

《特集：食と農業・農耕文化》

「特集：食と農業・農耕文化」について

第25号の企画にあたって、『農耕の技術と文化』に特集を組もうという議論が昨年の編集委員会でもちあがった。ところが、編集委員すべてが特集を組むのに前向きであったものの、いざ、どういう特集にするかとなると、テーマ設定、執筆者の人選などについて、さまざまな提案と議論があった。そして、落ち着いたのが本号の特集テーマ「食と農業・農耕文化」である。

創刊の際に本誌が目指したのは、農耕というテーマを通じて、農学だけでなくさまざまな分野の研究者が出会う「場」をつくらうということであった。25年前のことである。当時は、「学際」ということばがもてはやされていて、学際的なアプローチで農耕の諸問題に迫ろうとする姿勢が強調されていた。本誌がめざしたこの姿勢を今ふうに言い換えれば、さまざまなインターフェースをつくるということになるかと思う。特集を組むにあたって編集委員が意識したのは、まさにこの点であった。

食にかかわる問題は、たくさんのメディアを通じて論じられ、安全食品や健康食品となると、溢れるほどの情報が流布している。それだけ、食に対する関心が高いことをこのこと自体は示しているのであろう。しかし、その関心がさらにひろがって、農業の生産現場や農耕の長い歴史との関連で食の問題がとらえられているのだろうか。また、個人レベルの食への関心が、社会や地域のレベルまでひろがっているのだろうか。こんな疑問を意識しながら議論が進み、『農耕の技術と文化』にふさわしい企画にする必要があるという結論に至って、この特集の構成となった。

本特集は、江原絢子氏の「江戸時代の食生活における大根の利用」、大橋厚子氏の「アチャールと甘酢漬け」、そして古沢紘造氏の「学校給食と地産地消・物質循環」からなる。一見したところ、各論文のあいだの連関や特集としての統一性に欠ける印象をもたれるかもしれない。著者の江原氏は家政学・食

物学、大橋氏は東洋史とくに東南アジア史、そして古沢氏は経済学が専門なので、たしかに分野はバラバラであるが、さまざまな分野の研究者が食というテーマで出会う場、すなわち食を通じた研究分野のインターフェースを創ってみようという意図で、こういう企画となった。もちろん、インターフェースのもう一方の側には、農業や農耕の問題を考えようとする会員諸氏がいることは言うまでもない。

また、たんなる農学分野の専門誌ではなく、どの分野につけ、専門家と非専門家が出会う場を提供しようとする本誌の性格を強く打ち出してはどうかという考えも、企画に反映している。近世食物史の専門家の論文を非専門家である農学分野の研究者が読む、そんなインターフェースもまた重要であろうとの考えである。

幸い、それぞれの著者の専門分野からの切り口と、専門を離れながらも食を通じて今日の農業や農耕にかかわる諸問題に思いを馳せようとする熱意が伝わってくる3編の論文を掲載することができた。江原氏の論文は、これまでも『農耕の技術と文化』誌上でとりあげてきた在来の農作物を扱った論文の流れをくむものであるが、それを食素材と食事という側面から扱ったものである。また、大橋氏の論文は、甘酢漬け系統の食品をテーマにしているが、ここで論じられた文化伝播の視点は、対象とするものは違っても、これまで本誌のなかでよく取りあげられてきた主題である。これら2つの論考に対して、古沢氏の論文は、学校給食を素材に、地域の農業、あるいは農的な循環社会を考えようとする極めて今日的な課題を扱っていて、本誌ではこれまで比較的取りあげられてこなかった視点からの論考といえよう。

現代は、専門家と非専門家、官と民、あるいは分野間、地域間、世代間などさまざまなインターフェースを通じて、農業や農耕の問題をとらえる必要がある時代だと考える。食を取りあげた本特集に続いて、このような視点から、今後も特集の企画を進めていくようにしたい。会員諸兄弟の一層のご協力をこの場をかりてお願いする次第である。

(『農耕の技術と文化』編集委員会)