

みる
観 察

テロワール

一般社団法人 北海道地域農業研究所

所 長 坂 下 明 彦

私は円山から研究所まで毎日五〇分かけて徒歩で通勤しているのだが、ちょっとたまらない配色のパン屋さんがその経路にある。高級パンの単品販売で、人気者のようだ。円山にも別の店がある。歳のせいか最近性格がますますひねくれ、なぜ「角食」に乳製品を練りこむのかと通るたびに腹が立つてくる。何でも一つにしてしまうモノカルチャーの典型的な感じがするからだ。愛好家はこのパンをどうやって食べているのだろうか。ま

さか、このパンにジャムをつけたり、バターを塗ったり、チーズやハムや葉っぱを挟んだりはしないであろう。別に目くじらを立てることもないかもしれないが、食文化として考えるとパンと乳製品はたしかに胃の中に入れば一緒だが、別々に食べてほしい。自分で手間をかけるのが食事の価値であり、作るにも食べるにも「時間」が大事なのである。

私のように四〇歳代まで酒とたばこことコーヒーとインスタントラーメン（ただ

し袋麺でカップはダメ）の毎日で、栄養失調と診断されたことのある人間が食事についてとやかく言う資格がないことは自認している。六〇歳で癌になり、さらになぜか病人一家となり、食事係となった私が食に目覚めたことも事実であるが、そんなことで出しゃばったりはしない。いささか学問的であり、テロワールに目覚めたのである。

もともと私の研究分野は農業史であるが、地理学、社会学、ついには人類学が加わり、今では農村社会史をやっていることになっている。北大生活の終わりかけの頃にはゼミの学生と和辻哲郎『風土』や梅棹忠夫『文明の生態史観』などを讀んだりした。和辻の話は、コロナですっかり人気をなくした豪華客船の旅の観察日記のようなものである。もちろん、後

の『倫理学』につながる難しい部分もあるが。日本からヨーロッパまでの「海のシルクロード」を寄港地ごとにモンソン・砂漠・牧場などの風土と生業に着目しながら文化圏として記している。

一方、梅棹の文明論はマルクス史観全盛期に生態という多様性に注目した山男のエッセイであり、これは傑作の部類に入る。アフロユーラシアを斜めに横断する乾燥地帯（遊牧）との関係で農耕地帯を二分し、日本と西ヨーロッパを第一地域として共通した先進性を析出した点がミソである。ここで注目されるのは、マルクスの生産様式（経済的土台）に対して生活様式（生業）を重視した点である。これらの昭和の戦前戦後の「地理学」的な研究を振り返ると、人間の生活様式というものは、風土とか主体と環境との

相互作用のうえに成り立っているのである。第二次大戦後のアメリカナイズされた成長主義は幻想にすぎないことが改めて確認される。まともな企業ならSDGsに取り組まなければならないほど、環境問題はひっ迫しているのである。

そのなかで、食と農との課題は、地域に根差したものとならざるを得ない。ポストコロナでどこまで「職住一致」が進むかはわからないが、人口問題においてアジア的な大都市集中構造をどこまでそぎ落とせるのかが、地方での過疎化の漸減とあわせ大きな努力目標である。都市への食資材の集中こそ、巨大なフードマイレージの浪費であり、レジ袋の廃止では追い付かないプラスチック資材の集積であり、宅配業の隆盛なのである。人口配置が徐々にではあれ分散化されれば、

地域⇨農村における多就業と食の地域内循環がある程度まで可能となり、ここで初めて「新たな生活様式」の可能性が広がることになる。そこでは、通勤という過密で疲労を伴う「二時間」が生活時間に加わり、なかには自家菜園で穴だらけの有機野菜を栽培したり、地元の食材を仕入れてストレスのかからない食事をつくる時間も確保できるだろう。テロワールはいささか頑固さを特徴とするが、地域での需要があれば新しい作物・畜産とその加工品の導入も夢ではない。この時、それでもあなたは食べますか、高級なるパンを。