

近世和歌山城下と周辺の花風景

奈良県立大学 教授
水谷 知生

1. はじめに

現代の紀の川沿いから和歌山市にかけての花の名所として、『花紀行 関西花の旅』(山と溪谷社大阪支社編 2004)では、子安地藏寺のフジ(橋本市), 桃山町のモモ, 粉河寺のサツキ(紀の川市), 根来寺のサクラ(岩出市), 和歌山城のサクラ, 紀三井寺のサクラ, 養翠園のカキツバタ(和歌山市)があげられている。いずれも江戸期には花がみられ, 花を賞でる場所として継承されてきたと考えられる。江戸では文政年間に『江戸名所花暦』によって季節にふさわしい花鳥風月の名所が挿絵とともに紹介され, 上野, 飛鳥山など人々が集まる花見の名所があったことが知られるが, 京都, 大阪, 江戸の三都ばかりでなく仙台, 名古屋, 熊本などでも桜の名所があったという(小野 1992)。和歌山城下周辺では春の花はどのような形で賞でられていたのだろうか。

2. 武家の日記にみる花の名所

2.1 小梅日記にみる花

和歌山には, 幕末から明治に生きた川合小梅(1804:文化元年-1889:明治 22 年)が 16 歳から亡くなるまで書き続けたという日記の一部が残されている。小梅は和歌山藩藩校学習館の督学(校長)となった川合豹蔵の妻で, 和歌山城下北部に居住し, 春の時期が記されている日記は, 1837, 1848, 1851, 1853, 1859, 1861, 1864, 1865, 1867, 1876, 1877, 1878, 1880, 1881, 1882 年の 15 年分ある。

表 1 「小梅日記」での春(新暦で 2~5 月)の花の種類別の記述された日の数(複数の花が記されている場合は花種ごとに複数カウント)と花に関係し言及された場所と花種

西暦	和暦	花の種類					言及された状況(数字は花の種類)		
		①サクラ	②フジ	③ボタン	④カキツバタ, ショウブ	⑤その他	小梅が見た	家族が見た/招待された	人づての話
1837	天保 8				1			他邸④	
1848	弘化 5	1						覚円寺①	
1851	嘉永 4	3	3				正住寺②	正住寺② 他邸①	紀三井寺・根来寺・直川観音①
1853	嘉永 6	3	1				直川観音・正住寺①	他邸①②	
1859	安政 6	5	1	1	1	シデコブシ, ヤマブキ	正住寺・宗泉寺①, 御用地御殿④, 自邸①⑤, 他邸①⑤	他邸①②③	
1861	文久元	5					正住寺・直川観音・他邸①		他邸①
1864	元治元	4	1	1		ニワウメ, コブシ	正住寺①, 自邸①⑤, 他邸②③	他邸①	
1865	元治 2	3		1		ウメ	根来寺①, 自邸③, 他邸①	他邸①⑤	
1867	慶応 3	5	1	3			自邸①③	他邸②③	根来寺・和田・御坊①
1876	明治 9	1						根来寺①	
1877	明治 10	4				キリシマ	土手・自邸①, 他邸①⑤		
1878	明治 11	1		1		スモモ	土手①, 自邸③⑤		
1880	明治 13	4					土手, 自邸①		
1881	明治 14	3		1	1	キリシマ, バラ	土手①, 自邸①③, 他邸④⑤		
1882	明治 15	1					土手①		
計		43	7	8	3	9			

この各年に春の花を賞でる記述がみられ、幕末から明治初期の春の状況を知ることができる。「小梅日記」に登場する春の花を賞でる記述を表1にまとめた。1851(嘉永4)年3月29日(新暦4月30日)「夜五つ過ぎ主人かへる。正住寺の藤咲きこぼるほどのよし。」など、小梅以外に主人が行った、見てきたとする記述も含んでいる。また、1864(元治元)年2月28日(新暦4月4日)「塚山又太郎方へ花見に行」など、他邸に花見に呼ばれて行くことも数多く見られる。1867(慶応3)年3月5日(新暦4月9日)「花は皆ちり過、庭の牡丹咲かけ」など、自邸の庭の花についての記述も含まれる。地名か個人邸名かの区別がつきにくい記述もあるが、地名と判断できないものは個人邸と整理し、言及されている場所と花種を表1に示し、また言及される場所を図1に示した。図1に西暦年の記述がある箇所は、小梅自身が訪れた年である。

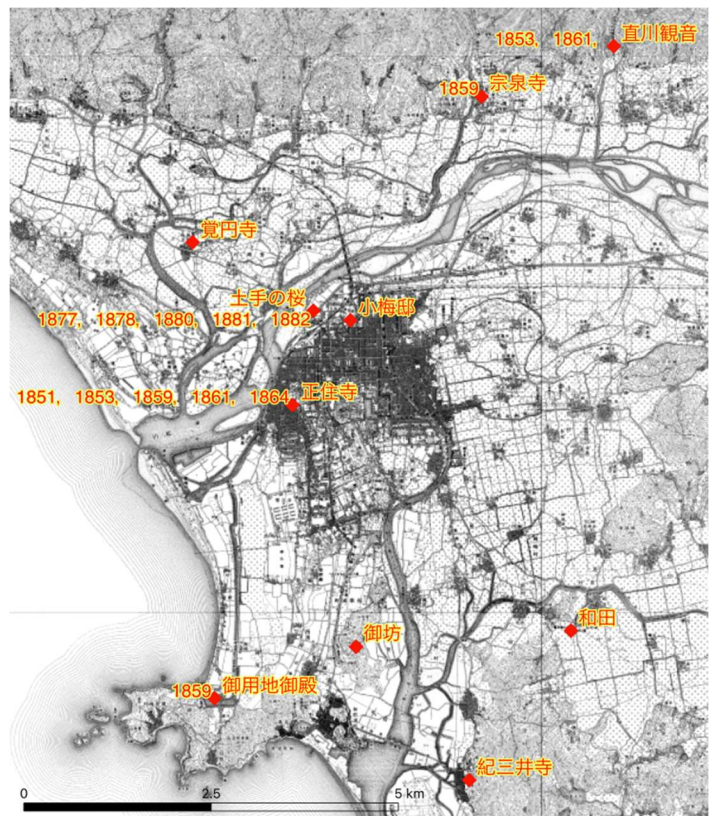


図1 「小梅日記」で春の花が賞でられた場所(数字は小梅が訪れた西暦年)基図は1910年測図2万分の1「和歌山」「和歌浦」、今昔マップ on the Webより

春の花に言及する記述70のうち6割がサクラで、ボタン、フジが続く。サクラについては1837(天保8)年を除く毎年記述がみられ、小梅自身は、正住寺、直川観音などに出向いている。正住寺は和歌山城西側に位置する寺院で、小梅邸からは1.7kmほどで、寺の日導上人と豹蔵、小梅とは親交があり、幕末にはしばしば訪れている。1851(嘉永4)年にはフジの花が咲いたと呼ばれ赴くが、「藤の花も当年はよろしからねど残り有」(旧4月5日)と、この年のフジの評価は高くない。現在、正住寺の鐘楼横にはサクラの大木がみられるが、当時のなごりであろうか。

直川観音は紀の川の北岸に位置し、千手観音を本尊とする本恵寺の別名である。小梅邸から6km程の道のりにあり、嘉永年間には小梅や家人が頻繁に参詣した記述が残され、サクラの時期にあたれば花を見に訪れたということだろう。現在も参道両側にサクラとモミジが見られ、幕末の様子は残されており、川合家の信仰対象であったことは別に花や紅葉の名所の一つとなっていたであろう。本恵寺は8世紀に役行者による開創、草創の地は背後の大福山山中の弁天の窟と伝わり(葛城修験日本遺産活用推進協議会2023)、現在、日本遺産「葛城修験」の構成文化財と位置づけられている。

根来寺は、現在、サクラの名所として人々が訪れるが、小梅日記でもしばしば取り上げられている。小梅邸からは15km以上の道のりの位置にある(図3参照)が、15年のうち自身が訪れた記録は1865(元治2)年だけである。同じく現在までサクラの名所である紀三井寺は、距離は7kmほどで話題としてはでてくるが、家人も含め訪れた記録はない。和田、御坊山もサクラの咲く場所としてあげられており、サクラの名所は数多くあったようである。

2.2 身近な場所の花

サクラは自邸にもあったようで、また、城下の他邸にサクラを見にでかけることも多い。移動手段が限られていたためもあるだろうが、サクラの名所と言われる場所に花を見に出かけることはあまりない。サクラ以外

の春の花も含め、近隣の武家屋敷や社寺に花木が多くみられ、遠出をすることなく花を賞でることができる環境であった。江戸期の城下町において、武家屋敷が緑地の確保に果たしていた役割は大きいことが小梅日記の記録でもうかがわれる。一方で、1851(嘉永 4)年 3 月 7 日(旧暦)に、川原に総勢 11 名で行き、ひどく酔ったことが記されている。3 月 9 日には「追々花咲」と記されていることから、満開の花の下というわけではないが、川原での少し早い花見だったと考えられる。

明治の最初期の日記は残されていないが、明治 10 年代の日記では、サクラは土手で賞でている。土手とあるだけで、その位置は示されていないが、1877(明治 10)年 4 月には「昨日は極上の天気ゆへ土手の桜見に行」、「夕方お米ら子供つれ土手の桜見に行」など、思いついた時に子供つれで気軽に行かれる場所であることから、明治期の 2 万分の 1 地形図において紀の川南岸の土手で、小梅邸から近い位置と想定して図 1 に示した。先述の嘉永 4 年に花見をした川原と同じ場所であろう。小梅は明治 10 年には 70 歳を迎えた年齢もあつてか、この時期は花を見に遠出することはない。土手に植栽されていたサクラの数やどの程度の人が集まったかの記録はないが、身近に花見ができるオープンな場所として川原があつたようである。

2. 3 紀州落水軒御用地

1859(安政 6)年旧暦 4 月に小梅が訪れた「御用地御殿」は、現在養翠園として公開されている旧徳川家の庭園である。「池には杜若、少し盛は過ぎたれども紫と白の花美しく咲乱れ、夏木立の青々として気色よし」と記され、小梅が目にした池は現在もカキツバタ、アヤメの名所となっている。御用地の庭園は紀州藩 10 代藩主徳川治宝によって文政年間に造営され、治宝公が 1852(嘉永 5)年に逝去後に御用地は家老三浦家に払い下げられる。1888(明治 21)年に徳川頼倫によって買い戻され、1933(昭和 8)年に再び堺の藤井家へ売却されるが、旧形のまま永く保存されるようにとの口約があつたという(田中 1950, 1958)。藤井家では私財をなげうってこれを維持したが、戦後、旧御用地全体の 3 分の 2 を農地として買収される。残された庭園部分 6,827 坪の保存に努め、1955(昭和 30)年に養翠園として一般公開し、現在に至っている(三尾 1994)。1958(昭和 33)年に県指定名勝紀藩落水軒御用地に、1989(平成元)年に国指定名勝養翠園に指定されているが、徳川御三家の一つの庭園と建物を私たちが目にすることができるありがたさをかみしめたい。



図 2 養翠園の庭園(カキツバタはこの汐入の池とは別に雨水をためた池にみられる)

3. 旅人がみたサクラ

江戸期に和歌山を訪れた旅人は花をどうみていたのだろうか。現代のように花を見に旅をすることはないが、江戸期に伊勢参りに訪れた旅人は多く、「道中記」「道中日記」と題した宿泊場所、経費などを記載した日記形式の帳面を記している。佐藤(2014)は和歌山県内を通過した 1693(元禄 6)年から 1876(明治 9)年までの 200 件あまりの旅人の道中記類から、和歌山県下を旅した者の主要な 2 ルートを整理している。一つは伊勢参宮の後、西国三十三ヵ所巡礼に入り、1 番の青岸渡寺から 2 番紀三井寺、3 番粉河寺と紀伊を縦断し、4 番の河内の槇尾寺に至るルートで、二つ目は伊勢参宮から奈良の寺社参詣をし、その後高野山から紀の川沿いに和歌山に入るルートである。

伊勢参宮の後、一番、二番札所の青岸渡寺、紀三井寺までの距離はあるが西国三十三ヵ所を巡る旅人は多く、佐藤のリストでも 100 件は確認される。和歌山城下周辺の花の名所としては、紀三井寺、根来寺(サクラ)、粉河寺(サツキ)があるが、紀三井寺は二番札所、根来寺は札所ではなく、紀三井寺から三番粉河寺に至る途中に数キロほど寄り道をする形で訪れることとなる。江戸期の旅人も札所以外の名所には関心なく先を急ぐ者が多かったのか、紀三井寺と粉河寺の間に根来寺に立ち寄った者は巡礼者の 3 分の 1 であった。このうちサクラの開花期(旧暦 2 月後半から 3 月前半)にちょうど訪れた記録は 7 件みられた。

道中記類は宿泊場所や支出内訳を羅列する記録が多く、名所についての所感が記されることはほとんどないが、根来寺については、「桜数多さきそいあり」(弘化 2 年「伊勢参宮覚」)など 3 者が記録にとめている。このうち 2 者は粉河寺のサクラも評しており、こちらも見ものだったようである。根来寺は 1585(天正 13)年に豊臣秀吉に攻められ、2, 3 の堂宇を残して全山焼失し、1800 年代には再建事業が進められる。「大堂焼失、只今普請始まり、…必ず参詣致す可き所」(文政 5 年「伊勢参宮并大社拝礼紀行」)と評価する記録もあるが、「根来へは廻り参詣する程ニも不及事也」(文政 11 年「伊勢参宮花能笠日記」)と、立ち寄る意味はないとの評価もあり、見解は分かれる。後者は旧暦 3 月下旬、サクラの時期の訪問ではなく、時期が違えば見方も変わっていたかもしれない。一方、紀三井寺では景色のよさに言及した記述はみられるが、サクラに言及した道中記は確認できない。江戸後期の旅人にとって和歌山城下付近では、根来寺、粉河寺がサクラが印象に残る名所だったといえよう。粉河寺はサツキについても「本堂前ニ色々の石を取集メ、さつき、そてつ、(略)見事也」(天保 7 年 4 月「順礼道中日記」)と記されている。城下町にあった身近な花木の多くは残されていないが、城下周辺部の寺社の花の名所は近世から引き続き名所であり続けている。

【参考文献】

- 小野佐和子(1992)『江戸の花見』築地書館, pp.49-50
 山と溪谷社大阪支社編(2004)『花紀行 関西花の旅』, 山と溪谷社
 佐藤顕(2014) 江戸時代, 紀伊の寺社めぐり, 和歌山市立博物館編『江戸時代を観光しようー城下町和歌山と寺社参詣』89-103
 葛城修験日本遺産活用推進協議会(2023)『日本遺産葛城修験 里人とともに守り伝える修験道はじまりの地構成文化財調査報告書』
 田中敬忠(1950)紀藩水軒御用地址, 和歌山県『和歌山県史蹟名勝天然記念物調査報告書第 22 輯』
 田中敬忠(1958)養翠園(紀藩水軒御用地址), 和歌山県『和歌山県文化財調査報告書第三集』
 三尾功(1994)西浜御殿と養翠園について, 和歌山市立博物館研究紀要 9, 1-17

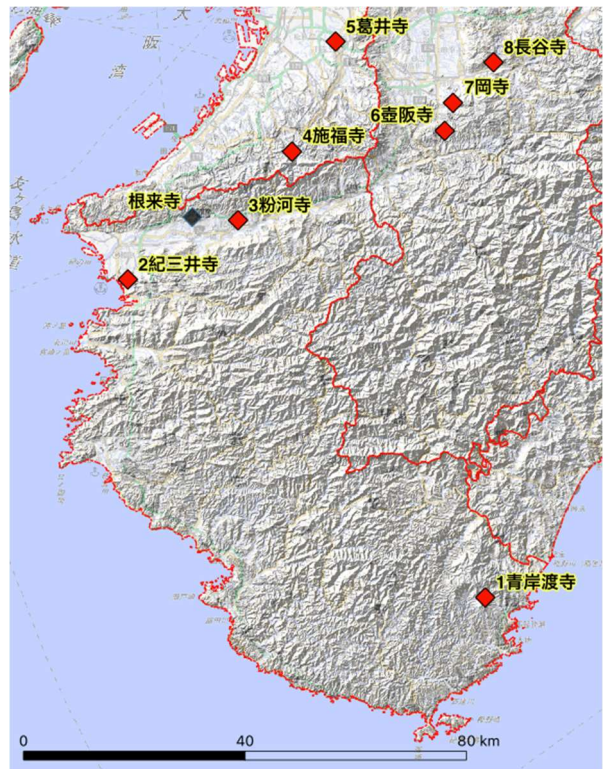


図 3 西国三十三ヵ所 1 番～8 番札所の位置関係
 基図は地理院地図陰影起伏図と淡色地図



図 4 根来寺多宝塔とサクラ

魚暮らしの危機

NPO 法人里海づくり研究会議 副理事長

鷲 尾 圭 司

京都市内の実家近くにあった魚屋さんが閉店した。7 月の土用ウナギが売り納めだった。料理店にも卸している上質な魚を扱っていたので、京都の中央市場事情を探るアンテナショップとして利用させていた。近隣の他の鮮魚専門店はすでに閉店しており、スーパーの鮮魚コーナーに頼らざるを得ない状況になった。ご近所のお魚好きも通われていたので、ショックがひろがっている。

50 年前には5万店あった魚屋さんが、近年には1万店を切るほどに減少している中、京都の中でも希望の星といえるお店だった。それが、コロナ禍による飲食店の困窮による生鮮魚介類の仕入れ不調と、その後のインバウンドとくに富裕層向けの超高級ホテルの進出などによる高級水産物特需による価格高騰、そして日本各地から悲鳴の上がっている水産異変が中央市場を含めた大混乱を引き起こしていることも、閉店の理由という。

コロナ禍に冷や水を浴びせられ、観光需要による相場沸騰など、両極端の社会的変動もさることながら、京都の料理界が求める季節と地域の味覚が届きにくくなったことも老舗の生きがいも奪ったのかも知れない。

これは「魚暮らし」の危機といえるだろう。今回は危機の背景を整理し、魚暮らしを維持し持続させるための方策を考えたい。そのために、三つの環境変化をあげてみる。

1. 自然環境の変化

人類は産業革命以来、わずか 150 年で自然を征服し、何千種類もの動植物を絶滅させ、生活向上のためという産業化は留まることを知らないほど温室効果ガスを排出し続けている。その結果、国連環境計画は今世紀末には3℃以上上昇すると警告を発しており、「地球沸騰」という状況に至っている。

人間社会への影響もさることながら、自然生態系への影響も回復不可能かと思われるほど多大であり、水産物の産地や需要先にも大きな混乱が生じている。

各地で見られる水産異変が影響している「魚暮らし」についていくつか紹介しておこう。

- * ノリ養殖漁業の不調；海苔は贈答品としてお茶とともに重宝されてきた伝統食品だが、ここ十年ほどの間に大産地の有明海での不調が続き、生産量は百億枚時代から激減して需要量の 80 億枚さえ下回るようになり、近年は価格が二倍以上になっている。しかも、栄養不足による色落ちという品質低下もある。コンビニおにぎりなどにも海苔を使わない商品が出るなど、影響も大きい。

兵庫県のノリ養殖生産高が日本一になったが、素直には喜べない。潮汐は大きい海の浅い有明海と海が深く潮流の激しい明石海峡では、環境容量の点で明石海峡が勝り、環境変動への吸収力に違いがある。温暖化や栄養不足の影響も、有明海でいち早く生じ、明石海峡では何年か遅れて始まる。その差が海苔市場の相場と関係して生産意欲に差が生じている。兵庫県も安閑としておられない。

- * イカナゴの不漁；明石神戸で有名な「イカナゴのくぎ煮」は春の風物詩として親しまれてきた魚暮らしの喜びだったが、資源管理が徹底されてきたにもかかわらず、2000 年以降の温暖化の進行と貧栄養化が相まって漁獲量が激減し、郷土食としての手作りによる魚暮らしは資源の壊滅により存続の危機に陥っている。

なお、「イカナゴのくぎ煮」は材料を生原料に求めることから季節と地域が限定されている。一方、京都土産としても知られる「ちりめん山椒」は乾物であるイワシの「ちりめんじゃこ」を原料とすることから特定産地の不漁があっても代替策がとれる。仕方がないのでイワシのシラスを使ったくぎ煮を試みているが、イカナゴのような風味に至っていない。魚種による特性の違いが大きいのだろう。

- * 明石ダコの不漁；関西の味として知られる明石ダコは明石海峡近辺で漁獲されるマダコのことだが、以前は千トン以上の漁獲があったものが、2021 年には百トンもおぼつかなくなる不漁に見舞われている。マダコ市場にはアフリカからの輸入ものが幅を利かせているが、生鮮の美味い蛸といえば明石ダコの右に出るものはない。郷土食としては、田植えを終えた「半夏生」にタコを食べる習慣のほか、明石焼き(地元では「玉子焼き」と呼ばれる)や蛸飯などに親しまれてきた。タコの不漁は季節感の喪失として残念がられている。

今年は岡山産が久しぶりに顔を見せ回復の期待が寄せられたが、8月以降は再び不漁に戻ったという。偶発的な出来事だったかもしれない。

- * アナゴの不漁；瀬戸内海で獲れるマアナゴは焼き穴子として寿司ネタや駅弁などの人気を博してきた。江戸前の煮穴子との違いは漁場と漁法の違いといわれている。他の底魚類と同様に近年の不漁と身やせ状態は、名産の名に影を落としている。代替策として韓国からの輸入ものが当てられているが、朝鮮半島沿岸でも黄海寄りの漁場でないと十分な品質は保てないと不安視されている。

海底の餌に依存するアナゴの不漁に対して、魚食性のハモは案外獲れていて、この夏はハモの煮つけでしのいでいる。

ここまで明石の事例を紹介したが、温暖化の影響に加えて貧栄養化も問題になり、兵庫県では海の栄養を確保するため水質基準の見直しも行われ、海域に直接施肥する試みもなされているが、広く流れの強い海での効果はいかばかりだろうか。また、タコやアナゴなどの減少には海底にすむエビやカニなど甲殻類の減少も関連しているという指摘もあり、単一種類の資源管理では及ばない事態となっている。

- * シロザケの不漁；北日本の川では秋になると秋鮭が回帰して「荒巻鮭」という正月の祝い肴が風物詩となってきた。そのふ化放流事業の成功例として知られてきたシロザケが帰って来なくなり、関連する加工食品にも影響が出ている。養殖ギンザケでの代替も見られるが、シロザケの風味とは異なるもので、塩引き鮭など加工品に品薄感が広がっている。

一方、サケの不漁に反して、南の産物であったブリやサワラの漁場が北上して、トラフグやマフグもオホーツク海にまで至っている。馴染みのない魚種の登場は、売り先に困る場面もあり、水産加工場にしても魚種が変わると加工のサイズ感や手順にも変更が生じて容易には変えられないところも多い。干物など加工品も産地表示が気になってくる。

ちなみに京都でもゆでガニに「オオズワイガニ」、サンマにも「台湾産」とあって困惑している。

* マコンブの不作；北海道沿岸におけるマコンブの不作が続く。乾燥させた昆布は数年備蓄したうえで市場に出ることからあまり表面化していないが、先を考える業務筋では深刻な問題になっている。とくに世界文化遺産になっている「和食」に欠かすことのできない素材だけに、食品加工にも食文化にも影響が大きい。

関西の料理に欠かせない昆布だしはグルタミン酸といううま味成分が主役だ。在庫が切れては困るのだが、トマトにもグルタミン酸が多いので乾燥トマトを代用する手もあるが、オリーブオイルが欲しくなることが楽しみでもあるが、難でもある。

このようにいくつかの事例を示したが、この他にも影響を受けていない漁場はないといえるほどで、貝類養殖の斃死や採苗不漁、藻場の磯焼けやサンゴ礁の白化、南方系魚介類の北上、北海道のイワシの大量漂着や赤潮の頻発などのニュースが飛び交っている。また、日本海南部でのブリの大漁など真逆の偶発的な事象も起こって各地に戸惑いが見られる。

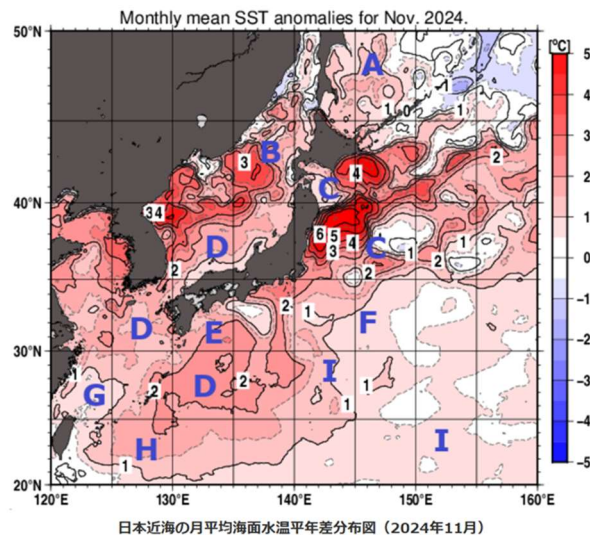


図1. 海面水温の平年差分布

気象庁ホームページ 2024年12月20日 気象庁発表

https://ds.data.jma.go.jp/gmd/kaiyou/data/shindan/c_1/jpn_monthly/jpn_monthly_sst.html

これらの豊漁不漁の背景には、温暖化により日本海や三陸沖の水温上昇が長期に及ぶ状況がある。図1.には気象庁による2024年11月の発表資料を示したが、平年値より水温が高い海域が北海道の東西と三陸沖に広がっていることがわかる。

昨今の温暖化は、黒潮や対馬海流の暖流域では水温上昇が海中の成層を発達させて基礎生産力を低減させているのに対して、親潮やリマン海流の寒流域では水温上昇が生物活性を高めて基礎生産力の増大につながっている。これが基礎生産力の増大した北海道周辺では赤潮やマイワシの大発生が起こり、海底ではオオズワイガニの大漁など新たな生態系が生み出されつつある。

こうした状況は、上空の偏西風が北に寄ってしまっている影響もあるから、やはり気候変動が緩和されない限り十年程度では回復しない変化だと考えられる。漁業としては、新たな資源環境への適応策を地域に応じて考える必要がある。それは水産加工業や流通システムにも波及するもので、従来型の水産施策と魚暮らしを大幅に考え直さなければならない。

2. 社会環境の変化

コロナ禍や国際紛争の増加などでグローバルな枠組みが変化を見せている。国内的にも人口減少や格差拡大といった社会問題が大きくなる中、魚暮らしにも課題が増えている。ここでは厚生労働省による食品衛生法改正から食品事業所への規制強化が図られたことと、インバウンド観光客の急増とオーバーツーリズムの問題などに触れておく。

まず、厚生労働省は食品衛生法の改正(2018)により、HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理の制度化や営業許可制度の見直しなどを示し、すべての食品事業所に衛生基準の規制を厳しくした。これはインターネット販売やふるさと納税返礼品などの増加に伴い、広域にわたって発生した食中毒事案に対処するのが一因である。これは小規模な農家などの台所で作られた漬物では設備として不十分で、HACCPに従って専用の加工環境を整備しなければならないというものだ。このため、道の駅などで直販されていた農漁村の加工品の販売が困難になり、関係者の間ではこれを機会に撤退を考える人々も増えている。

筆者の関わってきた「イカナゴのくぎ煮」という家庭の台所で手作りする佃煮は季節の贈り物として重宝してきたが、小口とはいえ代価を求める販売事業になると問題が生じてくることになる。

こうした地域の食文化の中で育まれてきた伝統食品は、何世代にもわたって利用されてきたもので、ある意味で人体実験を重ねてきた食べ物で、その地域の人々にとっては安全なものとして認識されてきた。もしも品質劣化があって、臭いや食感に違和感があれば食べるのを控えるという消費側の食べる力も支えになってきた。つまり生産側と消費側の相互理解が前提となった安全安心だったといえる。

しかし、今日の食が広域流通と不特定多数を対象とするようになって、消費者側に食べ物に対する対応力がないという一方通行になると、厚生労働省の求める食品安全基準が厳しくなるのも仕方ないといえる。

一方、農林水産省では「六次産業化」を農漁業の生き残り策として提唱しており、文化庁は文化振興として「和食」や「郷土食」などの食文化を地域のアイデンティティづくりや観光資源として発信している。これらは日本各地に育まれてきた伝統的な食文化の大切さに期待したもので、生産者側の励みにしようとしている。

伝統的に伝えられてきた食文化は、その地域の環境や歴史的な文化性を含んだもので、ふるさとの味という精神面の支えになるものとして伝承していく価値はある。そこで生産側の創意工夫は語られているが、消費者側に適切な付き合い方が理解されているかという点と今一つ不安が生じており、今後の魚暮らしのあり方も課題といえる。

次に、コロナ禍というパンデミックを脱して、訪日観光客が増大している。政府は国土交通省に観光庁を設け「観光立国推進基本計画」(2024)を策定している。これには「持続可能な観光」「消費額拡大」「地方誘客促進」がうたわれ、何兆円もの稼ぎを目論んでいる。地方が衰弱してきている中、地域おこしのテコ入れになる面もうかがえるが、農漁村や地域の食文化はこうした動きに対応できるか心配されている。

国内需要が低調な今日、「爆買い」や富裕層による高級志向という現象はまぶしい光ではあるが、人の目を眩ませる面もある。一時の売れ筋商品の大量投入は、国内のCMやSNSの情報にも表れ、人々がカネとモノの関係ばかりが注目される上滑りな社会現象としてオーバーツーリズムにもつながっている。

一方、訪日観光客の中にはモノ消費に飽き足らず、日本の文化や歴史に関心をもち、コトやヒトという製造工程や職人技などに触れる長期滞在型も増えてきている。ニューヨークタイムスが紹介する「訪ねたい旅先」として岩手、山口、富山が相次いで取り上げられたのは和の伝統の復権を支持するものといえるだろう。

3. 文化環境の変化

令和の米騒動が話題になっているが、農水省や農林族議員にとって、コメなど農産物はいざとなれば輸入すればよいと考えている節がある。それというのも、農林中金やJAバンクの預金残高は数十兆円あるというが、それは農産物の販売で得られたものではなく、大部分は土地代金で得られたものという。農地の適度な用途変更が金融資産を生み、その運用と土地改良という公共事業が地域の雇用と票田を耕してきたからに他ならない。

米を主食とする和食文化を解体し、輸入食材に道を開くことは戦勝国の利益と同盟国を管理下に置く占領施策の総仕上げだったのだろう。農業の基本法といわれる「食料・農業・農村基本法」が60年安保と同じ時期に策定されたことから族議員の関心の向けられる先が知れる。

米離れを進めるには、それまでの和食は古く、アメリカ的な食へのあこがれを推奨する国民教育が必要で、パン食の給食やカロリー摂取の油脂化が図られてきた。それらの流れの中で、魚は臭う、面倒で食べにくいなどのキャンペーンが張られてきたわけだ。

次いで、栄養指導にも米離れの伏線が引かれ、健康維持のためと称して過度の減塩指導が進められている。カリウムの多い米など穀物は、ナトリウムとのバランスをとるために塩を必要とする。その塩を抑えれば、必然的に米離れが図れるわけだ。なお、食塩そのものは身体への影響は大きい、味噌など発酵食品とともに摂取する塩分は影響が緩和されるという知恵もある。

魚より肉が推奨されるのも、輸入飼料を大量消費する肉食の拡大が求められるからで、自給できる魚が幅を利かせると面白くないために未利用魚が増える事態を進めてきた。

私たちの食事においても、かつては家族の単位で「群れて一緒に食べる」という共食が基本だったが、今では「一人で勝手に食べる」という個食に移ってきた。魚は多種多様で、部位によっても食べ方や好みが変わってくる。大勢で一緒に食べるのに向いている魚は、一人で食べるには持て余しがちになる。仕方がないので、寿司や刺身ばかりがもてはやされるようになったわけだ。

4. おわりに

このように魚暮らしをめぐる危機は、環境の変化が著しくなって存続が危ぶまれる状況にあるが、外国人の関心から和の文化性が再評価されてきたこともあって、まだ気を取り直せる面もある。日本列島がもつ気候風土は、歴史的にも多くの変動にさらされ、時に破壊されたこともあったが、それを乗り越え再生を繰り返してきた。その中で育まれてきた伝統的な食文化も伝統芸能も世界的に評価されるのは、逆境を飲み込んで再生する知恵を伝えているからとも考えられる。

今日の危機的な状況にあっては「一気に流れを変える」という荒業は期待できない。どのような現場でも、地道に「歩み寄ること」と「分かち合うこと」を考え、「足るを知る」という姿勢を示し続けることで、社会を穏やかにして地域と文化の復興に向けて力を合わせることに期待したい。