比較的穏やかな人が多く、北部と比べ旅行客のトラブルも少ない。

日本からインドへ向かう飛行機の多くは深夜到着便となる。ただ深夜にインドに到着しても自力でホテルにたどり着けるとは思えなかったため、少し高かったが昼間に到着する便で行くことにした。ムンバイの空港に到着すると、何とも言えないスパイスの香りと蒸し暑さに出迎えられ、さらに空港の出口では到着客を待ち受ける無数のオートリキシャ(オート３輪)のドライバーたちの強烈な客引きと街中の喧騒に辟易としながらなんとか空港をあとにした。

空港からホテルまでは歩いていけることを事前に確認していたのだが、いざ徒歩で向かうと車道と歩道の区別がなく、道路は未舗装であちこちに大きな穴が開いておりとても歩けるような道ではなかった。さらに、道路上にはいたるところに野犬がうろうろしたり寝ていたりするので、噛まれたら狂犬病にかかって死ぬのかなと思いながら不安と心細さのなか一人歩いてホテルに向かった。ホテルは安く抑えるため１泊3,000円程度の安宿であったが、ベッドは湿っており、シャワーはお湯が出ず、トイレットペーパーもなく散々なホテルであった。さらに到着時にもらったペットボトルの水はリフィルされたもの（再利用したペットボトルに再び水をいれたもの）であったが、そんなものとはつゆ知らず冷たくておいしい水だと思い飲んでしまった。幸い、それでお腹を壊すことはなかったが、それ以降、ホテルでもらうものや街中で買ったペットボトルは必ず、キャップが開けられた形跡がないか確認するようになった。到着早々インドに来たことを後悔した。

ムンバイでは日本であらかじめアポイントを取っていたブラザー工業の駐在の方にお会いすることができ、心身ともに疲れ切っていた筆者は日本人に無事に会えたというだけで心底ほっとした。その方にはインドでの事業や駐在生活のお話を伺い、その上夕食までご馳走になった。その時にいただいた夕飯がその旅の中で最もおいしい食事であった。また、その方に紹介していただきデリーではパナソニックの駐在の方にもお話しを伺うことができた。

南インド料理、ターリー。
大皿の上の小皿の中にいろいろな種類のカレーやヨーグルトなどが盛られている。

ムンバイからデリーへは寝台列車で向かったのだが、その切符を購入するのも一苦労であった。筆者にとってインドでの切符購入はいつも戦いであり、今でも避けたいことの一つである。切符売り場はたいてい行列ができ、日本と違って並んでいるだけでは永遠に自分の順番はこない。なぜなら、常に横と後ろから割り込んでくる不届き者がいるからである。ただ、割り込まれるのは私が日本人の観光客だからというわけではなく、インド人であっても同様に割り込まれていた。そのためあと少しで自分の番になるという期待をその割込みによって何度も打ち砕かれた。しかし、自分も切符を購入しなければならなかったので、インド人がどのように割り込みを防いでいるのかを観察し、その方法を見様見真似で実践した。それは、後ろから列を抜かそうとしてくる人々を肘で抑え込み、横から割り込んでこようとする人には体全体でガードしながらなんとか自分の順番を死守するというものである。最近はこの方法にも慣れてきて、おとなしそうなインド人と同じくらいの防御率にまでにはなってきたと思う。

こうしてなんとかデリー行きの切符を購入することができ、デリーでパナソニックの駐在の方とも会うことができた。調査を一通り終えた後は、お腹を壊しながらも念願であったタージマハルを訪れることもでき、調査を兼ねた初めてのインド旅行を無事に終えることができた。今ではいい思い出である。

インドの協同組合を研究対象にしようとしたきっかけ

多くの衝撃や刺激を受けたインド旅行で

ムンバイへ向かう扉が開いたままの通勤電車。

腹痛のなか執念で見に行ったタージマハル。

あったが、その後すぐに研究テーマがインドの協同組合になったかというとそうではない。その後２年ほどは日系企業の新興国市場戦略で博士論文が書けないか格闘していた。そこからインドの農村の貧困削減と酪農業協同組合というテーマへと大きく方向転換するのだが、それには２つのきっかけがあった。

一つは、神戸大学経済経営研究所の佐藤隆広先生との出会いである。佐藤先生は開発経済学の分野で長年インドを研究している研究者であり、たまたま同じ京大の経済学研究科の先輩に紹介してもらう機会を得た。それがきっかけとなりインド関連の研

究会に声をかけていただいたり、佐藤先生の研究チームによるインド調査に毎年連れて行っていただいたりするようになった。調査は毎回２週間ほどで、昼は調査をおこない、夜は毎晩遅くまでインドの政治・経済、社会やそれぞれの研究などについて議論し、その議論からインドのことについていろいろ学ばせてもらった。さらに、日系企業の海外工場調査を長年続けられてこられた安保哲夫先生のインドでの工場調査にも何回かご一緒にさせていただき、その調査への同行を通じてアポイントメントの取り方や調査方法など調査のいろはを実践的に学ばせてもらった。

そしてある時、私が企業だけでなく協同組合に関心があるという話をしたところ、佐藤先生がインドの発展、とりわけ農村の発展において酪農業協同組合や製糖協同組合などの協同組合が歴史的に重要な役割を果たしてきたことを教えてくれた。そして今後のインドの発展においても工業化を中心とした経済発展は重要だが、その一方で農村の発展やインフォーマルセクターの貧困問題を考えた場合、民主的な組織としての協同組合や協同組織が今後のインドの発展においても重要な要素であり続けるということを力説してくれた。筆者にとって、この話がインドの協同組合を対象とした研究へと舵を切る大きな契機となった。

もう一つの転機は、くらしと協同の研究所でお世話になっていた杉本先生から全労済協会の客員研究員に推薦していただいたことである。全労済協会では協同組合に関する研究をしている若手研究者をサポート・育成する目的から定期的に客員研究員を募集している。この客員研究員に応募する際に提出した研究計画書に、農村の貧困削減に貢献し協同組合の成功事例とされている酪農業協同組合 AMUL について研究すると書いたことがきっかけとなっている。研究計画書に書いてしまった以上、AMUL について研究する必要があったので AMUL への調査や農村調査を実施し、そうしたフィールド調査をベースとしながら次第に今の研究に繋がる研究テーマや研究課題へと具体化・明確化させていくことができた。

したがって、私が現在研究しているインドの農村の貧困削減と酪農業協同組合というテーマは、多様な研究分野の研究者や様々な実践家の方々とのつながりや彼らとの議論の中で生まれてきたと考えている。以下では、インドにおける協同組合の歴史に簡単に触れたうえで、筆者が研究や調査を進めるなかでどのような点に協同することの意義や意味を感じたのかを伝えたい。

インドにおける協同組合の歴史

インドの協同組合の性格や制度などの協同組合が活動するための条件は、イギリスによる植民地統治下の時代と独立後とでは大きく異なっている。

インドにおける協同組合は植民地統治下の 1904 年 3 月 25 日に信用協同組合法（the Co-operative Credit Societies Act of 1904）が制定されたことによって、初めてその存在が法的に認められるようになる。信用協同組合法の下、1911 年までに 30 万人以上の組合員からなる 5,300 の協同組合が設立され、その後 1912 年に協同組合法（the Co-operative Societies Act of 1912）が制定されることで、信用事業以外の協同組合の設立が認められ、さらに県や州単位における協同組合の連合会組織の設立も併せて認められるようになる（Agrawal 2012, p.16）。しかし植民地時代に設立された協

同組合は、農民の自立や相互扶助といった協同組合の理念に則った運営がなされることは稀であり、その運営は、「植民地経営を維持するためになされてきた（久保田 2001, p.100）」という特徴をもつ。

インドにおいて協同組合運動やその組織化が大きく前進するのは 1947 年のインド独立以降である。独立後は農村開発や農村発展を進めるという目的のため政府の政策としても協同組合の設立が推奨され、また法的枠組みや制度が整えられるなかで協同組合の活動範囲は信用事業と農業分野以外にも徐々に広げられていった（Agrawal 2012, pp.23-52）。ただ政策的に協同組合の設立が推進されたという性格上、筆者が研究対象とする酪農業協同組合のように農民の自主自立を促しながら彼らの能力構築や所得向上に大きく貢献した協同組合が存在する一方で、独立後に発展した協同組合のなかには課題や問題を抱える組織もある。

多くの人に助けられながら実現した農村酪農協への調査

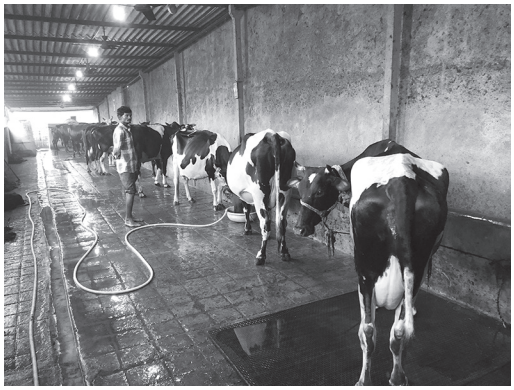
筆者が研究対象としている酪農業協同組合 AMUL は、1946 年にインドのグジャラート州のアナンド地域の酪農生産者によって組織され、現在では、組合員総数が約 350 万人、1 万 8,545 の農村酪農業協同組合ならびに 18 の県酪農業協同組合連合会、グジャラート州酪農業協同（販売）組合連合会（Gujarat Cooperative Milk Marketing Federation Ltd.：GCMMF）から構成されるインドで最大の酪農業協同組合グループである。年間生乳集荷量は 64 億 5,840 万リットル（約 650 万トン）、年間売上高（2016 ～ 17 年）は 2,704 億ルピー（約 4,000 億円）となっている。

当時大学院生であった筆者が AMUL のような巨大組織に調査することができるようになったきっかけは、これもまた佐藤先生につないでもらった人脈による。博士後期課程の 3 年目か 4 年目の頃に、グジャラート州及びアーメダバード市の経営者団体が佐藤先生の研究室に訪ねてくることがあり、その時に AMUL に工場設備を納入している企業の社長を紹介してもらい、そのつながりがきっかけとなり AMUL への調査を実現することができた。

AMUL への調査が実現してからは年に二回ほどのペースで各地の県酪連や農村酪農協への調査を実施している。調査は事前にアポイントを取れることもあれば現地で紹介してもらい電話で突撃アポを取ることもある。日本人の大学院生が来ることが珍しいということもあるのか、これまでは幸いにして快く調査に協力してもらえることが多い。さらに、農村酪農業協同組合の集荷所や生産者への調査では英語が通じないため現地の言葉が必須であるのだが、県酪連の好意で職員の方が通訳をしてくれ、筆者の拙い英語にも辛抱強く対応してくれる。

インドでの調査はこのように毎回いろいろな人に助けられ協力してもらいながら実現している。何度か調査をさせてもらうなかで、なぜ見ず知らずの日本人である筆者の調査を受け入れてくれるのかを聞いたことがある。その時、酪農協の職員の方は「困っているときは互いに助け合うものだから」とシンプルであるが力強く答えてくれた。こうした筆者をあたたかく受け入れてくれるという姿勢は、農村酪農協の組合員の方たちも共通する。ある時、農村酪農協の理事の方に、「困ったらまた来なさい。我々はいつでも歓迎するよ」と言われたことがあり、それは今でも印象に強く残っている。

中規模酪農家の組合員の牛舎と家。
手前が牛舎で奥の建物が自宅。



10 頭前後の牛が飼養されている牛舎。
インドでは一般的に水牛の比率が高いが、
この組合員は乳牛が中心に飼養している。

農村酪農協における生乳の集荷の様子。

おわりに

筆者がこれまでの AMUL への調査で印象に残っていることは、総じて職員が協同組合で働いているということに誇りを感じていることであった。これまで話をさせてもらった職員の多くは社会のため、とりわけ農民の貧困削減や農村の発展に役立ちたいという思いを強く持ち、組合員のために働いているということを自負していた。その一方で、組合員は職員のことを困ったときに頼れる存在として認識しており、相互に信頼関係が形成されているように感じた。

筆者はこれまでいくつかの農村酪農協や県酪連へ調査をさせてもらったが、幸運にもそのほぼすべてにおいて快く受け入れてもらえてきた。誰かのため、社会のためという目的を持ちながら協同組合で働いているからこそ、筆者のようなよそ者の研究者のことも受け入れてくれたのではないかと思う。筆者と AMUL との関係でいえば今のところ一方的に助けてもらってばかりいるが、時間はかかるかもしれないが、これからインドの協同組合の発展や農村が抱える課題の解決に少しでも役立てるような研究を続けていきたいと思う。

＜参考文献＞

Agrawal, B. (2012), Co-operatives in India: History, Problems and Reforms, New Century Publications.

久保田義喜（2001）『インド農村開発論』筑波書房。

下門直人（2018）『ソーシャル・ビジネスの主体としての協同組合――インドにおける酪農業協同組合 AMUL の歴史と展開』全労済協会客員研究員報告書。

くらしと協同をたずねて ー海外編

03

協同の元祖を訪ねて ―イギリスの歴史をたどる

浮網 佳苗（京都大学 非常勤講師）

童話『ピーターラビット』の一場面

はじめに

協同組合とイギリスは非常に関係が深い。協同組合の父といわれるロバート・オーウェンや、近代で最初に成功した協同組合であるロッチデール公正先駆者組合に代表されるように、協同組合が世界で最初に普及した地であるからだ。さらに、協同組合にそれほど関心のない人々にとってもイギリスは遠い存在ではないだろう。田園風景、紅茶、サッカー、『ピーター・ラビット』や『ハリー・ポッター』などのファンタジー、どんよりした天気、スキャンダルにまみれた王室、おいしくない食事などのイメージは日本の多くの人が知るところである。一外国について、これだけ多くのイメージが共有されているのも珍しいのではないかと感じる。思えば、夏目漱石の留学先はロンドンであったし、皇室一族の留学先も決まってイギリスである。学問にせよ、音楽にせよ、スポーツにせよ、何らかの分野で学ぼうとする日本人の多くがイギリスとの関わりで修行しようとする。それは、ひとえに、イギリスが政治、経済、文化などあらゆる面で世界をリードしてきたという歴史があるからだろう。産業革命による資本主義社会の確立、今日の民主主義の基本である議会制の導入、ラグビー、ゴルフ、テニスといったスポーツなど挙げればきりがない。いいかえれば、それだけ現在の私たちの生活に計り知れない影響を及ぼしているということでもある。

本稿では、筆者が普段取り組んでいる歴史研究の視点から、イギリス社会の特徴や文化を紹介したい。さまざまな分野で世界の一番乗りを達成してきたイギリスという国について知ることは、グローバリズムや環境問題、新型コロナウイルスの感染拡大など多くの課題を前に私たちの日常を守るためにいかに行動すればよいのかという問いに対して、有効な指針ないしヒントを与えてくれるであろう。

イギリス社会の伝統

そもそも、なぜイギリスで協同組合が急速に普及したのであろうか。その答えを紐解くにはロッチデール先駆者組合（1844年～）が創設されて以降のイギリス社会をふりかえる必要がある。そこで、ここでは、19世紀後半のイギリス社会を概観したい。

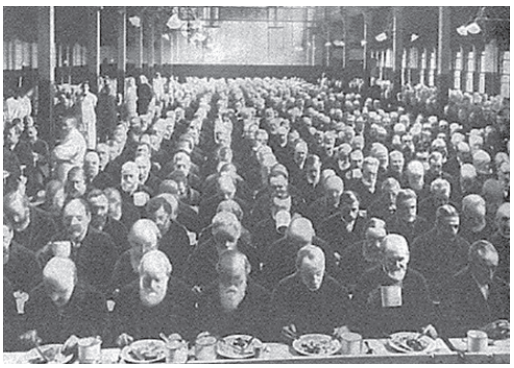
19世紀のイギリスといえば、やはり産業革命に触れないわけにはいかない。農業と手工業が中心の社会から機械による大量生産が可能な社会に移行し、現在の経済体制の原型が形成された歴史上の画期的出来事だからだ。では、産業革命は社会をどのように変えたのだろうか。

前近代、つまり産業革命前のヨーロッパ社会は基本的に身分制社会である。ほとんどの人は生まれながらに農民であり、物質的には貧しく、限られた資源や富のなかで、贅沢どころか質素に暮らしていた。

ところが、産業革命は、富の総量が限られた貧しい社会から、富が飛躍的に無限に増大する経済のしくみを生み出したのである。蒸気機関という人類初の人工エネルギーが発明されたことで、機械化が促進され、短時間で大量に生産することが可能になり、市場にはモノがあふれた。こうした変化は、人々の消費欲求を刺激し、大量消費を実現した。この大量生産・大量消費というサイクルは、経済成長を促し、国全体を豊かにした。

しかし、経済成長は同時に多くの問題を露呈した。産業革命によって、前近代の身分に代わり、イギリスでは新たに階級が大きな意味をもつようになる。前近代の特権身分を引き継いだ貴族や地主などの上流階級、産業化のなかで会社経営に成功し富を築いた中産階級（資本家）、自らは富を築く手段をもたず雇われによって生活する労働者階級である。

このなかで、イギリス人の大半を占めた労働者の生活は決して楽ではなかった。当時も会社の第一の目的は利潤追求であり、工場での生産には効率性が最大限求められた。その結果、労働者の賃金は低く抑えられ、職場の衛生状態も悪く、労働時間は1日10時間以上に及んだ。また、工場は24時間稼働しており、都市部を中心に大気汚染が深刻になった。こうして、労働者の貧困や長時間労働、自然破壊や環境汚染は19世紀後半以降大きな社会問題となっていく。



貧民収容施設の食事風景（19世紀末）

産業革命によって生じたさまざまな問題に対処することが急務となっていくが、イギリスではその中心となったのが、政府でも企業でもなく、民間の非営利組織であった。つまり、19世紀後半のイギリスでは社会を改善するための民間の自発的な活動が非常にさかんだったのである。

国民の生活を守るのは、政府でも企業でもなく、国民自身であるという考え方は、労働者の間でも広まり、さまざまな相互扶助組織の結成を促した。そのなかでも、協同組合、とくに生協が労働者の日常に不可欠の存在として大きな役割を果たした。

今でこそ当たり前に思える生活を支える助け合いの知恵は、いちはやく産業革命を

経験したイギリスだからこそ生まれたといえる。フランスやドイツなど国家の力が絶大な諸外国に比べて、民間の力の大きさが19 世紀イギリス社会の特徴であった。

そして、この特徴は現在にも引き継がれている。例えば、イギリスではチャリティ活動が 19 世紀以来非常に活発である。欧米では寄付文化が根付いていることはよく知られるが、イギリスでの広がりは、もはや熱狂的ともいえるほどである。チャリティ組織やその他ボランティア組織を含む非営利組織の数は 150 万を越える（2001 年）。日本での NPO 法人数は 5 万 3,000 ほど（2017 年）であるから、その数の多さは一目瞭然である。筆者がロンドンの大学を訪問した際、ボランティア組織が学生に対し、定期的に無料の昼食提供を行っているのを目にしたことがある。日本ではあまり見ない光景だが、イギリスでは 19 世紀以来、生活が苦しい人々に対する無償の食事提供は日常的に広範に行われてきた。イギリスにおける協同組合やチャリティなどの市民による自発的な活動はこうした長い伝統のうえにあり、互いに協力して助け合うという協同の精神が文化として浸透しているのである。

イングランド北部の生協衣服工場（19 世紀末）

イギリスを訪ねる

筆者は過去におけるイギリスの生協の実態を明らかにすることに取り組んでいる。その際、当時の新聞や雑誌、公的刊行物、著作、日記、手紙など、その時代を生きた人々によって書かれた史料を用いるが、これらの史料は当然イギリスに所蔵されている。とりわけ、生協が最初に活発になったマンチェスターには膨大な数の史料がある。

マンチェスターは、19 世紀以来、協同組合運動の中心地となってきた。ロッチデール先駆者組合が誕生した地域もマンチェスターに近く、これらのイングランド北部一帯を起点として 19 世紀の生協が拡大していったのである。現在の市中心部には生協店舗や協同組合銀行、コープ共済、生協連合会本部などのビル群がそびえる。その一角に協同組合関連の膨大な文書を所蔵する図書館がある。今まで何度か訪問したが、スタッフはいつも気さくで、筆者の無知な質問にも丁寧に答えてくれ、和やかな雰囲気である。

ちなみに、現在のロッチデール地域は住宅地となっているが、先駆者組合の店舗は博物館として公開されており、誰でも無料で訪れることができる。

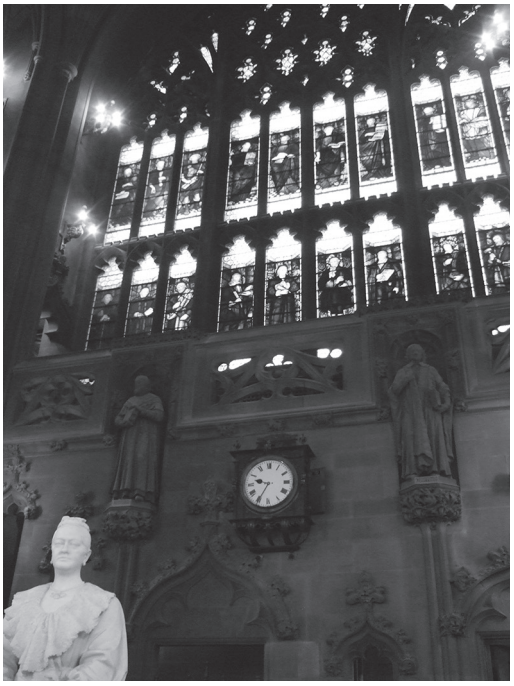
図書館入口

マンチェスターは、産業革命のなかで栄えた都市であると同時に現在ではロンドンに次ぐ大都市で、企業や大学などの教育機関が集まる活気に満ちた場所である。また、近年ではアフリカや中東、インドなどからの移民が増加し、多様な文化が混在する。

市内には産業革命当時の様子を感じることのできる建物が随所に存在する。例えば、協同組合関連のビル群から南へ行くと、科学産業博物館がある。この博物館は、マンチェスターとリバプール間に敷設された世界初の旅客鉄道の駅舎を利用して作られた。館内では鉄道や水力、ガス、電気などに関する展示を楽しめる。その内容は世界屈指の充実ぶりだとされるが、とりわけ当時使用されていた線路上を蒸気機関車が走る様子は一見の価値がある。

さらに、マンチェスターには、ゴシック様式（尖塔アーチが特徴の中世の教会建築様式）の建物が多く残っている。産業革命期、国内各地で中世風の建物が作られたが、これは科学が進歩しても古いものを大事にするイギリス人の気質の表れであった。とくに、市内のゴシック建築物のなかでも人々を魅了しているのが、マンチェスター大学のジョン・ライランズ図書館である。内部は図書館とは思えないほどの荘厳な作りで、ハリー・ポッターの小説の舞台にでもなりそうな雰囲気は圧巻である。誰でも無料で入場できるところもうれしい。

このように、マンチェスターは19世紀イギリスを体感できる魅力にあふれた街である。その他にも本稿には書ききれないぐらい多くの興味深い場所があるので、イギリスを訪れた際には、ぜひマンチェスターに足を運んでいただきたい。



教会のようなジョン・ライランズ図書館内部

イギリス食文化の不思議

イギリス文化といえば、ポジティブな側面だけでなく、ネガティブな側面にも興味深い歴史的背景が隠されている。その代表的事例が、イギリス料理は「まずい」というものである。この不名誉な烙印はあまりにも有名だが、なぜそう認識されるようになったのであろうか。従来から、食に興味のない国民性や宗教的要因などさまざまなことがいわれてきたが、ここでは、より経済的な背景を考えてみたい。そのためにまず、産業革命期のイギリスにおける食の状況を概観する。

実は、19世紀前半の数十年間にイギリスの食文化は著しく衰退している。食材の多様性が低下し、土地固有の食材が消滅し、食の中心が大量生産可能な農業牧畜産品や大量捕獲漁法による魚類、工業製品で占められるようになった。また、古くから用い

られてきた生姜やサフラン、シナモン、ナツメグ、甘草といった熱帯産の香辛料の使用も低下した。唯一、カレー粉だけは、インド支配の影響で急増しているが、基本的に香りや味の点で華やかさを欠いた、薄い塩味のイギリス料理となっていく。さらに、調理法も単調化し、塩茹で、オーブン過熱、油で焼く（揚げる）の３通りしかなく、蒸す、直火で炙る、遠火で熱するなど、かつて行われていたさまざまな調理法が消えてしまったのである。その結果、ほとんどの料理が最低限の塩と胡椒だけを用いて作られ、食べる者が食卓で、塩やグレービー（肉汁に小麦粉、ワインなどを入れて煮詰めたソース）、酢、ケチャップなどで味付けするという何とも寂しい状況ができあがってしまった。

産業化のなかで、皮肉にも食文化が乏しくなってしまったわけだが、それ以前のイギリスでは中世以来、食材の種類は豊富で、さまざまな調理法が存在し、実に豊かな食の伝統があった。

では、なぜこれほどまでに多彩な食文化が衰退に向かってしまったのであろうか。食文化の衰退後、イギリスから豪華でおいしい料理が全くなくなってしまったかというと、そういうわけではない。金銭的余裕さえあれば、おいしい料理にはありつけたのである。富裕層は、宮殿や邸宅、レストランにおいて、おもにフランスなどからの外国の料理人による趣向を凝らした料理を楽しんでいた。

問題は贅沢のできない庶民の食事である。産業革命のなかで、農業の生産性向上がはかられ、今まで共有だった土地が、次々と大地主の私有地となり、大規模農場経営が行われるようになった結果、農村が消滅し、小規模農家の菜園は荒廃してしまった。実はこの共有地や菜園こそ、その土地固有の食材の宝庫であり、農民はそれらを自由に採取していたから、私有地化による共有地や農村の消失は、彼らが多彩な食材を入手することを不可能にした。

当然、都会の金銭的余裕のない労働者階級の人々も、旬の多彩な食材を入手することはできなかったから、身体に害のある危険な添加物が入った食品や腐りかけの肉、野菜、乳製品を安く買うしかなかったのである。市場に蔓延する劣悪な質の食品が労働者の健康状態に及ぼす影響は、社会的議論を呼んだ。そのなかで、初めて具体的かつ大きな取り組みとして食の安全安心に寄与したのは、他でもなく生協である。生協による、質が高く、なおかつ労働者でも購入可能な価格の食品の販売は、その後 20 世紀に入り、生協の拡大に伴って企業にも影響を与えた。その結果、市場で販売される食品の質が全体的に向上していったのである。

このように、食文化の衰退は 19 世紀からはじまっていたイギリスの特徴であり、「まずい」という感覚は歴史的にみても間違ってはいなかったことになる。現代のイギリスにおいても、イギリス料理は種類が少なく、食材の多様性に乏しく、複雑さや繊細さに欠ける味であることに変わりはないかもしれない。多くの家庭では、朝はシリアルにトースト、昼はサンドイッチが定番である。スーパーに行けば、驚くほどの種類の冷凍食品が並んでいる。

と、ここまでイギリスの食の乏しさを述べてしまうと、イギリスに行っても食は楽しめないのではないかと思われるかもしれない。しかし、そんなことはないので安心していただきたい。高級レストランに行かずとも、「まずくない」イギリスの食を楽しむことができる。

まず、味が薄く、単純な調理しかされて

いないといわれるが、良くいえばそれは素材の味を活かし、素材そのもので勝負したごまかしの効かない料理なのである。あくまで筆者の感覚ではあるが、野菜や果物の鮮度は高い。どこのスーパーに行っても有機農産物が手頃な価格で売られているのも印象的である。

また、イギリス料理といえば、フィッシュアンドチップスがあまりにも有名だが、これは19世紀以来、安くて栄養価の高い伝統料理として労働者を中心に好まれてきた。現在において、イギリスの伝統的な庶民の味を楽しめる場といえば、やはりパブである。パブは大衆居酒屋で、かつては労働者が集い酒を楽しみ、貴重な社交場として機能した。伝統料理を手頃な価格で堪能したければ、パブに行くのがよいだろう。ローストビーフをはじめ、ミートパイ、鴨肉のロースト、魚の燻製など、庶民が慣れ親しんだ味が提供される。

マンチェスターの老舗パブのビーフ料理

さらに、最近では、「モダン・ブリティッシュ」と呼ばれる、新たなイギリス料理が出現している。1950年代以降、スペイン、ポルトガル、ギリシャなどに出かけるようになった若い世代の労働者による地中海風の新たなイギリス料理が創作されるようになってきた。こうした動きもイギリスの食の新たな可能性を示すものである。

食文化の背後にある歴史や人々の考え、協同組合の役割などを考えながら、イギリス料理を食べてみると、「まずい」とはいえない、また違った新たな楽しみ方ができるのではないだろうか。

おわりに

イギリスはかつて「世界の工場」と呼ばれ、世界各地に植民地を有し、さまざまな地域間の人やモノの往来があった。また、国内では、イングランド、ウェールズ、スコットランド、北部アイルランドの各地域が連合して国家を構成している。いいかえれば、イギリスはさまざまな思想や立場が混在し、多様性を内包する国であった。資本主義の国イギリスで、社会主義経済学者であるマルクスが弾圧を受けることなく自由に勉学に励むことができたのも、このことを物語っている。そして、自由と多様性が認められていたからこそ、民間による非営利の活動が広がり、協同組合の思想と実践が育まれてきたといえる。

悲しいことに、現在の世界では自国優先主義と国家間対立が高まりつつある。しかし、ウイルスや地球環境の問題に取り組むうえで重要なことは、対立ではなく、助け合いであり国際協調や連携である。イギリスが培ってきた協同の伝統は、困難に直面する現在の私たちに何が大事なのかを教えてくれる。

（主要参考文献）
井野瀬久美恵編『イギリス文化史』昭和堂、2010年。
小野塚知二『経済史――いまを知り、未来を生きるために』有斐閣、2018年。
中川雄一郎『協同組合のコモン・センス――歴史と理念とアイデンティティ』日本経済評論社、2018年。

研究紹介①

地域フードシステムを育む協同組合の可能性

則藤 孝志（福島大学 准教授）

1．はじめに

くらしと協同の研究所のなかに若手研究者の集まりとしてコーポラティブ・ラボが設立されて３年になる。ここには、組織としての協同組合（農協や生協など）だけでなく、くらし方やコミュニティとしての「協同」をよりどころにして、商学・マーケティング論、歴史学、農業経済学、情報学など多彩な分野の研究者（大学院生含む）が集う。

この学びと研究の小さなプラットフォームは、筆者の研究テーマである「地域づくり」や「フードシステム」に通じるところがあると感じている。コーポラティブ・ラボが大切にする「学び合い」や「つながり」は、多様な主体が手を取り合ってすすめる地域づくりの肝心かなめのポイントであるし、地域に根ざしたフードシステムを育むポイントでもある。このような共通点を念頭におきながら、以下では筆者の研究内容を紹介していきたい。

2．地域フードシステムへの関心

筆者は、食と農のつながりを捉えるフードシステムの視点から、持続的な地域のあり方について研究を行っている。2013 年に福島大学に赴任してからは、震災と原子力災害からの地域フードシステムの再生とそこに果たす協同組合の役割について調査・研究をすすめてきた。

あらためてフードシステムとは、農業生産から加工、流通を経て消費者まで食料・食品が受け渡されてゆく一連の流れや仕組みのことを指す。食料の大半を海外に依存する現代日本のフードシステムは当然世界に広がりをもつものである。例えば、伝統食品のひとつである梅干しは、原料（白干し）の半数以上が中国等の外国産であり、そこには日本（多くが和歌山県）の加工業者や商社が主導してきた開発輸入の仕組みが関わっている[1)]。このようなフードシステムの実態を把握し、その構造を分析することが筆者の基本的なアプローチである。

一方で、福島大学に赴任してからは、地域経済や人びとの生活を支える「地域フードシステム」をいかに育んでいくかという点に着目するようになった。原子力災害によって分断された農業と食品産業（食品製造業、食品流通業、外食・中食産業）、関連部門（観光、医療・福祉、教育など）、そして市民（消費者）とのつながりを域内でとり戻し、強化していくことはこれからの地域づくり・産業づくりの要になると考えている（**図１**）。

そしてこのような地域フードシステムのひとつのモデルとして筆者が着目しているのが協同組合同士の連携である。フードシステムの川上（生産）を担う農協、川下（小

売、消費）の生協、その間をつなぐ川中（処理、加工、卸売）の食品事業者らによる中小企業組合が連携することで、協同組合をベースとした魅力的な地域フードシステムのかたちが描けるのではないかと期待している。

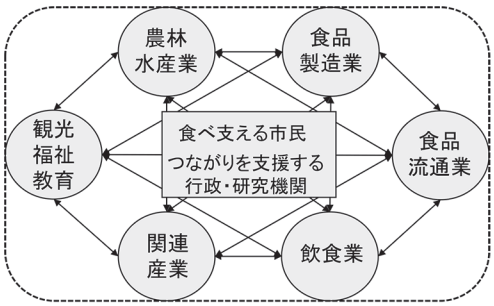


図1　地域で育む食と農のつながり

資料：筆者作成。

さらに地域づくりを担う中小企業協同組合（事業協同組合）の新たな展開にも関心を寄せてきた。従来からある同業者の団体としてではなく、農業者を含む異業種の事業者が連携して共通の願い（例えば地域の活性化）の実現に向けて事業に取り組むマルチ・ステークホルダー型の協同組合である。食や福祉の問題を中心に各地で「地域づくり協同組合」としての事業協同組合を設立する動きがみられるようになっている。

以上を踏まえ、以下では筆者がこれまで調査を行ってきた協同組合の取り組みについていつくか紹介してみよう。

3．「ふくしま大豆の会」から学んだこと

(1) 継続・発展を支える仕組み

農協と生協との県域の連携モデルとして全国的にも知られた取り組みであるが、産地組織としての農協以外、協同組合それ自体にはさほど強い関心を払っていなかった筆者にあらためて協同組合の魅力と可能性を教えてくれた取り組みである。

「ふくしま大豆の会」（以下、大豆の会と略す）は、福島県内の農協、生協、食品メーカーなどが手を取り合い、生産者を買い支えながら大豆の地産地消を行う組織である[2)]。1998年に発足し、2018年には設立20周年を迎えた。イベント型の取り組みが一過性のものに終わってしまうことが少なくないなかで、大豆の会の継続・発展を支えた仕組みとはどのようなものか、また震災・原子力災害によって直面した危機をどのようにして乗り越えたのか。こうした点に関心をもってこれまで継続的に調査を行ってきた。

大豆の会の継続・発展を支える最たるポイントは、買い・食べ支える仕組みをとことん関係者で議論したことだろう。そこでは、「産地・生産者応援」と「生協組合員が日常的に買い続けられる手頃な価格設定」といった一見矛盾するふたつが両立できるよう、何度も話し合われたという。

そこではまず、生産者が安心して大豆を生産できるよう入札相場に60kgあたり3,000円の奨励金（プレミアム）を支払うことにした[3)]。一方、製品価格は従来品に比べわずかに高い水準に設定し、組合員が日常的に買い続けられるようにした。しかしその場合、メーカーが一手に負担とリスクを負うことになり、それでは事業は長くは続かない。そこで生協はこの企画に賛同する会員を1万人集めることをめざし、会員が継続的に安定した数量を購入する仕組みをつくることでメーカーの負担とリスクを軽減した。

大豆の会は多くの人びとの共感をよび、事業の開始以来、拡大を続けてきた。1999

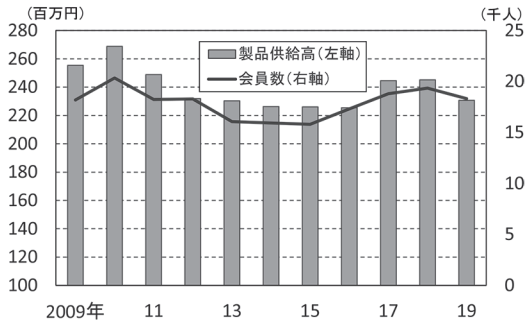


図２　大豆の会の供給高と会員数の推移
資料：「ふくしま大豆の会」資料より作成。

年度の製品供給高は 6,700 万円だったが、2010 年には 2 億 5 千万円を超えていた（**図２**）。会員数も発足当初の 1,800 人から 2000 年代前半には当初目標の 1 万人を達成し、震災直前の 2010 年には 2 万人にまで拡大していた。

このような日常生活の次元で多くのメンバーが関われるビジネスモデル（いわばメインシステム）に加えて、「なぜ大豆の会を行うのか」という目的・理念を共有する仕掛けとして、シンポジウムや交流イベントなどさまざまな活動を地道に積み重ねてきた（いわばサブシステム）。こうしたメインとサブの両輪がうまく機能したことが継続･発展のポイントであると考えられる。

(2) 震災・原子力災害の影響

一方、2011 年の東日本大震災と原発事故による放射能汚染は、福島県の地産地消に深刻な損害をもたらした。大豆の会においても原料大豆の調達量が減少したこともあり、製品供給高は減少した。しかし当初心配されたほどには供給高、会員数ともに大きな減少はみられず、15 年頃からは回復の傾向もみられている。つまり、多くの生協組合員（会員）は同会の商品を買い続けたのである。それは、組合員が安心できる検査体制の整備や学習活動の成果であるとともに、大豆の会が育んできた信頼関係に支えられているように感じられる。発足当初から単なる商品の売買を超えた生産者－食品メーカー－消費者の交流に力が注がれてきた。このような長年にわたる協同組合間の連携を通じて醸成されてきた信頼関係が原子力災害後もメインを支えるサブシステムとして機能しているのではないだろうか。

以上のように、大豆の会を通して、地域フードシステムを育むモデルとして協同組合間連携の重要性を日々学ばせていただいている。

４．中小企業協同組合の新展開

(1) 地域づくり協同組合への注目

地域フードシステムを育むもうひとつのモデルとして、中小企業協同組合の新展開にも着目したい。

先述のとおり、近年各地で異業種の事業者が連携して新たな事業に取り組むための組織に事業協同組合が活用されるようになっている。業種や立場は違えども、ともにくらす地域をすみよいものにするという共通の願いを実現するために、異業種が連携して事業に取り組むという意味で、まさに「地域づくり協同組合」である。とりわけ人口減少が著しくこのままでは地域社会の維持が困難になるおそれのある地域において、このような協同組合が果たす役割は大きいだろう。

そうした背景のもと 2020 年 6 月に施行された「地域人口の急減に対処するための特定地域づくり事業の推進に関する法律」において「特定地域づくり事業協同組合」が設定された[4)]。

国（総務省など）はこれまで人口減少や

高齢化等の進行が著しい地方において、地域力の維持・強化を図るために、地域おこし協力隊や移住促進、交流・関係人口の創出などに取り組み、またこれらの拠点として地域運営組織を支援してきた。これに対して、今回の「特定地域づくり事業協同組合」は事業者（自営業者、中小企業等）による仕事（事業）の創出や継承・継業、地域づくり人材の育成に特化する組織として事業協同組合の形態が採用された。そこでの事業にはさまざまなものが想定されるが、なかでも「食」はその代表的なものと言えるだろう。そこで以下では、2017 年に福島県で設立された食品分野の新たな事業協同組合を紹介する。

(2) 福島県食品生産協同組合の設立

福島県食品生産協同組合（以下、福島食品組合、あるいは単に同組合と略記）は、食肉加工品や水産加工品、林産物（きのこ類）、野菜・果物など、それぞれが異なる品目の生産・加工・販売を行う事業者 10 社で結成された、いわゆる異業種連携型の事業協同組合である。業種の構成をみると、農業が５社、食肉・食品加工が３社、水産加工が１社、運送・食品卸が１社である。また生産品目の構成については、米、果物、野菜、きのこ、鶏･豚の精肉、食肉加工品、水産加工品と多彩である。

中小企業の経営をとりまく情勢が厳しさを増すなかで、組合員はなぜいま業種や品目を横断した協同組合に参画したのか。同組合に期待する事業、求める機能とは何か。これらを明らかにすることで、食品分野における中小事業者の組織化戦略、すなわち中小企業組合の今日的意義が見えてくるのではないかと考え、筆者は設立当初から同組合に着目し、組合員等への聞き取り調査を行ってきた。その成果の一部は本誌 2018 年秋号（第 26 号）に掲載されているが、以下ではその内容を要約して紹介しよう[5)]。

(3) 組合員の期待と事業の展開方向

まず組合員に震災・原子力災害の影響を尋ねたところ、複数の組合員が 2015 年頃を節目として震災後の復旧・復興から「次のステージ」への移行を認識していた。それを踏まえた事業やビジネスモデルに関するアイデアやビジョンを力強く語ってくれたことが印象的であった。そこでは事業の多角化や自社ブランドの形成など将来の経営継承を意識した積極的な対応が志向されていたが、経営体力（資本力）や人的資源（人材・労働力）の制約によって自らではそれらを実現することが困難であると認識しているところも少なくなく、この部分が組合に参画した動機のひとつとなっていた。このように、「ポスト震災復興」に向けた「次の一手」のアイデアや目標を共同で実現する手段・場所として同組合に期待するところが大きい。福島食品組合は業種および品目を横断した組織であるために、各社はそれぞれ異なる経営上の強みと弱みを有している。事業を通じて各社の強みを共有し、弱みを補完し合うことで各社の経営向上に資することが、異業種連携型である同組合の基本的役割と言える。

具体的な事業展開としては、現時点では①首都圏への食材供給（共同保管・販売）と②共同商品開発・製造事業を軸足としながら、中長期的には、③人材･教育事業（労働力の相互調整、パート･社員の一括募集、インターンシップや市民体験、社員研修）、共同営業・PR 事業（「福島食品ブランド」の県内外発信）に取り組んでいくことが期待されている。

写真１　開発商品の一例
資料：有限会社まるいウェブサイトより。

写真２　小学生への試食調査
資料：2018 年 12 月 筆者撮影。

③労働力の相互調整については生産・製造部門の人手不足が深刻な状況であるため、組合員間で労働力の供給・調整を行う事業が期待されている。とくに新型コロナウイルス禍においてその重要性が増しているものと考えられる。

また②共同商品開発・製造事業については、各組合員の製品を使用した商品がいくつか開発されすでに発売されている（写真1）。福島県の郷土料理のひとつである「いか人参」を混ぜご飯の素としてアレンジした商品（**写真１左**）は学校給食のメニューとしての活用が検討されており、筆者のゼミ活動として小学生を対象とした試食調査や学校給食センターへの聞き取り調査を実施し、味つけや価格、容量などについて改良点を検討している。

以上のように、福島食品組合の組合員は、震災後に厳しい経営環境に置かれながらも「次の一手」を模索しており、それを実現する手段・場所として組合に期待するところが大きい。同組合は中小食品事業者によるポスト震災復興の協同組合戦略と位置づけられよう。また昨今の新型コロナウイルス禍に同組合が果たす役割についても引き続き注目していきたい。

５．おわりに

本稿で取り上げた「ふくしま大豆の会」と福島県食品生産協同組合は、事業の内容や仕組みは異なるが、ともに協同組合をベースとした魅力的な地域フードシステムの可能性を示している。こうした取り組みが今後発展していくためには、冒頭で紹介したコーポラティブ･ラボが大切にする「学び合い」や「つながり」を深めていくことが最も重要になるだろう。

筆者はこれに関する小さな取り組みを始めた。2019 年より「異種協同組合研究会」と称する自主的な勉強会を定期的に開催している。福島県内の農協（単協、中央会・連合会）、生協、労協、中小企業団体中央会の職員、筆者を含む大学の研究者の有志が隔月で平日仕事の後に集まり勉強会を続けている。新型コロナウイルスの影響で 2020 年５月以降は毎月１回程度オンラインで集まり、各協同組合への影響や対策、今後の連携可能性について話し合っている。少人数の勉強会であるが、こうした学び合いの先に「次の一手」が見えてくると信じている。

注）

1）梅干しの開発輸入については次の文献を参照されたい。拙稿「アジアにおける梅干し開発輸入の展開とそのメカニズム」『経済地理学年報』（経済地理学会）第58巻第2号、22-39頁、2012年。

2）「ふくしま大豆の会」の展開については次の文献を参照されたい。拙稿「食と農で地域をつなぐ協同のあり方―真の地産地消と6次産業化を問う―」『協同組合研究』（日本協同組合学会）第35巻第1号、13-20頁、2015年。

3）奨励金（プレミアム）の金額を含め原料大豆の契約方法については補助金制度（交付金など）や諸所の情勢に応じて変更がなされている。

4）認定を受けると国や市町村から財政支援を受けられるようになる。特定地域づくり事業協同組合については次の文献に詳しい。及川勝「特定地域づくり事業協同組合の概要とその運営―人口急減地域の移住・定住雇用確保等過疎地域の再生を担う―」『協同組合研究誌にじ』（日本協同組合連携機構）2020年夏号（第672号）、49-55頁、2020年。

5）拙稿「食品分野における中小企業組合の新展開―福島県食品生産協同組合に着目して―」『くらしと協同』（くらしと協同の研究所）2018年秋号（第26号）、48-55頁、2018年。

研究紹介②

食や農を「つなぐ」アプローチとしてのツーリズム

片上 敏喜（日本大学 生物資源科学部 食品ビジネス学科 専任講師）

1．はじめに

近年、和食が国際連合教育科学文化機関（ユネスコ）の無形文化遺産に登録されたことなどを機に、食文化を対象とした観光が注目されています。またＢ級グルメや肉フェスなどのフードイベントが盛んに開催され、全国各地の観光地でもいわゆる“ご当地グルメ”の関心が年々高まっています。

日本各地には、その地域ならではの豊かな食文化が存在しています。元来、自然の恵みから身近な範囲で生産される食材が人々の食事の大部分を占めていました。そうした条件の下では、食材の種類や状態は地理的条件に大きく制約されていたため、長い年月から得られた経験を活かしながら、風土や生活、人々の嗜好にあった調理方法や保存方法が工夫されてきました。また行事や祭事の際の食事には、地域固有の伝統に基づく意味付けの施された様式が発達し、さらに様々な交流の中で地域が異なる文化と接することで、新しい素材や調理法などがもたらされ、従来の素材や調理法と融合してきたといえます。

本稿では、そうした食文化と私たちをツーリズムでつなぐことを通じて、「自らの生活に活かすことができる観光」、「生産者と消費者をつなぐことができる観光」、「食文化を通じた観光による地域づくり」等について、筆者が在籍し、研究を行っている日本大学生物資源科学部食品ビジネス学科フードツーリズム論研究室の研究活動について紹介させて頂きます。

2．食（フード）と観光（ツーリズム）の研究について

食文化は、所属する文化の中で食についての欲求を後天的に習得、継承し、充足させてきた人々の行動の総体[1)]で、具体的には、原材料をつくることから、加工するまでの「食の生産文化」、出来上がった加工品を運ぶことから買うまでの「食の流通文化」、調理することから消化することまでの「食事文化」の各過程[2)]によって食文化は成立しています。

こうした食文化の各過程から生成される食材、食品、道具、調理法、食べ方などは、地域の環境条件や歴史の歩み方によって異なるため、「地域ならではのもの」としての固有性と希少性をもち、地域の観光資源として機能する要素を持っています。しかしながら、観光を通して食文化が人々の生活にどのように溶け込み、存続・変遷するのか、また継承や振興に寄与していくのかといった相互作用を明らかにした研究は多くはありません。そこで、当研究室では、食文化を対象とした観光活動を「食文化観光」と定義し、食文化を対象とした国内外の観光活動を調査し、食文化観光を形成するための条件や具体的な方法、また、観光

活動に参加した人々の地域の食文化に対する意識や行動の変化についての研究を行っています。

観光において食を考える時、食べる楽しみをダイレクトに味わう観光も良いのですが、当研究室の観点から見た場合、生産や加工・流通の現場にまで遡った「その料理の美味しさを生み出す背景」や、「どのような歴史を経てその土地に根付いたか」といったことを知ることが肝要となります。そしてそのような観光においては、旅先で見聞き、感じる「非日常性」を自身の「日常」に取り入れていける観光のあり方が重要になります。

一例として、旅先で得た知識を日々の生活に取り入れ、その地域ならではの食品を恒常的に購入するようになれば、地域の産業を支えていく一つのきっかけになるといえます。また地域への愛着も食を通じて育まれると考えます。観光のもつ力である「楽しむ」ということから「学び」へつなげていくことで、食をより理解し、生活の幅を広げていくことができるのではないかと考え、研究を行っています。

3．活性化させるきっかけとしての観光

例えば、「日本酒」を観光の対象として地方の酒蔵を訪ねる旅は冬が適しています。それは酒造りの重要な工程であり、最も見応えのある「麹づくり」や「発酵」は雑菌が少ない冬に行われるからです。いまやあらゆる設備のおかげで季節を問わず、一年中、製造できる日本酒ですが、その根底には「四季」の活用があります。食は、そうした四季を通じた「旬」を基盤としてこそ、本来の魅力を感じることができると考えます。

また食文化を観光の対象としていく時、客観的な視点による再評価、再発掘が重要になります。食という人々にとって身近なものを観光の対象として成立させるには、自身が身をおく文化圏から「離れて」、対象を「観て」、価値を掘り起こす、あるいは再発見するということが必要となります。そのような視点からのコーディネーター育成や、地域住民・事業者、訪れる観光客といった観光の成立に関わる人々のバランスを良くしていくことが大切だと考えています。筆者は「観光の助演性」という概念を提唱していますが、観光はあくまで橋渡しであって、観光を行うことが主役になると様々な問題が生じてくると考えます。

現在､新型コロナウィルス感染症のため、日本における観光に関する施策は大きな転換を求められていますが、これまで、日本の観光立国推進基本計画では、2020 年に訪日外国人旅行者数 4000 万人を目標として計画が進められ、10 年後の 2030 年には 6000 万人に増やすことを目標としてきました。ちなみに、10 年前の 2010 年の訪日外国人旅行者数は、およそ 860 万人になりますので、急激な増加であるといえます。日本人・外国人を問わず、観光客が増えるのはいいことですが、節度を持ち、地域の実情に沿った観光を目指さなければ、過剰な観光による様々な弊害が起こります。そのため、プロセスは緩やかかつ、丁寧であるべきだと考えるのです。

4．研究のアプローチについて

食と観光に関連するこれまでの研究では、食を対象とした実際の観光活動におい

て、その企画・実施主体、選定される場、情報発信方法およびツーリストへの波及効果といった具体的な観光形成プロセスについては、十分明らかにされていない現状があります。特に、地域固有の歴史や文化から形成される食文化を対象とした観光活動は、各地域に存在する住民組織や中小企業が実施主体、あるいは観光の対象となって関わるケースが多く、幅広い人々を対象とした一般的な観光（＝マスツーリズム）の実践とは異なり、従来の研究ではその形成過程や波及効果を明らかにすることができていません。

そこで、筆者自身で地域の食文化を対象とした観光ツアー等を行う NPO を起ち上げ、実際に「アクション（行動）」して「リサーチ（調査）」（＝アクションリサーチ[3)]）するアプローチを用いて、「地域の食文化を対象とした観光活動を行うために必要な条件や具体的な方法」と、「地域の食文化を対象とした観光活動に参加した人々の地域の食に対する意識や行動の変化や人びとの生活にもたらす波及効果」について、多様な分野の研究者と共同しながら研究を行っています。

これらの実践的な研究を通じて、観光活動に参加した人々の地域の食文化に対する意識や行動、日頃の食生活に生じた変化について調査・分析し、食文化観光が人々の生活にもたらす波及効果を明らかにすることを目指しています。

当研究室では、食文化観光を実際に計画・実施することも研究対象とし、研究者が実際に研究対象に関わりながら、観光活動のあり方や参加者の変化を観察するアクションリサーチをもって、どのような食文化観光であれば、観光が食文化を継承・進展させ得るのかを追究するとともに、新たな観光の意義を提示していきたいと考えています。

５．食文化観光の実践

次に、食文化観光の具体的な事例として、奈良県で活動を行っている『なら食』研究会の取り組みを紹介させて頂きます。『なら食』研究会は、2005 年に設立された民間の非営利団体であり、筆者自身も立ち上げに関わり、現在も活動に携わっているアクションリサーチの母体となる会になります。

同会は、生産者と消費者との間に立ちながら、食文化、伝統、地産地消、安全等の立場から、それらを身近に体験できる機会を提供することで、地域の生産者と消費者とをつなげ、交流を促進する活動を行っています。その活動の一環として、「奈良の『食』発見ツアー」と題した食文化観光を企画し、実施してきました。

同ツアーは、奈良の食文化をコンセプトとして、奈良県内の食や農に係る産業の現場を対象とした観光ツアーを計 41 回（2020 年８月現在）開催してきました。その行き先は、奈良県内の醤油、日本酒、お茶、お酢、味醂、葛、素麺、麩、柿の葉寿司といった産業の現場に加えて、割り箸、和紙、食

①醤油蔵の見学風景（奈良県御所市）

②醤油の諸味が木桶内で発酵・熟成している
様子の見学（奈良県御所市）

⑤奈良漬けの代表的な原材料である
瓜を漬ける過程の見学（奈良県奈良市）

③奈良の三輪素麺づくりの
体験風景（奈良県桜井市）

④奈良漬けの見学風景（奈良県奈良市）

器といった食と関連性をもつ産業にまで多岐に渡って展開されており、これまで述べ800名以上が参加しています。

同ツアーの移動手段はマイクロバスを使用し、各現場までの車中において、訪問先の食品の生産の歴史や文化に詳しい専門家が同乗して、訪問先の食品等に関する歴史・文化・栄養・調理方法等の説明を行います。例えば、写真①②のような奈良県内の醤油蔵を訪問する際の車中では、醤油と同じ原料で造る味噌を取り上げ、双方の違いについて、醤油・味噌造りに重要となるデンプンやタンパク質をアミノ酸に分解する働きをもつ「麹」に焦点をあてた説明を行います。専門的な呼称としては醤油・味噌双方ともに穀物に塩を入れて発酵させていく「穀醤（こくびしお）」と総称されますが、その違いとして醤油は「全麹」、味噌は「半麹」で造られるところにあります。醤油醸造における「全麹」とは、醤油の原料となる小麦と大豆の「全てに麹をつけて造る」のに対して、味噌は米味噌なら米だけ、麦味噌なら麦だけといったように「半分に麹をつけて造る」ものであり、このような工程の違いは味や香りの異なりとなります。こうした現代の日常生活の中では知り得る

機会が少ないといえる食品製造のプロセスについての説明を行います。

また写真⑥のお茶づくりの現場を訪問する際においては、日本における茶の成り立ちとして、1422 年に編まれた朝廷の年中行事の由来を解説した書である『公事根源』をもとに、天平元年（729 年）、聖武天皇の時代における記録にある「宮中に僧を召して茶を賜った」といった茶に関する最古の記録の紹介や、茶樹の栽培歴史として大同元年（806 年）に弘法大師が唐から持ち帰った茶の種子を佛隆寺の開祖堅恵大徳に与えて、現在の奈良県宇陀市榛原区赤埴の地に播種したという経緯、また、お茶の捉え方の時代変化（薬としてのお茶から、嗜好品としてのお茶への変化）等の日常生活の中では知り得る機会が少ないであろうお茶の文化について説明を行います。

⑥天日干しのお茶づくりの
見学風景（奈良県大淀町）

以上のように、『なら食』研究会で同ツアーを行うにあたっては、奈良という地域の食や農に関する歴史・文化・技術等を調査し、参加者に伝えています。

加えて、同ツアーを行うにあたっては、訪問する奈良の食や農に関わる産業の実状についても丹念に調査し、その内実を理解することを重視しています。そこでは、訪れる先の生業に差し支えの無い範囲の参加規模（同ツアーにおいては、これまでの実践から約 20 名前後が最適であると判断して設定）でツアーを開催しています。

ここで重要なのは上記の事柄が「奈良という地域で実施する場合」であるということにあります。もちろん、上記の事柄については、他地域でも共有できる要素もありますが､大事なのは「地域それぞれの状況」を的確に捉えて実施していくことにあります。

具体的には、ツアーを行う側の考えのみではなく、訪れる側の実状や態勢について考慮しながら、実践してくというアクションになります。そして、そうしたアクションを行うためには、先述したアクションリサーチのアプローチが重要になると考えています。

６．おわりに

このように述べてみれば当然のことのようにも思いますが、観光を行うということそのもののみが重視される場合や、観光客数の増加数だけを目標として考えてしまう場合には、上記の観点が疎かになる傾向があり、結果として「観光のための観光」になってしまうことがあります。

日本各地に存在する食文化はじつに多様で、その担い手は日々、自身の生業と真摯に向き合っています。現代の日常において知り得る機会が少ない「地域ならではの食の歴史・文化」や「生産や加工に伴う食に関する技術」を実際に体験することができる「食文化観光」について、今後も研究を進めていきたいと考えています。

注）
1）石毛直道・鄭大聲 編著『食文化入門』，講談社，1995 年，pp.1 ～ 2.
2）吉田集而「人類の食文化について」，吉田集而編『講座食の文化 1 人類の食文化』，農村漁村文化協会，1998 年，pp.11 ～ 27.
3）アクションリサーチとは、社会問題の解決に向けて、研究者と当事者の人々とが協働で取り組む実践的な研究手法のことで、近年地域づくりにおいて有効な研究手法として着目されています（参考文献：JST 社会技術研究開発センター・秋山弘子編著（2015）『高齢社会のアクションリサーチ－新たなコミュニティ創りを目指して－』東京大学出版会 .）

書評 01

野坂昭如 著

『農を棄てたこの国に明日はない』

家の光協会 /2017 年 2 月刊 /240 ページ /1500 円＋税
ISBN　978-4-259-54761-5

評者：青木 美紗
奈良女子大学 講師

新型コロナウイルス感染症の拡大に伴い、自国民の食料を確保するために輸出規制に乗り出す国、国民に農林漁業への従事を促す国などが出始めている。日本はこれまで、グローバル化の波に乗るために、自国で日常的に消費する食料よりも、高付加価値化、輸出などに重点を置く政策を採ってきた。しかし今回、世界的に感染症が拡大する中で、行き場を失う農林水産物があふれ、食料生産を見直さなければならないことに気づいた人も多いのではないだろうか。このような危機感は、何も今に始まったことではない。本書は、太平洋戦争で飢えを経験した筆者が、食を自給することの重要性について、戦時中の体験と戦後の日本の農業のあり方から述べているものである。現在にも何か共通することが見えてくる。

筆者である野坂昭如氏は、1930 年生まれであり 14 歳の夏に終戦を迎えた。その後、小説家として活躍し、童謡「おもちゃのチャチャチャ」でレコード大賞作詞章を受賞、『火垂るの墓』で第 58 回直木賞を受賞するなど、私たちにも馴染みのある作品を残している。本書は筆者が家の光協会が発行する『地上』などで発表した、農業や食糧問題に関するエッセイや対談を編纂したものになっており、2015 年 12 月に筆者が逝去したのちに出版されたものである。小説とはまた異なる形で、大事にしたいと筆者が考えていたことを知ることができる。本書の構成は、第 1 章「日本人よ　飢えをわすれるな」、第 2 章「農業問題は、消費者がまず考えなければならない」、そして第 3 章「野坂昭和×山下惣一　手紙談義　農を棄てたこの国に明日はない」の 3 章立てになっている。以下において各章について少し紹介する。

まず第 1 章では、「『思考停止』70 年　命の危機　敗戦から学べ」「ひどい世の中じゃ　こわい世の中じゃ」「都会よ飢えを忘れるな」などの 5 つの記事と、「財界は農業をこう見る」というタイトルの筆者と元経団連会長である土光敏夫氏との対談が掲載されている。記事では、戦時中に多くの餓死者（特に子どもと老人）を目の当たりにし、飢えがどんなにやさしい心の持ち主の人間であっても食糧を他人に分け与えることが難しく争いにまで発展することなど、食糧がいかに社会の安定に重要であるかを、戦時中の状況から学ぶ必要があることを述べている。しかし戦後は、「飢えに苦しんだ経験をあっさり忘れ、食い物は他国にまかせ、その食い物の大半を破棄し続けている」と戦時中の経験を生かせていない日本人に警鐘を鳴らすとともに、食糧以外の社会政策においても日本の将来を憂慮していることを伝えている。戦後、アメリカの食糧を大量に輸入し、自国で十分に自給できるだけの環境があるにもかかわらず、食糧自給を軽視してきた日本では、いつか「かならず食糧は不足する」という。「二度と飢えた子供たちの顔はみたくない」という筆者の強い想いが、このような警鐘に繋がっている。

戦時中にもっとも飢えに苦しんだのは都会の人々であったという。筆者には田舎がなかったため、田舎がある友人がうらやましかったそうだ。しかし戦後は、都会の人たちは安いものだけを求め、今の農業がどれだけ割に合わないものかも知らない人がほとんどである。現在は、当時に比べて田舎のない都会人が圧倒的に多く、また都会から食糧生産地までの距離も当時よりも圧倒的に遠くなっている。近郊に食糧生産地がないことが、いっそう都会において食糧不足を引き起こす可能性を高めているという。さらに、「農業をかえりみぬことが文化を滅ぼしてしまう」と考え、自然を相手にする農業に携わる者には存在感の希薄など見られないが、生産性を重視する工業化の中で生きる人々の多くは、自身の存在の意味がわからなくなり想像力も働かなくなっていると指摘する。「食いものこそが、その土地の文化をはぐくむ」、このことを若い世代に伝えなければならないという強い使命感を筆者は抱いている。

元経団連会長である土光氏との対談内容も興味深い。「食糧問題をしっかり見直さなければならない」という両氏の考え方は一致しているのであるが、そのアプローチに対する考え方が全く異なることが読み取れる。農村出身で都会に出て経団連会長となった土光氏は、「農村を整備して、もっともっと効率的な農村ができるように国家も投資していく」ことが先決だと考えているのに対し、都会で育ち後に農業に携わった筆者は「これまでも整備というかけ声でやってきて、あげくはどんどん農村がおいつめられる」、「もっと具体的に、あるいは合理的に、食べ物についてどう考えるのかを、ひとりひとりに突きつけていったほうがいい」と答える。農業を他産業と同様に経済的効率性という視点でとらえるのか、あるいは経済的効率性を超えた自然環境や文化、生命の大切さまでを視野に入れるのか、という立場の違いが明確に出ており、現在の議論にも通じるものがある。

第２章では、現代の食の状況を述べながら食の根本を問い直す記事が記載されている。食品添加物の問題、国際化における食の在り方などを筆者の視点が述べられている。筆者は、国際化の大原則は「農業は自分たちのところできちんとやる、食いものについては自分たちの国できちんと賄う」ことであるとし、価格だけで評価するものではないと主張する。「食べものの問題は、子孫に対する責任であると同時に、二千年もの間、この自然条件でもっとも効率のよい食いものである米を育み、受け継いできた祖先に対する責任でもある」という言葉が重くのしかかる。その上で、消費者がもっと食べ物に対して賢くならなければ国内の食糧生産を維持することはできず、生産者と消費者が話し合えるチャネルやチャンスを増やすことが重要であると述べている。

そして第３章では、農民であり作家の山下惣一氏との手紙のやり取りが掲載されている。ここでは、工業化の名のもとに食や農を軽視してきた日本社会への危機感が両者によって述べられている。農業はカネを稼ぐ手段でいいのか？生や死を教えてくれる農業と向き合うことが、生きること全体に影響することを両者は伝えようとしているのではないだろうか。

「言っておきたい。いざとなったら、食いもののある国が生き残るのだ」という筆者の言葉は、今後のさまざまな危機においても通用するだろう。『火垂るの墓』で幼い子どもが飢えて命を落とすシーンは、子どもの飢えを二度と見たくないという筆者のメッセージであることが本書を読むとわかる。「米とはまさに八十八度の手を潜って(もぐって)作られたもの。おにぎりはその一粒ずつが生きている」、このことを想像しながらおにぎりを噛みしめる消費者をどれほど増やすかが今後重要であるだろう。それとともに食や農を通して直感を磨くことが求められるのではないだろうか。

書評 02

湯澤規子 著

『7袋のポテトチップス ―食べるを語る、胃袋の戦後史』

晶文社 /2019 年 3 月刊 /344 ページ /2000 円＋税
ISBN　978-4-7949-7079-4

評者：御手洗 悠紀
京都大学大学院農学研究科博士後期課程

「歴史の沃野は足もとに広がっている。私たちは歴史を踏みしめて立っている。そして、私たち自身がまさに歴史の舞台に立つ主役である」（本書、76 頁）。

歴史とは歴史小説や NHK 大河ドラマに出てくるような「歴史上の人物」の物語である。そういう考えに慣れた人たちに、筆者の言葉は奇妙に聞こえるだろう。たしかに私たちが習う教科書の歴史はいわゆる「偉人」でいっぱいである。しかし筑波大学で教鞭をとる筆者は日々のやりくりを歴史化することを提唱し、普通の人びとの日常を「食」の観点から歴史化することを試みる。

まず本書の内容を概観してみよう。第一章「あなたの胃袋誰のもの？」は二百年史として江戸時代から現代までの食の変遷を辿る。第二章「空腹の記憶」では戦時中の、第三章「生まれて初めて食べる味」では戦後直後の食の状況が取り扱われる。戦争がもたらした飢えの記憶が、相反するようなその後の高度消費社会とたしかに一本の糸で繋がっていることが分かるだろう。第四章「土と米と暮らしの戦後史」では高度経済成長期における農業生産の変化を、第五章「一億総中流社会の憧れと胃袋」では同時期に生じた食消費の変化を描き、第六章「消費者の誕生と食をめぐる意志」ではこれらの変化に伴い登場した問題に対して抵抗する人びとが取り上げられる。多種多様な観点から、「豊かさ」を追い求めた人びとの「食をめぐる価値観や生きる姿勢」に触れることで、今一度「豊かさ」というものを考え直してみたくなる。第七章「高度消費社会と胃袋のゆくえ」では高度経済成長期以降の物的豊かさを当たり前とする現代を取り扱う。産業構造の変化に伴い消費者と生産者が分断された結果、生産地や流通経路への関心は薄れていく。その一方で、食にまつわる情報は膨れ上がっていく状況が同時に存在している。終章「胃袋から見た現代」は本書の総括であり、歴史的な観点から現代の食の問題を考察する。本書のタイトルにもなった筆者の 2000 年生まれの息子と彼の六人の友だちのエピソードに読者も引き込まれるだろう。

本書で心惹かれるのは、各章に編み込まれた筆者自身の三代にわたる家族の歴史である。1928 年に生まれた祖母、1945 年に生まれた父と 1948 年に生まれた母、そして 1974 年に生まれた「私」（筆者）は第一章で触れられた二百年史のうちの半分を生きた「歴史上の人物」である。紙幅の都合上、本書全体を仔細に紹介することは困難であるため、今回は評者の胃袋を刺激した三品の食べ物を取り上げ、書籍紹介としたい。

一品目は、出産した筆者のために彼女の祖母が料理したという淡路島の郷土料理の「ちょぼ汁」である。上新粉のお団子をいりこだしの味噌汁に具と共に入れたもので、「産後の娘たちの肥立ちが良くなるように」という願いを込めて作るという。そうした祈りが込められた郷土

料理は、時代と共に観光客に振舞われる特産品、つまり観光資源という位置づけへと変遷を辿る。また第一章によれば、こうした郷土料理は戦時中の米不足の際には「米穀に依拠しない食事」として関心を集めていたというから大変興味深い。郷土料理という各地に存在する食事を例にとっても、時代と共にその意味合いが異なることがわかる。

二品目は筆者の父の好物として紹介されている「ホットケーキとキャラメルとチョコレート」である。好物というものは限られた個人の嗜好に過ぎないように思われるが、筆者は個人の食にまつわる経験(本書ではそれを「食の履歴書」と呼ぶ)を当時の社会状況と照らし合わせ、社会的文脈の中に位置付けていく。例えば、ホットケーキは戦後の援助物資に含まれていた小麦粉とその普及に関わる出来事であり、筆者の父はその食べ物の名前を知らないままに思い出の味としてそれを記憶したのであった。

三品目は熊本県水俣市で低農薬・有機栽培で育てられる「甘夏」である。水俣市はメチル水銀による汚染が原因で引き起こされた水俣病によって有名であるが、甘夏は水俣病の被害にたいする「抵抗」であり「希望」でもあった。「化学物質被害を受けた者として、農薬をできるだけ使わないで甘夏栽培をする」、「地域の分断された心をつなぎ直す」という活動に賛同した若者が全国から集まり、生活クラブ生協が生産者と消費者を繋いだ。しかし、時代とともに甘夏の生産者と消費者の関係性は変わり、組合員の産地への興味は薄れゆくことになった。筆者によれば、この変化は筆者の母親世代から、筆者世代(団塊ジュニア世代)へと組合員の世代交代が行われたことによって生じたとする。それは「社会」や「地域」に思いをはせることがなくなり、「私の家族」や「私」が第一の関心対象になったためだという。そして、この変化は単に甘夏の生産者と消費者の問題に限定されない、社会全体の問題なのではないかと論を進めていく。

本書のなかで、筆者は「食べる」という行為の中に「共在感覚」を身近に感じられるものとしての意味を見出す。「共在」とは、「生きとし生けるものと、それを生かすためのさまざまな自然の基盤との関係、生きているものとそれを取り巻く精神、世界観、価値観との関係」をも視野に入れ、「思いをはせる」行為だという(本書、247頁)。例えば、先述の祈りを込めた「ちょぼ汁」も、目に見えない「何か」に思いをはせる料理である。

筆者の言葉を借りれば、胃袋は近代から高度成長期までは社会へとつながる「経路」であった。戦時中の配給制のように管理され、社会へと強制的につながれた時期もある。しかし、現代の高度消費社会においては、胃袋は「家族」や「私」の世界で完結しうる、閉じた「容器」へと変容したという。つまり、現代は「食べる」という行為を通して「共在感覚」を得ることが困難な状況になっている。そして、個々の胃袋は「孤立」していく。

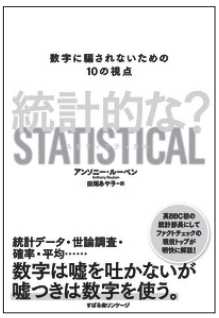
「コロナ禍」とも呼ばれる今日の状況の中で私たちの生活は大なり小なり、変化を迫られている。外出制限や「新しい生活様式」の呼びかけは胃袋の「容器化」や「孤立化」をますます進めるかのようにも思われる。しかし、こうした日々のなかでも食事をするために、食材を選び、献立に悩み、調理場に立たなければならない。他の人に作ってもらう日もあるかもしれない。出来合いのものを買う日もあるだろう。時間は平等に、無慈悲に流れていく。毎日の「やりくり」が降り積もり、歴史になっていく。本書を読了した読者は自身の「食の履歴書」を他の誰かと共有したくなるだろう。あるいは、食にまつわる多くの物語に思わず「思いをはせて」しまうかもしれない。それは「孤食」を余儀なくされる人びとの、ささやかな「抵抗」となる。

書評 03

アンソニー・ルーベン 著　田畑 あや子　訳

『統計的な？数字に騙されないための 10 の視点 STATISTICAL』

すばる舎 /2019 年 12 月刊 /256 ページ /1600 円＋税
ISBN　978-4-799-10870-3



評者：竹野 豊
京都大学大学院 経済学研究科 博士後期課程

2020 年はここ数年の中で最も多くの数字を見聞きし、数字に注目している年といえるであろう。その背景には新型コロナウイルス感染症（COVID-19）の世界中での広がりがあることは言うまでもない。本稿では多くの数字の背景にある統計に注目した１冊を紹介する。

本書は英 BBC 初の統計部長を務め、現在は彼自身が確立した事実確認の手法で企業のファクトチェックを行うアンソニー・ルーベンが著したものである。彼はジャーナリズムの卓越性について、王立統計学会の賞を２度にわたり受賞し、英国のジャーナリズム賞の最終候補にも２度残っている。

筆者は序論で「われわれは好むと好まざるにかかわらず、みな統計のユーザーであり、全員が自分のきいた数字に疑問を呈するだけの自信を持つ必要がある。私がこの本を書いたのは、日々目にする数字に疑問を持つために必要なスキルはすでに身に着けていることを伝えるためだ。」（p.12）と執筆目的を述べており、統計調査に基づく主張、統計調査結果である数字と、その背景にある調査自身に対して疑問を持つことの重要性を伝えようとしている。本書は第１章「アンケート調査」、第２章「世論調査」、第３章「コスト」、第４章「パーセンテージ」、第５章「平均」、第６章「大きな数字」、第７章「相関関係と因果関係」、第８章「危険なフレーズ」、第９章「リスクと不確実性」、第 10 章「経済モデル」という全 10 章で構成されている。以下各章について簡単に紹介を行う。

第１章では、アンケート調査の結果を見て誤った判断をしないためには５つの疑問を持つ必要があるとしている。５つの疑問とは「調査はどこから出たものか？」「調査ではどのような質問がされたのか？」「何人の人が質問されたか？」「彼らは質問されるのにふさわしい人たちか？」「その組織は結果に基づいた理にかなった主張をしているか？」の５つである。

第２章では、アンケート調査の一種である世論調査について、第１章を踏まえ、過去の英米での住民投票や選挙における失敗例の世論調査をケーススタディとして取りあげている。

第３章では、「何かによる損失を示している見出しがなぜインチキなのか」（p.72）が述べられている。経済損失（コスト）は総費用または追加費用のどちらで論じればいいのかという重要な点があり、またその算出方法で何かを安くあるいは高く見せることは簡単である。コストがらみの主張を扱うときには予測されるコストや利益は不確かであることに気を付ける必要があるという。

第４章では、３種類のパーセンテージを解説し、我々にはパーセント変化の理解は難しく、ひとりぼっちのパーセンテージ（絶対数が併記されていない）は時に騙すために使われている場合があり、警戒が必要であると述べている。

第５章では、平均には平均値、中央値、最頻値の３つの測定法があり、「平均の測定方法の

選択によっては、与えられた数字の集合をまったく変えてしまうことができる」と述べている。

第６章では、大きな数字によってもたらされる困ったことが取り上げられている。大きな数字には我々の脳がうまく同調できないゆえ、立ち止まってそれが本当かどうか考えることが必要であるという。その理解を助けるために筆者は基準となる 10 個の統計をあげている。

第７章では、ある調査結果からの２つの数字から因果関係が主張されている場合には、まずただの偶然（＝相関関係）ではないかと疑う必要があると述べられている。次に他の要因が何か影響しているのではないかと疑う必要もあるという。また、その調査結果に使用されたデータが妙に細かいデータの場合には更に注意が必要であるという。これは、データの一部が切り取られている可能性があるからである。

第８章では、見聞きしただけで結果が本物らしく見えてしまう言葉（危険なフレーズ）が存在すると述べる。特に「最大」「模擬調査」「調整後」という言葉には注意が必要と述べている。

第９章では、不確実性、リスク、可能性を取り上げている。これらは統計学では重要な部分であるが、一般的にはあまり重要視されていない。多くの統計は概算で行われており、不確実性やリスクを克服しなければ、数字の上下は意味のある議論とはならないことには注意が必要であるという。

第 10 章では、経済モデルそのものに対する議論ではなく、「その結論はモデルによって正当化されるのか？」「選択バイアスがモデルの結果に影響しているのか？」「モデルに入っている仮定は理にかなったものか？」というような疑問を抱く必要があると述べる。

以上全 10 章についての簡単な紹介を行ってきた。

私は本書の基本的な考え方に関しては大いに賛同する。結論でも一部触れられているが、読者は数字自体が出てくるとそれが絶対的であると考えがちである。（と同時に、表やグラフを用いて説明されていると更に説得力が増すように感じがちである。）これは TV、新聞、インターネット媒体をはじめとするメディアの記事は当然のこと、研究者が執筆・精読する研究論文でも同様の傾向がみられる。情報過多な現代において手に入る情報の正誤に疑問を持つのは必要である。それは、一見正しく見える数字が付随している場合にも当然必要であり、どのような統計が背後にあるか注意深く調べるべきである。

本書の読者はその数字や表やグラフに対して疑問を持つための自信を身に着けているはずだ。数字を鵜呑みにすることなく自分自身で考え、どこから出てきたデータなのか疑問を持ち調べることが可能となっているだろう。

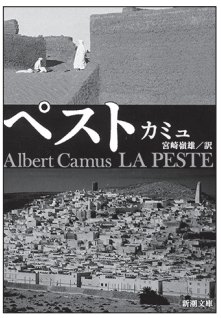
本書の優れた点は、統計について疑問を持つことの重要性を専門的知識なしでも理解できるように読者視点で書かれている点と、各章において事例によって統計自身の危うさまたそれを扱う側の信頼性に疑問を持つことの重要性を伝えている点である。統計手法や技術は日々成長しており、その知識もより多くの人に伝わっている。しかし、その知識を利用するのは人間であり、彼らは意図的かどうかはともかく間違いをすることがある。本書でも何度も述べられているが、読者は常に危機感を持って統計を読むべきである。

本書において少し分かりにくい点としては、仕方のないことであるが、筆者が英国人なので事例として出てくるものが英国の事例が中心であり、身近な物事として感じにくいことがあげられる。特に、金額データはポンド単位なので日本円にしていくらなのかをすぐわかる人は少ないのではないか。

書評 04

アルベール・カミュ 著・宮崎嶺雄 訳

『ペスト』



新潮社 /1969 年 10 月刊 /476 ページ /750 円＋税
ISBN　978-4-1021-1403-2

評者：杉 典生
くらしと協同の研究所 事務局

この作品はカミュが 1947 年に発表した小説である。『異邦人』に続く小説で当時大ベストセラーになったという。このコロナ禍で今また書店に積み上げられている。舞台は 194X 年のアルジェリア、オラン市という実在の都市（カミュ婦人の出身地であるという）であるが、ペスト流行そのものはフィクションである。まだアルジェリアがフランスから独立する前の話であり、いわゆるアルジェの闘いの前夜である。主な登場人物は、医者のリウー、資産家のタルー、公務員のグラン、新聞記者のランベール、犯罪人のコタール、司祭のパヌルーである。

物語は市内のあちらこちらでネズミの死体が発見されるところからはじまる。はじめは奇妙な現象と受け止められていたが、死者が出るにおよび、医者のリウーはペストの可能性を疑う。患者は鼠蹊部の併発症をともなう熱病を発症しているが、権威ある医者は確証がでるまで待つべきだという。県知事に具申するも真剣に捉えてもらえない。しかし、リウーもこれがペストか、チフスによる熱病か、自分の判断に確信が持てない中、死者が少しずつ増えていく。ペストと疑う市民も出てくるが大方の市民は楽観視している。ようやく医療機関従事者も政治家もペストと断定するにあたり、都市の封鎖が始まる。そんな中にあっても当初、ペストはすぐに過ぎ去るのではと大方の人々は考える。そしてかすかな希望を持ちつつカフェやレストランで会食をするのである。

しかし、感染者が増えるにつれ次第に市民の中に恐れや不安が高まる。人々は鎧戸を閉めて家に閉じこもるようになる。悲観したペスト感染者が他人に抱きつき病気をうつそうとする。たまたま市外からやってきて閉じ込められた人々はなんとか街から逃げ出そうとする。配給される食料を闇で流すものもいる。患者は強制的に病院に連れて行かれる。患者の家族は予防隔離所に入れられる。病院はペスト専門病棟となり、死んでいった市民は誰知られず墓場へと移される。棺が足りなくなり、遺体はそのまま焼かれる。

教会で日曜のミサが行われ、司祭のパヌルーは、ペストという災厄は神の怒りであり、人々の悪行がもたらしたものであり、悔悛し祈るようにと説教する。

リウーは医者としてなんとか市民を助けようとするが、血清もなかなか届かず、ペストと診断されたら見守るだけしかない。医師としての務め、責任だけが日々の診察に臨む原動力であるが、次第に疲れ、無力感に陥るようになる。

今回のコロナ禍で感染爆発が起こったイタリア北部の都市ベルガモではあまりの感染の速さに医療崩壊が起きた。コロナ患者専用の救急車は当初 1 台だったのが 30 台に増え、専用ベッドも不足し、助かりそうな人だけを搬送するという命の選別をしなければならなくなった。その際の医療従事者の苦悩は大変なものだっただろう（医療崩壊～イタリア・感染爆発の果てに

～ NHKBS1）。

ペストというのは治療しない場合 60 ～ 90％の致死率と言われている。血清ができたおかげで治癒率は上がっているらしいが、それでも近年、世界各地で発生している。カミュが描いた時代は血清も少なく、人口 20 万の都市において毎日数百人単位で市民が死んでいく。医療崩壊ともいえる中、タルーやグラン、ランベールたちは保健隊（ボランティア）に志願し、日々病院の衛生管理や患者の見守り、死者の埋葬を手伝う。祈りだけではどうしようもないと悟ったパヌルーもそこに参加していくのである。

さて、この本は小説のかたちをとっているが、実は哲学書的でもある。ペストでのロックダウンという状況を通じて、人々がどのように考え行動するのかということが独白や会話を通じて考察されている。ここでカミュは登場人物の言葉を借りて言う。“行動するのは目の前のペストに対してあるがままにそれと戦うことである。決すべきことは、できるだけ多くの人々をして、死んだり終局の別離を味わったりさせないようにすることだ。ヒロイズムというよりも幸福というものの惜しみなき要求だ。”

ランベールは、自分が恋人と一緒になるために市外に出ていくのは卑怯なのか、人間の道から外れているのかと詰め寄る。リウーは君の望みも人間としては当たり前だ、ぼくは医者として人々を看るだけだと返す。ランベールの考え方も“一種の拒否行動であり、気概がある”のだ。そのランベールも後には保健隊に入るのである。

犯罪者のコタールはこの災厄を歓迎している一人である。逮捕・裁判に怯えてきた身からすれば、市民が一様に苦悩することは一種の平等意識をもたらしているのである。

タルーはリウーと共に行動し、人々の行動を記録し続けている。彼は、人は以前から皆ペストにかかっているという。これは比喩的に使われているのだが、人は皆人殺しにもなれるし、それを見て見ぬふりをすることもできる。父親の検事が被告人に平然と死刑宣告を行ったり、自分も処刑現場を見たりしたことがいわばトラウマになっているのだ。そしてこれがペストであると。自分も同じであると。その考え方から抜け出したいと常に思ってきたタルーは保健隊で活動することが自分を解放する手段だと考えたのである。

カミュが『ペスト』を書き始めたのは 1941 年頃らしい。第２次世界大戦の真最中でフランス全土は独軍に占領されていた。自由にものが言えず重苦しい状況であったと思う。まさに閉め切られた都市でのペスト蔓延のようだったのではないか。“人々は有する個人的なものを断念せざるを得ず、他人と同じことしか考えず、希望さえも抱かず、早く終わってしまわないものかと永い眠りについていた”のである。

表紙裏に 17 世紀のロンドンでのペスト禍を描いたもうひとつの『ペスト』の作者、ダニエル・デフォー（ロビンソンクルーソーの作者）の文章が引用されている。「ある種の監禁状態を他のある種のそれによって表現することは、（中略）理にかなったことである。」このことから、『ペスト』の構想にフランス占領の影響が色濃く出ているのではないかと考えられる。

全編を通じて、ペストという見えない敵に対する恐怖や虚無心は描かれているが、患者となった家族、知人、友人に対する描写は温かいものである。子どもに対しては厳しく突き放した態度をとっていた紳士が、息子を亡くした時に崩れてしまう。搬送されたら２度と会えないからと患者である家族をいつまでも部屋にいさせようとする人々。死ぬという事に対する恐怖はあるが一方で受け入れる。一部の政治家がコロナ禍は戦時だ、と言っているが、まさに戦争を体験してきたカミュがペストを通じて戦争を批判しているようでもある。訳者の宮崎嶺雄氏の解説にもあるがこれは「悪」に立ち向かう連帯の書でもある。

投稿：事例報告

ドイツおよびカナダにおける小規模農業の意義と課題
―フィールドワークによる事例分析―

小林那奈子（奈良女子大学大学院 人間文化研究科 生活文化学専攻）

1．研究の背景と目的

2014 年の国際家族農業年を契機に、国連は 2019 年から 2028 年までを「家族農業の 10 年」として定めた。また国連食糧農業機関（FAO）も、気候変動や飢餓等の諸問題に対応し、持続可能な社会を構築していくうえでは、これまでのような大規模化や効率化を重視する大規模農業ではなく、家族農業や小規模農業[1)]を重視する政策への転換が重要であることを指摘している。関根（2019）は、家族農業を含めた小規模農業が世界で見直されている理由として、以下の 3 点を挙げる。その一点目が、食糧問題が課題となり農地の減少や土壌の流亡が深刻化する中、小規模農業は大規模農業よりも土地生産性が高いとされていることである。二点目が、気候変動が深刻となる中、小規模農業は化石燃料への依存度が低いためである。そして三点目が、多くの人口が都市に流入し農村での人口減少と高齢化が進む中、農村部での雇用を創出し地域コミュニティを維持、活性化するために、小規模農業が有効であると考えられていることである。そしてこのような国際的な動きの中で、世界各地でも市民が小規模な農業を見直す事例が数多く見られるようになっているという（Cockrall-King2012, 白井訳 2014）。

以上のような背景を踏まえ、本研究では、加増農業や小規模農業の目的の多様性に着目して、これらの農業が有する現代的意義と持続に向けた課題を考察する。具体的には、農業の先進地域であるとされるドイツとカナダを対象とし、ドイツにおける家族農業とカナダにおける小規模農業の実態を示すことで明らかにする。

2．調査方法

(1) 調査方法

本稿では、ドイツおよびカナダのバンクーバーにおける家族農業や小規模農業の実態と課題を検証するために、以下のような調査を実施しデータを収集・分析した。まずドイツでは、有機農業に関わる労働力を必要とするホスト農家と、ホスト農家の家で食事と宿泊を提供してもらう代わりに農作業に対して労働力を提供する WWOOFer（ウーファー）の両者をマッチングする仕組みである World Wide Opportunities on Organic Farms（WWOOF）[2)]を利用し、2018 年 8 月～ 10 月末までの 3 か月間に 4 軒の有機農家でフィールドワークを実施した。各農家において、農作業を手伝いながら小規模農業に関わる人々

の生活や意識、有機農業を始めた経緯、経営状況などについて聞き取り調査によってデータを収集した。また、カナダのバンクーバー市では 2018 年 11 月～ 2019 年 1 月末までの３か月間、バンクーバーにおける都市農業の先駆者であるとされるマイケル・レヴェンストン氏が 1978 年に設立した NPO 法人である都市型農園“City Farmer”に拠点を置き、マイケル・レヴェンストン氏や農園のスタッフに活動に関する聞き取り調査を実施するとともに、バンクーバーに広まる複数の市民参加型都市型農園の取り組み内容や設立目的等を、フィールドワーク及び聞き取り調査を行うことにより調査した。

(2) ドイツおよびカナダ・バンクーバー市の概要

ドイツは EU における主要農業大国であり、農業生産額はフランス、イタリアに次ぐ EU 第３位で EU 全体の 13% を占めている（農林水産省 2016）。また、世界有数のエコロジー大国のひとつであり、現在に至るまで環境政策に関する市民運動が各地で数多く展開されてきた（高雄 2007）。そのなかでも産業革命による都市化がもたらした住環境の悪化がきっかけで始まったクラインガルテン運動は世界的にも有名であり、ドイツ各地には数多くのクラインガルテンが広まっている。また、政府は有機農業の推進に積極的に取り組んでおり、そのマーケットシェアは、アメリカに次ぎ世界第２位である。

カナダ・バンクーバー市はカナダ南西部のブリティッシュコロンビア州に位置する同州最大の都市である。2009 年、バンクーバー市は「バンクーバー 2020：明るい緑の未来」を発表し、2020 年までにバンクーバーを世界で最も緑豊かな都市にするための 10 の目標を示した。その中には、小規模な都市型農園や地元産の食材を支援する方針が示されている。また、バンクーバー市が 2007 年に実施した調査によると、バンクーバー市の半数の世帯が家庭菜園を行う場所を保有しているという（City of Vancouver2007）。なお、2007 年に 2,765,000 tCO2e であった温室効果ガスは、2018 年には 2,440,000 tCO2e と、12％減少している（CITY OF VANCOUVER2020）。

以上のように、ドイツおよびカナダのバンクーバー市では持続可能な家族農業や小規模農業の先進的取り組みが見られると考えられ、本研究の調査対象地として選定することとした。

３．調査結果

（1）ドイツにおける家族農業の事例

① 事例 1

事例１の農園は、首都ベルリンから南に電車で１時間半ほどのシェーネヴァルデに位置する農園である。60 歳代の夫婦、別居する娘２人、パート３人でサイクリング愛好家のためのゲストハウスを運営しており、敷地内にある小規模な農園で収穫した有機野菜を料理に使用したカフェ経営を行っていた。現在は、カフェとゲストハウスの経営により生計を立てている。栽培品目としては、トマト、じゃがいも、りんご、ズッキーニ、かぼちゃ等の野菜・果実であり、野菜以外には鶏を７羽飼育していた。

経営者を務める夫は、かつて都市部に住んでいたが、都会の雑踏から逃れ空気の綺麗な場所で過ごしたいという思いを有するようになった。そのため 30 年ほど前に妻の実家があるシェーネヴァルデに引越し、ゲストハウスとカフェを開いた。それに伴い農園を始めたが、これはサイクリストに安全で新鮮な食を提供したいという思いがあったからである。**写真 1** は、農園に訪れたサイクリストとの夕食の様子である。

なお、筆者が現地に訪れた際には台湾からも 20 歳代半ばの女性が WWOOFer として農園に滞在していた。彼女はドイツに 1 年間留学をしており、留学が終わる前にドイツでの田舎生活を体験してみたいという思いから農園を訪れた。この農園には毎年 10 名ほどの WWOOFer が世界各国より訪れており、人手不足の解消という課題を解決するとともに、農園が世界中の人々との農業を通じた国際交流の場として機能していることが明らかとなった。

写真 1　訪れたサイクリストとの夕食の様子
出所：2018 年 8 月 13 日筆者撮影。

② 事例 2

事例 2 の農園は、首都ベルリンから北に電車で 1 時間半ほどのフリート＝シュテーゲリッツに位置する農園である。30 歳代の夫婦 2 人で、りんご、ズッキーニ、かぼちゃ等の有機野菜の栽培に加えてビールの醸造に取り組んでいる。この夫婦はもともとベルリンの中心市街地に住んでいたが、都会暮らしに疲れたこと、また、廃れる農業の将来を懸念し、2013 年に耕地の広がるフリート＝シュテーゲリッツに移住してきた。同居する子どもはそのまま都市部で便利な生活を送ることを希望したが、両親は田舎暮らしの良さや価値を知って欲しいとの思いから、移住を決断した。移住前に耕作放棄地であった土地を移住後に少しずつ耕しているため農園は未完成である。現在は貯金を切り崩しながら、生産したビールや野菜を販売し生計を立てている。夫婦によると、以前の生活に比べ裕福ではない

が、今の生活のほうがより家族との時間を大切にできているという。今後は野菜の収穫量を増やし、ビール事業を拡大していくことで、安定した収入を得ることを目指している。

なお、WWOOF を始めたのは人手不足に加え、子どもたちに様々な国籍の人々と交流する機会を与えたい、田舎暮らしの良さや価値を知ってほしい、という思いからである。2016 年から毎年５名ほどの WWOOFer を受け入れている。**写真２**は、日本の手巻きずし作りを通して、家族との交流を行った時の様子である。

写真２　交流の様子
出所：2018 年９月７日ホストマザー撮影。

③ 事例３

３つ目の事例は、ドイツ北部の港湾都市ハンブルクの中心地から南東に電車とバスで 50 分ほどの場所に位置する農園である。40 歳代の女性２人でトマトやケール、スイスチャードなど多種多様な有機野菜を栽培するとともに、それらを販売している。また、鶏の飼育にも取り組んでいる。なお、収穫した野菜は近くのカフェで販売するほか(**写真３**)、消費者が生産者に代金を前払いし、定期的に作物を受け取る契約を結ぶ CSA（Community Supported Agriculture）にも取り組み、5軒ほどの家庭に野菜を定期的に届けている。また、民泊（Airbnb）の運営や、毎週土曜日にはお得意様向けのカフェの経営も行っている。

この２人が農業を始めたきっかけは、うち１人が仕事のストレスにより体調不良になり、自然に触れ合いながら生活したいという思いを有するようになり、もう１人を誘ったことが背景にある。一方で、WWOOF を始めた理由は、農産業における人手不足を解消したかったことに加えて、都市の人々と交流したいという気持ちからである。また、アクセスが容易なハンブルクの中心地に近い農場を選んだのは、田舎に住みながらも都市の刺激を受けたいという思いからであるという。なお、筆者が現地に訪れた際には 20 歳代半ばのドイ

ツとオーストリアの女性２人が WWOOFer として農園に滞在していた。ドイツ出身の女性は就職前に田舎暮らしをしてみたいという思いから、オーストリアの女性は大学で園芸を専攻しており、就職前に実地で園芸を専攻したいという思いや異国での暮らしを体験してみたいとの思いから農園を訪れていた。

写真３　カフェでの野菜販売の様子
出所：2018 年 9 月 30 日筆者撮影。

④ 事例４

４つめの事例は、ハンブルクの中心地から南東に電車と車で３時間ほどのダンネンベルクに位置する農園である。40 歳代の夫婦と３歳、７歳の子ども２人の４人家族で経営しており、小さな菜園で自家消費用の有機野菜の栽培、養鶏と、ガチョウ、羊の畜産に取り組んでいる（**写真４**）。妻は学生時代に農業を専攻しており、いつか田舎に移り住みたいと思っていた。そして現在の夫との結婚を機に、夫の故郷であるダンネンベルクに移り住み、農業を始めた。現在居住している住宅は 200 年ほど前に建てられた家であり、移住後 10 年を経過した今もなお自分たちでリフォームを行いながら、それを生きがいに生活している。なお、夫は小さな工具店で働いており、夫の農外収入と 100 頭ほど飼育している羊の羊毛の販売で生計を立てている。

なお、WWOOF を始めたきっかけは、閉塞感のある田舎に住みながらも、都市の人々との交流を行いたいという思いからである。かつては田舎に住みたいと思い引っ越してきたが、都会の刺激的な生活が恋しくなることもあり、その中で、都市部に住む人や他国からの WWOOFer の受け入れが、日々の生活の刺激になっている。

写真 4　羊の畜産風景
出所：2018 年 10 月 10 日筆者撮影。

表 1　ドイツにおける家族農業の実例

	事例 1	事例 2	事例 3	事例 4
家族構成（その他の従業員）	60 歳代の夫婦、別居する娘 2 人、(パート 3 人)	30 歳代の夫婦、子供 4 人	40 歳代の女性 2 人、子供 2 人	40 歳代の夫婦、子供 2 人
栽培品目・飼育種	有機野菜（トマト、じゃがいも、りんご、ズッキーニ、かぼちゃ等）・鶏	有機野菜（りんご、ズッキーニ、かぼちゃ等）	有機野菜（トマト、ケール、スイスチャード等）・鶏	有機野菜（トマトかぼちゃ等）・羊、鶏、ガチョウ
農業を始めた経緯	都会の雑踏から逃れ空気の綺麗な場所で過ごしたい・サイクリストに安全でおいしい食を届けたい	都会暮らしの疲れ・廃れる農業を懸念	ストレスによる体調不良から、自然と触れ合い過ごしたいという思い	妻、学生時代に農業専攻、いつか田舎に移り住みたいという思い
農業以外の事業	サイクリストのためのカフェ・ゲストハウス経営	ビール醸造	カフェの開催（毎週土曜日）・民泊（Airbnb）	夫、工務店にて就労
主な収入源	栽培した野菜を用いたサイクリストのためのカフェ・ゲストハウス経営	有機野菜・ビールの販売	有機野菜の販売 (CSR)・民泊（Airbnb）	羊毛の販売・夫の農外収入

出所：筆者作成

⑤ 小括

表 1 は各事例の「家族構成（その他の従業員）」、「栽培品目・飼育種」、「農業を始めた経緯」、「農業以外の事業」、「主な収入源」をまとめたものである。

（2）カナダ・バンクーバー市における小規模農業の事例

① NPO 法人 City Farmer

NPO 法人 City Farmer（以下、City Farmer）はバンクーバー省エネルギーセンターで働いていたレヴェンストン氏が、急激に都市化するバンクーバーの将来を懸念し、同志と共に 1978 年に設立した NPO 法人である。事務所と農園はバンクーバー中心地からバスで南西に 30 分程の住宅地に位置する。設立当初はカナダ政府からの承認を受けていなかったが、レヴェンストン氏が中心となり「シティ・ファーマー新聞」の発行など多くの都市農業に関する情報を発信したことで政府から着目されるようになり、1981 年にはカナダ政府から 0.2ha の土地を無償で提供されることとなった。それが現在の事務所に隣接する農園である。当時その土地はカナダ太平洋鉄道の線路沿いにあり、酷く汚染されていたことから、土を入れ替え農地として耕すために約 2 年の月日を要したというが、現在では多種多様な植物が作付けされている農園に生まれ変わっている。門にはかつて前を走っていたカナダ太平洋鉄道の線路が使われている（**写真５**）。

現在、レヴェンストン氏は農園の取締役（executive director）を担っており、その他に 10 人ほどのスタッフを雇っている。1994 年には City Farmer のホームページを開設し、世界中の都市農業に関する情報を発信している。また、近くを通りがかった人や野菜作りに関心のある人々に農園ツアーやコンポストの研修を行うなど（**写真６**）、バンクーバーの人々が気軽に農業、菜園、食について学べる教育・交流の場を提供している。筆者が訪れた際には、バンクーバー市内の中学校に通う女子生徒がボランティアとして、２週間ほど農作業体験をしていた。農園はバンクーバー市からの補助金で運営されており、農園で収穫した野菜は近くのマーケットで市民に無償で提供されている。レヴェンストン氏は、農業を通じた市民の交流を進めると共に、都市でも食を生産できるということを多くの都市の人々に知ってもらい、より多くの人々に生産者となってもらうことを目指していると話す。

写真 5　City Farmer の外観
出所：2018 年 11 月 2 日筆者撮影。

写真 6　市民にコンポストの講習を行っている様子
出所：2018 年 11 月 10 日筆者撮影。

② Strathcona Community Gardens

Strathcona Community Gardens は、バンクーバー市の中心地から東に電車と徒歩で 20 分程の緑の少ない住宅地の中に位置する 1.2ha の農園である。住宅地にいても菜園ができる場所がほしいという住民の意向を受け、1985 年、レヴェンストン氏が中心となり開設

した。年会費は 10 カナダドル（約 800 円）であり、１区画５カナダドル（約 400 円）で農地を借り農作物を栽培することができる。現在 50 家族ほどがこの農園で野菜作りに取り組んでいる。また、月に一回の会議や共同作業、パーティーなども開催されており、野菜や堆肥作りの指導を受けることもできる。単に野菜を育てる場としてのみならず、メンバー同士の交流や野菜作りの学習の場としても機能していた。

③ Sole Food Street Farm

Sole Food Street Farm は、バンクーバー市の中心地から南東に電車と徒歩で 10 分ほどのところに位置する農園である。その地域は、カナダで最も貧困層が多く住んでおり、長期的な薬物依存症や精神疾患を抱えている人々が住んでいる地域である。農業を通じてそれらの課題を解決することを目的に 2008 年に創立された。農園は慈善家や銀行など様々な財団からの助成金によって運営されており、北アメリカ最大の都市農園プロジェクトと言われている。農園では麻薬中毒者だった人や精神疾患を抱える人が働いており、野菜を育て市内のマーケットで販売することを通して、そうした人々の交流・雇用の場が創出さ

表２　カナダ・バンクーバーにおける小規模農業の実例

	NPO 法人 City Farmer	Strathcona Community Gardens	Sole Food Street Farm	UBC Farm
設立年	1978 年	1985 年	2008 年	2000 年
スタッフ・参加者	レヴェンストン氏、スタッフ約 10 名、バンクーバー市民	住宅地に住むバンクーバー市民（約 50 家族）	バンクーバー市民（中心は薬物依存症や精神疾患を抱える者）	学生、教員、バンクーバー市民
活動内容	野菜の栽培、農園ツアー、菜園の講習会、ボランティア受け入れ、都市農業に関する情報発信	野菜の栽培、共同作業、パーティー等交流会	野菜の栽培、市内マーケットでの販売	野菜の栽培、養蜂、養鶏、ファーマーズマーケット、野菜のワークショップ
設立目的	市民への農に関する学習の場の提供	住宅地での菜園・住民同士の交流の場の創出	長期的な薬物依存や精神疾患を抱える人の雇用・交流の場の創出	地球環境にやさしい食料システムの追求
主な運営資金	市からの補助金	参加者からの会費	慈善家や銀行からの補助金	大学からの出資金

出所：筆者作成

れているとともに社会復帰の場にもなっている。

④ UBC Farm

UBC Farm はバンクーバー市の中心地から南西に電車とバスで 45 分ほどのところに位置する 24ha の農園である。UBC とはカナダ・ブリティッシュコロンビア州が設置した州立総合大学であり、農園は大学生や教員が地球環境にやさしい食料システムを追求することを目的に設立された。現在はバンクーバー市民をボランティアとして募り、ファーマーズマーケットや野菜のワークショップなどを定期的に開催している。農園では 200 種類以上の果物、野菜、ハーブを栽培しているほか、養蜂や養鶏にも取り組んでいる。City Farmer で出会った女性スタッフは UBC Farm のスタッフも兼任しており、都市型農業に取り組む人々のネットワークが存在することが明らかとなった。

⑤ 小括

表２は各事例の「設立年」、「スタッフ・参加者」、「活動内容」、「設立目的」、「主な運営資金源」をまとめたものである。

４．まとめ

本節では、以上述べてきたドイツおよびカナダにおける家族農業・小規模農業を対象にしたフィールドワークの調査結果より明らかになった点をまとめ、家族・小規模農業の現代的な意義や課題を述べる。

まずドイツの４事例からは、いずれの農家も、家族のあるメンバーが自然豊かな土地での生活を望み、農業を始めるために移住し農業に関わっていることが明らかとなった。また、そのような生活を望んだきっかけとしては、都市部での生活や仕事による疲労、廃れる農業への懸念という２つの理由があった。そのような生活を求めつつも、事例３と事例４の農家では、都市部での便利な生活が恋しくなることもあるとの語りが聞かれ、その解決策として各国からの WWOOFer を受け入れることとなり、それによって日々の生活の刺激になっていることが明らかとなった。また４つのいずれの事例においても農業経営を行う上での人手が十分ではなく、農作業の労働力不足を補うために WWOOFer を受け入れていることも見て取れた。一方で経営面に着目すると、いずれの事例においても農業経営のみでは収入が安定しないために、ゲストハウスやカフェ経営、ビール醸造による経営の多角化、農外就労により生計を立てていた。

次に、カナダのバンクーバー市の結果からは、都市における環境悪化を懸念するようになったレヴェンストン氏やその同志が中心となり、バンクーバー市と協同で都市型農園の発展に寄与したことが明らかとなった。さらに、City Farmer を起点とし、バンクーバー市において農園に取り組む人々のネットワークが広がっていた。また、バンクーバー市における農園は、単に野菜を育てる場としてのみならず、薬物依存者や麻薬中毒者の社会復帰に加えて住民同士の交流の場として機能していることが明らかになった。このような多

面的機能を有する一方で、政府や民間企業等からの寄付も重要であることがわかる。

最後に、ドイツ、カナダのバンクーバー市の調査結果を踏まえ、家族・小規模農業の現代的な意義や課題を示す。まず、ドイツの 4 事例では、野菜栽培や畜産による農業経営に留まらず、カフェやゲストハウスといった多角的な経営形態をとっていた。ここからは、労働力が限られ多くの収穫量を期待できない小規模・家族農業のみで経営を安定させ、生計を立てていく上での課題が示唆された。一方、カナダのバンクーバー市の事例では、小規模農業を経営・事業として捉えることは不十分であり、小規模農業を社会・文化・教育的側面などの観点から捉える重要性が示された。そしてそのような社会的意義を持つ農園を運営していく上で、政府や民間企業等の資金源が重要となることが明らかになった。

本研究では、小規模・家族農業という大きな枠組みの中で、ドイツ、カナダのバンクーバー市の事例を取り上げた。しかしその内実は多様であり、今後は多様な評価軸から小規模・家族農業を捉えていくことが重要であると考えられる。また、今回の調査で明らかになったのは、ドイツ・カナダにおける小規模・家族農業の一側面に過ぎない。さらなる地域を対象としたフィールドワークを行い、日本との比較も行いながら考察を深めていくことが今後の課題である。

謝辞

この研究は、トビタテ！留学 JAPAN 日本代表プログラムの補助を受けたものです。このような貴重な機会を与えて下さったことに、心より感謝申し上げます。

注

1）国連 FAO は家族農業および小規模農業を以下のように定義づけている。家族農業とは、「家族が経営する農業・漁業・養殖・牧畜であり、男女の家族労働力を主として用いて実施されるもの」であり、小規模農業とは、「家族によって営まれており、家族労働力のみ、または家族労働力を主に用いて、所得の大部分をその労働から稼ぎ出している農業（耕種・畜産・林業・養殖業）のこと」であるとしている。

2）WWOOF とは有機農場における、「労働力」と「食事・宿」の交換の仕組みであり、受け入れ先とお金のやり取りは一切発生しない。1971 年にイングランドで都市の住民が田舎と触れ合える機会を作ることが目的として開始され、現在では日本を含む世界 60 か国（2015 年時点）で行われている。WWOOF を利用する際は、各国ごとの WWOOF 専用ホームページを通じて登録を行い、農家と連絡を取り合う仕組みとなっている。

参考文献

河内俊英（2006）「ドイツの環境政策に学ぶ」『産業経済研究』46（4）,789-827.

関根佳恵（2019）「国連の『家族農業の 10 年』がめざすもの」小規模・家族農業ネットワーク・ジャパン（SFFNJ）編『よくわかる　国連「家族農業の 10 年」と「小農の権利宣言」』農文協 ,16-34.

高雄綾子（2007）「ドイツにおける『市民的環境教育』に関する一考察：伝統的アソシエーション活動であるクラインガルテン制度の実践から」『東京大学大学院教育学研究科紀要』46,301-309.

Jennifer Cockrall-king (2012) Food and the City:Urban Agriculture and the New Food Revolution,Prometheus Books (白井和宏訳『シティ・ファーマー　世界の都市で始まる食料自給革命』白水社 ,2014).

農林水産省 (2019) ドイツの農林水産業概況 （https://www.maff.go.jp/j/kokusai/kokusei/kaigai_nogyo/attach/pdf/index-129.pdf#search=%27%E3%83%89%E3%82%A4%E3%83%84+%E8%BE%B2%E6%A5%AD%27）[2020 年 3 月 13 日参照].
農林水産省【有機農業関連情報】トップ ～有機農業とは～（https://www.maff.go.jp/j/seisan/kankyo/yuuki/）[2020 年 3 月 19 日参照].
CITY OF VANCOUVER(2020) GREENEST CITY 2020 ACTION PLAN（https://vancouver.ca/files/cov/greenest-city-action-plan-implementation-update-2018-2019.pdf）[2020 年 3 月 27 日参照].
IFOAM ORGANIC INTERNATIONAL(2019)The World of Organic Agriculture 2019（https://www.ifoam.bio/en/system/files/fibl-press-release-world-2019-02-13-english.pdf）[2020 年 3 月 20 日参照].

投稿規定

1．本誌は、くらしと協同に関する調査研究などの成果を掲載する。
2．本誌への投稿は、上記の領域に関わる「研究論文」「研究ノート」「調査資料」「事例報告」等とする。 ただし審査により区分を変更することがある。
なお、原稿は掲載時に、他誌に未発表であることを厳守する。

（1）原稿の字数制限は以下の通りとする。
① 論文　　20,000 字以内
② その他　　原則として 14,000 字以内

（2）原稿の体裁
① A 4用紙に横書き、40 字× 35 行で印字する。
② 年号は原則として西暦を、また頁は「ページ」（カタカナ）を使用する。
③ 英字の略字については原則として半角とするが、全角を使用したい場合はそのことを明確にし、同じ略字の場合に半角または全角を統一して使用する。
④ 注は文末脚注とし、本文中の注は上付で、通し番号とする。

（3）図表は上記の原稿の分量にふくまれるものとする。 なお、 グラフを Excel 等のソフトで作成している場合は，そのグラフの作成に使った元データも添付する。 また，図版の場合はなるべく鮮明なものを別に添付する。

（4）原稿には「表紙」を付け、表紙にタイトル、執筆者名、所属機関および連絡先（現住所、電話番号、E-mail）を明記する。 原稿本文には執筆者名、所属機関を記さない。

（5）原稿提出の際は、プリントアウトした原稿 4 部と原稿データをおさめた CD 等とを両方提出する。 提出するデータは「MS-Word（バージョン 2000 以降）」とし、グラフなどのデータファイルがある場合、それも CD 等の中に添付する。 写真を使用する場合は、M S -Word 内に枠で場所を示し、写真データは jpg 形式で別途添附する。

3．投稿された原稿は、研究所事務局が受領し、編集委員会が指定する複数の審査員の査読を得て、その結果を基に、編集委員会において掲載の可否、区分、掲載号を決定する。 審査の過程において、投稿者に原稿の加筆・修正をもとめることがある。
4．原稿送付先はくらしと協同の研究所事務局とする。
5．提出された原稿ならびに CD 等は原則として返却しない。
6．原稿料は支払わない。
7．著者に本誌 5 部と抜刷 30 部を無料で進呈する。
8．本規定にない事項については、適宜編集委員会で判断し対応する。
9．『くらしと協同』に掲載される原稿については、著作権のうち、複製権、翻訳・翻案権、公衆送信・伝達権を研究所に譲渡する。 なお、著作者自身による複製（出版を含む）、翻訳・翻案、公衆送信・伝達については、これを許諾する。

（付則）
1．本規定は 2012 年 6 月 25 日から実施する（2014 年 3 月 20 日一部改正）。

（くらしと協同の研究所事務局）
〒 604-0857　京都市中京区烏丸通二条上る蒔絵屋町 258　コープ御所南ビル 4 F
TEL: 075-256-3335
E-mail:kki@ma1.seikyou.ne.jp

BACK NUMBERS

季刊号

2020 春号（第 32 号）
2020.03.25 発行

特集
サステイナブル・コミュニティ＝やさしく、しなやかに続く地域をつくる
総論
脱プラスチック社会は可能か

2019 冬号（第 31 号）
2019.12.25 発行

特集
多様な立場から考える食の科学技術
－ゲノム編集技術に着目して－
総論
科学技術とどのように向き合うか

2019 秋号（第 30 号）
2019.09.25 発行

特集
新たな時代の、新たな流通　生協は何に、どう対応すべきなのか？
総論
キャシュレス社会考

2019 夏号（第 29 号）
2019.06.25 発行

特集
「公」から住民主体による「民」への取り組み
総論
民営化とは？市場経済と公共性から考える

2019 春号（第 28 号）
2019.03.25 発行

特集
創り、支え、広げる「わたしたち」のくらし
争論
現代社会、そして生協にとっての民主主義とは？

2018 冬号（第 27 号）
2018.12.25 発行

特集
事業体と持続可能社会への模索
争論
人口減少社会にどう立ち向かうのか

増刊号

2019 年 9 月増刊号
2019.09.25 発行

第 27 回総会記念シンポジウム特集
“見えない”格差・困窮・貧困と日本経済を考える
－働き、学び、育て、暮らす現場の視点から－

2018 年 9 月増刊号
2018.09.25 発行

第 26 回総会記念シンポジウム特集
現代のくらしにおいて、わたしたちには何ができるのか？
－『無印良品』のあり方と仕組みから考える－

編集後記

現在、社会全体で厳しい状況が続く中、本号を企画しましたコーポラティブ・ラボのメンバーが所属する各大学においても、学生の学びの在り方や研究の取り組み方など、これまでとは異なる大きな変革が起きています。特に大学における教育関連ではインターネットを活用した授業が注目されています。もちろん、こうした授業そのものに問題はありませんが、本来の教育の本質は知識や情報のみの伝達ではなく、知を媒介とした現実の場における人々の総合的な交流にあり、学生、教員ともにそうしたことを期待・重視して学びの場に足を運んできたといえます。「何を伝えるか」と「どのように伝えるか」はどちらも欠かせない大切なことだと思います。（片上敏喜）

季刊 **くらしと協同　（第 33 号）** 2020 年 9 月 25 日 発行

編集企画｜『くらしと協同』編集委員会
編集長　｜杉本貴志
発行所　｜くらしと協同の研究所
理事長　｜若林靖永
住　所　｜京都市中京区烏丸通二条上る蒔絵屋町 258 コープ御所南ビル 4F（〒604-0857）
電　話｜075-256-3335
ＦＡＸ｜075-211-5037
E-mail｜kki@ma1.seikyou.ne.jp
ＵＲＬ｜http://kurashitokyodo.jp

季刊 くらしと協同 （第33号） 編集・発行/くらしと協同の研究所 発行日/2020年9月25日 ISSN2187-1280

小紋撰趣

表紙紋様 「歯朶文」地落ち大小霰に羊歯の紋様（ジオチニダイショウアラレニシダ）

シダ植物は、花も種子もなく増殖するのが不思議がられ、古代ローマ時代から魔法の草とみなされていました。日本でも、羊歯は繁殖力の強さ、また葉の裏に胞子嚢を多く持っていることから子孫繁栄・商売繁盛を象徴します。

また羊歯は「歯朶」とも書き、「歯」は、（齢よわい）、「朶」は、（枝が長く伸びる）の意味があり、長寿を表しています。そのため羊歯の裏白は、正月飾りにも用いられています。葉の表は青々とし、裏が白いシダは「裏白（うらじろ）と呼ばれます。裏白は、裏を返して白いので、清廉潔白を表し、常緑のため、長寿の象徴とされます。長寿や一家繁栄を表すおめでたいものとされ、形の面白さから平安時代に紋様化されました。歯朶文とも書きます。

清廉潔白、商売繁盛、永遠の継続と社会貢献を目指して、変化する日常に適合、対応する流通を目指して、日々研鑽努力しましょう。

田内隆司／京小紋画像提供（田内設計事務所）