

研究代表者	所属学系・職名 生物・農学系 教授 氏 名 荒井 聡
研究課題	原子力被災地域における伝統食の継承とコミュニティの再構築に向けた基礎研究 Field works for inheriting traditional food and rebuilding communities in regions affected by nuclear disasters
成果の概要	<p>1. 背景とテーマ</p> <p>東日本大震災と東電福島第一原発事故から10年が経過した。帰還困難区域を含む原子力被災地域では帰還と営農再開の歩みを着実に進めているが、「次の10年」における地域復興のカギは、人びとのくらし・生活を支える地域力（集落、コミュニティ、文化、ネットワーク等）の回復にあると考えられる。そこで本研究では、人びとのくらし・生活の中心に位置づくものであり、産業（農業）と生活の交点・接点でもある「食」に着目し、原子力被災地域における伝統食を中心とする「食のコミュニティ」の現状と課題を把握するための基礎的な調査を実施した。</p> <p>2. 課題と方法</p> <p>農村文化としての伝統食・郷土食、農村起業の中心である農産加工、これらを主に担ってきた女性組織など、これら「食のコミュニティ」は、阿武隈地域の豊かさの象徴であり、地域づくりの要であった。これらは原子力災害によって、10年が経過したいまのような状況におかれ、今後いかに継承していくべきかについて、現地調査を通して考察を行った。また、県外の先進地（秋田県横手市、岐阜県加茂郡白川町など）への視察を行い、「食のコミュニティ」の活性化のための知見を収集した。</p> <p>3. 調査実績と得られた知見</p> <p>(1) 原子力被災地域と食のコミュニティ</p> <p>南相馬市小高区</p> <p>南相馬市小高区片草集落は2016年7月に避難先から帰還を開始した。2010年同集落は163世帯であったが、2021年には97世帯が居住、うち帰還は87世帯で、帰還率は53%程度。農家世帯は帰還率が74%(40/54)と比較的高い。帰還者は60～70歳代が中心で、30～40歳代は、震災当時、小学生・中学生がおり避難先に定着しており、季節の行事ごとの伝統料理を若い世代への継承が課題となっている。圃場再整備が開始され、榊大地の恵み がほとんどを集約している。主食米1.08ha、飼料米11.47ha、麦2.8ha、大豆6ha、ブロッコリー、小菊を栽培している。ほとんどの農家は1～5aの自家用の畑を耕作している。震災前は、女性グループ5～6名で余りもの野菜を直売所へ出荷していた。またダイユーには共同出荷、フレスコにも個人出荷していた。震災後はIさん1名のみ出荷している。</p> <p>この地域には伝統行事・食として、モチ文化、うどん文化がある。家の建前では、紅白の揚げモチを配る等、ことあるごとにモチを作り配っていた。震災前は4戸がモチ米を作っていたが今はゼロである。うどんはタレの味が違う。葬式などの行事食では、隣組で料理作り、豆腐の白和え、煮しめなど一品持ち寄っていた。大根シソ巻きは、練馬大根を1cm角切り、塩であら締めし、シソの葉を混ぜ、いわき市平の漬物店へ出荷する。シソは花終えてから実をとる。凍み大根も作る。小高神社春祭りではヨモギ大福を作る。モチ、</p>

ヨモギ、アズキ全て自家製で、ヨモギは茹でて、搗いているモチに適宜入れる。ほとんどの農家が竹林を保有し、収穫稲の乾燥場用稲掛け資材として孟宗竹を利用してきた。現在は竹藪となっている。

片草集落における食と農の再生は始まったばかりで、法人を核とした営農再開、自家野菜再開を起点として、郷土食文化の継承が模索されようとしている。新たな「食と農のコミュニティ」のかたちにするため、郷土食レシピ保存などが求められている。

双葉郡大熊町

東電福島第一原発が立地する双葉郡大熊町では、原発事故によって町域の大部分が帰還困難区域に指定された。事故から8年が経過した2019年4月、比較的汚染度が低かった大河原地区において避難指示が解除され、同地区では3年間の農地保全管理期間を経て、2022年度より本格的に営農が再開する。

最大の課題は担い手の確保である。住民の帰還率が10%に満たないなかで、営農再開の意向を示す人はごく少数にとどまっている。これは、農業復興は住居や商業施設など生活環境の整備と一体的に取り組まなければならないことを示しているが、こうした生活に関わる部分として、かつて農家の女性たちが積極的に取り組んでいた味噌や餅などの農産加工の取り組み（企業組合アグリママなど）を少しずつ戻していくことも重要である。また交流施設「linkる大熊」を活用した「食のコミュニティ」の場づくりも重要な課題となっている。

相馬郡飯館村

相馬郡飯館村は、原発事故後に全村避難となり、2017年に一部を除いて帰還が始まったが、現在も多くの人々が福島市など近隣の避難先に居住している。こうした中で、前田地区では現在、帰村女性による味噌づくりの会が活動している。また月に1度、お茶飲み会を開いて避難先や復興住宅にいる住民も交えて交流しており、60歳代ぐらいの女性たちが栄養バランスの良い食事を作り、年配者と一緒に食べている。前田地区では昭和50年代から若妻の会などを通じてキムチづくりなどを行っていたが、凍み餅や凍み大根などの郷土食は、主に家庭で作られ継承されてきた。震災前は大家族が多かったが避難の際に核家族化が進み、郷土食を食べたことがない子どもも増えており、家庭内での郷土料理の継承が難しくなっていることがうかがえた。

二本松市岩代地区

二本松市の企業組合さくらの郷は、旧岩代町新殿地区にある「道の駅さくらの郷」を管理運営し、直売や農産物加工、食堂経営を行っている。2000年に地域の女性グループ「ヴェレ新殿」が立ち上げた小さな直売所が、仲間を増やしながらか次第にその規模を広げ、道の駅に指定されて市の指定管理施設になる際は法人形態として企業組合を選び、組合員が対等に参加できる一人一票制の組織運営を目指してきた。

同組合は、遊休農地の解消活動としてソバの生産振興に努めている。食堂で出すソバは地元産100%の粉で人気メニューとなっており、その他にも、石窯ピザ、野菜を活かした惣菜など食の魅力を磨くことで、道の駅の売り上げは震災前と比べて倍以上にも増加している。移住者や外部人材の拠点としても道の駅は新たな役割を發揮しており、地域づくりにおける住民の主体的参画の重要性を本調査により改めて確認することができた。

(2) 県外先進地調査

秋田県横手市

横手市では発酵文化のまちづくりを推進している。その拠点として2004年によこて発酵文化研究所（以下、研究所）を設立した。

同研究所の支援のもとで市内4社のこうじ屋が「発酵のまち横手FT事業協同組合」を設立し、機能性をより高めた味噌（熟成味噌ディフェンシン）の開発と商品化を共同で行っている。新山食品加工場では経営者の娘が菓子店を営み、麴や味噌を使用した菓子を創作している。羽場こうじ店では同じく経営者の娘が発酵をテーマにした食堂を営んでいる。親子で表現方法を変えて麴の文化を守り、継承している姿が印象的であった。

市民活動も盛んであり、郷土食文化の継承に取り組む「横手ごっつお膳実行委員会」では、市（地域づくり協議会）の助成を受け、2010年頃から食文化の掘り起こし、イベントの開催、商品化、レシピ作成と普及に取り組んできた。郷土食は各家庭の味でもあり、時代に合わせて変化していくものである。これらを次代に残していくためには市民活動と食のコミュニティの活性化、そして多様な主体が集えるプラットフォームの形成が重要であることを本調査から学ぶことができた。

岐阜県加茂郡白川町・郡上市

岐阜県調査では、白川町と郡上市を訪問した。白川町は有機農業が盛んな地域である。「NPO法人ゆうきハートネット」によるサポートのもとで有機農業に取り組む新規就農者が増えている。7年間で18家族、50人が移住した。白川町と郡上市では、女性が中心となり、地元の農作物を使って加工品や料理をつくる団体・企業を調査した。「農家レストランまんま」は、地元の有機農作物を使い、伝統・家庭料理の提供をしている。主な伝統料理には、アマゴの唐揚げ、イワナの甘露煮、ホウバ寿司や五平もち、こんにゃくなどがある。「佐見とうふ」は、白川町の大豆を原料に豆腐をつくり販売する店と、カフェを運営している。その施設は、集落営農組織の維持や、特産品づくり、地産地消を目的に行政により建設された。郡上市では、「株式会社珍千露」が、道の駅和良の指定管理を受けて、農産物や加工品を販売している。「株式会社明宝レディース」は、規格外のトマトを活用してトマトケチャップを製造している。このような食のコミュニティ・ビジネスの意義や運営課題について調査では知見を収集することができた。

4. 考察と今後の調査課題

(1) 原子力被災地域における「食のコミュニティ」の重要性

郷土食・伝統食は、地域のアイデンティティの重要な構成要素である。原子力被災地では、若年層の帰還が進まず、震災前のかたちを取り戻すことは容易でない。帰還した高齢世帯が郷土食・文化継承の担い手となっている。地産地消を基本とし、地域文化と結びついて郷土食・加工品が受け継がれており、それは新たな農村ビジネスの起点ともなりうるものであった。これらを新たなかたちで次世代に繋いでいくことが求められているといえよう。

(2) 地縁・属性組織から開かれたコミュニティの再構築

帰還地域において、移住者・訪問者も含めた食事会など身近なところから始めることも、「食のコミュニティ」再生のため一つの方法と思われる。地域おこし協力隊や、交流人口・関係人口、若者・次世代を巻き込み、郷土食レシピの保存、アレンジ、発信の活動を行い、実践的研究として「食のコミュニティ継承のモデル構築」（総研いのちとくらし）のプラットフォームのあり方を定式化することが今後の課題である。

共同研究者 食農学類 則藤孝志、原田英美

行政学類 岩崎由美子、林嶺那 経済経営学類 藤原遥