

「食と農」の博物館

展示案内 No.72

展示期間■2016.06.01～2016.09.25

東京農業大学「食と農」の博物館

〒158-0098 東京都世田谷区上用賀2-4-28

TEL.03-5477-4033

FAX.03-3439-6528

(URL) <http://www.nodai.ac.jp/syokutonou/>

開館時間 午前10時～午後5時 (4月～11月)
午前10時～午後4時30分 (12月～3月)

休館日 月曜日(月曜が祝日の場合は火曜)・毎月最終火曜日
大学が定めた日(臨時休業がありますのでご注意ください)

東京農業大学創立125周年記念 ピーター・メンツェル&フェイス・ダルージオ 地球の記録20年の写真展「しあわせのものさし」



©Peter Menzel www.menzelphoto.com

—持続可能な地球環境をもとめて—

TOKYO UNIVERSITY
OF AGRICULTURE 1891
125th
Anniversary
人物を
畑に還す

東京農業大学創立125周年記念 ピーター・メンツェル&フェイス・ダルージオ 地球の記録20年の写真展、開催にあたって

東京農業大学は、明治24（1891）年に徳川育英会を母体とした私立育英農科として設置され、今年で創立125年を迎えました。創立者は、明治政府で文部、外務大臣など要職を歴任した子爵榎本武揚公です。榎本公は、ヨーロッパ留学で体験した先進的科学技术がわが国の産業発展にとっていかに重要か、そのための教育研究がいかに大切かを痛感し、本学を設立しました。

現在では、東京都世田谷区、神奈川県厚木市、北海道網走市に3つのキャンパスを構え、大学院2研究科、6学部22学科に学生約13,000人、教職員約700人と200の研究室を誇るわが国最大の農学系総合大学に発展しています。

東京農業大学は、生命・食料・環境・健康・エネルギー・地域創成など、人類の生存に関わる幅広い農学領域を対象に、国内外の様々な課題解決に取り組んでいます。人類はその叡智により自然の恵みを享受し、高度に複雑化した現代社会を創造しました。一方では、地球規模の気候変動に伴う環境変化と自然災害の増加、人口増加による食料危機、水不足、生活環境の悪化、経済格差の拡大など、地球とそこに生きる多様な生き物や人類の生存を脅かす課題に直面しています。

これらの課題解決のために東京農業大学の学生は、創立から不変の教育研究の理念「実学主義」のもと、先入観に捉われたり、観念論に陥ったりせず「あるがまま」を学んでいます。自然界には人知を超えた摂理があり、多くの生命（いのち）の犠牲のうえに成り立っています。人間の命もその一環であることを理解する「農のこころ」を醸成する教育を本学では行っています。

この度、創立125周年を記念して、創立以来、人類の幸せのため「生きるを支える」教育を行ってきた本学の「食と農」の博物館において、「食」からみた「しあわせのものさし」の写真展を開催できますことは、開催にあたりご尽力いただきました関係各位に感謝申し上げますとともに、現代社会の課題解決の一助となることを期待しています。

本学の使命は、人類の幸せのため、倫理観をもって、地球に貢献することです。

皆さまとともに、各地域の環境の「農」から生まれる「食」について考え、それぞれの「しあわせのものさし」を測っていただければ幸いです。

東京農業大学・東京農業大学短期大学部
学長 高野 克己

ピーター・メンツェル&フェイス・ダルージオ 地球の記録20年の写真展、開催にあたって

東京農業大学創立125周年記念特別展として「食と農」の博物館では、アメリカに在住する写真家 ピーター・メンツェル氏の写真展を開催します。ピーター・メンツェル氏は、食料、科学、環境などの分野を独自の視点から被写体として捉え、パートナーでありプロジェクトプロデューサーでもあるフェイス・ダルージオ氏と共に国際的に活躍している写真家です。

メンツェル夫妻の世界各国の家族・食を取材したドキュメントは、作品を見る人々の好奇心をかきたてるばかりでなく、地球の広さや各国の地域性と文化の違いを痛感させられます。国や地域によって習慣や必要とされるものが大きく違うことは、誰もが理解しています。しかしながら、その違いが一目でわかることは、日常生活の中では少ないでしょう。世界各国の「食」を、また食を生産するために不可欠な「農」の重要性も展示作品では公開しています。

「食」とは、生きていくために一人でも作り、そして摂取しなくてはならないものですが、「家族のために作る」ものならば「食」には愛が注がれます。「家族とともに食す」ならば、その空間には会話が弾み、優しさが満ちるものです。そのような場面をとらえた作品の笑顔は、世界が人々の心は一つと感じる瞬間です。

我が国は、先進国でありながら食料自給率が低い国です。彼らふたりの作品から「食」「農」「農資源」の重要性を考えることができれば東京農業大学創立125周年記念特別展としても意味あることと存じます。

数々の作品を脳裏へ描写し、ご来館者みなさまの「食と農」に対する思いを深めていただく機会になれば幸いと存じます。一枚のポートレートからみなさまの「食」「農」「家族」への思いが大きな力になることを願って開催のご挨拶といたします。

東京農業大学「食と農」の博物館
館長 江口 文陽



©Peter Menzel www.menzelphoto.com

ピーター・メンツェル (Peter Menzel)

科学、環境の分野で国際的に活動している報道写真家。『ライフ』『ナショナル・ジオグラフィック』『スミソニアン』『タイム』『ステルン』『GEO』『ニューヨーク・タイムズ』など多数の雑誌に写真を提供しており、ワールドプレスフォト賞、ピクチャー・オブ・ザ・イヤー賞を複数回受賞。『地球家族 (マテリアルワールド)』シリーズでは、企画、監督、主要カメラマンを務めている。

フェイス・ダルージオ (Faith D'Aluisio)

『地球家族 (マテリアルワールド)』シリーズの主要ライターを務めるジャーナリスト、編集者。1999年、『Man Eating Bugs: The Art and Science of Eating Insects』の監修執筆により、ジェームズ・バード財団ベストブック賞を受賞。テレビニュース番組のプロデューサー時代に、ラジオ・テレビニュース・ディレクターズ協会賞、テキサス・ヘッドライナー財団賞の受賞歴がある。



©Peter Menzel
www.menzelphoto.com

1994年初版の『地球家族』は、撮影対象となる家族を183の国連加盟国から30か国を選択し、その家族と共に1週間暮らすなかで家族のデータベースを綿密に調べあげた壮大なプロジェクト作品である。

1996年発売された第3弾『地球の食卓 (Hungry Planet: What the World Eats)』は、発売以来、全米で6万部突破のロングセラーとなった。

『地球家族 (Material World: A Global Family Portrait)』シリーズ2作『地球家族 世界30か国のふつうの暮らし』、『続・地球家族 世界20か国の女性の暮らし』(ともにTOTO出版刊)の共同制作者。その他の共書に『Man Eating Bugs: The Art & Science of Eating Insects』『Robo sapiens: Evolution of a New Species』『地球のごはん (What I Eat: Around the World in 80 Diets)』TOTO出版刊がある。

現在、カリフォルニア、ナパ在住。

<http://www.menzelphoto.com/>

食文化と作物の多様性が重要

国際食料情報学部国際農業開発学科
教授 志和地弘信



ヤムマーケット・マミー

作物生産と飢餓のリスク回避

人々の食を支える世界の農業の特徴は、自然環境に対応して多様性に富むことと飢餓のリスクをさける工夫がなされている点にあります。十分な降雨量が望める地域ではイネ、ムギ、トウモロコシなど穀物が主として生産され、湿潤地域ではジャガイモ、キャッサバ、ヤムイモ、タロイモなどの根菜作物やリョウリ（料理）バナナなどが栽培されています。やや雨量の少ない地域ではオオムギ、エンバク、ヒエ、モロコシ等の穀類を多く栽培するとともに家畜の飼育をおこない、雨量の少ない地域では乾燥に強いフォニオおよびテフ（アフリカ原産の雑穀）、ソバ、キヌア（南米原産の雑穀）など生育期間の短い作物を生産しながら家畜飼育に重点を置いて、気象災害や早魃^{かんばつ}リスクの分散を行っています。また、いずれの農業形態でも多くの種類のマメ類を生産し、タンパク質を補っている点に特徴があります。原産地の異なる様々な作物が世界に広がって、数多く栽培されるようになったのは飢餓のリスクを回避するためと考えられます。

アフリカの食文化と伝統的な作物

日本人に馴染みのないアフリカの食文化を紹介しましょう。イモ類や雑穀の生産が多いアフリカでは、生産される作物の種類の多さが独特の文化を育んできました。西アフリカから中央アフリカにかけての地域は根栽農耕文化圏と呼ばれ、ヤムイモ、タロイモ、サツマイモ、キャッ

サバなどの多様なイモ食文化が見られます。また、半乾燥地域はサバンナ農耕文化圏と呼ばれ、モロコシ、ヒエ、フォニオ、ササゲマメなどの利用が多いのが特徴です。アフリカの食は主食と副食で構成されます。主食と副食は区分されていますが、別々に供されるわけではありません。一番多いのは、日本のカレーライスのように白いご飯の上に様々な具を調理したものをかけるタイプです。食事の頻度は一日に2回（朝食と夕食）の所が多く、中間のおやつの中には、焼いたイモ類やゆでたマメ類を食べることが多くみられます。食事の分量は、主食になる穀類やイモ類は多く、少ないのがおかずになる野菜や肉、魚などです。しかし、主食とする穀類やイモ類は、粉にする、発酵させる、パスタ状にするなど、様々な加工を経て多彩なバリエーションを生んでいます。

アフリカの伝統的な作物はOrphan Crops（孤児作物）と呼ばれています。孤児作物とは世界的には貿易の対象となっていませんが、特定の地域においては食料として重要な作物のことです。モロコシ、ヒエ、ササゲマメ、ヤムイモ、サトイモ、リョウリバナナなどがそれに当たります。アフリカの孤児作物は厳しい環境でもある程度育つ点に特徴があります。アフリカで重要なこれらの作物の収穫量は、FAOの統計では1961年から2013年の間をみてもほとんど増えていません。これらの作物は欧米で重要視されなかったために、生産性の改善にほとんど投資が行われてこなかったからです。アフリカの食糧事情の改善には伝統的な作物への研究投資が重要なのです。



インドネシアのおやつ

●●● 人類の学習と英知によってなされた 食料の確保と安全 ●●●

人類は約1万年前自らの手で、植物を栽培、動物を飼育し食料を生産する農業革命を成し遂げました。太古では他の動物と同じように野生の動植物を採取し食料として生命を維持してきた人類は、農業革命によって食料の獲得が容易となりました。これにより、安定した生活と食料確保に要する時間の短縮により生じた時間的余裕が、人類の文明や文化の発展の大きな要因となったのです。まさに農業革命は、動物のヒトを人間に変えるきっかけとなり、安定な人間社会を築く基盤作りに大きく貢献したのです。

食料の保存への挑戦

青果物、穀類、イモ類、豆類や卵などは呼吸作用によって収穫後も生命が維持されても品質は低下して行きます。生命活動を失った肉や魚も内在する酵素の作用によって成分が分解・変化し経時的に品質が低下します。あらゆる食品は、常に微生物の増殖による腐敗や成分の物理的・化学的変化にさらされているのです。農業革命によって食料確保が容易になった後も、一時期に大量に収穫される食料をいかに保存するか、食料を他の動物からどう守るか、微生物による腐敗をいかに防ぐかなど、食料を奪う魔の手との戦いは続きました。

初期段階の食料の保存には、乾燥・煮る・焼く、燻煙などがおこなわれ、次に塩漬けにより食料の保存性が高まることを発見したのです。また、塩や砂糖の他、様々な香辛料が肉や魚の保存性を高めること、食品を木の皮や植物の葉で包むと保存性が良くなるなどを経験的に学習しました。これらは現在に、保存料の利用や包装へと繋がっています。

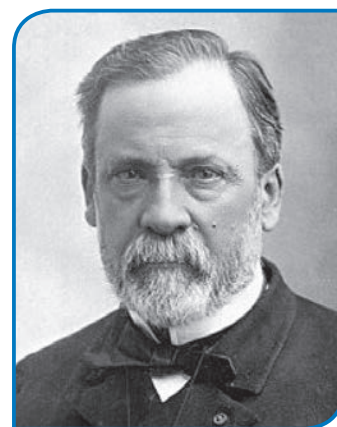
微生物との戦い

食料の微生物による腐敗と人類の競争を有利に導いたのは、フランス人のニコラ・アペール(1749-1841)の業績です。アペールは1804年に密閉した容器に食品を入れて、高温で加熱すると食品を腐敗させず長期間保存できることを証

東京農業大学・東京農業大学短期大学部 学長
応用生物科学部生物応用化学科 教授
高野克己

明しました。

缶詰・レトルト食品製造の原理の誕生です。アペールが開発した技術に科学的証明を与えたのは、同じくフランス人のルイ・パスツールで、1861年、ワインを60℃で30



ルイ・パスツール(1822-1895)

分間加熱するとワインを腐敗させる微生物を殺すことができ、ワインが腐敗しないことを発見しました。この殺菌法は低温殺菌法と呼ばれ、現在も食品の殺菌法として使われると共に他の加熱殺菌の基礎となっています。パスツールの研究により、食品の腐敗は微生物によって引き起こされ、発酵と腐敗が共に微生物が増殖する現象であることが明らかにされました。

保存技術の進歩

人類は食料を腐敗させる原因が微生物であり、加熱で微生物を殺すことで食料が長期間保存できる知識を得ることができたのです。煮る・焼く、は微生物を殺菌し、乾燥、燻煙、塩漬け、砂糖漬け、酢漬けなどは、微生物の増殖を止めることによって食品の保存性を高めていることが知られています。

その他、冷蔵や冷凍技術、保存料の開発や耐熱性・柔軟性に優れた酸素透過性の低い包装材の開発などをはじめ、科学技術の進歩によって食品を腐敗させることなく家庭へ届けることができるようになりました。また、単に保存性だけでなく調理済みの冷蔵・冷凍食品、レトルト食品、インスタント食品など、簡単な調理で食べることのできる食品が提供されています。

私たちの食卓を横断面的（国内外での地域）あるいは時系列的（過去から現在）に見てみると、様々な食生活の違い（例えば伝統や文化等）や時代の変化を感じることができます。同じ国でも地域が異なれば、食卓にのぼる食材や料理、食器、食べ方が違いますし、同じ地域でも時代が変わることによって、食卓にのぼる食材や料理、食器、食べ方、共に食べる人などが変化していくのがわかります。さらに国が異なればなおさらです。

私たちの食卓は、食料の生産から加工、流通、販売そして消費へといった食料の一連の流れである「フードシステム」によって支えられています。食卓をみれば、このフードシステムがどのように変化してきたのかも理解することができますでしょう。

例えば、かつての日本の食生活は、四季折々の中で、それぞれの地域で採れたものを地域で消費するといった「地産地消」を基本に営まれてきました。さらに各地域で「農」を中心として豊年祭や収穫祭等の祭りや神事が行われ、その中で、行事食や郷土食、伝統食といったものが培われてきました。こうした時代のフードシステムは今よりもシンプルで、農と食、いわゆる生産者と消費者は非常に近い存在でした。しかしながら、時代の流れとともに、所得水準の向上によって私たちの生活は豊かになると同



行幸マルシェでの学生の販売実習の様子

時に、女性の社会での活躍、家族構成の大家族から核家族への変化、食品産業の発達、国際貿易の活発化等を背景に、食生活は便利で多様化したものへと変化してきました。こうした状況下で、日本のフードシステムは、次第に複雑なものへと変化し、生産者と消費者の距離はあらゆる意味で乖離しています。その距離には、次の3つがあるといわれています。ひとつ目は流通機能の発展で、どんなに離れていても日本または海外のあらゆる場所の農水畜産物が手に入るという「地理的距離」、ふたつ目に流通段階や加工段階が複雑になっているという意味での「段階的距離」、そしてみつつ目は、こうした流通を可能とする「時間的距離」です。現代の私たちはこうした農と食の距離の乖離の中で、豊かな食生活をおくっているといえます。

確かに食卓をみると、日本中そして世界中のあらゆる食材・食品・料理がテーブルに乗り、様々な食器に盛り付けられ華やかにみえます。しかしその一方で、フードシステムが複雑化し農と食の距離が乖離する中で、私たち消費者の農に対する意識が薄れつつあるだけでなく、これまで各地域で培われてきた食文化も次第に失われつつあるのです。

2013年12月、日本の伝統的な食文化「和食」が世界無形文化遺産に登録されました。「和食」の特徴として、①多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重、②健康的な食生活を支える栄養バランス、③自然の美しさや季節の移ろいの表現、④正月などの年中行事との密接な関わり、と



行幸マルシェでの学生の販売実習の様子

いった4つが挙げられています（農林水産省資料）。つまり、前述したように、四季の中で育まれる豊かな食材を消費する「地産地消」を基本に営まれてきた日本の伝統的食生活が、重要な遺産であると認められたといえるのではないのでしょうか。

近年、日本のフードシステムの中でも一つの変化が現れています。生産者が直接消費者と対話しながら農産物を販売するといった農産物直売所や道の駅、都市部においてもマルシェの開

催等、農と食、生産者と消費者の距離を縮める取り組みが多くみられるようになってきました。私たちはグローバル社会の中で、諸外国の異文化の理解や交流を大切にしながらも同時に、日本の農業や地域の伝統・文化も大切にしたい食生活を営んでいくことが肝要であると思います。今一度、自分自身の食卓を振り返り、新しさの中にも伝統食や行事食といったものを取り入れてみたいものです。



「調理」の側面から 浮かび上がる食の問題



応用生物科学部栄養科学科
教授 鈴野弘子

暑い地域、寒い地域、貧困、紛争、文化、経済力。異なる環境で、人はそれぞれにユニークな食の文化を作りあげています。何が違うのでしょうか。何が同じなのでしょう。

ピーター・メンツェルとフェイス・ダルージオは、世界各地のごく普通の家族の、畑を耕す風景から、買い物、料理、食卓の風景を記録し、取材の締めくくりに一家の丸1週間分の食材をすべて並べてもらい、家族とともに写真に収めています。ここから浮かび上がってくる世界で起こっている食の問題とは。いったい何が...

食の問題を考える前に、「食べる」ということについて考えてみましょう。私たちはなんのために食べるのでしょうか。言うまでもなく、私たちは食べなければ活力を失い、やがて死ぬでしょう。私たちは「生きるために」食べるのです。

すべての動物は、生存のために、他の動物または植物を自己の栄養源として摂取しています。各動物の食物の範囲はほぼ一定で、草食獣が肉を食べたり、肉食獣が木の実を食べたりすることはありません。そして、それぞれの動物が自己の守備範囲に属する餌だけを摂取することで、自然界には食物連鎖が成立しています。ところが人間だけは、地上のあらゆる動植物を自己の栄養源として摂取しています。穀類、豆類、野菜、果実、肉、魚、乳、卵、海藻、きのこ、ときに昆虫、爬虫類までも。このような特

異な食生活が成り立つ背景には、人類特有の「調理」という行為の存在があります。すなわち、調理によって食物の幅を大幅に広げているのです。特に“道具の使用”と“火の利用”の影響は大きいと言われています。

社会生活が発達し安定してくると、道具が自由に手に入り、利用できるようになります。さらに流通も促進されて短時間のうちに輸送が可能となります。その結果、食はグローバル化が進み、自分達の住んでいる地域で生産された農水産物だけを家庭で調理して消費するような伝統的な食生活が消えていきます。世界各国で同じ物を食べ、家庭での調理が不要な食品を数多く消費するようになります。一見、豊かで自由に食物を手に入れているかのように見えますが、現実には、企業化した食べ物（家庭外で調理された）を手に入れているのであって、それ自体が大きな枠組みによって決められているのです。ですから見せかけの多様化なのです。

調理の外部化は人の繋がりにも影響を及ぼします。社会が発展すると、人々の社会的役割の負担が大きくなるため、それに割かれる時間も多くなります。さらには社会的役割が多面化し、各自がおのおの異なる役割を引き受けるようになるため、たとえ家族の形態をとっていても、家族の一人一人が自分の食べたいときに、食べたいものを、食べたいように、各自がおかれた条件に適した食事をとることが多くなります。

そうすると、家族の食事が家族を結びつける役割を果たすことができなくなるのです。

メンツェルとダルージオの記録は、これらを含めた食の問題を次々と提起してくれています。

変容した食が再び元の姿に回帰することはありません。しかし、多くの人々が同じ方向を目

指して協働していかなければ、状況に変化はもたらされないのです。少し先の食の未来は決して明るいとは言えませんが、私達はもっとその先を見すえて食のあり方を考える必要があります。

何がしあわせで、何がしあわせではないのか？

「何故、世界から飢餓と肥満が なくなるのか？」 ～食生活・健康ブーム・ダイエット～」

応用生物科学部食品安全健康学科
准教授 高橋信之

現在、世界中で10億人以上が飢餓状態にあるといわれていますが、一方では同じ10億人以上が肥満であると報告されています。ふつう発展途上国の貧困層で飢餓が多く、先進国の富裕層で肥満が多いと考えられがちですが、そうとも言い切れません。発展途上国の貧困層にある家庭でも肥満が問題となりつつあり、また先進国でも飢餓状態に近い栄養失調が広がっているのです。こうした「飢餓と肥満」という問題は、経済的・社会的・政治的な問題が複雑に絡み合っており、何が原因なのか特定することがとても難しいのです。中には思いも寄らないことが、意識しないままに原因となっている場合もあります。

しかし、ピーター・メンツェル氏は、そうした複雑な問題を1枚の写真として眼前に映し出してくれます。例えば、ここに挙げた2枚の写

真は、エクアドルとグアテマラに住む二つの家庭の1週間分の食糧を家族とともに写した写真です（TOTO出版『地球の食卓（2006年）』から引用）。エクアドル（写真1）とグアテマラ（写真2）では、1週間分の食費と国民の平均年収はほぼ同じで、それぞれ日本の1/3（食費）、1/10（年収）以下になっています。衛生状態を示す指標もほぼ同じです。それでも実はグアテマラの方がエクアドルより肥満人口も栄養不良人口も多いのです。何故でしょうか？統計指標をいくら見てもそれほど大きな違いは認められませんが、メンツェル氏の写真はダルージオ氏の記録と相俟って、二つの家族の食生活における違いを明確に示しています。

一方、日本では、肥満・糖尿病・高血圧といった生活習慣病の患者数が増え続け、メタボリッ



©Peter Menzel www.menzelphoto.com

写真 1 エクアドルの家族と1週間分の食糧

エクアドル〔1週間分の食費：3,723円、国民平均年収1,897ドル、安全な衛生状態の生活人口：86%、1日1人あたりの摂取カロリー：2,754キロカロリー、栄養不良人口：4%、肥満人口：45.6%〕



©Peter Menzel www.menzelphoto.com

写真 2 グアテマラの家族と1週間分の食糧

グアテマラ〔1週間分の食費：8,993円、国民平均年収1,941ドル、安全な衛生状態の生活人口：81%、1日1人あたりの摂取カロリー：2,219キロカロリー、栄養不良人口：25%、肥満人口：57.2%〕

クシンドロームの予防と改善が大きな社会問題として関心を集めています。特に最近の健康ブームもあり、健康食品やダイエット食品の広告が巷にあふれ、マスメディアでも様々な健康法やダイエット法が紹介されています。しかし、それだけ多くの人が健康を気かけ、ダイエットに勤しんでいるにもかかわらず、メタボリックシンドロームと診断される患者数は減少する気配も見せず増加し続けています。社会学的なアプローチとして、一連の「健康ブーム」で誰

が得をしているのか？と考えることは重要ですが、生物学的なアプローチとして、何故、ダイエットが成功しないのかを知る必要があります。

そこで今回9月17日（土）に行われるシンポジウムにおいて、発展途上国や先進国における社会的背景から「何故、世界から飢餓と肥満がなくなるのか？」についての研究・調査報告を紹介し、生物学的視点から「何故、ダイエットがうまくいかないのか？」について考えてみたいと思います。

「持続可能な食と地域社会」

国際食料情報学部食料環境経済学科
教授 吉野馨子

私たちの食は、地域の自然と風土に大きく影響され形作られてきました。それが、在来作物や郷土料理として、各地に固有な形で創り上げられてきたのです。現在では、私たち日本人は、世界中の食材を自由に手に入れ、各国料理を食べることができます。そして、それが私たちを、食の現場から遠ざけてしまっています。私たちは、どこでだれが作ったかわからないものを、現金をとおして手に入れます。それは、多様な選択肢を私たちに示しているようでいながら、作り上げるプロセスには参加できないという点からは、非常に不自由な「食」のシステムでもあると言えるでしょう。

現金で手に入れる以外にも、「食」の入手には、実は多様な経路があります。まずは、自分で作るという営みがあります。食材の栽培や飼育は、農山村だけでなく、都市部でも「家庭菜園」や「市民農園」という形で親しまれています。また、食材を保存などができるように加工する（農産加工）という営みもあります。味噌、漬物、ジャム、ドレッシングなどの農産加工品は、現在「六次産業化」、あるいは「地産地消」の象徴的存在として、農山村の地域活性化に生かされていますが、販売を目的としない家庭での小規模な農産加工品も、主に中高年の女性たちによって、おいしいから、安心だから、健康

に良いから、素材（農産物）を生かしたいから、などの理由で作られ続けています。

自然のものの採集もあります。とくに漁村や山村では、現在も活発におこなわれています。磯で採れる貝類や海藻類などの資源は、地域社会によって厳しく管理されています。採集できる期間や採集できる大きさを制限したり、稚貝などを放流することにより、地域住民の平等な利用を確保するとともに資源が持続的に利用していけるための配慮がされています。山村でも、山菜採りやキノコ採りは、季節を感じるものとして、楽しまれてきました。

これらの自給品や採取されたものは、自分たちだけで食べるのではなく、しばしば「おすそわけ」の形で親戚や隣人、友人たちに分配されていきます。南信州での調査では、地域の特産品であるりんごや、季節の野菜などが活発にやりとりされていました。三陸漁村の春のお祭りでは、お祭りのときに作るものとされている草餅と赤飯が、家々をめぐっておすそ分けされ、高齢になり自分では作れなくなった世帯の食卓も賑わせていました。おすそ分けはできあがり品だけでなく、苗や種などでも行われています。販売を目的にしていないから、無償のやりとりが残り、食の多様性も保たれてきたとも言えるでしょう。自給や天然物の採集は、バングラデシュのような「第三世界」では、依然、食材入手の主要な経路です。そして天然物・無主物（所有が明示されていないもの）など共有資源の採集やおすそ分けは、自家資源に乏しい貧困な世帯にとってセイフティ・ネットのような役割も果たしています。

このような、地域に根差した食のあり方か

三陸漁村のJさん宅で。海から採ったもの、栽培したものに加え、おすそ分けでもらった素材を使って作った料理が所せましと並び。

ら、私たちの暮らしは大きく遠ざかってきてしまいましたが、いま一度、立ち返って考える必要があります。土地に根差した食は、その環境容量を実感しながら供給されます。限られた土地でできるものには当然限界があり、また地域の風土を知悉^{ちしつ}しなければ、私たちの生命を支える食は確保できません。食を外部化する、ということは、そのような限界をその生産地に押し付けるとのことなのです。それが、近年、⁽¹⁾「エコロジカルフットプリント」や⁽²⁾「バーチャルウォーター」という形で可視化されるようになってきました。私たちの快適な暮らしが知らない間に押し付けている負担に思い至ることが、現在強く求められています。バングラデシュでも、経済のグローバル化の中で、資源利用や生産の様式は大きく変容し、地域の環境や貧困な世帯のくらしに影響を与えています。

しかし、そのような倫理的な観点からだけでなく、自給や採集には自然に働きかけ、創意工夫しながら必要なものを手に入れる楽しみがあり、その創意工夫が地域の固有な食を生み出してきました。そのような、お金には簡単に換算できないような価値をも視野に入れ、私たちは、これから自分たちの「食」をどうしていったらよいか、考えていかなければならないのです。



(1) 自然環境（エコロジカル）を踏みつけた足跡（フットプリント）を意味する。人間が自然環境にどれだけ依存しているかを示す指標で、特定の地域の経済活動や生活を営む人々の消費生活を、永続的に支えるために必要とされる地球上の表面積として示される。例えば、世界中の人々がアメリカ人と同じ水準の生活を送るとしたら地球が5.3個、日本人と同水準なら2.4個が必要となる。

(2) バーチャルウォーターとは、食料を輸入している国（消費国）において、もしその輸入食料を生産するとしたら、どの程度の水が必要かを推定したもの。例えば1kgのトウモロコシを生産するには、灌漑用水として1,800リットルの水が必要であり、また牛はこうした穀物を大量に消費しながら育つため、牛肉1kgを生産するにはその約20,000倍の水が必要だ。つまり、日本は海外から食料を輸入することによって、その生産に必要な分だけ自国の水を使わないで済んでいる。言い換えれば、食料の輸入は、形を変えて水を輸入していることと考えられる。

東京農業大学創立125周年記念 ピーター・メンツェル&フェイス・ダルージオ 地球の記録20年の写真展 「しあわせのものさし」

期 間：2016年6月1日(水)～9月25日(日)

場 所：東京農業大学「食と農」の博物館 1階企画展示室A・B

Food and Agriculture Museum, Tokyo University of Agriculture

www.nodai.ac.jp/syokutonou

開館時間：10：00～17：00（入館は閉館時間の30分前まで）

休 館 日：月曜日（月曜日が祝日の場合は火曜日）、毎月最終の火曜日、大学が定めた休日

入 場 料：無料

イベント

1・世界の料理／料理教室&試食会 2016年8月20日(土)

時 間：（1回目）10：00～12：00 （2回目）13：00～15：00

定 員：各回ともに20名

講 師：上岡美保（「食と農」の博物館副館長）、秋山聡子（栄養科学科助教）

参加費：無料

会 場：東京農業大学「食と農」の博物館 2階セミナー室

2・東京農業大学創立125周年記念シンポジウム

テーマ：「しあわせのものさし」—持続可能な地球環境を求めて—

日 時：2016年9月17日(土) 13：00～15：00

発表者：高野克己（東京農業大学学長）、志和地弘信（国際農業開発学科教授）

吉野馨子（食料環境経済学科教授）、鈴野弘子（栄養科学科教授）

高橋信之（食品安全健康学科准教授）

定 員：280名（対象：18歳以上）

受講料：無料

会 場：東京農業大学アカデミアセンター 1階「横井講堂」

企画・主催：東京農業大学「食と農」の博物館 代表：江口文陽

実行委員会：特別展「しあわせのものさし」実行委員会

委 員 長 大林宏也

副委員長 上岡美保

委 員 黒澤弥悦、安田清孝、西嶋 優、清水健太、大石康代、村山千尋、太田菜穂子

後 援：特定非営利活動法人 国連UNHCR協会、特定非営利活動法人 国連WFP協会

展示・催事のお知らせ

■特別展示

東京農業大学創立125周年記念ピーター・メンツェル&フェイス・ダルージオ 地球の記録20年の写真展
「しあわせのものさし」—持続可能な地球環境をもとめて—
【期間】 2016年6月1日(水)～9月25日(日)

■企画展示

- ①「農学2.0」農のところで社会をデザインする(仮題)
【期間】 2016年10月12日(水)～2017年3月12日(日)
- ②東京高等農学校初代校長 田中芳男 没後100年記念企画「博物学から近代農学へ」—田中芳男から東京農業大学農学部を探る—(仮題)
【期間】 2016年10月12日(水)～2017年3月12日(日)

■常設展示

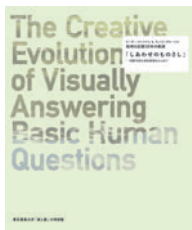
- 【1階展示室】二人の学祖・榎本武揚と横井時敬、東京農業大学の歴史と沿革、クリオネ、トラクター、鈴木梅太郎のオリザニン、二母性マウス「かぐやKAGUYA」、材鑑標本、南禮蔵・麻生昇平リン鉱石コレクション、2015年ミラノ万博に展示の「触れる地球」、CM-BOX、進化生物学研究所コレクション
- 【2階展示室】古民家の再現ジオラマと古農具コレクション、ニワトリの学術標本コレクション、住江金之コレクション(いろいろな酒器と酒に関する風俗資料)、東京農業大学卒業生の蔵元紹介コーナー

最新刊行物のお知らせ

■記念出版

図録『ピーター・メンツェル&フェイス・ダルージオ 地球の記録20年の軌跡
「しあわせのものさし」—持続可能な地球環境をもとめて—』

(内容) 人々の営みに様々な問いかけをもちながら、20年にわたり世界中を旅した報道写真家とあるがままの事実を綿密に記録したジャーナリストでありプロデューサーでもあるパートナーとの壮大なプロジェクトを物語る写真展の図録である。



(判型) A4 判変型 横型 並製 88頁
(企画・編集) 東京農業大学「食と農」の博物館
(装丁・デザイン) 木村正幸(デザイン工房エスパス)
(発行) 一般社団法人 東京農業大学出版会 平成28(2016)年6月1日
(価格) 2,600円+税

『農の暮らしに生きた女わざ』

(内容) その土地特有の自然と共存しながら長い間祖先から受け継いできた生活文化は、名もなき多くの女たちによって守られてきた。女たちが必死に紡いできた生活文化を、とみると顧みられることもなく、当然のように捨てられてきたであろうただの「布」たちが語ってくれる。



(判型) B5 判変型 上製 144頁
(企画・編集) 東京農業大学「食と農」の博物館
(監修) 森田珪子 修紅短期大学名誉教授、「女わざの会」代表
(装丁・デザイン) 木村正幸・山本亜希子(デザイン工房エスパス)
(発行) 一般社団法人 東京農業大学出版会 平成28(2016)年3月10日
(価格) 2,500円+税

『日本人と馬 —埒を越える十二の対話—』

(内容) 信仰・民俗・歴史・考古・社会・科学・芸術と多分野にわたる識者達による対話が、様々な角度から人と馬の関係を照らし出す。



(判型) A5 判 上製 420頁
(企画・製作) 東京農業大学「食と農」の博物館、東京農業大学教職・学術情報課程
(編集) 設立10周年記念特別企画展示実行委員会と「十二の対話」委員会
(装丁・デザイン) 木村正幸(デザイン工房エスパス)
(発行) 一般社団法人 東京農業大学出版会 平成27(2015)年3月30日
(価格) 4,000円+税

『樹木の形の不思議』

東京農業大学短期大学部環境緑地学科・特定非営利法人樹木生態研究会 編
一般社団法人 東京農業大学出版会 平成26(2014)年3月20日 発行
A5 判 並製 158頁 2,000円+税

『耕す 一鋤と犁』

東京農業大学「食と農」の博物館 編
一般社団法人 東京農業大学出版会 平成25(2013)年3月30日 発行
A5 判 並製 115頁 1,500円+税