

海幸山幸の道

海



「食べる」をめぐる旅の記録

阿武隈山系からいわき沿岸部。

2011年以降、土地と食の恵みに関する大きな課題に直面している地域です。

アートワークショップ「海幸山幸の道」では、飯館から浪江、葛尾、田村、川内を通り、いわきに続く道、国道399号線をたどり、海の幸、山の幸を訪ねる旅をしました。

「食べる」ことから見えてくる、その土地の過去のこと、今のこと、未来のこと。
「食べる」ことにまつわる人々の営み、その土地の「くらし」と「いのち」のありかた。

これは「食べる」をめぐる旅の記録。

令和3年度は飯館とiwakiを訪ねました。

と

海幸山幸の道



飯館から浪江、葛尾、田村、川内、いわきを結ぶ国道399号線。
寒冷な気候の阿武隈山系の町村は、おいしい食べ物と美しい星空を魅力とし、震災以前からあふくまロマンチック街道構想推進協議会として連携してきました。現在、帰還困難区域となっている飯館村長泥と浪江町津島間が通行止めとなっています。
アートワークショップ「海幸山幸の道」ではこの道をたどりながら、いわきと飯館を往復し、食に携わる人々を訪ね、リサーチを重ねました。

映像作品「海幸山幸の道」リサーチの旅をともにした映像作家の飯田将茂さんに、映像作品を制作していただきました。

今回のリサーチは、まったく最終形が見えないまま進めていったのが一つの特徴でした。僕も撮りはしてるんだけど、これどうなるんだって最後までわからないから不安がなくて。ただ結果として、その流れていっているのが、この映像作品としての流れに直結したというか。最終的に並べてみると、いくつかはとどめるようなところもあったりして、なるべくしてなったみたいなの。そんなリサーチの姿勢が編集してみても印象的でした。
直に向き合う形で作るっていう行為がそのまま映像になった時に、もしかしら食と土地とのシンプルなつながり、生態系とっていいと思うんですけど、そういった空気感みたいなところにつながるのかなと思って、映像をつくりました。

飯田将茂（映像作家）



<https://youtu.be/iBbLYpxFs3c>

文化庁令和3年度地域と共働した博物館創造活動支援事業
ポリフォニックミュージアム
アートワークショップ「海幸山幸の道」

執筆：大越章子 志賀風夏 田尾陽一 豊田善幸 平野雅彦 松本奈々 矢野淳 結城正美
編集：川延安直 小林めぐみ 塚本麻衣子（実行委員会事務局）
テキスト：塚本麻衣子
撮影：飯田将茂 塚本麻衣子
印刷：北斗印刷株式会社
発行：ライフミュージアムネットワーク実行委員会
〒965-0807 福島県会津若松市城東町1-25（福島県立博物館内）

ポリフォニックミュージアムとは
ライフミュージアムネットワーク実行委員会はこれまで培ってきたネットワークを基盤として、令和3年度より新たにポリフォニックミュージアムを立ち上げました。これは ICOM 京都大会で提案された「過去と未来についての批判的な対話のための民主化を促す包摂的で様々な声に耳を傾ける空間（ポリフォニックスペース）」を各地に創出するための福島県立博物館の試みでもあります。令和3年度は各地域固有の歴史文化の再認識・再発見と、そこから立ち上がる課題への向き合い方の考察、その先にある未来像の創出を通して、ミュージアム的な場を多様に展開することにより、持続可能な地域社会への貢献を目指しました。



農家レストランぶろばん亭

いわき市三和町上三坂。いわき市の山間部で、地域のお母さんたちが営む農家レストランを訪ねました。

自分たちで育てた野菜をお客様に食べてもらうこと、みんなで集まって話ししながら料理することが何より楽しいというみなさん。作ることにそのものが生きる糧になる、そんなお母さんたちの暮らしを拝見しました。

10月には、みなさんで集まって「かぼちゃまんじゅう」のかぼちゃ館を作っていました。

細長いかぼちゃと丸いかぼちゃ、2種類のかぼちゃを使うことで水分がちよとよくなるのだとか。毎年、収穫したかぼちゃから種をとり、それを翌年蒔いて、また収穫する。自然交配なので、「もう何の種類のかぼちゃかわからないね」とお母さんたちは明るく笑います。それはこの土地に根付いた、この土地のかぼちゃなのでしょう。



いわきリサーチ

中之作

小名浜から5㎞ほど北にある小さな港町・中之作。NPO法人中之作プロジェクトの坂本政男さん、豊田善幸さんに、かつての中之作漁港の賑わいや、伝統的な漁法などについて教えていただきました。以前は毎年のように秋刀魚が大漁となり、ひとたび獲れると漁師さんから親戚へ、その知人へと行き渡り、買ったことなかかったというお話も。その秋刀魚が近年は獲れなくなってきたというお話も。

坂本さんが営む釣具店の店先で大漁旗を掲げていると、いろいろな方が声をかけてくれました。ご近所のおくさんは、今では作り方を知る人も少なくなってきたという「秋刀魚の卵の花漬け」について教えてくれました。お向かいの永瀬マリ子さんには、ご主人と二人でずっと海に出てきたこと、昔はすべて手作業だったこと、83歳になる今も息子さんと漁に出ていることなどをお聞きました。

海が当たり前にそこにある暮らし、海ともある暮らしについて教えていただいたリサーチでした。



認定NPO法人
いわき放射能市民測定室
たちね

これは食べても大丈夫ですか？これを子どもにも食べさせることはできますか？

東京電力福島第一原子力発電所の事故によって、「食べる」ことへの信頼は根底から揺らぎました。

いわき放射能市民測定室たちねは、家族、とりわけ子どもに安全なものを食べさせたいというお母さんたちの思いから開所。お話を聞ききたりした鈴木薫さんは、もともと専門的な知識があったわけではなく、何をもちょう安全と言えるのかを、一から学ばれたそうです。

11年経った今も計測のために食べ物が持ち込まれ続けられていること、育てた野菜を家族で食べ、近所にお裾分けする、そんなささやかな喜びが今なお戻りきららないことを、あらためてしっかりと認識しなければいけないと感じました。



さんけい魚店

お店の前で干物を裏返しながら仕上がりを確かめているのが、さんけい魚店の三代目の松田幸子さんでした。

さんけい魚店の干物は職人さんが一本一本背を抜いているので、がぶりと食べることができます。それは、子どもたちに美味しく魚を食べてもらいたいという先々代の思いから始まったのだそう。いわきの魚を食べて育つてほしい、その思いから幼稚園にお魚を提供されているとお聞きました。また、土産という一大事をなした終えたお母さんたちの夕食として、近くの産婦人科にもお魚を届けているそうです。

お店でお話ししていると、「今日は何が入っているの？」

「今日はこれがいいよ」となど聞かれます。幸子さんが子どもの頃からの常連さんたちが、幸子さんを見守り、時に厳しく三代目として育ててくれたと言います。

地域のことを思い、地域に思われる魚店です。



久保木家の船・昭政丸

7月の久保木幸子さんへのインタビューでは、このころによく食べていたもの、得意料理、潮目の海の豊かさ、震災後のことなどをお聞きました。

中でも印象的だったのが、久保木家の船・昭政丸のこと。東日本大震災の津波の時、昭政丸は無人のまま堤防にぶつかるともなく、波を越えて沖に出ていったのだそうです。後に発見された昭政丸は傷んでいましたが、修理を経て、今も現役です。

10月、昭政丸の取材にうかがいましたが、初日はあいにくの悪天候。不安顔の私たちに、漁港長や久保木さんのご主人はこの様子なら、明日は大丈夫だと请放心してくれました。私たちの目には変わらず荒れた海に見えますが、海で暮らしてきた経験がそう語るのでしょうか。

翌早朝、久保木さんより船がぶじに海に出たとの知らせを受け、小名浜港へ。久保木さんと娘さんが待つ港に、「ご主人、息子さん、お孫さんに乗せた昭政丸が戻ってきました。今日は不漁だと言いますが、どこか晴れやかな表情のみなさん。一日一日海からもらったもので生きていく、そんな明るさと喜びがありました。



日々の新聞 大越章子

「海幸山幸の道」の半年にわたるリサーチをまとめた映像を見ていて、20年近く前、いわきの薄磯の海でウニ漁をする男性の舟に同行した時のことを思い出した。

ウェットスーツを着た男性は磯場からやや離れて錨を下ろし、重りや足ひれ、ゴム手袋、水中メガネをつけて海に飛び込んだ。水深はおよそ4.5メートル。40秒くらい潜ってウニを採り、上がってきたのは浮きにつかまって休み、呼吸を整えてまた潜る。繰り返すこと数十回。1時間ほどの漁を終え、舟に上がった男性は採ったばかりのウニを二つに割って海水にさらし「食ってみろ」と手渡してくれた。ふわとりろける食感と、ほどよい塩味の効いた甘さが、絶品として記憶に残っている。

昔の人は、三里四方の食、と言っていた。人は身近に育った旬のものを食べて暮らすのがいいという意味で、身土不二、人間の体と土地とは切り離せないとの考えがもともにある。浜を持つ地域はそこに海も含まれるだろう。

原発事故から11年が経つ。その影響は「海幸山幸の道」のオムニバスの映像にもあらわれ、11年という年月ならではの揺らぎが見える。数年間隔でいいので定点観察していくことが大切と思う。

12/5 2021 日

場所
さんけい魚店
お話を聞ききた人
松田幸子さん（さんけい魚店三代目）
調査者
飯田将茂さん
結城正美、塚本麻衣子
調査・撮影

10/27 2021 水 28 木

場所
小名浜港
沼ノ内港
農家レストランふるばん亭
清旅館
お話を聞ききた人
久保木幸子さん
永山千代子さん
農家レストランふるばん亭のみなさん
坂本政男さん
（折戸区長/NPO法人中之作プロジェクト代表）
豊田善幸さん（NPO法人中之作プロジェクト理事）
永瀬マリ子さん（いわき市中之作折戸地区）
調査者
平野雅彦、塚本麻衣子
調査・撮影
飯田将茂さん

7/31 2021 土

場所
日々の新聞社
農家レストランふるばん亭
お話を聞ききた人
久保木幸子さん（福島県漁協女性部連絡協議会会長）
永山千代子さん（農家レストランふるばん亭代表）
農家レストランふるばん亭のみなさん
菊田清貴さん（元いわき市三和地区地域おこし協力隊）
大越章子さん
調査者
平野雅彦、江川トヨ子、塚本麻衣子
調査・撮影
飯田将茂さん（映像作家）

7/30 2021 金

場所
いわき放射能市民測定室たちね
お話を聞ききた人
鈴木薫さん
（認定NPO法人いわき放射能市民測定室たちね理事）
大越章子さん（日々の新聞記者）
調査者
平野雅彦
（静岡大学人文社会科学研究科教授/LMN実行委員会委員）
結城正美
（青山学院大学文学部教授/LMN実行委員会委員）
川延安直
（福島県立博物館館長/LMN実行委員会事務局）
江川トヨ子
（福島県立博物館学芸員/LMN実行委員会事務局）
塚本麻衣子
（福島県立博物館学芸員/LMN実行委員会事務局）
調査・撮影
飯田将茂さん



山田牧場

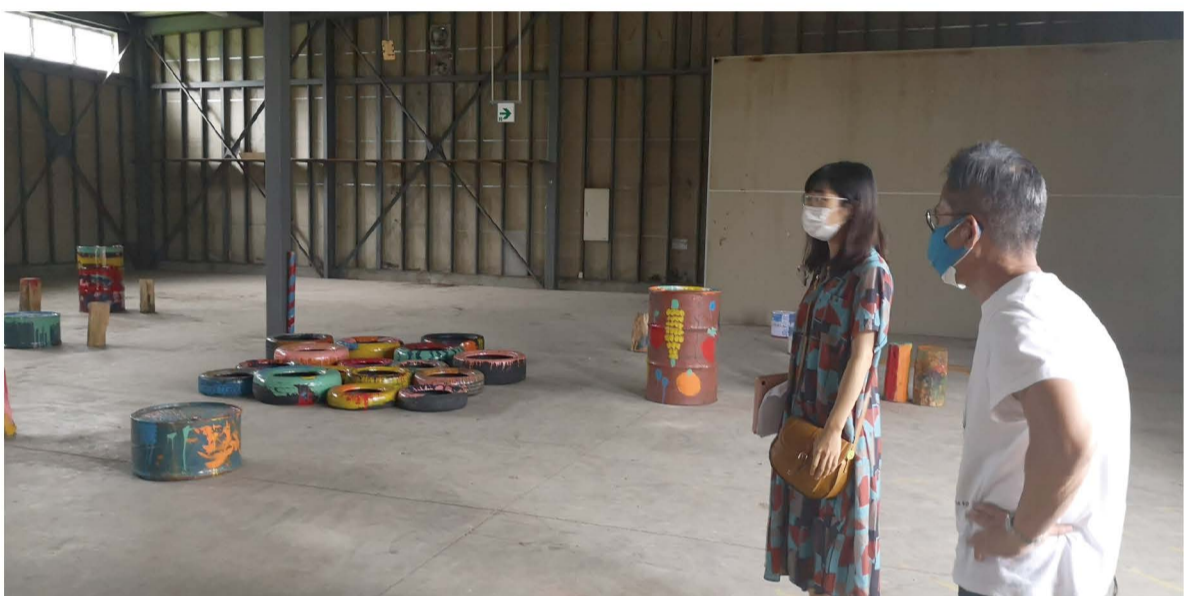
牧場を営む、山田猛史さん・豊さん親子を訪ねました。山田さんは、避難指示解除後、いち早く飯館村に戻り牧場を再開しました。丘を切り開き運動場を備えた牧場では、牛たちがごか伸びやかな表情で餌を食べていました。土の上で育ち、土のミネラル分を吸収した牛は、近代的な牛舎の牛よりも足腰が強く健康的なのだと言います。リサーチを撮影している映像作家の飯田さんが注目の山田さん親子の体つきでした。牛と付き合ってきた暮らしによってつくられてきた猛史さんの頑健な身体が、土地に根差して生きることに意味を何よりも確信に物語っているようでした。



飯館リサーチ

コメリプロジェクト

ホームセンター・コメリの建物を利用して、実験的な取り組みをしているMARBLINGの矢野淳さん、松本奈々さんにお話を聞きました。コンセプトは「未来のいなか」を考えると、飯館で起こったことはどこでも起こりえることであり、日本の最先端の課題がここにある、と矢野さん。民間企業、大学、行政、農家、アーティスト、さまざまな人々が集い、土の再生、農業の再生を考える場所をつくらせています。自然の中で土地に向き合い続けてきた飯館のおじいちゃんやおばあちゃんには驚くほどの知恵と技術とアートがある。矢野さん、松本さんは、現場に身を置き、それらに触れることを大切にしています。



長泥地区

東京電力福島第一原子力発電所の事故によって、いまなお帰還困難区域となっている飯館村長泥地区。飯館村で農業・産業の再生にとりくむ特定非営利活動法人ふくしま再生の会の田尾陽一さんにご案内いただきました。長泥地区では500メートル以下の廃棄物や土を地中に埋める作業が進められています。土には微生物やミミズなど多くの生物が住み、その活動が豊かな土壌を生み、作物を育みます。地表の環境は改善したとしても、地中の廃棄物はそれらの生物にどのような影響を及ぼすのだろうか。自然と人の共生について、対話し現場から考えることを続けていきたいと田尾さんはおっしゃいました。



斎藤さんと土

福島では広い地域で、表層の汚染土をばき取り山砂を敷く除染を行ってきました。それは、農業を営む人にとつて、長年慈しんできた土を手放すことでもあります。飯館村の農家・斎藤次男さんは、ご自身の畑に山砂を入れることを断り、表土を削った所に堆肥を入れ、深く起こして、土を耕し続けました。震災以前の土に比べてどうですか？という質問に、「うん、もどつたな」とおっしゃった斎藤さんの表情が印象的でした。斎藤さんの畑で、かぼちゃを型にはめて動物形のかぼちゃを作っている方がいますが、豊かな土で育ったかぼちゃが型を壊すほど成長してしまい、試行錯誤されているのだとか。



かわうち草野心平記念館 / 秋風舎 志賀風夏

海幸山幸の道の映像を視聴した後、「私は首狩り族ではないから。」と村に住むい子さんに言われた言葉が思い出しました。こんな長閑な農村で出てきた首狩り族という言葉は、昔話でも、どこかの国にいるかもしれない部族のことでなく、生えたばかりの山菜を根こそぎ刃物で刈っていく、そういう人たちのことを言っているそう、村の人たちは、山菜はボキボキと周りから手で折っていきます。真ん中の新芽さえ残せば、また成長し、来年も私たちが御相伴に預かれることを長い経験の中でみんなが知っているからです。村での暮らしは昔から続いてきたものを、また次の年、次の世代、と繋いでいくための継続の一部ではないのだと実感させられます。海幸山幸の道でも登場したいわき、飯館。海に暮らす人々、山に暮らす人々、みんな暮らし方は違いますが、出てきたのは今までの話とこれからの話。子どもたち。特別なことではなく、これが本来の豊かさなのだ改めて気付かされました。

特定非営利活動法人 飯館村地域おこし協力隊 合同会社 MARBLING 共同代表 松本奈々

ワークショップ「海幸山幸の道」に参加しました。いわきの海の人たちが賑やかにアンコウ鍋を囲み、飯館村のお年寄りがひとり土づくりをするなどの映像を見た後、オンライン参加のメンバーそれぞれが、いわきから届けられた美味しい干物魚をジューシーに焼き、飯館の奥さんたちがまでいに作った凍み餅を油で揚げて、食べながらの会合が実施されました。福島では、人間が荒らした森林・山地・海が広がり、広大な帰還困難区域も放置されています。森林・田畑・生活が一体になっている阿武隈山系の山々と里山が荒れると、相双地方の海や平野の環境にも悪影響をもたらします。現代人の短期的な経済利益のために、危険な放射性物質を将来世代に押し付け、地球環境を壊すことを躊躇しない社会になっているように思います。私たちは、困難を強いられる地域の中からこそ現代の負の側面を払拭し、次世代に住みやすい世界を残す努力をして行く必要があると思います。今回、食と伝統文化を残す人々の「場」とそれを繋げる「道」が、パーチャルであれ創られました。これが、パーチャルからリアルへ発展したとき、「場」とそれらを繋ぐ「道」——「地域ミュージアム」創成への展望に繋がると感じます。

飯館村地域おこし協力隊 合同会社 MARBLING 共同代表 松本奈々

素敵なワークショップに参加させて頂きありがとうございました。各地域を「食」を通して丁寧に取り扱った映像はとても見応えがあり、出演されていた方々にぜひ会ってみたいとなりました。参加者の様々な視点からのお話も興味深く、特に「伝統や郷土愛・郷土料理を古臭さからいかに解放するか」というお話は印象に残りました。飯館村に移住して3年ほどになりますが、ここに暮らす人たちの生活や哲学を知れば知るほど、最近トレンドのようにされているSDGsやサステナビリティの本質の部分、村で受け継がれている農業の手法や郷土料理などにたくさん散りばめられていると感じます。それを若い世代や都市部の人たちにも感じてもらうための魅せ方を今後も考えていきたいと改めて思いました。今回はオンライン開催でしたので、次は皆さんと直接、郷土料理を囲みながらお話できたら嬉しいです。今後のリサーチやワークショップの進捗を楽しみにしています。

合同会社 MARBLING 共同代表 矢野淳

連続的に流れていく映像の中では、海の人、山の人土地や命への向き合い方が表されていたように思いました。私自身飯館村に来てみて、土と水への接し方、他の生命との付き合い方を地元の人々の生き方から学んでいます。その姿はとても自然で、頭で小難しいことを考えているのではなく、ただあるがままに山里という場所に付き合っているだけなんだと日々感じています。自分が立っている土地に付き合い、他の生命(動物から植物、微生物まで)と付かず離れずその場を共有する。時には命をいただきながら、時には協働しながら、時には土地を巡って戦う。育てたものや採ってきたものを食べ、牛や微生物と共に土や山を育てたり、猿や猪と畑で戦ったり。その土地のごく当たり前にある日常ですが、里山という場を前にしたときの生命の対等さに、私の中の「人間の自然」を感じているのかなと改めて考えました。

12/6 2021

場所

コメリ、斎藤次男さんの畑
お話を聞ききた人
矢野淳さん
松本奈々さん
斎藤次男さん(農家)
調査者
結城正美、塚本麻衣子
山口 山本俊(福島県立博物館学芸員/EMN実行委員会事務局)
山口 山口 山口(福島県立博物館学芸員/EMN実行委員会事務局)
調査・撮影
飯田将茂さん

8/22日 23日 2021

場所

長泥地区、コメリ、風と土の家
斎藤次男さんの畑、山田牧場
お話を聞ききた人
田尾陽一さん
調査者
平野雅彦、結城正美、江川トヨ子、塚本麻衣子

7/30 2021

場所

斎藤次男さんの畑、山田牧場
お話を聞ききた人
田尾陽一さん
調査者
斎藤次男さん(飯館村地域おこし協力隊代表)

7/29 2021

場所

東北大 惑星圏飯館観測所、長泥地区、コメリ、風と土の家
お話を聞ききた人
田尾陽一さん
調査者
特定非営利活動法人ふくしま再生の会理事長 矢野淳さん(合同会社MARBLING共同代表)
松本奈々さん(合同会社MARBLING共同代表)

手が語る知— 持続可能性から居住可能性へ

環境文学を研究する立場からいわきと飯館の食の現場を取材し、主に次の二つのことについて考えた。一つは、機械と手が体现する論理のちがいである。機械化された現代社会の(ふつつ)を相対化する視点が、いわきと飯館の作り手にはある。作り手たちが見据えているのは、人間にとって持続可能な環境というよりも、魚も海も牛も土も人間も生きていける居住可能性なのではないか。この持続可能性と居住可能性(歴史家ディベシュ・チャクラバルティの言葉)という思考軸の違いが二点目である。

まず一つ目について。工業化社会では考え方も機械的になりがちだ。手をかけて魚を干し、土を作り、牛を世話し、料理をつくり、汚染の測定をする人たち、つまり作り手たちの現場に触れると、機械的思考がふつうではないということに気づく。作り手たちは、獲る魚のことを、メヒカリやアンコウのことを、それを食べる人のことを常に考えている。自分がよければよいというのではなく、相手の身になって考えている。

これは、他者をケアする態度にほかならない。ケアするのは、自分がケアされていると認識しているからで、双方向的な関係にもとづいている。単に商品としてみるなら、売り手から買い手へという方向だが、魚も牛も生命を営む存在ととらえているから、ケアしケアされるという関係が生まれている。それは言い換えれば信頼関係である。

このようなケアと信頼を育んできたのが、海であり土である。眞並恭介『牛と土』(2015年)に山田牧場のことが書かれている。「人も牛も土に依拠して生きてきた。」だから土が汚染されたとき、人も土も生命の基盤が崩れてしまった。その土の再生に、人と牛と一緒にあって取り組む。牛の糞を堆肥にして土づくり

をしている農家の斎藤次男さんも同じである。飯館の「人も牛も土に依拠して生きてきた」あり方は、いわきでは「人も魚も海に依拠して生きてきた」となるのだろう。「牛と土」は「魚と海」でもあるのだ。

『牛と土』には、原発事故後の原乳廃棄に苦しんだ酪農家のすがたも綴られている。牛は原発事故に関係なく乳を出す。搾乳しないと乳腺炎になるから搾る。その原乳は市場に出せず廃棄しなければならない。牛を商品ととらえる市場の論理と牛そのものの存在の間で引き裂かれた酪農家の苦悩はいかばかりだったろうか。牛を単に商品としてみるのであれば、あれほど苦しみはしないだろう。山田さん一家の苦悩は、牛を生命そのものとみている証左にほかならない。

いわきと飯館で取材した人たちは、人間のことだけを考えてはいない。牛も魚も土も(わがこと)なのである。〈私〉と切り離せないから海や土がアイデンティティと深く関わっている。

かれらは、人間にとって生きやすい「持続可能」な環境ではなく、人間も魚も牛も土も健康でいられる「居住可能」な環境を考えている。そのことを田尾陽一さんは「再生」という見地から説明している。汚染表土の除去は人間の生活のことしか考えておらず、土中の微生物や菌類のはたらきに想像力が及んでいない。「土中環境」「自然環境」「人間生活の環境」すべて含んではじめて土壌再生なのだという田尾さんの見解は、まさしく居住可能性を指し示している。人間の生活が土や微生物や牛や魚や海とともにある、という脱人間中心主義的な考え方、あるいは「人間以上」の世界に生きているという感覚、これが再生

結城正美(青山学院大学文学部教授)

に不可欠だということを、いわきと飯館の食の現場は物語っている。

「正常な状態をしっかりと覚えておくと、異常が察知できる」という一文が『牛と土』に記されている。地表だけでなく海も大気も地中も汚染されている現在の「異常」を認識するには「正常な状態」を知っている必要がある。「正常な状態」がどのようなものであるか、食の現場にいる人たちの手はそれを熟知している。

作り手たちに体现されている脱人間中心主義的な姿勢から学ぶことは多い。そこに着目しているのが、MARBLINGの松本奈々さんと矢野淳さんだ。彼女たちは、郷土愛という手垢に塗れた概念を解体する俯瞰的見地に立って作り手たちから学び、その学びの過程をモデルケースとして発信することを試みている。原発事故はどこでも起こりうるといふ矢野さんの発言は、地球全体が汚染されているという巨視的な視点を示唆するものだ。人間中心主義的な持続可能性ではなく、人間もそうでないものも生きられる居住可能性、その具体的な実践をMARBLINGは飯館村の農家や酪農家の手仕事にみてとり、「最先端の課題」と位置づけ、科学知や専門知を地域の伝統知に取り込みながら実験と実践を進めている。

言語学者で文化人類学者の西江雅之は、「伝統とは、何か行動を起こす時に、無意識に頼ってしまう拠り所なのです」と述べた。ケアの論理にもとづく漁業や農業や料理は、地球の居住可能性を考える上で重要な拠り所となる。土や海と不可分な食の現場を居住可能性という新たな視座ととらえる最先端の実験が、新しい「いなか」で展開している。



ミズアオイ

ミズアオイは古代から日本に自生する水辺を好む花。水田開発や除草剤の使用によって絶滅危惧種となりましたが、東日本大震災による津波のあと、地中に眠っていた種が目を見まし、各地で姿が見られるようになりました。復興が進む中、再び姿を消しつつありましたが、2021年夏、南相馬市の水路や浪江町の水田跡地に群生していることが報告されました。

ミズアオイは、私たちの食生活を支える水田開発、震災と津波、復興と刻々変化する状況の中、人と自然との関係を象徴するような花です。

ミズアオイの群生地は、想像をこえて広がっています。ただ圧倒的に美しく、そこに咲いています。

それでも人は 食べていかなばならない。

平野雅彦(国立大学法人静岡大学人文社会科学部客員教授)

アートワークショップ「海幸山幸の道」(以下、海幸山幸)の調査を通じて強く感じたことは、「それでも人は食べていかなばならない」という現実である。東日本大震災から11年が経とうとしている今、多くの課題が山積していることを改めて突きつけられる調査となった。

かつて作家の石牟礼道子はこう綴った。「海が汚染されるといことは、環境問題にとどまるものではない。それは太古からの命が連なるところ、数限りない生類と同化したご先祖さまの魂のよりどころが破壊されるということであり、わたしたちの魂が漂りゆくところを失うということである。」「原初的大海」「魂の秘境から」朝日新聞社、2018)。このことは、「祈り」そのものが汚染されてしまったことを意味する。また、社会学者の岸政彦は、沖縄本土返還50年を前にインタビューに答えてこう看破した。「沖縄の人たちが、どうやって食べてきたのか。私たち日本人はあまり真剣に考えてこなかったと思います。(中略)沖縄は基地を受け入れているじゃないか、と言う人もいる。でも倫理的な話よりも食べていくことの方が大事でしょう。私たち日本人は、「生きている人間が沖縄にいる」ことを忘れがちです(朝日新聞、2022.2.2朝刊)。もう一例引く。ユーゴスラビアの内戦下の記憶を、食を軸に取材した山崎佳代子『パンと野いちご』(勁草書房、2018)では、「食べ物とはね、思い出のこと。料理とは、廻りのことなの」「食べ物とはね、心配、恐怖、愛、秘密のお話などみんなで分けて合う場所なのよ」等、忌まわしい戦火の記憶と共に、それでも日々食べていかなばならない人々の言葉の数々と出違い、立ち止まり、深く考えざるを得なくなる。これら三例の先人の体験を、今この機会に海幸山幸の取材に重ね併せてみることで浮かび上がってくる共通問題、あるいは相違

点があるに違いない。我々は歴史から学ぶ生き物であることを先ずは押さえておきたい。

ところで、筆者の経験と観察では、方言(音韻、語彙、イントネーション等)が多く息づく土地には、「暮らし」と「命」を支える豊かな食文化が残されている。方言で語り、歌うことはコミュニティの一員であることの証である。実は、今回筆者が調査に訪れた飯館村、いわき市市和・小名浜・沼ノ内・中之作だけでも同様の体験をした。食文化は地形やそれに伴って起きる気象のみならず方言という言語とともに息づいていることを改めて実感した。訛りは国の手形とは、食文化のみならず、「常民」の暮らし・文化を保管するストレージの役割を内含するものである。そう考えると石牟礼道子が『苦海浄土』を、あえて方言を使っって記述したこの意味は大きい。

筆者は調査にあたって、個人対象と組織・団体対象の2種類、都合26項目の問いを立てて現場に臨んだ。もちろん各項目を念頭におきながら現地調査に入ったのであるが、結論からいえば、型どおりの質問項目に固執しなかったことが功を奏した。というのも、話題は想定を超えて生活全般に及んだからである。それは語り手による多くの生きた言葉、つまり方言の力によるところが大きい。

その上で調査に関しては、宮本常一の「父の十訓」(『民俗学の旅』講談社、1993)や柳田國男の『分類食物習俗語彙』(角川書店、1974)など、先人の知見を下敷きにすることも忘れてはならない。特に、柳田の『分類』(同)は、約5,400枚の調査カードから編者が食に関連する情報を抜き出し再構成されたもので、全体を①食料、②食品、③食具、④食制の4つの柱に分けて配したもので、この書を一瞥するだけでも、いかに食が方言と共に息づいて

きたのかがよく分かる。今回は幾人もの現地在住の人々に話を伺う機会を得た。それらを記録集にまとめる段になると、総じていわゆる標準語によって記述される。一方、映像には、方言を含め、記述が困難な風景や空気、土や水の手触り、住民同士の関係性、時代性、民謡、労働歌、その人なりの語り方、更には語りにくさまで含めた多くの情報を記録として残しやすという利点がある。そういった意味でも、今回は紙媒体と同時に記録映像としても残せた成果は大きい。

最後に、地域固有の匂いについても触れておきたい。それは土や草、家畜、潮、魚等の匂いである。今回の調査では、足を運んだ先々で現地の食材・料理をその空気の中で、もてなしと共に食す体験をした。その際、土地の匂いを吸い(鼻腔香気)、呼きながら(口腔香気)、豊饒な実りで心が充たされたことも記憶にとどめたい。

第1回ともいえる取材を終えて、今いよいよ危惧されることは、その豊潤な食文化を失うことである。例えば、祝言のほぼすべてが効率化によって「外注」となり、既に自宅や地域の公民館では執行行われなくなっており、結果、食材、調理法、食具、儀礼や共同体の役割に及ぶまでかなりの事柄が形骸化されてしまっている。東日本大震災や新型コロナウイルスによって、食文化を中心とした祭やコミュニティが途絶え、ときには地域の分断までを生んでいる現実が明らかになってきている。そうして、「それでも人は食べていかなばならない」というなかで、地域固有の食文化を方言と共に未来へと伝えていくことが急務だ。それを博物館が中心となって活動するタスクフォース以外のどこの組織が継続して取り組めるのか。少なくとも筆者は知らない。

アンコウ鍋

アンコウの吊るし切りイベントの取材を予定していた2022年1月16日未明、いわき市沿岸部に津波注意報による避難指示が出されました。原因はトンガの海底火山の爆発。イベント会場も避難区域となりましたが、食材を無駄にはしたくないという主催者の豊田善幸さんの思いにより、会場をいわき市平の廿三夜尊堂に変えて実施することとなりました。

津波による避難指示は、東日本大震災の記憶を呼び覚まします。何とも言えないざわざわとした雰囲気の中、アンコウ鍋の完成を待ちながら、集まった人たちが誰からともなく語り出します。「そこに昔、映画館があったよね。」「おもひでぼろぼろ」「見たな。」「高校生の時、来てたね。」

食べることは何でしょうか。場の共有、経験の共有、記憶の共有……。共に食べることで考えるリサーチとなりました。



NPO 法人中之作プロジェクト理事 豊田善幸

私が暮らす「中之作」という港町は、東日本大震災で津波被害を受け、海に面した船主さんのお屋敷などが数多く解体されてしまった場所です。大好きだった風景が解体される状況を食い止めるため、震災の年に仲間を集めて風景保存のNPO法人を立ち上げました。

建物保存活動の中で、港町の風景は「活気ある暮らし」が無ければ維持できないと気付き、地域に密着した様々なイベントも企画し続けています。1月16日は地元冬の味覚である「アンコウ鍋」を楽しむ予定でした。この時期のアンコウは肝が大きく育って鍋にはもってこいの食材です。水を一切加えない調理法を地元の方に教えていただき、ボランティアの手配を含めて前日までに全ての準備を整えました。

開催当日の深夜1時、港の防災無線が報じる大音量の津波注意報が目が覚めました。トンガの海底火山噴火による津波注意報です。アンコウ鍋の会場は海に面した古民家ですので、注意報が解除されるまでは開催できません。もちろん用意した10キロ超のアンコウ3匹は無駄にたくありませんので、日の出直後からスタッフ全員で会場探しを始めます。震災後の10年で築いた組織力は予期せぬ事態に威力を発揮するものです。開始時刻は1時間遅れましたが、駐車場付きの別会場には約40人の参加者が集まり、予定通りアンコウの吊るし切りが実演されました。トラブルの連続でしたが、巨大鍋で作られた「ドブ汁」は、余すことなく食べることができました。

1/16日

場所

廿三夜尊堂

お話を伺った人

豊田善幸さん

箱崎義典さん(酒蔵する店主)

箱崎アルさん(酒蔵する女将)

調査者

塚本麻衣子

調査・撮影

飯田将茂さん

8/23日

場所

南相馬市ミズアオイ群生地

浪江町ミズアオイ群生地

調査者

川延安直

小林めぐみ

塚本麻衣子

調査・撮影

飯田将茂さん