

持続可能な食と農を

谷口吉光（秋田県立大学）

まずはこの絵を見て下さい。ごはんのみそ汁、サンマの塩焼き、青菜のおひたし、野菜の煮物に漬け物。いつも慣れ親しんだ夕食の献立ですね。ていねいに描かれていておいしそうです。

実はこの絵は、昨年秋、12人の能代市民に集まってもらって開いた「未来の食を考えるワークショップ」で1人の女性が描いてくれたものです。このワークショップでは、「『30年後の地域の理想の食卓』を1枚の絵に描いて下さい」という宿題を出しました。この宿題の答案の1枚がこの絵でした。

このワークショップには30代から50代までの人々に集まってもらったのですが、驚いたことに、年齢・性別・職業に関係なく、ほとんど全員がこの絵と同じように、ご飯、みそ汁、煮魚か焼き魚、地元の野菜や山菜などが並んだ食卓の絵を書きました。それも食材は地元か自分の田畑で採れたもの、親戚か知り合いが作ったもの、家庭で手作りしたものを食べたいという答えだったのです。この結果から、能代の皆さんは30年後も今と同じように、地産地消の家庭料理を食べ続けたいと思っている様子が伝わってきます。

さて、私は昨年4月から、京都にある「総合地球環境学研究所」の研究グループに参加して、「持続可能な食と農の仕組みを地域で作り出す」という野心的なテーマの研究を始めました。「今の経済と社会はいずれ行き詰まる」「持続可能な社会に早く転換しなければならない」と言われてから40年以上たちますが、日本ではこうした考え方はまだまだ少数派で、どうすれば持続可能な社会に転換できるのかという方法に関する議論もほとんど進んでいません。

それに対して、ヨーロッパではこの分野の研究が20年以上も前から行われていたようです。私たちはヨーロッパの考え方を日本にも取り入れて、実際に地域で転換を起こす実験をしようと考えました。その研究拠点の1つに能代市が選ばれ、昨年からは活動を始めたところです。

持続可能な社会への「転換」を英語で「トランジション」といいます。トランジションの第一段階は、地域の住民に集まってもらって、望ましい未来の地域社会の姿をみんなで考える「未来のビジョンづくり」という作業です。最初に紹介したワークショップはこのビジョンづくりの作業として行いました。そして参加者が描いてくれた「30年後の理想の食卓の絵」は、今後の研究を進めるための貴重な指針となりました。

昨年の結果を受けて、今年は30数名の能代松陽高校の生徒さんと課外授業「トランジションゼミナール」を始めることになりました。第1回のゼミの様子は本紙7月11日に掲載されていますが、今後食生活調査やフィールドワークを通じて能代山本地区の食と農の現実を調べ、その結果を踏まえて能代市民への提言をまとめる予定です。

風力発電関係の方々からよく「能代にはいい風が吹いている」という言葉を聞きますが、風車を回す風だけでなく、能代の食と農にも「いい風が吹いている」と言ってもらいたい。そんな思いを込めて、コラムの題名を「トランジションの風」としました。本コラムでは、能代におけるトランジションの取り組みを順次紹介していきます。どうぞご期待下さい。

（北羽新報「トランジションの風」 2017年7月20日掲載分に加筆・修正した）