

報告

# 「地域の食」を探求する

## 瀬戸内食のフィールドワークから

**木村 友美**

大阪大学大学院人間科学研究科

**斎藤 優久乃**

大阪大学医学部医学科

**伊東 実穂**

大阪大学人間科学部

**山道 萌子**

大阪大学大学院理学研究科博士前期課程

**VOLUNTAD Raffaello Riley**

大阪大学大学院工学研究科博士前期課程

**高松 真夕**

大阪大学人間科学部

## 1. はじめに

本稿では、大阪大学大学院人間科学研究科附属未来共創センターのオープン・プロジェクト「地域の食とプラネタリーヘルス」<sup>1</sup>の一環として実施したフィールドワークについて報告する。本プロジェクトは、地域に根ざした食の探究を通じて、人と環境の双方の「健康」を目指す「プラネタリーヘルス」の実践にむけた学びと発信を行うことを目的に、2022年度より活動を開始した。

「地域の食」を探求するうえで、調査地としたのは瀬戸内地域である。瀬戸内地域は、その自然豊かな景観をもつ一方、高度経済成長期の工場誘致の加速によって工業地帯周辺で環境汚染が深刻化した歴史もあり、環境保全の観点から、日本で初めての国立公園に指定された地域でもある。そして、近年では芸術祭などのイベントも取り入れながら、観光による地域創生が活発になされている。

---

木村友美 : yumi621@hus.osaka-u.ac.jp

そこで、本プロジェクトでは、環境に関する諸課題を重視するとともに、もう一つの軸として、日本社会における地方創生の文脈における地域おこしにも注目する。地域おこしにおいて、食は重要なテーマの一つであり、「食で地域を元気に」というスローガンも聞かれる。「食によって、人の健康だけでなく、地域・環境を健康にする」と広義に解釈すれば、それは、人と地球環境の健康を切り離さずに考えるプラネタリーヘルスの理念<sup>2</sup>とも相通じるものである。環境問題に立ち向かいながら、自然景観・環境を生かした地域おこしを行う瀬戸内地域は、プラネタリーヘルスの理論と実践を考えるうえで恰好のフィールドといえる。

本稿では、瀬戸内地域において実施したフィールドワークについて概要をまとめ、内容の一部をエッセイ(山道、Voluntad)、インタビュー記録(高松)として報告し、「食の循環」、「地域の食と家庭食」をテーマとする2つの論稿(斎藤、伊東)を提示する。

## 2. フィールドワークの概要

### 2-1 フィールド調査と対象地域

瀬戸内地域は、700を超える島々と陸域を含み、11府県(大阪、兵庫、和歌山、岡山、広島、山口、香川、愛媛、徳島、大分、福岡)に接している。瀬戸内は海全体を指す言葉であるとともに、陸地(島および本土の沿岸)をも含んだ全空間を指す地域名称でもある。本プロジェクトでは、2022年11月までに下記の調査地にてフィールドワークを実施した。

- ・岡山県玉野市(宇野港周辺)、香川県土庄町豊島<sup>てしま</sup>：2022年7月17、18日
- ・香川県高松市：2022年8月11、12日
- ・香川県小豆島郡(小豆島町、および、土庄町)：2022年10月8-9日
- ・香川県東かがわ市：2022年11月21日、25日

フィールド調査への参加者は以下の通りである。(フィールド調査参加回数順)

- ・木村友美(大阪大学大学院人間科学研究科・講師)
- ・斎藤優久乃(大阪大学医学部4年)
- ・伊東実穂(大阪大学人間科学部3年)
- ・山道萌子(大阪大学大学院理学研究科博士前期課程2年)

- ・石本恭子(川崎医療福祉大学健康体育学科・准教授)
- ・モハーチ・ゲルゲイ(大阪大学大学院人間科学研究科・准教授)
- ・森渚(国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所・栄養疫学研究室室長)
- ・VOLUNTAD Raffaello Riley(大阪大学大学院工学研究科博士前期課程1年)
- ・土井結花子(大阪大学人間科学部3年)
- ・谷一浩平(大阪大学人間科学部3年)
- ・古庄こころ(大阪大学人間科学部3年)
- ・高松真夕(大阪大学人間科学部2年)
- ・野垣実玖(大阪大学外国語学部1年)

## 2-2 調査テーマと方法

本プロジェクトにおいて、中心とした具体的な問いは「瀬戸内地域でどのような食事・食品が食べられてきたか。それがどのように（人と地球の双方の）健康に関わってきたか。」というものである。本プロジェクトの初年度はまず、瀬戸内地域の複数の調査地における食の共通点や特徴を探求することを目的にフィールド調査を実施した。具体的には、地域に暮らす高齢者の食にまつわる生活史の聞き取り、および、食関連の分野の実践（生産者、食品加工業者、飲食店経営者、販売・小売り業者、市場などの流通）に関わる方々へのインタビュー調査とフィールドでの観察調査に取り組んだ。

また、本フィールドワークの特徴は、多分野のメンバーによって共同でインタビューや観察調査を行った点である。上記の各参加者のフィールドノートは、メンバー内で共有され、内容の確認が行われた。それらのフィールドノートを参照しあい、共同でデータの整理を行った。したがって、本報告の各章は分担して執筆しているが、そのデータは共有のものである。

インタビュー調査および観察調査において中心的なテーマとしたのは、下記の2点である。

- 1) 食の循環—自然環境との関わり
  - ・地産地消の取り組み(昔・今)
  - ・フードロスに関する取り組み等、食の現代的課題と解決
- 2) 地域の食と地域おこし
  - ・個人の食と地域の食

・食を通じたツーリズム(食関連産業を含む)

### 3. フィールド・エッセイ

#### 3-1 地球にやさしい地域の輪—豊島での出会いから

大阪大学大学院理学研究科博士前期課程2年 山道萌子

晴天の中、豊島の小道を歩いていると、トウモロコシやトマトが色鮮やかに玄関に並んだ民家が目に入った。傍には「無人販売」の立て看板がある。「どうしてこんなところに無人販売があるのだろうか？」そう思っていたら、奥から女性が出てきた。

勇気を出して声を掛けたら、「今日は魚が沢山獲れたんよ。見る？」そういって、バケツに入った新鮮な魚を見せて下さった。今朝網で獲ったばかりの4匹のタナゴだった。

「調子いいと20～30匹は釣れるんよ。そうよねえお父さん？」

普段釣りなんてしないのですっかり魚に見入っていたら、ご主人のKさんがいた。ありがたいことに、縁側に座って少しお話を伺うことができた。

Kさんは豊島出身で、定年後に親御さんの畑を譲り受け、かれこれ13～14年家庭農園に勤しんでいる。驚いたことに、Kさんのご家庭は、家庭農園・魚釣り・猪狩りによって、基本的に自給自足で暮らしているようだった。得た食料はまずは家庭内で消費する。特に猪に関しては冷凍して長期間保存し、必要な時に少しずつ食べる。一方、野菜は鮮度を保ちながら長期間保存することが難しいため、家庭内で食べきれないときは、近隣の住民に配ったり、先ほど見かけたような無人販売を行うそうだ(なるほど、それで無人販売をしていたのか)。しなびれるまで売れ残った野菜は、漬物や畑の肥料にしているとのことだった。

「自分で作っていない食材はどうしているんですか？」

そのように伺ったところ、近くの商店で購入するときもあるが、小さな商店で商品数が少ないため、近隣住民の方との物々交換でよく手に入れているとのこと。Kさん曰く、島内はきちんとした流通が整っていないため、作物を育てている人が結構いるらしい。確かに、Kさんと話した後に島内を巡ったが、至る所に家庭菜園が見られた。また、Kさんが食材を配ると、それを調理して持ってきてくれる人がいたり、時には一緒に食料を獲りに行って料理し食べること

もあるそうだ。

この話を伺い、私は「なんて素敵に地域コミュニティなんだろうか」と感銘を受けた。地域ぐるみで支え合いながら食を楽しみ、その結果として自然にフードロスが減っている。集合住宅に住んでいながら、他の部屋の人と食事をほとんど共にしたことがない私にとって、このKさんが属する「地球にも人にも優しいコミュニティ」が非常に眩しく思えた。

近年、フードロスは世界的に問題視され、日本でも多くの取り組みがなされている。私自身も、微力ではあるが、サークル活動を通してフードロス削減に取り組んできた。そして、本フィールドワークによって、身近な人との関わり

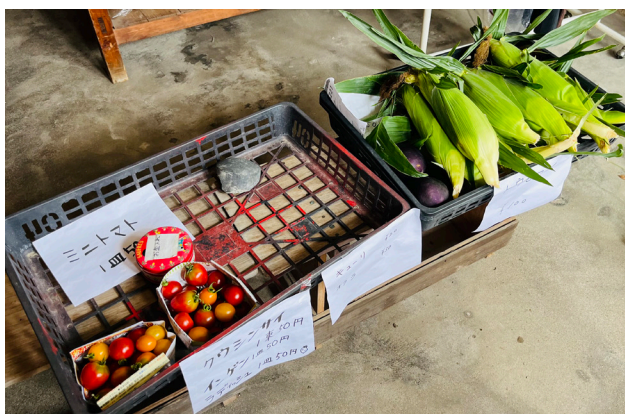


写真1 小道沿いに置かれた無人販売



写真2 タナゴの入ったバケツ

を強めることも、フードロス削減に繋がる大きな一歩なのではないかと感じた。今年から社会人として新しい場所で暮らすことになるが、日々の仕事にいっぱいいっぱいにならず、近くに住む人との繋がりも大事にしていきたいと思う。

### **3-2 From the Laboratory to the Field: Impressions of Shodoshima as a Research Student**

大阪大学大学院工学研究科博士前期課程1年 VOLUNTAD Raffaello Riley

I am a 1st year master's student currently working in Fukusaki Laboratory on understanding the differences between metabolite profiles of different coconut subvarieties in Southeast Asia (e.g. Indonesia, Philippines, etc.). Because my research is closely related with food and agriculture, it was with great pleasure that I joined the fieldwork in Shodoshima for the first time. From field trips to soy sauce breweries and olive plantations, to interviews with local elders who lived on the island for a long time, we had an opportunity to look at the local food culture from the perspective of many different viewpoints.

There were two main things that struck me during the entire experience. One was the realization that “food culture” as a whole cannot and does not exist in a vacuum: rather than thinking solely about what types of ingredients are readily available to a populace, it is also necessary to consider the cultural, historical, and commercial contexts of a location. For example, rather than olives being a predominant food on the island due to its status, it is instead seen by the locals as something that Shodoshima is known for as a marketable product and not as a staple of everyday cuisine. I think this kind of phenomenon could be reinterpreted as the difference between “top-down” approaches to changing food culture (where the local government and businesses heavily market their products and then convince the populace) and “bottom-up” approaches (where the populace as a whole embrace certain types of food on their own).

At the same time, I think that Shodoshima exemplifies what can happen when both types of approaches are present in a community. A local olive farmer by the name of Takao-noen, for example, both participates in a top-down approach through their work in selling olive-based products as well as a bottom-up approach

through their personal community outreach in order to attract students and other people to get involved with olives from harvest to production. I felt as though what I observed with olive production could be readily seen in other produce such as coconuts: the steady evolution of coconuts as merely local staples within their respective countries to having a variety of marketable coconut-based products ranging from cosmetic to food.

Another observation was that postwar rehabilitation efforts seemed to have a great impact on shaping the local food culture, particularly for those who lived through the war. The replacement of normal staples such as sugar and fresh produce with artificial sweeteners and wild forage helped strengthen the idea of *mottainai* within the community.

What kinds of food are we preparing? Why do we prepare food this way? Are we doing enough to promote a sustainable food culture? While the answers to such questions may be difficult and hard to obtain, I felt that Shodoshima was an ideal model place to deeply examine the intricacies of our relationship with food.

## 4. インタビュー記録—小豆島住民による食の語り

大阪大学人間科学部2年 高松真夕

### 4-1 インタビュー調査の背景

小豆島でのフィールドワークでは、住民の方に話を聞く機会があった。本稿では、4名の女性へのインタビュー調査から、小豆島の食の特徴について、環境とのかかわりに着目してまとめる。

1人目の岡田さんは、81歳で小豆島出身である。昔は小学校の先生をしており、現在は小豆島の更生保護女性会会長を務めている。戦争前・中・後の小豆島の食文化を知るだけでなく、県外の大学に進学するなど、小豆島の外での暮らしも経験された方である。2人目の青地さんも小豆島出身で、現在は保育の一次預かり施設の理事長をしながら、趣味で郷土芸能活動をしている。3人目の山口さんは73歳で、出身は鳥取県米子市である。広島県出身の夫と小豆島に移住し、3人の息子と1人の娘を育てた。4人目の戎さんは小豆島出身の方で、戦争中の状況も覚えている。高松の学校に通うなど、小豆島を離れていた時期もある。山口さんによると、戎さんは料理が得意らしい。



インタビュー調査は2つのグループに分かれて行われた。それぞれのグループの構成は、青地さんと岡田さんと学生2人、山口さんと戎さんと学生3人であった。「長く小豆島に暮らしている」や「移住してきた」など、様々な背景がある方々からお話を聞くことができた。



写真3 地元の方へのインタビューの様子

## 4-2 昔の食に関する語り

子供の頃に食べていた物を質問すると、「食卓の様子」や「給食」など様々な話題が出てきたが、その中でも特に「魚」と「サツマイモ」の話は途切れることがなかった。

山口さんは、魚は骨まで余すことなくいただいたというエピソードとして、「(魚を食べ終わったあと)骨に熱いお湯をかけて、そこから出るだしを飲んでいた」と話した。また、骨自体も食べていたようだ。戎さんは、アジを2日間酢に漬けて「アジの酢締め」をしばしばつくり、頭から骨まで食べていたらしい。祖母が炊いてくれた小さなカニを殻まで食べたとも戎さんは語る。口から骨や殻を出すすと怒られるので、口をつぐんで奥歯でしっかりと噛んでいたと話した。

サツマイモは魚以上に様々な話が出てきた。4人とも揃って言うことは、子供の頃はひたすらサツマイモを食べていたということだ。ごはんにも、汁にも、おやつにも、とにかくサツマイモが入っていたらしい。裕福な家庭でも、貧しい家庭の子供がうらやましがらのを避けるために、弁当に米を入れることはなかったというほど、サツマイモを食べるのは一般的だった。至る所でサツマイ



モが栽培されており、戦前は島の斜面すべてにサツマイモが植えられていたそうだ。麦ご飯にはサツマイモが入っていて、おやつ代わりにしても蒸したサツマイモが食べられていた。蒸す以外に焼くこともあり、七輪で焼いたり、時には風呂を焚く時に一緒に焼いたりもしたそうだ。「ちんころ」と「かんころ」というイモの料理をつくっていたとも聞いた。「ちんころ」はイモを皮ごと砂糖と醤油で炒めたもの、「かんころ」は干したイモともち米をまぜたものに砂糖を加えたものである。また、サツマイモも先ほどの魚と同じように余すことなく食べきってほしい。サツマイモのツルはきんぴらにするだけでなく、汁の具材にもしていたそうだ。

魚やサツマイモ以外に関しては、昔は味噌などの調味料を自分で作っていたらしく、醤油や酒、砂糖などの調味料は量り売りされており、商店によく買いに行っていたという語りがあった。飲み物に関しては、ドクダミが身近に生えていたため、ドクダミ茶を飲んでいたという語りがあった。びわの葉を煎じたびわ茶もよく飲んでいたらしい。その他にも、「土庄町ではヤギのミルクを搾っていた」「檻でイノシシを飼育していた」という動物利用に関する話題もあった。また、野生動物の狩猟として「池でカモを獲った」「父親がキジを狩ってきた」という話も出た。

### 4-3 小豆島の特産品と郷土料理

上記でまとめた料理のほかに、インタビューの中で登場した小豆島の名産や特産、郷土料理は下記の通りである(表1)。

### 4-4 現在の食卓からみえる環境とのかかわり

戎さんや山口さんは、捨てられそうな食品の活用についても教えてくれた。たくあんは時間が経つと汚くなってしまい捨てる人もいるが、それはもったいないと語った。薄く切って、醤油・砂糖・みりんを入れて炊くと美味しいらしい。「古たくあんの煮物」という福井県の郷土料理と似ていると感じた。また、白ごはんが残った時には甘酒のもとを買って、一晚寝かせて発酵させ飲んでいるとの発言もあった。高松の方ではわざとお米を多く炊いて、甘酒を作るために残すこともあるそうだ。高松の秋祭りでは甘酒を提供するらしい。

食品ロスという環境問題から派生して、小豆島の食の環境に関する話題にもなった。「最近、小アジやイワシが獲れなくなった。温暖化の影響かもしれない」

表1 小豆島の郷土料理や特産品に関する語り

郷土料理	関連するエピソード
かき混ぜ	炊き込みご飯と異なり、炊いた白米に具材を混ぜる。
うどん	大きなたらいにゆで汁ごと入ったうどんをみんなと一緒に食べる。
押し寿司	正月などの祝いの席で食べる。エビやアナゴ、こんにゃくを具材とする。
皿鉢料理	丸く大きい皿に、押し寿司や煮物など様々な食材を盛りつけた料理。
エビの煮しめ	大きなエビを、ゴボウ・レンコン・こんにゃくとともに、煮しめにする。
鯖	酢でしめて食べる。
特産品	関連するエピソード
オリーブハマチ	オリーブの葉を餌として養殖されたハマチ。香川県発祥である。
アスパラガス	今から約45年前に小豆島で栽培開始。高尾農園でも栽培。
ミカン	小豆島は今ではオリーブが有名だが、昔は（それ以前は）ミカンが盛んに栽培されていた。
びわ	昔は家庭でも育てることがあった。現在はハウス栽培で、1パック500円ほどの高級品でなかなか食べられない。
スモモ	小豆島ではレッドスターという品種が人気。道の駅のソフトクリームのフレーバーにもなっている。
菊	年末年始の需要に合わせ、開花時期を調節する。さっとゆでて食べる。

と語る人がいた。海苔の出来も良くないようで、今の海は浄化されすぎて栄養がないからではないかと話してくれた。以前はウナギやアナゴも川にたくさん生息していたが、今ではもういないに等しいとも語る。岡田さんは、島の南西部の浅瀬（観光客には「エンジェルロード」として知られている）の周辺で、昔は貝がたくさん採れていたことも話してくれた。この周辺の海底の砂は、関西国際空港の建設時に埋め立て用として大量に持ち出されたそうで、それが原因で今では貝類も減少したのではないかという声も聞かれた。子供の頃にたくさ

んいた夜光虫も、今では減少したそうだ。

## 5. 論稿①「もったいない」から始まる食の循環—小豆島のオリーブの事例を中心に

大阪大学医学部4年 斎藤優久乃

### 5-1 はじめに

私たちがよく耳にする農村の「昔の暮らし」では、地域のなかで様々な物が循環していた。農村でご高齢の方にお話を聞くと、田畑で米や野菜を育てながら、同時に鶏や牛などの動物も育てていたと教えてくれる。そうして入手した食物は、人々の体内に吸収され栄養となり、排泄物は肥溜めを経て肥料になり、その田畑ではまた食物が生み出された。このように、食は暮らしの循環のなかにあった。

それは小豆島も例外ではなかったということが、住民の方へのインタビューからわかった。「川や海でよく魚をとった」、「(昔は)生活排水も、便も尿も川に流していた。それが海で魚の栄養になっていた」。小豆島では、基本的に島内で食べ物が自給自足されており、また海と陸の繋がりも密接であったため、食をめぐる循環は人々の暮らしの近くにあった。

大阪市の下町に生まれ育った私は、小さい頃から建物に囲まれて育ち、普段食べるものがどこから来てどこに行くのかについて、考えることなく過ごしている。しかし、瀬戸内地域にフィールドワークに通ううちに、「食の循環」についてたびたび考えさせられるようになった。近年では、環境意識の高まりから、農業分野において「循環型農業」<sup>3</sup>と呼ばれる環境への負荷を減らす様々な取り組みもみられる。食糧生産の現場における環境への配慮は、生産者を中心として高まっているように感じられる。一方で、現代社会における食をめぐる循環は複雑化し、かつてのようには可視化されにくい。

本稿では、小豆島を事例として、地域の食の循環がどのようにおこっているのかを見出していく。特に、島の食産業の中心を担っているオリーブに注目することで、地域の食の新たな「循環」の広がりについて考察したい。

## 5-2 小豆島におけるオリーブの栽培・加工と廃棄物の活用

小豆島におけるオリーブ栽培の歴史は、日本のオリーブ栽培の歴史でもある。地中海地域が原産のオリーブが日本で試験的に栽培されたのは1908年のことだ。イワシやマグロの缶詰に使用するための植物油を国内自給するため、国の政策として香川県小豆島、鹿児島県、三重県の3箇所でも試験的栽培が行われ、小豆島でのみ栽培が成功したようだ。その後、小豆島における作付面積は年々増加している。令和元年産の特産果樹生産動態等調査では、香川県全体のオリーブの収穫量は540tで、全国シェアの87.4%を占める。

2022年10月8-9日に行った小豆島でのフィールドワークでは、東洋オリーブと高尾農園の経営者を対象に聞き取り調査を行った。東洋オリーブは1955年創業で、日本で最大規模のオリーブ会社である。高尾農園は、従業員は高尾豊弘さん1人だけの小規模農園だが、オリーブの生産・加工・販売までを手掛けている。そして、国内外から、年間のべ500人の大学生やシェフ、観光客など、様々な人を農園のボランティアとして受け入れている。私は2020年2月から、1年に2回ほどの頻度でこの高尾農園へ通い、草抜きや収穫、出荷作業を手伝った経験がある。

以下に、東洋オリーブや小豆島町オリーブ課での聞き取りをもとに、オリーブの栽培とオリーブオイルへの加工の流れを紹介する。オリーブの木は、毎年2～3月に、日当たりと風通しをよくするために枝が剪定される。4月頃に新芽が出始め、5月頃に白い小さな花が咲く。そしてオリーブの実の収穫は、生産者や品種ごとに多少の幅はあるものの、9～11月頃に行われる。

オリーブの果実を搾り、遠心分離により水分と油分に分けることで、オリーブオイルは精製される。オリーブの実に含まれる油分は、品種や果実の成熟度により異なるものの、平均で20%、早摘みならば10～15%程度であり、その残りのほとんどが水分である。早摘みのオリーブからは、果実を100kg収穫しても、搾油機で絞ると、3kgのオリーブオイルしか作られない。熟したオリーブを使っても、オイルになるのは収穫量の7～10%ほどでしかない。オリーブを絞ったあとに残る果肉や種からなる搾りかすや果汁は、「産業廃棄物」として処分されてきた。

搾りかすや果汁の利用については、小豆島でオリーブを育てる方々にとって、頭を悩ませる問題のようだ。しかし、東洋オリーブでの聞き取りによると、スペインなど地中海地域の大規模工場では、果実の搾りかすや果汁を搾油機の電

気エネルギー源の一部に活用しているようだ。オリーブの液体成分からは放置していてもガスが出て発熱するため、それによってタービンを回し、発電に用いられている。また、搾りかすはペレットにして燃料にもするようだ。高尾農園の高尾豊弘さんは、「海外では、体育館みたいな大きな工場で採油している。うちの採油機は、海外のと比べたらおもちゃみたいなもんや」と語った。小豆島は小規模のオリーブ農家が多く、それぞれの農家がこだわりをもって、丁寧に栽培・収穫し、調節し、独自の味と香りのオリーブオイルを作り出している。そのため、大規模な採油機で行われるような廃棄物加工のための機能をつけることは難しいそうだ。

オリーブの剪定枝も、従来、毎年大量に廃棄されてきた。この処分方法に、近年は工夫がみられている。これまで剪定された枝は、焼却処分されたあと、オリーブ畑の中に放置されていた。「これではもったいない」と考えた小豆島の人々によって、2012年に道の駅小豆島オリーブ公園で剪定枝を堆肥化する取り組みが始まった。剪定した木や枝をオリーブ農家から集め、公園内でチップにして発酵させ、オリーブの肥料に加工する。生産された肥料は、オリーブの肥料として農家に出荷される。東洋オリーブでも近年、オリーブ堆肥を社内で生産し、肥料の自給自足にむけた取り組みが始まっている。冬に剪定した枝をチップにし、3ヶ月ほどかけて発酵させたのち、春に畑へ肥料として還している。この堆肥づくりには、オリーブの実の搾りかす(果肉)も活用されている。オリーブ畑を一つのフィールドとしてみると、捨てられていたはずのオリーブの枝葉



写真4 オリーブ堆肥が作られる行程

や果肉が土に還り、新たな年のオリーブの木を育てるという循環が生まれていることがわかる。

### 5-3 廃棄物から生まれる特産物

オリーブ由来の廃棄物の活用は、オリーブ畑以外でもみられる。その代表例が、畜産業の場だ。全国的に有名なブランド牛となった「オリーブ牛」は、小豆島の畜産農家である石井正樹さんのアイディアから生まれた。もともと、讃岐牛という香川県のブランド牛を育てていた石井さんは、オリーブを牛に食べさせれば肉質も高く、「他のブランド牛に無い強み」になるのではないかと考えたそう。そして、島内で産業廃棄物として問題になっていたオリーブの実の搾りかすに目をつけた石井さんは、前述の東洋オリーブへ、搾りかすを飼料として活用できないかと相談をもちかけた。その石井さんの想いと、東洋オリーブの廃棄物の無駄を減らしたいという想いが合わさり、オリーブ牛の誕生に至ったのである。石井さんが始めたオリーブ牛の生産は島外にも広がり、現在では小豆島の畜産農家6軒に加え、島外(香川県)の畜産農家61軒によってオリーブ牛が育てられている。オリーブ由来の飼料は、小豆島から海を渡り、香川県内の生産地へ運ばれて牛に消費され、そうして育った牛がブランド畜産物として全国へ出荷されている。その牛糞からは堆肥が作られ、オリーブ畑や野菜畑で再び作物を作るために使われている。オリーブ牛に続き、2015年には香川県の行政、生産者、流通業者によって、オリーブ豚やオリーブ地鶏も生み出された。豚や鶏は、オリーブの搾りかすをそのまま餌として食べてくれるため、飼料へ加工する手間が必要ないそう。

オリーブ由来の飼料を活用する動きは、水産業にもある。2008年に生み出されたオリーブハマチは、オリーブの葉を含んだ飼料を使用して育てられている。オリーブハマチの生産地は、引田、小田、志度湾、庵治、直島であり、どれも島外の瀬戸内地域である。オリーブハマチはポリフェノールの効果で血合い部分が変色しにくいそうで、香川県のブランドハマチとして人気がある。他にも、小豆島のオリーブの葉やオリーブの実の搾りかすが餌として与えられたオリーブいりこやオリーブサーモンが、島外の香川県の各地で育てられ、全国に出荷されている。

高尾農園から出る廃棄物も、島外のオリーブ豚の飼料として活用されているそう。「飼料として、業者がわざわざお金を出して引き取ってくれる。加工で

できる大量の搾りかすが無駄にならんと、ちゃんと活用してるんや」と、高尾さんは笑顔で語った。小豆島では、海外の例にみるような大量生産とその廃棄物利用（燃料にする）の工程とは異なる方法で、新たな食品ブランドをつくるという活用がなされていたことがわかる。

このように、廃棄物から地域の特産品をつくる取り組みは、オリーブ以外にもみられる。例えば、他の瀬戸内地域では、愛媛県西南部の宇和海で生産される「みかん魚」(ジュースに加工する際の搾りかすを入れた餌で育てた魚)もよく知られている。他にも、東かがわ市では和三盆の加工における廃棄物から新たなブランド酒が作られている。特に興味深いのは、その過程にクラウドファンディングが関わっていることだ。水はけのよい瀬戸内海の土壌で育つ「竹糖」は、和三盆の原料であるが、竹糖を絞ったあとに発生する副産物である「糖蜜」の大半は廃棄されてきた。これをラム酒に加工できないかと考えた美馬産業（地元の総合商社）の美馬宏行社長が、和三盆造りの老舗会社と酒造メーカーに協力を仰ぎ、ラム酒づくりが始められた。2022年春にクラウドファンディングが行われ、私が調査した2022年11月の段階では、完成品が販売されていた。2023年春には、ラム酒づくりの見学や試飲ができる体験型の蒸溜所建設が完成する予定だそうだ。

#### 5-4 「食の循環」と人、産業、地域

「もったいない」から始まる食の循環は、廃棄物を減らし、環境への負荷を軽減するとともに、地域の新たな特産物として地域経済の活性化に寄与していることが、複数の事例から明らかになった。この循環では、多業種を結びつけ、新たな価値を生み、コミュニティの外からも人を呼び込んでいた。「もったいない」から生まれたオリーブの新しい活用法は、小豆島の食の循環の枠を広げる食のブランディングに貢献し、島の外と繋ぎながら、観光資源として地域に返ってくる。すなわち、食が循環する範囲を拡大したといえる。また、クラウドファンディングを活用した和三盆ラム酒の事例では、食の循環が生み出す人の繋がりが、地域のコミュニティからさらに拡大して、現代のデジタル社会へも行き渡っていることもわかる。

食の循環は、「もったいない」という思いを共有する人たちによって担われており、それは昔も今も共通する点のように感じられる。瀬戸内地域において、自然環境と向き合いながら暮らしてきた人々が、身近な自然からいただく食物



に感謝する想いが根底にあると考える。それが、地域の特産物をつくるという産業化や、地域おこしという「外部からのまなざし」とも融合することで、地域貢献として返ってくるという、拡大した循環を生んでいた。この大きな循環では、直接的に食の生産に関わっていない人々が、いかにその食に意識を向けることができるかという点も、重要な鍵となる。小豆島のオリーブの事例のように、島外に向けて発信し、評価を得ることにより、生産に関わっていない住民にとっても地元の特産品として誇りをもって食に接し、循環を意識するようになると考えられる。

最後に、私は将来医療に携わる身として、食の循環を意識することの重要性を、人々の健康という観点から考えてみたい。私がこれまでにフィールドワークをしてきた農村地域の高齢者の暮らしをみると、食が地域のなかで、農作業を通じて循環していた。自然からいただくもの、自分で生み出すものが目に見える彼らの暮らしのなかで、「畑仕事が生きがい」と語るお年寄りに出会うことはしばしばあった。実際に、農作業を行い作物のおすそわけをしていた高齢者の精神的健康度が高かったことも報告されている（野瀬 2022）。瀬戸内地域で見られたような、拡大した現代の食の循環においても、自身の地域の食べ物や携わる産業と自然界との関わりが目に見えることは、地域に対する誇りに繋がり、人々の心の健康を支えるのではないだろうか。この問い対しては、さらなる検証が必要であり、今後の調査課題としていきたい。

## **6. 論稿② 個人の食卓に見る地域の食—岡山県玉野市・香川県豊島でのインタビューより**

大阪大学人間科学部3年 伊東実穂

### **6-1 はじめに**

少子高齢化と過疎化によって地方の活力が衰退し始めて以降、「ご当地グルメ」や「B級グルメ」などの食を通じた地域振興が活発化し、各自治体がこぞって郷土料理や特産物の継承と保存、そして改変や開発を行っている。1960年代前半から1980年代後半にかけて、旅行会社のパッケージツアーの登場によって誕生したフードツーリズム（安田 2013）は、1988年に各市区町村に対して1億円が交付された「自ら考え自ら行う地域づくり事業」いわゆる「ふるさと創

生事業」も引き金となってか、B級グルメなど、地域主導で展開されるようになった。2008年から始まった「ふるさと納税」の事業においても他の自治体との差別化やマーケティングにとって、地域の食は重要なツールとなった(保田・保井2017)。風土や歴史によって異なる地域の食は、差別化には格好の地域資源であり、商品と化し始めた。2014年の増田レポートによる地域創生事業の活発化に伴い、地域ごとの日常の食はますます注目を集めた。それら郷土料理や特産物を保護・継承・広報など取りまとめる主体が自治体(市区町村)であることが多いのも、このような地域創生の文脈、行政レベルでの地域活性との関わりを象徴しているといえるだろう。

しかし、すべての市区町村に他の地域と張り合えるような郷土料理や特産物があるとは限らない。本稿の調査地である岡山県玉野市や香川県豊島において、「この地域でよく食べられている郷土食はあるか」という質問をしたところ、すぐに挙げる方も一部にはいたが、「なんだろうね～。何があるかな。」「他の地域と違ってここにはなんもないからね～」となかなか思いつかない様子の方が多かった。市区町村の枠組みで食をとらえようとすると、独自性をもつものの有無が想起されやすく、同じ気候や地形的特徴をもつ地域と重なる日常の食は影をひそめる。

石毛(1986)は、江戸時代に作られたものが多い郷土料理は、現在の都道府県よりも藩単位でとらえた方がより自然環境に即した見方ができると述べている。そして、藩の中でも身分によって食べられていたものに違いが見られるため、家庭の単位までおろして考える必要があると指摘している。

本稿では、地域振興のために市場で競争や比較をされて価値づけられる類の地域の食ではなく、人々の日常のなかの地域の食、つまり、地域性をもつ個人の食に焦点を当て、それらが地域という場とそこで生活する人々とどう関わり、どのような意味をもつかを論じていきたい。

## 6-2 地域食の定義

まず、本稿で扱う地域食(地域の食)という語について定義しておきたい。地域で作られている料理・食品・食物であり、郷土料理のように長い歴史をもつものに限らない包括的な概念として定めるが、郷土料理についても論文によって時代背景の考慮が異なるため、農林水産省の「うちの郷土料理」の選定基準を参照にする。選定基準では、「①地元で入手できる食材を利用する(※地元で生

産された食材のみならず、流通網の発展等により他の地域から入手した食材を用いた郷土料理も含む)。②歴史・文化・風習的な特徴、又は気候・風土を背景とした特徴がある③家庭・地域で作られ、継承されている」が必須項目として挙げられている。注釈にあるように、地域内で生産された食材に限らず地域の外から入手する食材の使用も認めている。そのため、本稿では、「地元で入手できるか否かや作られ始めた時期を問わず、歴史・文化・風習的な特徴、又は気候・風土を背景とした特徴があり、家庭・地域で作られている料理・食品・食物」を地域食という語を用いて扱う。

### 6-3 調査

2022年7月17-18日に実施した本調査では、食の生産・加工に関わる方や、市場などの流通、食料関連の小売店、カフェやレストランの経営者、およびその地域に暮らす市民の方にインタビューを行った。インタビューでは、先に述べたように「どのような郷土食があるか」という問い方では回答に戸惑う場合があるので、「このあたりではどのような食材がとれるか」や「子供の時に食べていたもの」、「家庭ではどんな料理を好んで食べるか」というような質問形式でインタビューを行った。インタビュー対象者の数は限られているものの、これまでに聞かれた料理や食品とそれに付随するエピソードの一部を一覧にしたものを表2（岡山県玉野市）、表3（香川県豊島）に示す。

印象に残っている子供のころの食を伺うと、Aは小学校の運動会のときに母が「彩り弁当」を作ってくれたと話す。「かまぼこの飾り切り」というような手間と愛情を感じる工夫も施されていた。また、小学校までは「魚屋さんが自転車できて家でさばいてくれた」とも語った（A1）。現在では人手や品質面・衛生面のこともあってか、自転車で魚が販売されることも、魚屋さんが無料で家にきてさばいてくれることもない。彩り弁当や魚という食ひとつひとつに、暮らしの相互行為の記憶が、かかわった人の分だけ存在する。

今では見られない食の風景が見られたA（A1）とは対照的に、Bでは地域の中で脈々と受け継がれる食の歴史が見て取れた。Bは地域食として、「ママカリ・ちらし寿司（まつりずし/ばらずし）・メバル・たまの温玉めし」と複数挙げたが、ちらし寿司について、「江戸時代岡山藩主が、〈一汁一菜にせよ〉との節約令を出したが、庶民は魚や野菜をすしの具に使えばお菜ではなくなるという理屈でそれらをかき混ぜて食べた」という歴史について語った。そして2010年

表2 岡山県玉野市でのインタビュー  
(年代・性別・料理名/食品名、エピソード・キーワード) 筆者作成

	年代 性別	料理名/ 食品名	エピソード	キーワード
A	70代 女性	彩り弁当・瀬戸 内の魚	(A1) 運動会で母がつくってくれた彩り弁当。かまぼこの飾り切りが入っていた。魚屋さんが自転車できて家でさばいてくれた。	暮らしの記憶
		なすやアミエビ などの地元食材 を使った料理	(A2) 栄養改善委員として、健康のための料理教室にてなすやアミエビのような地元食材を使ったレシピを作ってみんなで食べるイベントを行ったことがある。	コミュニティ ・栄養
B	60代 男性	ママカリ・ちらし 寿司・メバル・ たまの温玉めし	・ママカリ(全長10~20cmの魚) ・ちらし寿司が有名。お殿様に隠すために具を下に入れていた。 ・メバルもある、目が赤いお魚 ・「たまの温玉めし」は最近有名	受け継がれる 食の歴史
C	30~40代 女性	みやま道の駅 (玉野市)の野菜	色んな種類の魚・野菜・おいしいものはあるが、これというものはない。「自分たちで、家で食べるという感じ。」「みやま道の駅行って、ウハウハしてお野菜買ってる。」「他の、買いに来たお客さんからそのお野菜どうやって料理するかきいている。」(神奈川出身の移住者)	コミュニティ ・他の家庭の 調理法
D	40代 女性	うどん	宇野(玉野市)はずっと暮らしている人というより四国や岡山市から来た人も多いため香川食や岡山食など混ざっている。うどんをよく食べる。	食の移動

に玉野市のご当地グルメとして考案された「たまの温玉めし」にも言及した。これは、玉野市で昔から食べられていたアナゴを活用した料理で、きざんだアナゴをご飯に混ぜ込み、温泉卵をトッピングしたものだ。地域の歴史の流れの中で生まれては連綿と続いてゆく食がうかがえる。

そのほか、先述したAの「栄養改善委員として料理教室を開く(A2)」や、移住者Cの「道の駅で珍しい野菜の調理法を地元客に聞く」というエピソードから

は、地域に住む人々の食を介したコミュニティの存在がみてとれる。Aの場合では減塩などの健康や栄養の観点が、Cの場合では他の家庭の調理法が、コミュニティによって家庭に持ち込まれている。

玉野市はじめ瀬戸内地域は、瀬戸内海を通じて絶えずヒトやモノが行き来してきた。うどんといえば香川県が想起されるが、玉野市宇野でも四国や岡山市から来た人によってうどんを食べる人が多いとDは話す。こうした人の行き来



写真5 スーパーに並ぶメバル（玉野市）



写真6 食堂で提供された「たまの温玉めし」

表3 香川県豊島でのインタビュー  
 (年代・性別・料理名/食品名、エピソード・キーワード) 筆者作成

	年代 性別	料理名/ 食品名	エピソード	キーワード
E	70代 男性	たなご・イノシシ (自給自足)	家庭菜園・魚釣り・猪狩りなどを行って食料を得ている。釣りはもともと趣味。網で獲る。スーパーやコンビニエンスストアが近くに無いので物々交換が多い。	自給自足
F	40代 男性	おでん・野菜・魚の煮つけ・ママカリ・なばなのお浸し	<ul style="list-style-type: none"> <li>・おでん：甘味噌をつけて食べる。</li> <li>・野菜や魚の煮つけ</li> <li>・ママカリ：こないだ山ほど貰った。しょうゆをつけて食べた。</li> <li>・なばなのおひたし：酢味噌で味付け。以前は農協に出ていたが減っている。</li> </ul>	調理法の多様性
G	40代 男性	旬のもの・海苔汁	豊島ならではの食べ物などあるか、ときくと「え～、なんだろ、何かあるかな。」「旬のものを食べるという感じ。」豊島産の海苔を海苔汁にして食べる。誰かに聞いてというよりはあおさ汁のまねで作るようになった。おすましに海苔を入れる。普段は調味顆粒だが椎茸とか甘辛く煮たもの入れても良い。	旬のもの
H	30-40代 女性	地元食材を使用したカレー・フォカッチャ	地元の食べ物といっても、つくる人が色んな場所で食べた経験をもとに脱構築・再構築される。店に出すカレーの具材も、じゃがいもとバジルのフォカッチャの材料もほぼ「うちで採れたもの」(カフェ オーナー)	個人単位の食

による食の移動もあるため、地域の食は自治体単位の区切りではとらえにくい面があるのだ。

玉野市の次に調査を行った香川県豊島では、スーパーやコンビニエンスストアが島内にないため、Eのように自給自足をする方が多い。そのため地元で育つ農作物やジビエ、魚がたくさんあっても住民は「地域食はこれといってない」という認識をもつのかもわからない。

F・Gにみられるような家庭の食も、立派な地域食である。Fはよく食べるも



のとして、「おでん・野菜・魚の煮つけ・ママカリ・なばなのお浸し」をあげたが、岡山県では酢漬けとして名物となっているママカリを醤油で食べるなど、調理法の多様さがみられた。Gの、豊島産の海苔をただおすましに入れる「海苔汁」はGのみが誰に教わることもなく作ったものだと話す、だれもがつくる人・食べる人になりうる食だからこそ個人や各家庭なりの調理法があり、それも含めて地域食といえる。豊島でカフェを営むHも、「地元の食べ物といっても、つくる人が色々な場所で食べた経験をもとに脱構築・再構築される。」とし、「地元の食べ物」という地域の枠組み単位の見方ではなく、作る個人の経験や知識によって食品の組み合わせや調理法が変わることを指摘する。実際、Hは自ら家庭で育てた野菜を使ってカレーなどの海外料理も提供する。

### 6-5 個人の食から地域の食をとらえる —その可能性と今後の課題

インタビュー調査によって、料理ひとつとっても可視化しえない人々の気質や風習、そして産業構造や環境変化の影響が、食の背景として数多く存在することがわかった。一つの食に対する個人の記憶には、過去からの連続性や、人と人とのつながりを確かにもてとることができる。「郷土料理」や「B級グルメ」のように典型的に単純化された「地域の食」は、まちおこし的手段として差異化が図られるあまり、そうした背景を取りこぼしかねない。地域は生活の場であり、地域食の形成は個人であり各家庭が担っているのだ。

本稿では個人の食から地域の食の再考を試みたものの、比較的限られた事例からの分析にとどまり、その関連性を提示するには至らなかった。一方で、先述したように、特定の地域における食は地域の人々の個々の経験が集まり記憶に刻まれ、時にコミュニティをも育み、やがて歴史となるという食の背景を考察することができた。それらは「集合的記憶」(アルヴァックス 1999)として捉えることができる。今後はこの「集合的記憶」の概念を用いて、個人の食から地域性を見出すという観点から調査を続けていきたい。

## 7. おわりに

本プロジェクトでは、瀬戸内地域の食を多角的に探求することを目的として、異なる学問分野を専門とするメンバーによってフィールドワークを実施した。

斎藤の論稿では、食物の廃棄物を利用した特産品開発の事例を提示しながら、現代の「食の循環」が地域（地方）を起点としてより広い範囲にわたっているこ



とを論じた。その循環において興味深い点は、生産者の「もったいない」の意識から生み出された特産品が、観光などの外部との関わりによって、より大きな繋がりを生んで地域に還元される点である。伊東の論稿では、観光や地域おこしの文脈で単純化して語られることの多い「郷土食」について、個人の家庭食に注目して再考を試みた。観光資源として型にはめられ消費される「地域の食」に疑問を投げかけ、地域に暮らす住民個人の食をめぐる多様な経験や記憶に目を向けさせるものだ。斎藤、伊東の論稿で共通しているのは、地域の食が果たしている「人と人や、人と地域を繋げる役割」への着目である。個人の食の記憶をたどると、調理法やさまざまな食材に関する知恵が、人と地域の継続的な関わり合いのなかで繋がりがあっていた。食の産業化の文脈においても、多様な背景をもつ人々が、「もったいない」という在来の思考を通じて繋がられる。さらに、「小豆島といえばオリーブ」の例のように、食の新たなアイテム（ブランド化）が、地域内・外の人を繋ぎ、地域性をより強化し、結果として地域に還元されている。学生たちによる論稿やエッセイでも、それぞれ、瀬戸内地域の食について、多様な視点から論じられており、今後の展開がおおいに期待できる。

野林(2019)は、「地域の食」が形成されていく過程に、食の産業化という背景が強く影響すると述べている。地域に暮らす住民個人の食の習慣や記憶を<内>からの視点とすると、観光客など<外>からの視点によって特徴付けがされる食があり、この双方が互いに影響を与えながら、地域の食という一種の「食の景観」<sup>4</sup>を形成していると考えることができる。「多様な視点」を、循環、産業化、内側(住民)、外側(産業化、観光など)などのキーワードと、時間軸もふまえた「食の景観」などの統合的な枠組みによって整理していくことで、漠然としていた「瀬戸内の食」が研究対象としての意義をもっていくように思われる。

今後は、瀬戸内地域内における異なるコミュニティ間の食の特徴の比較分析も視野にいれ、多様な環境や地理的条件にも注目しながら調査を進めていきたい。

## 謝辞

フィールド調査にあたり、見学の受け入れ、およびインタビューにご協力いただきました瀬戸内地域の皆様に感謝申し上げます。佐々木裕介さん（岡山県玉野市、一般社団法人デスティネーションせとうち）、石床渉さん（香川県小豆島、せとうち観光専門職短期大学・准教授）には、フィールド調査における指導

助言をいただきました。本稿の校正は、佐々木理世さんにご協力いただきました。

本プロジェクトは、一般社団法人全日本伝統文化後継者育成支援協会、大阪大学人間科学研究科附属未来共創センター、JST 共創の場形成支援プログラム (COI-NEXT 共創分野・育成型、JPMJPF2106)「大阪大学革新的低フードロス共創拠点」の支援を受けて実施されました。

## 注

1. 本プロジェクトは、大阪大学大学院人間科学研究科附属未来共創センターのオープン・プロジェクトとして2022年度より採択された。学外の研究機関や、瀬戸内地域の民間企業およびNPO等の地域の実践者らとの社会学連携プロジェクトとして実施している。内容およびメンバーの詳細は、プロジェクトのホームページ「地域の食とプラネタリーヘルス」に掲載している。<https://localfoodlab-ph.org/> (最終アクセス: 2023年1月31日)
2. プラネタリーヘルスとは、人と地球の双方の健康を目指す新たなヘルスプロモーションとして、2019年に医学誌Lancetとロックフェラー財団によって設立されたプラネタリーヘルス・アライアンス (拠点: ハーバード大学) から宣言されたものである。一方で、このプロモーションは、プラネタリーバウンダリーを超えないように保護・維持するという、いわば「地球を管理する」という西洋的思想に基づいていることを、私たちは批判的に捉え、本来地球にそなわっている生態学的レジリエンスに注目する重要性を論じている (モハーチ・木村 2022)。
3. 循環型農業は、化学肥料や農薬を適切に施用しながら、廃棄物などを有機資源として活用したうえで環境の負荷軽減を目指す農業体系のことであり、環境保全型農業の一部として位置付けられている。農林水産省が平成6年に発表した「環境保全型農業の基本的考え方」によると、環境保全型農業とは「農業の持つ物質循環機能を生かし、生産性と調和などに留意しつつ、土づくり等を通じて化学肥料、農薬の使用等による環境負荷の軽減に配慮した持続的な農業」であるとされている。
4. 「食の景観」については、学術的な枠組みとして、景観人類学における「フード・スケープ」が参考になる (河合 2020)。

## 参考文献

石毛直道

1986 『食の未来を考える [郷土料理に学ぶ] 食と健康フォーラム』日清食品。

河合洋尚

2020 『景観人類学入門』風響社。

農林水産省

「うちの郷土料理～次世代に伝えたい大切な味～」食文化のポータルサイト。  
[https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k\\_ryouri/about/index.html](https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/about/index.html) . (最終アクセス: 2023年1月31日)

農林水産省

「うちの郷土料理～次世代に伝えたい大切な味～ まつりずし/ばらずし 岡山県」食文化のポータルサイト。 [https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k\\_ryouri/search\\_menu/menu/41\\_1\\_okayama.html](https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/41_1_okayama.html). (最終アクセス: 2023年1月31日)

野瀬光弘、木村友美、坂本龍太

2022 「地域在住高齢者における農作物の取り扱いと健康度との関連性—高知県土佐町のご長寿健診から—」『日本農村医学会雑誌』71(1):31-40.

野林厚志

2019 「地域の食の形成—日本を中心とした産業化の脈絡のなかで」『国立民族学博物館研究報告』44(2):279-289.

保田隆明、保井俊之

2017 『ふるさと納税の理論と実践(地方創生シリーズ)』宣伝会議。

増田寛也

2014 『地方消滅: このままでは896の自治体が消える』中央公論新社。

モーリス・アルヴァックス

1999 『集合的記憶』行路社。

モハーチ・ゲルゲイ、木村友美

2022 「プラネタリーヘルスと食の変革—人と地球の健康から「バックループ」の実験へ」稲村哲也、山極寿一、清水展、阿部健一編著『レジリエンス人類史』京都大学出版会. 419-434.

安田亘宏

2013 『フードツーリズム論—食を活かした観光まちづくり』古今書院。