

専門家インタビュー

美しい村を生む ローカルの視点(続)

トーマス・ライソン著

『シビック・アグリカルチャー』 翻訳者

獨協大学外国語学部教授

北野 収



きたの・しゅう

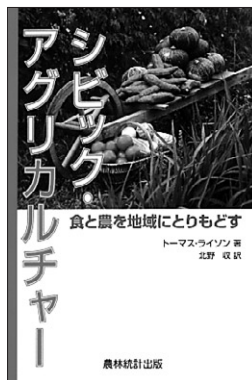
●農水省や日本大学を経て、現在、獨協大学外国語学部交流文化学科教授。米国のコーネル大学で修士号(国際農業開発論)と博士号(都市計画学)を取得。

シビック・アグリカルチャー

農林統計出版
2,100円/228ページ

トーマス・ライソン

●1948年、米国イリノイ州生まれ。コーネル大学農学生命科学部教授。同大学地域・食料・農業プログラム所長。農村社会学者として農村の青年教育や有機農業、ローカル・フードシステムを研究した。2006年に58歳で逝去。



食と農のローカリゼーションの現代的な意義を描いた『シビック・アグリカルチャー』[※]を巡って共感する、カルビー(株)の松尾雅彦相談役と獨協大学の北野収教授。二人の話題は、シビック・アグリカルチャーが日米それぞれで広がる可能性に移っていった。

(取材・まとめ/窪田新之助)

元祖は日本にあり

松尾 ところでシビック・アグリカルチャーという概念はどうやって誕生したのでしょうか？

北野 トーマス・ライソン先生は、CSA^{※2}の元祖は東京の世田谷にあると

言っていました。

松尾 東京ですか、それは面白い。

北野 これは米国では定説なんですよ。1960年代、世田谷の大平農園による取り組みが元祖とされています。当時はまだ世田谷にも農地が残っていた時代。地元の人々との産直提携を通じ、「地産地消」をしていた。その農園は今もあります。ただ、世田谷

がCSAの元祖とされた経緯は分かりません。

松尾 当時、産直提携が盛んになりましたね。

北野 「提携」という言葉は英語にまなつてますから。70年代、生協も含めた有機野菜の産直提携があったり、「よつ葉3・4牛乳」もそう。ライソン先生が授業で使っていた本にも、東

京には顔の見える関係の農業があると書いてあった。

松尾 そうした話は米国にまで伝わってたんですね。

北野 ただ、残念に思うことがあります。「産直」ではなく「産直提携」は、外国へは「産直」ではなく「提携」という言葉が伝わった。英語での発音がしやすかったからかもしれない。一方、日本では今や「産直」と呼ぶのが一般的じゃないですか。これは悲劇です。大事なのは「産直」ではなく「提携」。生産者と消費者がパートナーシップを組むことに意義がある。「産直」はあくまで物的なテク

※1 北野氏によると、シビック・アグリカルチャーは「分かち合い」「つながり」がキーワードになる。「競争」「効率性」「合理性」とは対極的な考え方。ナショナリズムに回収されない、ローカルな領域を基本に、補完的に他の国や地域の物品も取り入れる「トランス・ローカル」の構図にある。

マクグロタワーの時計台がシンボルのコーネル大学。農学生命科学部は州立の土地贈与大学。他学部の多くは私立で、半官半民大学である。私立B校からなるアイビリーグで唯一の農学部である。



ニカルタムで、「提携」は社会的な意味が込められている。言葉は大事ですから。
松尾 同感です。ところでシビック・アグリカルチャーは、なぜニューヨーク州のイサカ界隈で発達したんですか。
北野 それは、コーネル大学があることと、どちらかといえば進歩主義的な人たちが農村に住み着いたことが大きいでしょうね。68年、69年のニューエイジもいるようです。「イサカアワー」という世界的に有名な地域通貨もある。

る。一種の知識人や教養人が近隣の農村に高密度に住んでいるんです。

全米に広がる素地

松尾 なるほど。それで伺ったことがありません。今後、シビック・アグリカルチャーは一地域の話で終わるのか、それとも全米に広がるのか。それからライソンさんが区分した「持続可能性の農業」はどうなっているのだろうか（詳細は前号を参照）。たとえば有機農法をみれば、先進国では生産面積の30%に及んでいる。いずれ50%を超えるのではないかと、私は思います。どう思われますか？

北野 CSAなど、すでに北米各地にあります。楽観はできませんが、さらに広がる余地はあると思います。それは、シビック・アグリカルチャーの動きに共感する市民や団体が分散して存在しているから。そういう人たちがヒッピー運動とは別の現代的な形で、現場でやっていくには良い条件がそろっている。そこでは、食とか農に対する民度は高い。それから、ライソン先生が酷評した土地贈与大学も含めて、米国における大学の存在は大事だと思っています。確かに御用学者もいるけれど、

ライソン先生みたいに現場を触発する仕事をしている人はいるんです。
松尾 環境的に恵まれているわけですね。

北野 最新の世界大学ランキングはご覧になりましたか？ 東大は20位台に入りました。でも、おそらくトップ50校のうち、30校くらいは米国内でしょう。トップ100校だと50校くらいは米国。各州に東大クラスの大学が1〜2校ある。つまりはライソン先生のような地域社会に奉仕する

トップクラスの学者やその仲間も各地にそれなりにいるわけで、そうした人的資源と自律的な市民がくっつく素地がある。これはシビック・アグリカルチャーが得意やすい環境ではないかと。そういった点で米国は羨ましいですね。

松尾 一方で日本はどうでしょうか。米国の大規模化した農業へのアンチテーゼが山ほど出ているわけですね。ただ、その活動はどれもバラバラ。だから力がない。有機農業も



▲イサカで有名なムースウッドレストラン。ベジタリアン向けの料理本も数多く出版している（北野氏提供）

▶ムースウッドレストランは、生産者と連携している。写真は野菜だけで調理されたトルティーヤ。



※2 「Community Supported Agriculture」の略で地域支援型農業のこと。ある地域の消費者がその地域の生産者から農産物を定期的に購入するシステム。消費者はCSA農場の会員となり、営農に必要な経費を農家に提供する。その見返りに農作物を受け取る仕組み。シビック・アグリカルチャーの一形態。

そうですね。私は農業によって病
気や害虫を殺傷するのではなく、輪
作で害を減少させる努力に向かうこ
とが本当に重要と考えています。こ
の農法は、初めは減収し、5年目に
底をつく。それから増収に向かいま
すが、元に戻るのに10年ぐらいを要
します。農家は短期的な成果を追う
あまり、根気が続きません。それで
はだめで、休耕地を使って4分の1
ずつ転換していく長期作戦が求めら
れる。そのためには、有機農業に大
きなコストを払うことを地域社会が

「提携」して受け止めることが大切。
まさにCSAですよね。その出費を
地域に取り込んでいくことが、地域
の経済を変えることにつながる。地
域社会の「総合的な収支」に視点を
置き、行政が「地域の経済的な自立」
に向けて政策に取り組みなければ、
農家はいつまでも「市場経済」のな
かで孤立化させられるわけです。現
状ではそうした地域の衰退を行政と
JAが許してしまっている。農業技
術通信社が主催する「A11グラン
プリ」だって、参加者は市場経済で
成功しようとする。仲間を地域社会
に求めているんですね。

北野 大きな理論をやっている方と
現場でやっている方がつながって
ないですね。
松尾 それから、私は最近思うこと

があります。それは米国は工業国で
はなく農業国だと。もはや工業国と
しては立ち行かなくなっている。移
民を入れて農業生産をやって、それ
を輸出する力に変えることが米国の
成長戦略。工業品では日本に勝てな
い、だから農産物が売れるようにし
ようというのがTPPの狙いではな
いですか。私はそう思いますよ。グ
ローバリゼーションに対抗するため
に、日本は地域主義を築いていか
なくてはいけない。

北野 私もTPPについては学生か
ら時々質問されます。食料農業問題
に関する授業もしているので。彼ら
はこんなことを聞いてきます。「テ
レビや新聞によれば、TPPをやら
ないと国益を失う。それなのに農協
が抵抗勢力で反対している。TPP
に参加しても、ちゃんとした農業は
なくならないそうですね」と。そう
いう時、私はこういう説明をするん
です。農業が消滅するかどうかは分
からない。しかし考えて欲しい。た
とえばここに40人学級があるとす
る。そこは進学校で、あなたがそこ
の進路指導の責任者だとしましょ
う。求められているのは、この学級
から何人の東大進学者を出すか。結
果を出すのに手っ取り早いのは、で
きる子だけに教えて、実績を上げる
こと。できない子に10倍も時間や手

間をかけて、進
学実績を出そう
とはしないです
よね。ただ、普
通の子とか落ち
こぼれの子はど
うしますか？
単なる競争だつ
たらいいけれ
ど、教育の世界
だったら放つて
おけば良いとは
ならないでしょ
う。だから、世
の中の経済政策
や社会政策の話
では、そういう
議論をしなくて
はいけないん
です。TPPで
生き残れる「東
大生農家」ばか
りじゃない。生
き残れないのは
自己責任、つま
り努力不足です
か？と聞き返して

います。
か？と聞き返して

畑作と畜産の連携に向けて

松尾 繰り返しになりますが、それ



北野氏と松尾氏の対談風景

には地域が連携できるかどうかで
す。農業について言えば餌と畜産の
話になりますね。これまで日本では
配合飼料を作つてこなかった。本来
であれば、畜産と畑作の物々交換が
されることで地域社会が成り立つ。



「イサカ・ファーマーズマーケット」。地元の生産者によって地場産農産物が売られている(北野氏提供)

今のように市場経済の中で餌を買ってくれば、それはコストになる。それに餌は為替レートで変化したり、エタノールに使われたりする。それは農業にとってみれば危ういわけ

す。畜産におけるギブ&テイクで農業は成り立つということ、地域住民が希望するかどうかが肝心ではないでしょうか。

北野 日本型畜産は畸形的な発展を

遂げてきたと

言いますから

ね。
松尾 農業はもともと、畑作と畜産が融合していることを指した。それを800年に桓武天皇が肉を食うなと厳命したんです。その後、肉食を許したのは明治政府。その間、西洋では畜産が成長したが、日本では明治以降に慌てて畜産を始めた。それが1961年の農業基本法ができたのを転機に、小麦などの畑作物は

ドーンと減ったでしょう。

稲作的原風景の幻想

北野 確かに日本人が肉を本格的に食べるようになったのは明治以降ですね。私は今流行の戦後批判や明治期の美化には与しない立場ですが、旧農業基本法の「選択的拡大」の下でコメは守るけれど、残りの品目は市場開放していく、その中には飼料も入っていた。つまり、自給でいく分野と輸入でやる分野を分けてしまいましたが、畜産と畑作の連携は、戦前戦後の短期間だったにせよ、できかっていたのかもしれない。それを旧農業基本法で壊してしまっただ。稲作モノカルチャー。日本人は稲作が普遍的な原風景だと思っているけれど、あれは嘘ですよ。

松尾 同感です。

北野 日本にも昔、地域ごとにもっと多様な農業があった。それを旧基本法と近代技術が変えてしまったわけです。北海道や東北で今のようにならなくても、そんなに昔の話ではないんですから。

松尾 農水省の外郭団体であるJATFAFF(農林水産・食品産業技術振興協会)の中に「新品種産業化研



「イサカ・ファーマーズマーケット」で売られている野菜(北野氏提供)

究会」という組織がある。私はここで副会長をやってるんです。それで品種について日ごろ考えることが多い。たとえば「コシヒカリ」や「黒毛和牛」をナショナル化したこととで、ローカルの品種が殺されてきたでしょう。ただ、今はあちこちで色々な新品種ができていて、山形の「つや姫」とか香川の「さぬきの夢2009」とか、十勝の「ゆめちから」とか。地域ごとに品種と栽培法と加工・サービスの三つがつながり、ローカル品種の競争力が出てきています。ようやく旧基本法の失敗を克服してきたなど。頼もしく思うんですよ。

北野 なぜ地方農業の試験場と普及のシステムが各地にあるかって言っ

たら、その地域の特性に合った品種改良をして普及するという趣旨だったんです。でも、実際はコメでいえば「コシヒカリ」という特定の品種だけが普及した。ライオン先生が米国で批判していることと似たようなことを、日本の試験研究行政もやっている。「シビック・アグリカルチャー」を訳しながら、「日本のこ



イサカがあるフィンガーレイクス地方では、細長い湖に沿って農家が経営するワイナリーが100以上点在している。ニューヨークやボストンからの週末の小旅行として訪れる人も多い。

また、京大で東南アジア研究をしてきた若手研究者が、堺市の耕作放棄地のホームレスの人たちと一緒に関西のローカル品種の野菜を有機栽培し、釜ヶ崎で直売している。マイナーな取り組みですが、これはシビック・アグリカルチャーの精神に通じると思いました。シビック・アグリカルチャーの概念の幅は広いです。食

とを言っているのかな？この本は」と思いました。
松尾 日本はこれからシビック・アグリカルチャーを精神的支柱にしてはと思うんですが、いかがでしょうか。

北野 日本でシビック・アグリカルチャーが定着するかどうかは分かりません。ただ、そのことで昨年(2011年)、ゼミで大阪の釜ヶ崎に行ってきたことが印象深かったです。ホームレスへの炊き出しをNP

と地域社会と民主主義は切っても切れない。このことを日本の方々に伝えるのは至難ではあるけど、日本でもそれらがつながったら面白いと感じています。

松尾 そうした連携を進めるには、どうすればいいと思われませんか？

北野 「私たちがやっていることはローカリゼーションなんです」と活動に携わっている人たちが意識することです。行政やJAはブレイキをかけなければいけない役目なのに、メディアと一緒に進んで、地域おこしで全国競争をおおるでしょう。地域内でお金を循環させるのが大切なのに、外からお金をもらってくるのが大事になってしま

んです。ただ、馬瀬村に行っても、本当にうまい鮎は食べられなかった。漁業権を持っている人は名古屋の市場に出してしまい、品質の劣った鮎だけが地元の旅館に流れてくる。これはおかしいと思ったから、私は地域おこしの研修会で言ったんです。「産地でおいしいものを食べれないのはとんでもないことだね」とね。しばらくしたら研修会の会長がね、「ようやく馬瀬村でおいしい鮎を食べられるようになりました」と。地元でうまい鮎を出すように努力したんだね。漁師にしてみたら、名古屋に出荷した方が得をする。1尾の卸値は馬瀬村で400円、名古屋で500円といったところ。ただ、村内の旅館で塩焼きにして売れば、1尾が1000円に化けるわけだよ。その金が村に落ちてくる。収入は倍になるわけだ。このメリットが分からないといけない。400円が1000円になる価値を村人が理解することだね。

北野 いいお話です。そうした意識の変化が必要ですね。それには現場で変化を触発するリーダー(カタリスト)がいて欲しい。そうしたことが整えば、シビック・アグリカルチャーが日本にも根付く可能性が出てくるのではないのでしょうか。

(終わり)