

<研究ノート>

10年後の「そ菜園」 S氏に見る食物自給の変容に関する覚え書き

古家 晴美

Changes in the Domestic System of Food Supply in the Past Ten Years:

A Case Study in a Village in Central Japan

Harumi FURUIE

以前、拙稿において、自家用野菜の管理がいかにして家族により担われているかについて論じた。(古家1993)10年後、同地(長野県北佐久郡)で再調査に臨んだ筆者を少なからず驚かせたのは、その著しい変貌の様子であった。後継者不足により離農していった人々、離農者から土地の耕作を依頼された人々、JA女性部に始まる「直売所」の出現とそこでの野菜の低価格販売、ひいては、自家用野菜の栽培に対する「意識」の変化などである。生態学的環境の変化もさることながら、これらの一連の変化の中で、最も印象的だったのは、S氏の自家用野菜栽培に対する「意識の変化」であった。

本稿では、10年前からご協力いただいているS氏に焦点を絞り、氏のお菜園の現況を概観する。そして、一人の農業従事者として氏が語るこの10年の変化の様子から、もはや自家のみでは完結し得ない自家用野菜栽培と地域農業との関わりについて若干の考察を加えてみたい¹⁾。

* * * * *

本題に入る前に、本稿でもしばしば比較の対象とされる拙稿(1992年調査)について触れておく必要がある。筆者が指摘した自家用野菜栽培の特徴については、以下のように要約できる。

自家用野菜は、商品作物(野菜)栽培と人の口に入る食物を栽培するという点では共通するものの、対照的な生産メカニズムの下にある。商品作物が、少しでも高値で出荷できるよう旬をはずすという志向性を有す、つまり市場原理を優先させるのとは対照的に、自家用作物は「食べる」ということに最大の注意が払われ、全てが計画されるからだ。すなわち、効率的に「売る」のではなく、もっとも栄養価に富み、おいしい旬の時期に安全に「食べる」ことが出来るように逆算して、播種・植付けの量、時期、耕作面積、畑のローテーションが計画される。そして、そのために様々な趣向が凝らされている。

粕漬けにする瓜は、酒粕が店頭に並ぶ時期にうまく実が熟すように、タイミングを見計

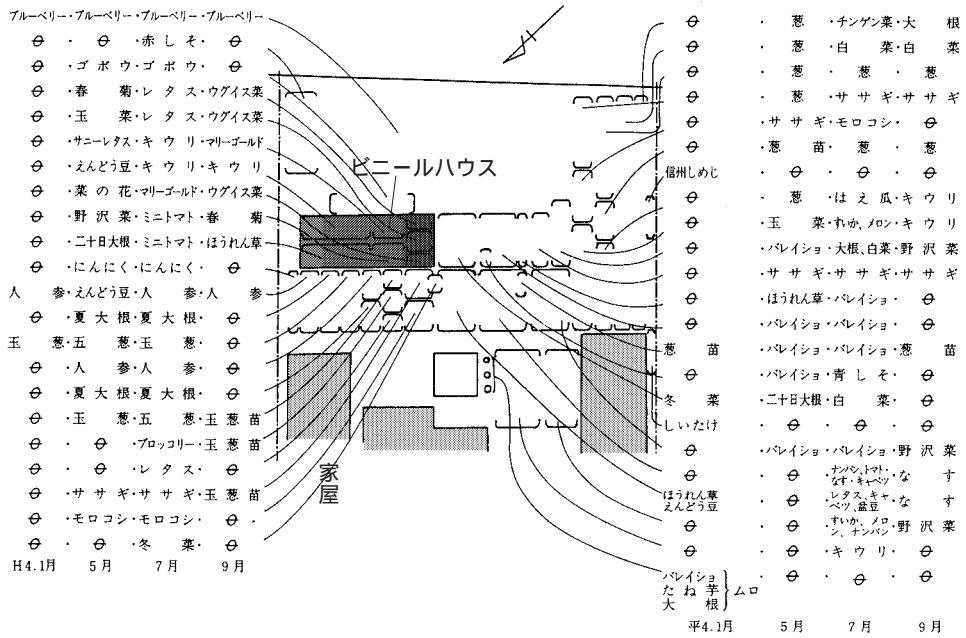


図1 1992年のS氏宅のセンゼーパタケの利用

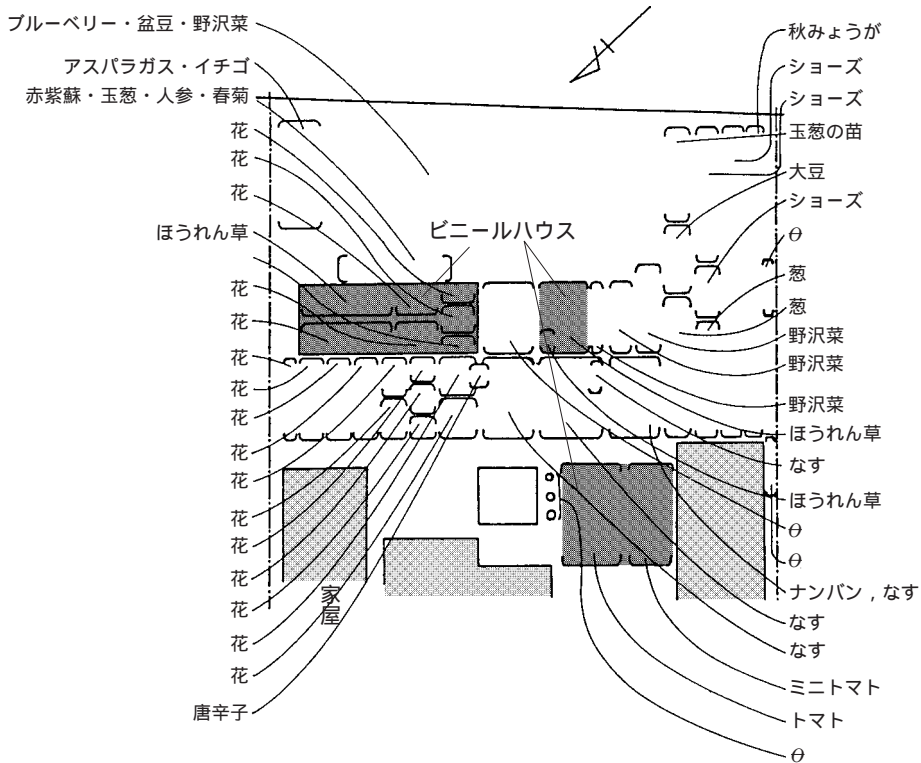


図2 2003年のS氏宅のセンゼーパタケの利用

らい種を播く。大量に収穫しても保存がきかぬトウモロコシは、少しでも長い期間、新鮮なものが食卓に並べられるように、播く時期を4回に分ける。ナスなどは連作障害を避け、小さな耕地に効率的に労働投下することを目的とし、栽培作物のローテーションを定期的にはかる。食卓を変化に富んだ多品種の作物で彩ることができるように、パレーショやトウモロコシの後に大根や白菜を植える。そこには経済的合理性とは全く異なった意味での「作り手の合理性」が存在していた。

と同時に合理性のみでは割り切れない、「食へのこだわり」も共存していた。大根1つ取りあげてみても、市場では「青首大根」へと単一品種化しているのとは対照的に、おろし(シナ大根)・漬物(耐病総太り、いわゆる青首大根)・汁の身(赤筋大根)と用途別に異なる品種のものを栽培している。また、栽培する上で面白味のある作物を選択するなど、商品作物栽培では考えられない「遊び」の要素も含まれている。

出荷時の規格チェックが厳しく、外見が極端に重視される商品作物に対し、変形や虫食いなどの見た目よりも安全性が優先できる自家用野菜が、最小限の農薬投与で生産されていることは夙に知られている。今日、農薬投与が厳しく制限され、傷物野菜もスーパーの店頭に並ぶようになったとは言え、その大半は見目麗しい姿形のものばかり、という事実を否定しがたい。

このような特徴を持つ自家用野菜は、栽培者の食生活において中核を占めてきた。にも拘わらず、それらの野菜を栽培する「そ菜園」における作業内容(時間・役割分担など)を分析すると、商品作物栽培のための農作業の周縁部に位置付けられているに過ぎない。また、その担い手も家族の状況により多様であった。拙稿の趣旨は、このような具体的な資料に基づき、主婦労働を過大評価した柳田国男の論考を再検討することにあつた。(古

家1993)

以上の背景の下で、現在、我々が抱えている、あるいは今後抱えるであろう「食」と「農」の問題、そして「家族」の問題を解明することが本稿の目的である。

1 そ菜園の10年

S氏宅敷地内にあるセンゼーバタケ(そ菜園)の見取り図が以下のものである²⁾。図1(古家1993:152)が1992年、図2が2003年の畑の様子である。

両者を比べると、まず初めに栽培作物の種類が変化していることに気づく。両年の9月の時点での栽培作物を図1の左上から順番に比較対照したのが表1である。(142頁参照)基幹作物であった大根、白菜、ササギ、キウリ(ハエウリ)が、2003年の畑から姿を消している。後述するように、これらの作物は、「自宅前のそ菜園」から「外のそ菜園」へと移動した。ビニールハウスでは、かつてウグイス菜・マリーゴールド・キウイ・春菊・ほうれん草を栽培していたが、現在は様々な花卉類を中心に栽培している。また、10年前にはなかった2棟のビニールハウスが新設されている。

この配置換えは氏自身が、自宅外にセンゼーバタケ(250坪)を拡大したことによる。平成12年度の国勢調査によれば当地域における過去10年間の離農者数は増加傾向にあり、休耕地が目立っている³⁾。S氏は離農する知人に頼まれ、3~4年前より自宅から徒歩7~8分のこの土地を無料で借り受け、センゼーバタケとして使用している。以前は借地料が1反分(300坪)1万円ほどであったが、現在は「土地が荒れないように」耕してさえもらえば借地料はいらない、と言う農家が多い。後継者不在の農家の悩みは深刻である。

S氏が借地で開いたセンゼーバタケ(以下、「外のそ菜園」と呼ぶ)の見取り図が、図3で

表 1 S氏自宅前のセンゼーバタケ活用の変化

1992年	2003年
<p>左上</p> <p>ブルーベリー 空き地 空き地 <ビニールハウスの中> ウグイス菜・マリーゴールド・春菊 ほうれん草 キウイ 空き地・人参・玉葱苗 空き地</p>	<p>ブルーベリー・盆豆(枝豆用大豆)・野沢菜 アスパラガス・イチゴ 赤紫蘇・玉葱苗・人参・春菊 <ビニールハウスの中> 花・ほうれん草</p>
<p>右上</p> <p>大根 白菜・葱・空き地 ササギ 空き地 葱・空き地・キウリ 野沢菜・ササギ・空き地 葱苗 空き地</p> <p>野沢菜 なす 野沢菜・空き地</p>	<p>花 唐辛子</p> <p>秋みょうが ショーズ(ひたし豆用大豆) 玉葱苗 大豆 葱 野沢菜 ナス <ビニールハウス>ほうれん草(7/20までキウリ)</p> <p>ナンバン・丸ナス 丸ナス・ホナス <ビニールハウス設置>トマト・ミニトマト</p>

ある。9月初旬、自宅のセンゼーバタケ(そ菜園)で栽培している野菜のうち収穫可能なものが、赤紫蘇・人参・秋ミョウガ・ナンバン・丸ナス・水ナスなどであるのに対し、「外のそ菜園」では、ササギ・オクラ・モロコシなどが収穫されている。この時点での収穫物からみると、「外」はそれほど多くはない。しかし、畑の様子を比べると、「自宅前」が種を播いて芽が出たばかりの野菜が多く、土がむき出しになっているのに対し、「外」はモロコシ以外にも、サトイモ、サツマイモ、カボチャ、地豆、大豆、キクイモ、ヤーコンなどの葉が青々と生い茂っている。「自宅前」に比べて、明らかに「勢い」が感じられた。また、大根、白菜、ササギなども「外」で栽培されている。

10年前と比べ、「自宅前」では、花卉類の栽培が大幅に増加した。以前は虫除け用にマリーゴールドが植え込まれ、桜や梅などの庭木以外は、切り花として自宅に飾る花が、野菜の間にまばらに見受けられる程度であった。ところが、現在、これらの花卉類に商品価値が発生している。自宅での観賞以外に、花束にして「直売所」へ持って行けば、新たな現金収入に結びつく。S氏の自宅前宅のセンゼーバタケでは、Mさん(S氏の息子さんの配偶者)が積極的に花卉栽培に取り組んでいる。

近頃、栽培を開始した作物をいくつかあげるとすれば、今年は「外のそ菜園」に「キクイモ」を植えた。最近、血糖値をコントロールする健康食品として注目され、この地域でも流行し始めている。S氏宅では、Mさんが

ヤーコン	キクイモ	
大豆		
キササギ	モロコシ	
大豆		
カボチャ ふき		
カボチャ	黄大豆	ササギ
	サツマイモ	
里芋	モロコシ	
モロコシ		
ハエウリ	オクラ	
	キササギ 漬け瓜	
地豆（落花生）	モロコシ	
辛味大根		
白菜		
大根		
葱	葱	リンゴの苗

図3 自宅外部にあるセンゼーバタケ（外のそ菜園）の見取り図

川の土手に野生していたものを引き抜いて来て、S氏に植えるよう頼んだ。これは北米原産で、文久年間（幕末）にはすでに日本へ渡来していたというキク科の多年草である。地下茎部分の味噌漬は、長野県でも郷土食として親しまれてきた。S氏も子供の頃、これをブタイムと呼び、家人は自宅で栽培して漬けていた。生のまま丸ごと漬け込むと、サクサ

クとした食感の漬物が出る。健康志向による食材の「復活」とでもいえようか。S氏は、数十年ぶりに、このキクイモに再会し、栽培し始めた。

このほかに、新種のじゃが芋の「きたあかり」と「レッドムーン」が、このあたりでは流行している。きたあかりは、男爵の改良品種である。芽がピンク色で、中身が黄色く甘

味があり、ホクホクした食感を持つ。一方、メークイン系のレッドムーンは、外皮が深紅、中身がクリーム色で、サツマイモに似た外見であるが、味は全く異なり、煮崩れしにくい。いずれもスーパーなどの店頭では、滅多に目にすることはないものだ。蕪のような丸い形をした辛味大根もそばの薬味として最近、流行っている。当地域には以前から「シナ大根」と呼ばれた小ぶりのおろし大根があったが、それに比べ辛味がかなり強い。ワサビにも負けないほど辛いとも言われ、高齢者の方たちからは「辛すぎる」と評されているが、「直売所」にも並んでいる。珍しい野菜としては、丸いズッキーニ（フランスでは、日常的に入手可能）など、普段、店頭であまり見かけないような輸入野菜も多く導入されていた。

一方、この10年でS氏が栽培をやめた野菜の一覧表が、表2である。ゴボウをはじめ、レタス、ウグイス菜、にんにく、冬菜、チンゲン菜、玉菜（キャベツ）、ニラ、メロン、青紫蘇と10種類前後の作物を作らなくなっている。栽培をやめた作物の中に、メロンが入っているが、厳密には現在でも栽培している。Mさんが、植木鉢で栽培し、現在も果実が2つなっている。S氏の目から見ると、これはあまりにも小規模なため、「栽培」の範疇に入らないようだ。家族員数が減った現在、このような都市型の「家庭」菜園的な栽培方法も柔軟に取り入れる合理的選択、生活の知恵が求められている。

氏は10年前、葱、人参、野沢菜、大豆、あずきなどの自家採種を行っていたが、現在は全く行っていない。「新しい種を買ったほう

表2 1992年～2003年の間にそ菜園での栽培を中止した作物

作物名	中止時期 (2003年調査)	理由
ゴボウ	今年から	一冬食べ続けるのが、飽きてしまうので嫌になった。収穫後の手間(洗って茹でる)も面倒に感じた。
レタス	3年前	
ウグイス菜	5～6年前	
にんにく	7～8年前	
冬菜	5～6年前	
葱	4～5年前	★買って食べたほうがよい。
チンゲン菜	4～5年前	
玉菜(キャベツ)	4～5年前	★直売所で100円で買ってくる。苗が57円もする上に、手間暇かけて育てるのは、100円で買えるのにはかばかしい。
ニラ	昨年	
メロン	4～5年前	土がメロン栽培にあわないので、味がよくない。それでも孫達が小さかった頃は、味は気にせずたくさん食べた。大人になると、まずくて食べない。みんな贅沢になった。
青紫蘇	9年前	

が、古い種よりも育ちがいい」ということ
 であった。このようにセンサーバタケの作物
 だけ見ても、新旧交替が著しい。

一方、図4は1992年と2003年のそ菜園にお

ける作物栽培カレンダーである。図のカッコ
 内は、2003年にカレンダーに変更があった作
 物で、それ以外は、10年間、基本的に同じ時
 期に栽培を続けている。

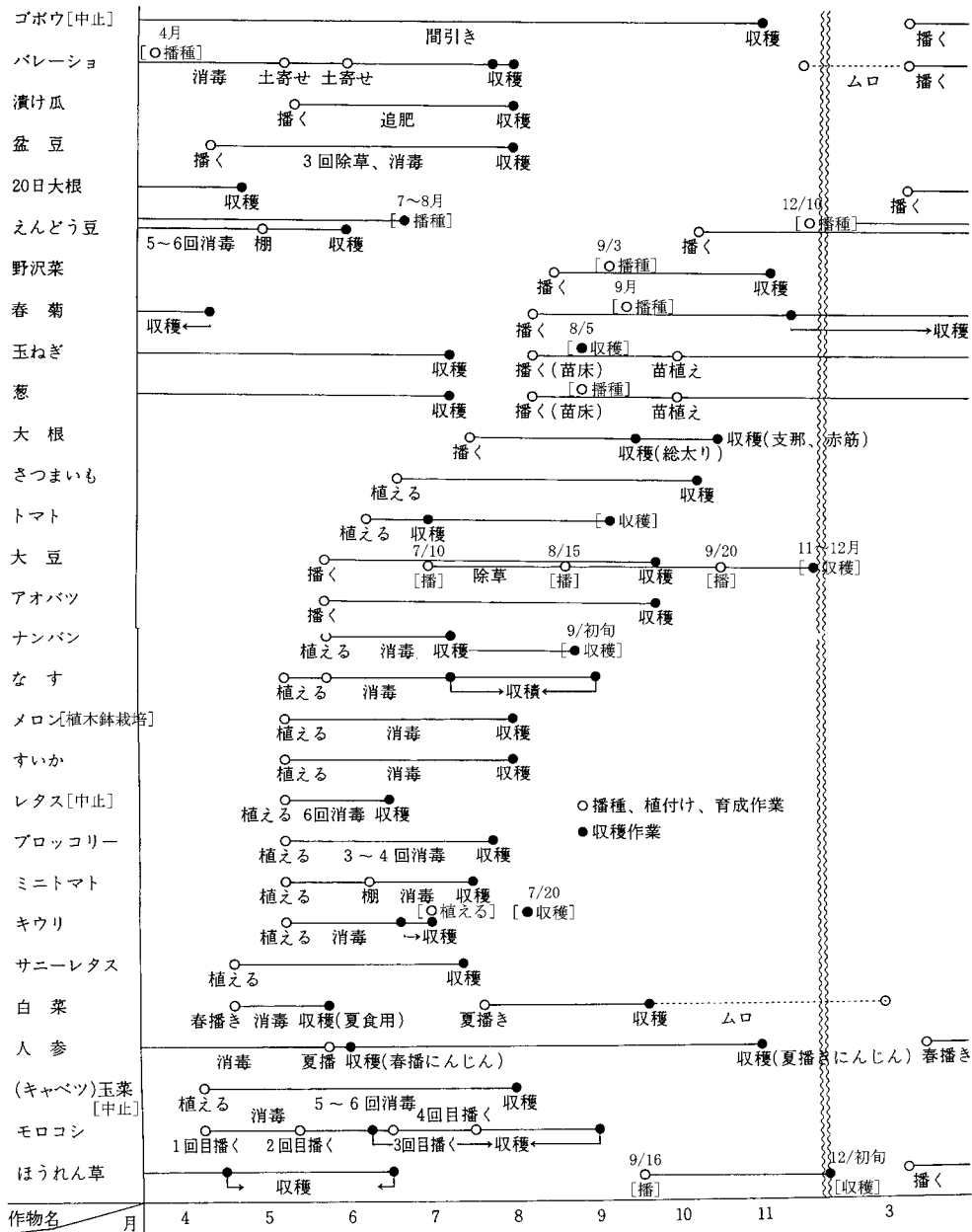


図4 S氏宅の1992年、2003年のセンサーバタケの主な作物の栽培カレンダー

10年前はナス、レタス、ブロッコリー、ミニトマト、すいか、メロンなどの苗と共にキュウリの苗も5月20日頃に植え付けていたが、現在は7月初旬に、すでにかなり大きくなった苗を買ってきて植付け、7月20日頃に収穫している。一昨年、昨年は大雪だったので、5月に植えた苗が、霜にやられてしまったからだ。

今年は8月の末まで毎日、雨天が続いたため、ハエウリ（地這えのキュウリ）が発育過多となり、ズッキーニのような大きさになってしまったので捨てた。人参も同様で、通常、このように大きくなると実が割れてしまうが、今年は雨で水分補給は十分だったため、それは免れた。しかし、商品としての規格からはずれたので、買い手が容易に見つからなかった。Mさんがどうしようかと頭を抱え、「直売所」で相談したところ、学校給食にまわしたらどうか、という助言を得た。その結果、無事、学校側へ売却された。

以上、この10年で農業経営のあり方、異常気象など様々な変化が生じた。上述した資料から「そ菜園」も少なからずその影響を受け、変化してきた様子が読み取れる。

2 食と農

10年前、拙稿では、食物を「作る」という概念を、単に調理するという意味に限定するのではなく、畑の割り付け、播種・植付けの時期と量の計画に始まり、実際の播種・植付け・棚づくり・間引き・除草・収穫・調理・分配・贈答までを含めた一連の行為として位置付けた。総生産量を算出するに際しても、長期に亘り食べ続けるため、秤にかけて全体の重さを量るといったことはない。例えば、ほうれん草の場合、1回の播種で1坪から300グラムの葉を10回ほど収穫して食べている。播種がビニールハウスで2回、センゼーパタケで2回の計4回で、2坪だから、家族7人で年間に300グラム×10回×4回×2坪で24

キログラムのほうれん草を消費している（贈答や廃棄分も含めて）、という形で算出された。

前述したように、自家用作物を「作る」『農』は、『食』べることと表裏一体の関係にある。まず初めに、この10年間のS氏の食生活を振り返ると、表3と表4（148、149頁）の献立表に見られるように基本的に大きな変化はない。米飯と自家用の大根、人参、馬鈴薯、白菜、葱を使った具だくさんの味噌汁、そして、自家用のキュウリ、白菜、ミョウガの漬物、あるいは梅漬けに、魚もしくは肉、ハム、卵を中心としたおかずが1～2品付いたもので、栄養のバランスがとれた極めて健康的な献立である。使用する野菜の大半は、自家用に栽培したものであった。

次にそ菜園における作業の役割分担について、1992年と2003年度を比較したのが、表5（150頁）である。現在のところ、播種・植付け・間引き・除草・棚・施肥に関しては、基本的にS氏が全面的に任せられ、10年前とほとんど変更はない。しかし、収穫作業に関しては、ほうれん草、なす、トマト、ミョウガ、春菊、ミニトマトなどの場合、Mさん（S氏の息子さんの配偶者）が加わるようになってきている。

また、実際の作業担当者にほとんど変化がないとは言うものの、この表には掲載されていないキクイモ、ヤーコン、きたあかりやレッドムーンなどのじゃが芋や、辛味大根など新たな作物を畑で栽培することを最初に提案したのは、Mさんであった。人参の売却時と同様、「直売所」が情報交換の場として重要な役目を果たし、MさんはそこからS氏宅に新たな情報をもたらしていることを見逃すことは出来ない。

10年前の調査時にも感じたことだが、農家の人々は新種野菜の流行にはかなり敏感である。その詳細については別稿で記すが、まだ市場に出回っていない多種類の新種野菜が、

表3 1992年のS氏宅の老夫婦の献立

日付・食事	メニュー	使用した材料(下線は自給作物)
1992.11.11 (水) 朝食	ご飯、みそ汁、野沢菜漬、 たくあん漬、白菜漬、煮物、 大根おろし、焼魚	米、 <u>みそ</u> 、 <u>大根</u> 、 <u>人参</u> 、 <u>白菜</u> 、豆腐、 <u>しめじ</u> 、 <u>野沢菜</u> 、サンマ、イカ、塩、 しょうゆ
昼食	ご飯、みそ汁、野沢菜漬、 たくあん漬、白菜漬、煮物、 大根おろし、焼魚	米、 <u>みそ</u> 、 <u>大根</u> 、 <u>人参</u> 、 <u>白菜</u> 、豆腐、 <u>しめじ</u> 、 <u>野沢菜</u> 、サンマ、イカ
夕食	ご飯、みそ汁、野沢菜漬、 たくあん漬、白菜漬、煮物、 大根おろし、焼魚	米、 <u>みそ</u> 、 <u>大根</u> 、 <u>人参</u> 、 <u>白菜</u> 、豆腐、 <u>しめじ</u> 、 <u>野沢菜</u> 、サンマ、イカ
1992.11.12 (木) 朝食	ご飯、みそ汁、たくあん漬、 白菜漬、野沢菜漬、煮物、 焼イカ	米、 <u>みそ</u> 、 <u>大根</u> 、 <u>人参</u> 、 <u>葱</u> 、豆腐、 <u>じゃがいも</u> 、イカ、しょうゆ
昼食	ご飯、みそ汁、たくあん漬、 白菜漬、野沢菜漬、煮物、 焼イカ	米、 <u>みそ</u> 、 <u>大根</u> 、 <u>人参</u> 、 <u>葱</u> 、豆腐、 <u>じゃがいも</u> 、イカ
夕食	ご飯、みそ汁、たくあん漬、 白菜漬、野沢菜漬、煮物、 焼イカ	米、 <u>みそ</u> 、 <u>大根</u> 、 <u>人参</u> 、 <u>葱</u> 、豆腐、 <u>じゃがいも</u> 、イカ
1992.11.13 (金) 朝食	ご飯、みそ汁、たくあん漬、 白菜漬、野沢菜漬、サンマ、 キャベツのバター炒め	米、 <u>みそ</u> 、 <u>大根</u> 、 <u>人参</u> 、 <u>玉ねぎ</u> 、豆腐、 <u>冬菜</u> 、 <u>キャベツ</u> 、 <u>バター</u> 、 <u>白菜</u> 、 <u>野沢菜</u> 、サンマ、塩
昼食	ご飯、みそ汁、たくあん漬、 白菜漬、野沢菜漬、助そう だら、キャベツのバター炒め	米、 <u>みそ</u> 、 <u>大根</u> 、 <u>白菜</u> 、 <u>野沢菜</u> 、助 そうだら、 <u>人参</u> 、 <u>玉ねぎ</u> 、豆腐、 <u>冬</u> <u>菜</u> 、しょうゆ
夕食	ご飯、みそ汁、たくあん漬、 白菜漬、野沢菜漬、鯉のうま 煮、キャベツのバター炒め	米、 <u>みそ</u> 、 <u>大根</u> 、 <u>人参</u> 、 <u>玉ねぎ</u> 、豆腐、 <u>冬菜</u> 、 <u>キャベツ</u> 、 <u>バター</u> 、 <u>白菜</u> 、 <u>野沢菜</u> 、 <u>鯉</u> 、しょうゆ、みりん
1992.11.14 (土) 朝食	ご飯、みそ汁、野沢菜漬、 白菜漬、煮もの、鯉のうま 煮	米、 <u>みそ</u> 、 <u>大根</u> 、 <u>人参</u> 、 <u>玉ねぎ</u> 、 <u>白</u> <u>菜</u> 、 <u>野沢菜</u> 、もやし、豚肉、 <u>ブロッ</u> <u>コリー</u> 、 <u>鯉</u>
昼食	ご飯、みそ汁、白菜漬、野 沢菜漬、煮物、鯉のうま煮	米、 <u>みそ</u> 、 <u>大根</u> 、 <u>人参</u> 、 <u>玉ねぎ</u> 、 <u>白</u> <u>菜</u> 、もやし、豚肉、 <u>ブロッコリー</u> 、 <u>鯉</u>
夕食	ご飯、みそ汁、白菜漬、野 沢菜漬、煮物、鯉のうま煮、 おから	米、 <u>みそ</u> 、 <u>大根</u> 、 <u>人参</u> 、 <u>玉ねぎ</u> 、 <u>白</u> <u>菜</u> 、もやし、豚肉、 <u>ブロッコリー</u> 、 <u>鯉</u> 、おから、油、 <u>葱</u> 、油揚げ、 <u>しめじ</u>
1992.11.15 (日) 朝食	ご飯、みそ汁、たくあん、 白菜漬、野沢菜漬、プリの 塩焼き、バター炒めキャベツ	米、 <u>みそ</u> 、 <u>大根</u> 、 <u>人参</u> 、 <u>白菜</u> 、 <u>しめ</u> <u>じ</u> 、豆腐、プリ、 <u>キャベツ</u> 、 <u>野沢菜</u> 、 塩、バター
昼食	ご飯、みそ汁、たくあん、 白菜漬、野沢菜漬、プリの 塩焼き、バター炒めキャベツ	米、 <u>みそ</u> 、 <u>大根</u> 、 <u>人参</u> 、 <u>白菜</u> 、 <u>しめ</u> <u>じ</u> 、豆腐、プリ、 <u>キャベツ</u> 、 <u>野沢菜</u>
夕食	ご飯、みそ汁、たくあん、白菜 漬、野沢菜漬、鮭のバター焼 き、キャベツのバター炒め	米、 <u>みそ</u> 、 <u>大根</u> 、 <u>白菜</u> 、 <u>人参</u> 、 <u>しめ</u> <u>じ</u> 、豆腐、 <u>鮭</u> 、 <u>キャベツ</u> 、 <u>野沢菜</u> 、 バター、塩

表 4 2003年のS氏の献立表

月日・曜日	メニュー	使用した食材(下線は自給作物)
9月22日(月) 朝食	ご飯、味噌汁、煮物、オクラ、 半熟卵	米、 <u>白菜</u> 、 <u>葱</u> 、 <u>大根</u> 、 <u>人参</u> 、 <u>パレーシ</u> <u>ヨ</u> 、 <u>豆腐</u> 、 <u>ナス</u> 、 <u>キウリ</u> 、 <u>オクラ</u> 、卵
昼食	煮物、支那そば(インスタント) いわし	インスタントラーメン、いわし、 いわし
夕食	ご飯、味噌汁、煮物、キウリの酒 粕和え、烏賊のおろしあえ	米、 <u>白菜</u> 、 <u>葱</u> 、 <u>大根</u> 、 <u>人参</u> 、 <u>パレーシ</u> <u>ヨ</u> 、 <u>豆腐</u> 、 <u>ナス</u> 、 <u>キウリ</u> 、 <u>烏賊</u> 、 <u>酒粕</u>
9月23日(火) 朝食	ご飯、味噌汁、漬物、梅漬け	米、 <u>白菜</u> 、 <u>葱</u> 、 <u>大根</u> 、 <u>人参</u> 、 <u>パレーシ</u> <u>ヨ</u> 、 <u>豆腐</u> 、 <u>ナス</u> 、 <u>キウリ</u> 、 <u>梅</u>
昼食	ご飯、味噌汁、天ぷら(葱、桜海 老、なす、サツマイモ、ナンパン)	米、 <u>白菜</u> 、 <u>葱</u> 、 <u>大根</u> 、 <u>人参</u> 、 <u>パレーシ</u> <u>ヨ</u> 、 <u>豆腐</u> 、 <u>桜海老</u> 、 <u>ナス</u> 、 <u>サツマイモ</u> 、 <u>ナンパン</u>
夕食	煮込みうどん、さんま	うどん、さんま
9月24日(水) 朝食	ご飯、味噌汁、ハム、漬物(キウ リ、ナス)	米、 <u>白菜</u> 、 <u>葱</u> 、 <u>大根</u> 、 <u>人参</u> 、 <u>パレーシ</u> <u>ヨ</u> 、 <u>豆腐</u> 、 <u>ナス</u> 、 <u>キウリ</u>
昼食	ご飯、味噌汁、ソーセージ、鮭、 鯖、漬物、豚肉	米、 <u>白菜</u> 、 <u>葱</u> 、 <u>大根</u> 、 <u>人参</u> 、 <u>パレーシ</u> <u>ヨ</u> 、 <u>豆腐</u> 、 <u>ナス</u> 、 <u>キウリ</u> 、 <u>ソーセージ</u> 、 <u>鮭</u> 、 <u>鯖</u> 、 <u>豚肉</u> 、
夕食	ご飯、味噌汁、ビール、鮭、蛸、 ハム、漬物、煮物	米、 <u>白菜</u> 、 <u>葱</u> 、 <u>大根</u> 、 <u>人参</u> 、 <u>パレーシ</u> <u>ヨ</u> 、 <u>豆腐</u> 、 <u>ナス</u> 、 <u>キウリ</u> 、 <u>鮭</u> 、 <u>蛸</u> 、 <u>ハ</u> <u>ム</u> 、 <u>肉</u>
9月25日(木) 朝食	ご飯、味噌汁、漬物、梅漬け、焼 き海苔、卵焼き、鮭	米、 <u>白菜</u> 、 <u>葱</u> 、 <u>大根</u> 、 <u>人参</u> 、 <u>パレーシ</u> <u>ヨ</u> 、 <u>豆腐</u> 、 <u>ナス</u> 、 <u>キウリ</u> 、 <u>鮭</u> 、 <u>梅</u> 、 <u>海</u> <u>苔</u> 、 <u>卵</u>
昼食	ご飯、味噌汁、漬物、煮物	米、 <u>白菜</u> 、 <u>葱</u> 、 <u>大根</u> 、 <u>人参</u> 、 <u>パレーシ</u> <u>ヨ</u> 、 <u>豆腐</u> 、 <u>ナス</u> 、 <u>キウリ</u> 、 <u>ナンパン</u> 、 <u>鱈</u> 、 <u>昆布</u>

古家晴美：10年後の「そ菜園」

夕食	うどん、漬物、葱、大根おろし、きのこの和え物	うどん、 <u>ナス</u> 、 <u>キウリ</u> 、 <u>葱</u> 、 <u>大根</u> 、きのこのこ
9月26日(金) 朝食	ご飯、味噌汁、漬物、卵焼き、さんま、真だら	<u>米</u> 、 <u>白菜</u> 、 <u>葱</u> 、 <u>大根</u> 、 <u>人参</u> 、 <u>パレーシヨ</u> 、 <u>豆腐</u> 、 <u>ナス</u> 、 <u>キウリ</u> 、卵、さんま、真だら
昼食	うどん(インスタント)、味噌汁、漬物、卵焼き、さんま、真だら	うどん、 <u>米</u> 、 <u>白菜</u> 、 <u>葱</u> 、 <u>大根</u> 、 <u>人参</u> 、 <u>パレーシヨ</u> 、 <u>豆腐</u> 、 <u>ナス</u> 、 <u>キウリ</u> 、卵、さんま、真だら
夕食	ご飯、味噌汁、鮭、パレーシヨ煮付け	<u>米</u> 、 <u>白菜</u> 、 <u>葱</u> 、 <u>大根</u> 、 <u>人参</u> 、 <u>パレーシヨ</u> 、 <u>豆腐</u> 、 <u>ナス</u> 、 <u>キウリ</u> 、鮭
9月27日(土) 朝食	ご飯、味噌汁	<u>米</u> 、 <u>白菜</u> 、 <u>葱</u> 、 <u>大根</u> 、 <u>人参</u> 、 <u>パレーシヨ</u> 、 <u>豆腐</u>
昼食	ご飯、味噌汁、漬物、さんま	<u>米</u> 、 <u>白菜</u> 、 <u>葱</u> 、 <u>大根</u> 、 <u>人参</u> 、 <u>パレーシヨ</u> 、 <u>豆腐</u> 、 <u>ナス</u> 、 <u>キウリ</u> 、さんま
夕食	ご飯、味噌汁、漬物、牛肉と白菜の油炒め、オクラ	<u>米</u> 、 <u>白菜</u> 、 <u>葱</u> 、 <u>大根</u> 、 <u>人参</u> 、 <u>パレーシヨ</u> 、 <u>豆腐</u> 、 <u>ナス</u> 、 <u>キウリ</u> 、牛肉、白菜、オクラ
9月28日(日) 朝食	ご飯、味噌汁、漬物、鯖、鱈の干物、卵焼き、梅漬け	<u>米</u> 、 <u>白菜</u> 、 <u>葱</u> 、 <u>大根</u> 、 <u>人参</u> 、 <u>パレーシヨ</u> 、 <u>豆腐</u> 、 <u>ナス</u> 、 <u>キウリ</u> 、鯖、鱈、卵、梅
昼食	ご飯、味噌汁、漬物、さば缶	<u>米</u> 、 <u>白菜</u> 、 <u>葱</u> 、 <u>大根</u> 、 <u>人参</u> 、 <u>パレーシヨ</u> 、 <u>豆腐</u> 、 <u>ナス</u> 、 <u>キウリ</u> 、さば缶
夕食	ご飯、味噌汁、漬物、うなぎ、竹輪	<u>米</u> 、 <u>白菜</u> 、 <u>葱</u> 、 <u>大根</u> 、 <u>人参</u> 、 <u>パレーシヨ</u> 、 <u>豆腐</u> 、 <u>ナス</u> 、 <u>キウリ</u> 、竹輪

試作も兼ねてかなりの数、そ菜園で栽培されている。そこで淘汰されるもの、あるいは農村独自の手作り食生活の中に融合していくもの、市場に出回るものと様々である。しかし、そこには「イナカ」の一言に象徴されるような、時代を後追いつけるイメージはない。

むしろ、ファッション感覚と近似した先端的な情報交換が頻繁に行われている。

自家用野菜の栽培がS氏の生活全体の中で、どの程度の比重を占めるかを見るために、この10年の生活時間を比較したのが、図5と図6(152頁)である。起床時間が4時半

表5 1992年及び2003年の食物を「作る」過程における作業分担表(S氏宅)

△S氏 ○S夫人 ☆息子 ⊗嫁 ■孫
(他界) (独立)

作物名	計画		播種 植付	間引 除草	棚	施肥 消毒	収 穫	調 理	調 理 法
	時期 量	場所							
パレーショ	△	△	○→△			△	○→△	○→△	みそ汁、煮物
ゴボウ[中止]	△	△	○△→△	○→△			○→△	○→△	キンピラ、みそ漬
ほうれん草	△	△	△				○→△	○→△	おひたし
20日大根	△	△	○△→△				○→△		葉をとってみそをつけ生食
モココシ	△	△	△■			△	○→△		ふかす
人参{短長}	△	△	△	○△→△		△	○→△	○	みそ汁、おでん、煮物
白菜{冬}	△	△	△	○△→△		△	○→△	○	漬物トキヅケ、みそ汁、炒めもの、鍋物
キウリ{棚}	△	△	△		△	△	☆[△]	○△	生食、塩漬、粕漬、瓜もみ
なす	△	△	△			△	○→△	○	漬物、炒めもの、みそ汁
トマト	△	△	△		△	△	○→△	○	生食
葱	△	△	○→△	○→△		△	○→△	○	鍋物、みそ汁
ナンバン	△	△	△			△	○→△	○	あぶる、炒めもの
アオバツ{ひたし}	△	△	△				○→△	○	ひたし豆
さつまいも	△	△	△				△	○	ふかす、天ぷら
大根	△	△	△	○→△	△	△	○△→△	○→△	みそ汁、漬物、おろし
白菜	△	△	△	△	△	△	△	○	みそ汁
野沢菜	△	△	○△→△	○△→△		△	○△→△	○	漬物
漬け瓜	△	△	○△→△	○△→△		△	○→△	○	粕漬
玉ねぎ	△	△	△			△	△	○	みそ汁、炒めもの
ウグイス菜[中止]	△	△	△	○		△	△	○	みそ汁、おひたし
ミョウガ	△	△	△				○△	○	梅漬、キウリの塩もみ
ササギ	△	△	○→△		△		○	○	さや入りみそ汁
にんにく[中止]	△	△	△				△	○	薬味、漬物、虫よけ
玉菜(キャベツ)	△	△	△			△	△	○	生食、バター炒め、みそ汁
春菊[中止]	△	△	△				△	○	おひたし、鍋物
サニーレタス	△	△	△				△	○	生食、炒めもの
えんどう豆	△	△	△		△	△	△	○	みそ汁、炒めもの
ミニトマト	△	△	△		△	△	△	○	生食
ブロッコリー	△	△	△			△	△	○	ふかす
レタス[中止]	△	△	△	△		△	○	○	生食
盆豆	△	△	△			△	△	○	ゆでてビールつまみ
すいか	△	△	△			△	△	○	生食
メロン[植木鉢栽培]	△	△	△			△	△	○	生食
ちんげん菜[中止]	△	△	△	△		△	△	○	肉野菜炒め
水蜜桃	☆	☆	☆	選	定	△	△		生食
カリン	☆	☆	☆	選	定	△	△		果実酒、砂糖漬
大豆	△	△	△				△	○	みそ
梅	△	△	△			△	△	△	梅漬け
しそ[→赤しそ]	△	△	多年草				△	△	梅漬け
しいたけ[中止]	△	△					△	○	煮物、炒めもの、鍋もの
蕨(しめじ)[中止]	△	△					△	○	みそ汁

から6時へと遅くなり、朝食前のそ菜園での仕事がなくなっている。昼休みも1時間から4時間になっている。午前と午後の主な畑仕事は、田んぼではなくそ菜園になり、帰宅時間も2時間半ほど早くなっている。生活時間を比較して、顕著に読み取れる変化の1つは、商品作物を栽培していた田畑での労働時間が、大幅に減少したことである。10年前はそ菜園と田んぼでの労働時間を合計すると、約13時間であったのに対し、現在は4時間半である。しかし、このような状況を、高齢化に伴う体力の低下がもたらした結果として単純に割り切れることは出来ない。なぜなら、そ菜園における労働時間は、2時間半から4時間半（この中には自家用の田んぼの水かけも含まれるので、実質的には若干増えた程度）となり、決して減ってはいないからだ。

S氏宅では、これまで米を商品作物としてS氏が栽培を担当していたが、現在、米は自家用と贈答用に切り替えた。田んぼの面積を10年前の半分の1反6畝（16a）に減らし、残りの半分は単価の高いりんごの畑にした。また、りんご栽培を含めた農業の主たる担い手が、S氏から息子さん夫婦の手に移ったことも、氏の栽培にかかる労働時間を大幅に短縮した理由の1つとしてあげられる。

以上、『食』と言う視点から『農』を見ると、この10年の間には様々な変化が認められる。しかし、筆者が最も驚いたのは、このような背景のもとで、食物自給に対するS氏の考え方に大きな変化が生じたことであった。前述した「直売所」の出現により、作るよりも買うことを選ぶ価値観がS氏の中に芽生えてきたのである。

今回の調査で最も気にかかったのは、S氏がいくつかの作物の栽培を「中止した理由」である（表2参照）。筆者は当初、氏が現在79歳の高齢で体力的な限界を感じたためではないかと、勝手に推察していた。しかし、氏を確認したところ、その直接的原因は、体力

とは全く別のところに存在していた。S氏によれば、「多少、ズク（気力・根気）がなくなったために、これまでやってきたいくつかの作業をやめたことはある」ものの、栽培中止の主な理由は、ズクの問題ではない。止めた最大の原因は、「野菜の低価格販売」により耕作意欲が喪失したことにある、という。

例えば、キャベツ1つとっても、苗を買うのに1株57円もする。それを手間暇かけて育てたら、「直売所」で売っている100円では、到底、採算がとれない。出荷用作物の中でも、規格からはずれたものや色、形など外見がいま1つ美しくないもの、キズモノなどのいわゆる「ハブキ」は安価で売却される。あるいは自家用に少し早めに収穫し、出荷する10箱単位の数が揃わなくとも「直売所」ならば売却できる。流通の手数料分の価格は必然的に安くなる訳だ。そ菜園でそれだけの労働を投下するならば、買ったほうがまだ、と言うS氏の至極、もっともな発言には返す言葉もない。「そういう風に百姓は変わっちゃっただよ・・・」とS氏はつぶやく。このような感想はS氏以外にもしばしば聞かれる。

筆者は、かつて、自家用野菜を栽培する理由についてS氏に尋ねたことがある。最も印象的だったのは、（耕作放棄して）「先祖伝来の田畑を荒らさないため」という氏の答えであった。田畑の開墾には莫大な時間と労力を要するが、1年も放っておけば、あっという間に荒れ野と化してしまう。当時、70歳だったS氏の耕作意欲を掻き立てたのは、このような一種の「使命感」にも似た感情だったかも知れない。実際、S氏が3～4年前から耕している「外のそ菜園」も、隣の畑からタンポポの種が飛んできて、当初は雑草が生い茂った状態で大変だった。1年に3～4回トラクターで土を起こさないと、使える状態にならない。もはや耕運機では小さすぎて、十分に耕せないため、最近ではトラクターの使

用が大半で、耕運機を使う人はほとんどいなくなりました。

しかし、農業従事者の多くが高齢化し、「使命感」ばかりでは立ち向かえぬ、厳しい現実に直面せざるを得なくなっている。

1994年(平成6年)にJA女性部からスタートした「直売所」は、このような状況下で大きな成長を遂げた。この「直売所」は「自主出荷、自主販売」を基本に運営され、約200名の会員から徴収する会費1000円と売上の15%を販売手数料を運転資金として経営されている。この直売所では、すべての作物に生

産者の名前が入り、かつ非常に安価で多種多様な作物を提供している。S氏に「自分で作るのは、ばかばかしい」とまで思わせるほどに、この「直売所」は地域に大きな影響を与えるようになった。ここへ野菜を持って行けば、一袋100円で売れる。

「直売所」の出現は、ある意味でS氏がセンサーバタケをやる気を削ぐ結果となったが、農村女性の立場から見た場合、女性の起業の基地として、現金収入をもたらす有効な手段となっている。専門化し、俸給生活者のような安定収入がなくなった現在、「どこか

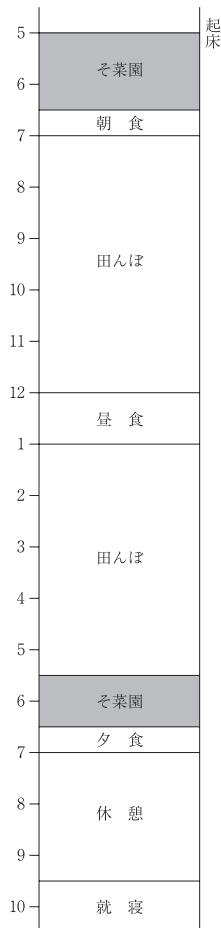


図5 1992年のS氏の生活時間(農繁期)

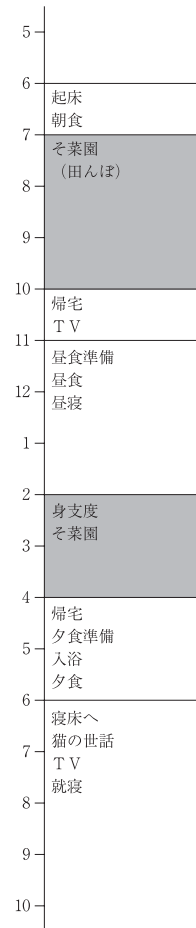


図6 2003年のS氏の生活時間

で稼がなきゃ、子供が大きくなんねー。」とS氏は言う。

他方では、農業後継者不足により、離農者から取り残された休耕地が発生するという深刻な事態に見舞われている。これはこの地域に限ったことではなく、日本全土に共通して見られる現象であろう。S氏周辺を見渡してみても、50代までの後継者はどうか健在であるものの、それ以下の世代になると先細りとなる。S氏自身、「外のそ菜園」について、トウモロコシよりも上の斜面（キササギ、キクイモ、ヤーコン）は来年は作らないかもしれない、と言っている。つまり、畑を半減させる可能性があることを示唆している。

首都圏で就職した若者の場合、「ベト（土、土地）はいらないと言って戻ってこない」ケースが多いという。世の中全般に、イエよりも個人の価値観を選択優先させる傾向が明確になってきている。現在、従来のイエ優先の論理一辺倒ではない、個人の感性に訴えかけると同時に安定した収入が見込めるような農業が切実に求められている。現にこの地域の農業も転換期を迎え、新たな展開を見せている。町の農政課が中心となり、滞在型市民農園と称する宿泊施設つきの貸し農園や地場産品を使ったレストランの経営に乗り出している。

S氏は過去を振り返り、「養蚕は1970年代まで続いていた。非常に生活に密着していた（S氏によれば、寝ている時に蚕の糞が天井から降ってきた）が、30年後の現在、外国生産に取って替われ、国内生産は皆無に近い状態にある。このような変化を当時、誰が予想しただろうか」と言う。そして、「40年後の日本において、米も同じような末路を辿ることになるのではないが、その頃には皆な、外国産の米を食べているのではないか」と苦言を呈する。

果たしてS氏の言うような将来が40年後に待ち構えているのであろうか。食のグローバ

リゼーション、遺伝子組換えなどが、現代における世界的規模の食の流通、最先端の食品科学技術として注目されている。他方、それに対抗する形で地産地消、スローフード運動など様々な運動が展開され、食の安全性への疑問が投げかけられている。

今回の再調査により、自家用野菜の栽培が自家の生産消費のリングの外部とも広く関わりつつあることを実感した。無論10年前も、自家採種以外に購入していた種苗収穫や作物の直売もあり、自己完結的であった訳ではない。しかし、現在、安価な野菜を提供する市場原理が深く介入しつつあるという状況が明らかとなった。と同時に、「直売所」の設立により、農村女性と地域経済を結ぶ活躍の場が新たに誕生したことも事実である。今後、この2点について、より詳細に検討し、21世紀における食と農そして、家族のあり方について考えていきたいと思う。

本稿執筆にあたり、S氏をはじめ、S氏のご家族そして立科町役場の皆様には大変お世話になりました。記して謝意を表したいと思います。

注

- 1) 本稿でインフォーマントをS氏一人に絞ったのは、筆者の特定な意図によるというよりも、不可避の状況から生み出された結果による。当時の主なインフォーマントであった方々が比較的高齢だったこともあり、非常に残念なことだが、他界されたり、病床に伏せていらっしまった。結局、今回、お話を伺うことが可能なのは、S氏お一人になってしまった。他のインフォーマントをお願いする選択肢もあったが、10年前と今日との比較を鮮明にさせるために、あえてS氏にスポットライトを当てた。

本稿では、S氏の個人的見解を前面に出したが、それを相対化するための資料を立科町役

- 場のご協力を得て併記した。
- 2) センゼーバタケとは、「前栽(花庭)」に由来すると考えられる。詳しくは古家1993を参照のこと。尚、本稿ではあえて「家庭菜園」という用語を避けている。「家庭」という言葉には、近代以降、都市近郊を中心に広がりを見せた「近代家族」概念に連動する特定のニュアンスが含まれ、村落部における「菜園」を修飾することに抵抗感を覚えるからだ。(小山静子1999)
- 「そ菜」は、畑で栽培したもの、つまり現在の「野菜」に相当する。元来、「野菜」は山野に自生するものを指し、「そ菜」と対照的な存在として位置付けられていた。(高取正男1982)
- 3) 国勢調査によれば、平成2年の町内の農業従事者は1226名であったが、平成12年には1041名となり185名減少している。一方、農林業統計で

遊休荒地の面積と所有耕地に占める割合を見ると、平成2年が167haで13.0%だったのが平成12年に259haで20.5%となっている。また、この間、専業農家は2戸増加したが第1種兼業農家は31戸、第2種兼業農家は86戸減少した。

参考文献

- 小山静子 1999 『家庭の生成と女性の国民化』
勁草書房
- 高取正男 1982 『女の歳時記』 法蔵館
- 古家晴美 1993 「そ菜園考 主婦の食物管理について」『日本民俗学』193
- 『平成12年国勢調査』総務省統計局
- 『平成12年農林業センサス』農林水産省編