

<<東北魂>>を鼓舞する
電子新聞

発行所 株式会社遊無有
〒207-0015
東京都東大和市中央 1-539-15
http://www.yumuyu.com/
e-mail:y.s.yumuyu@ozzio.jp

東北再興

Re-Create, TOHOKU!

2023年(令和5年)6月16日 金曜日

無料

第133号

毎月発行

発行 2023年(令和5年)6月16日 金曜日

【当新聞発行責任者
兼編集長兼記者紹介】

【砂越 豊】

宮城県生まれ、69歳の新人歴史映像作家兼プロデューサー。3作目の「古代製鉄の埋もれた歴史を発掘した映像」の【奪われた古代鉄王国】の大崎上映会が延期。乗っ取られて奮闘する4作目制作に古くは縄文時代から文化研究を掘り起こすことを標榜。



オール東北で「米粉産業」を仕掛け 「米粉産業」で東北を再興しよう！ 東北が数百年も千年も苦しみに続けた「水田稲作米」！ この「苦しみのタネ」から一転「東北米粉王国」樹立！

東北だからこそ米および米粉にこだわる
当新聞ではこれまで何度か米および米粉に関する記事を掲載してきた。しかし、何か上滑りで突っ込みが足りず、評論家的な記事に留まっているとの感覚がつきまとっていた。本気で米および米粉にこだわるなければならぬというならば、東北だからこそその視点をもっと前面に出



【米粉の画像】 レシピサイトMAKARONI より拝借

さなければならぬだろうし、これまでの記事にはその部分が大きい不足していると思ひ直した。それに気づいて、やっともやもやの原因が判明してきたので、さらに一歩先へ踏み出すために、再度このテーマを取り上げることにした。

ポイントは二つ

この記事の主要なポイントは以下の二点である。

ひとつは、東北にとっての「米」というものは、さまざまな意味で、東北の民を長い年月に亘って苦しめてきた「憎き敵(かたき)」でもあることをもつと掘り下げなければならぬことだ。

もう一つは、数百年、いや千年以上の長きに亘ってこの米により苦しめられてきた東北の民の労苦は、他の手段で返すのではなく、是が非でも米で返さなければならぬということだ。

そうしなければ、敵前逃亡したようで、何かすっきりしないではないか？

この相反する方向をひとつの方向にまとめ、長年の恨みを晴らす事業を「オール東北」で立ち上げようというのが、今回の記事の目指すところである。

「憎き敵」の東北の米
国内の他の地方でも、米が産業として成立するまでの長い年月においてさまざま

まな苦勞をしてきたであろうが、東北にとつてはことさらに民を苦しめる「憎き敵」でもあった。

もともと温暖な東南アジア原産の植物である「米」であるが、それが列島中에서도、北海道を除けば、もつとも寒冷な地域である東北で育つわけがない。そんなことはだれにでも分かる。

とはいえ、あまり知られていないが、東北の水田稲作の歴史は実は非常に古い。縄文末期のミニ寒冷期において、従来の食物が獲れなくなった。そのときから食料確保に苦勞する時代が始まり、その後もずっと続いてきた。

そのため、東北の縄文人の人口も減少を余儀なくされた。

そうした時代を経た後、弥生に入り、九州を中心として、水田稲作が大陸から入り、新たな食物として水田稲作が注目されたとき、いち早く水田稲作を取り入れようとしたのは、何と津軽地方だった。

津軽地方は寒い。米の水田栽培には向かない。それでも導入したというのは、余程食糧確保に苦勞していた証でもある。

その後、日本は中央集権化が浸透して、水田稲作民が、東へ、北へとどんどん進出するにつれ、東北にも

徐々に水田稲作が浸透していった。

とはいえ、東北で米が豊富に収穫できるわけがないのは当然である。

他地方より寒冷で、温暖な気候で育つ米には向かないのだ。加えて岩手などには頻繁に冷害が発生して稲の生育をだめにする。

それなのに、東北の民を苦しめる政策が次々に編み出され、これを、歴代の権力者たちに無理やり押しつけられてきた歴史がある。

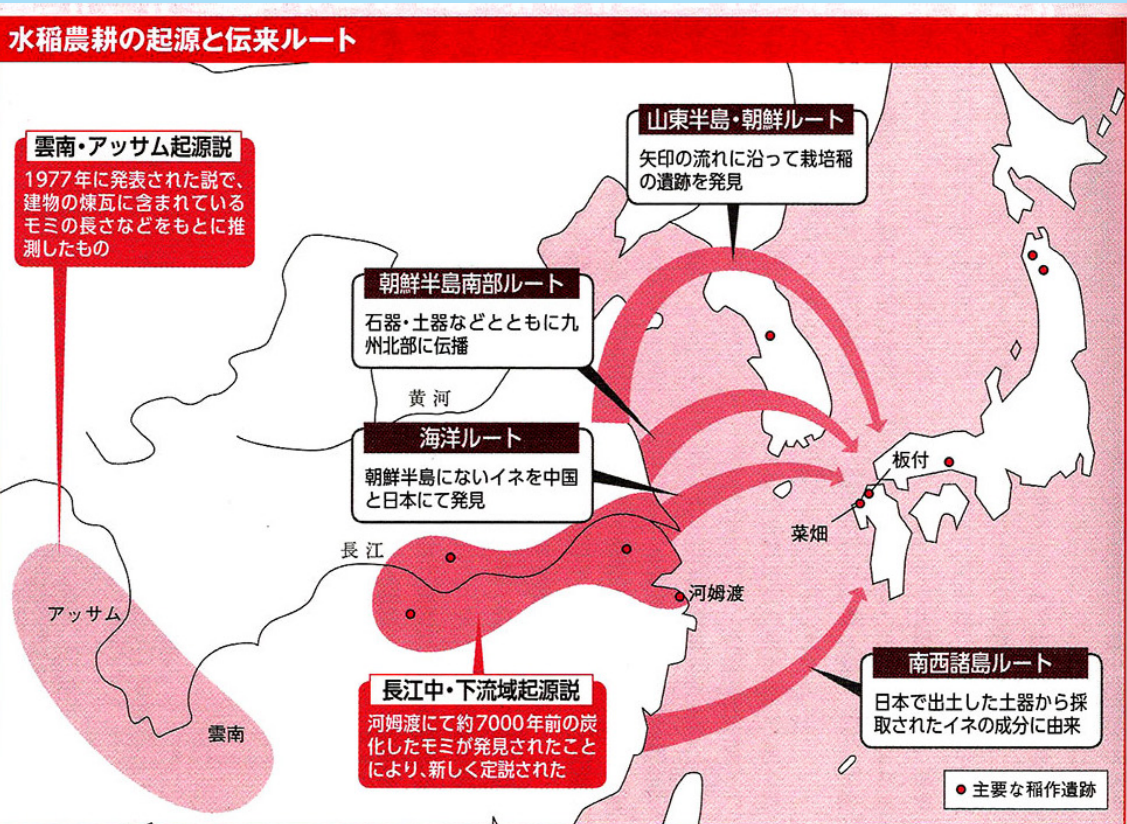
なかでも、歴史上でも有名な豊臣秀吉の太閤検地だ。正確な土地測量によって、取り立てる年貢である米産出量をより正確に決めた。年貢として米以外の作物も認められたケースもあったが、あくまで例外であった。

それまでの緩い測量により、隠れ耕作地でわずかな食料を獲得して、いざというときの備蓄食料にしていたのが、それ以降は出来なくなった。緩めの年貢が許されなくなったのだ。

これで、杓子定規に計算された米産出量が東北の年貢として課された。冷害などが発生したら、米の収穫量が激減し、とても年貢を納められない。年貢を優先したら生き延びない。

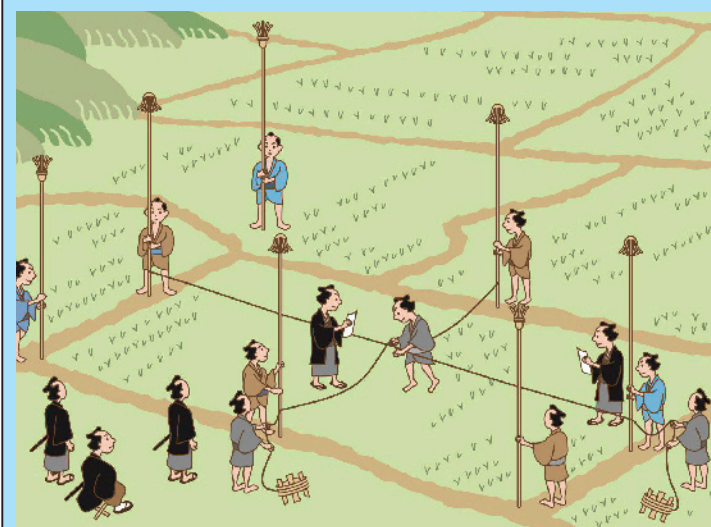
こうしたことが、特に岩手では幾度あったことか。津軽地方での不作続きは何年続いたことか。

他の東北エリアでも似た



イネの原産地はインド北部のアッサム地方から中国南部の雲南地方とされてきたが、長江下流の河姆渡(かぼと)から栽培稲だけでなく、栽培稲の先祖に当たる野生稲の痕跡が発見され、稲作の起源は中国の長江流域にあると考えられるようになった。

津軽に古代の稲作遺跡がある 出典：【列島文化のあけぼの/ 古代の歴】より



太閤検地イメージ【神奈川の地籍調査WEBサイト】より



【一揆】



草ぼうぼうの休耕地 abema ブログ【癒し草】さんより

ようなことが起きていた。冷害に端を発する「一揆」は江戸時代に幾度あったのだろう。

寒冷地であるにもかかわらず、他の作物生産を止めず、水田稲作一本を強いられ、さらに気候変動で苦しまざるを得ない状況に追い込まれた東北の恨みは深く、長い。

米の品種改良

筆者が小学生のころ、いまから半世紀以上も前のことだが、教科書には「米の品種改良」を実現した偉人伝が掲載されていた。

温暖な東南アジア原産の植物である「米」を、日本の気候でもうまく育つように、虫にも病気にも強く、また、台風などの風害でも倒れにくい茎を持つ稲などの品種改良である。

それらを実現して日本に合った米を作り出したのだ。これらは東北の米増産にも効果的であったはず。

戦後、米の需要に追いついた途端に米離れ

先の戦争中の食糧不足への反省から、戦後すぐに米の増産が叫ばれた。

やがて、水田の区画整理で大きな水田が出来て、農作機械の導入が可能となり、量産によるコストダウンも可能となった。

そう思った矢先、急速に消費者の米離れが始まった。米からパンへの代替である。結果、米の需供バランスが一旦に崩れ、コメ余りとなり、供給をセーブしなければならなくなった。

そこで減反政策として、水田耕作を一部止め、休耕地を設定して生産量を抑え込んだ。

しかし、これは何という

水田だらけの東北平野

皮肉だろう。増産から一転して生産ストップである。

宙ぶらりんの飼殺し状況を根本的に解決するにはどうすればいいのだろうか？

いつまでも、米産業は東北の鬼門産業だと嘆き続けるのか？

厳然たる事実として、東北の平野部は水田だらけで、これをすべて更地に戻して、転用するなど非現実的だ。

東北だけではない。全国のいなかの風景を見てみれば「水田」だらけである。

その水田風景のなかに、まさに、草ぼうぼうの休耕地がぼつりぼつりと点在するが、しかしそれらはほんの一部で、あまり目にするものもない。

休耕地には政府から補助金が出ている。その額も小さくはない。

米活用に熱心でない

歴史政権の米政策の失敗が複雑に絡み合った結果だと評論家風に言ったところで、税金が垂れ流しされる現実には解消されない。

しかも休耕地の補助金をもらったからといって、農家も少しも楽しくはないだろう。

つまるところ、いまさら東北は米産業から撤退は出来ないのだ。

ならば発想の転換を図って、積極的に進むしかない。

米に関しては、いつも苦々しく思うことがある。

ハンバーガーは軽食として若者世代に普及しているが、なぜ米を使用した食べ物の開発にはそれほど熱心ではないのだろうか？

あつてもせいぜいおにぎり専門店くらいなものだ。なぜ、米輸出国である東

南アジアのように、米や米粉を使った料理を開発しようとしなのだろうか？

米は健康に良くなく、他方、パン食は良いという文化を刷り込まれているからだろうか？

この状況を一旦に打開する方法としては、もうとつとくに「主食」でもなくなっている米主食文化にいつまでもしがみついているだけで、米粉による軽食文化に参入するのがいいのではないか。

外国産の小麦もウクライナ侵攻以来、価格が高騰して収まる気配はない。

それだけではない。

今後の気温上昇により、中長期的に小麦生産量が大幅に減るとの見通しもあり、世界の小麦産地として小麦を輸出していた国々が輸出を控える動きがある。だから食料安保が急務である。

だから、なおさら米粉活用を急がねばならない。

米ならば、自国ですべてまかなえる。輸入に頼る必要はないのだ。

全ネガティブファクターを糧にして「東北米粉事業」を立ち上げよう

そこで米どころ東北の出番である。

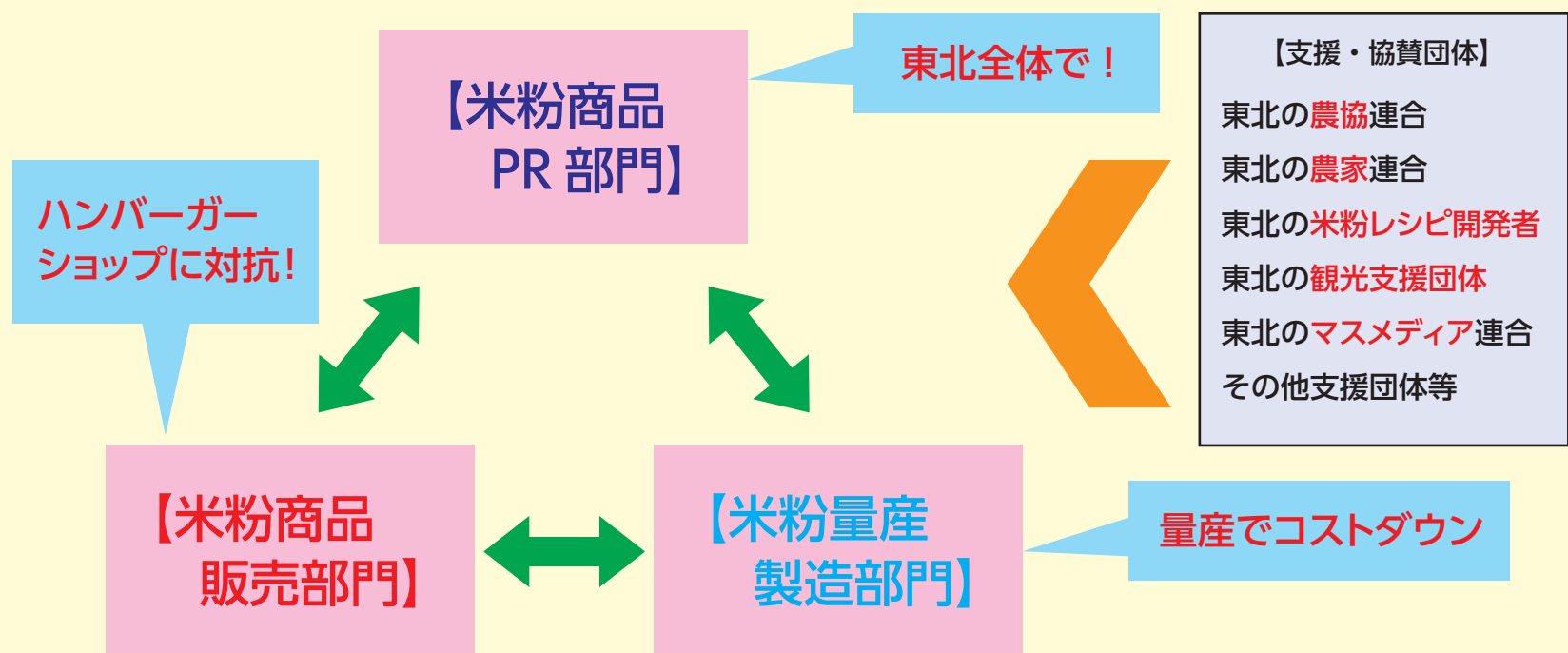
一発大逆転発想で、「オール東北」で「米粉産業」を立ち上げるイメージ図を示してみた。

米に関しては東北全体が同じ問題を抱えているので、「オール東北」での取り組みは可能ではないか？

東北を「米粉産業」の発信地にして、観光産業とタイアップしてみるのもいい。

米粉レシピが活発化して、たくさん売れる商品が誕生すれば、米粉は大いに不足する。それをカバーするためには、米粉の大増産が必要になる。

【東北米粉産業仕掛イメージ】



【三陸酒海鮮会】は当初の役割を終えて一旦休止!

大震災から2年後の2013年4月に開始し、コロナ禍による中止期間をはさみ、足かけ11年、53回も開催することができました みなさまの絶大なるご支援とご協力に心より感謝申し上げます

謹んでまことに残念なお知らせを申し上げます

「三陸酒海鮮会」は、十二年前に発生したあの東日本大震災で大きな被害を被った三陸被災地を、「東北地酒」と「三陸海鮮」を東京に居ながらにしていただくことで間接的に支援していこうということで十年前に始まりました。

しかし、非常に残念なことではありますが、今年の五月の会を最後として、当面の間、休止とさせていただきますこととなりましたので、お知らせいたします。

それとともに、これまでご参加いただき、あるいはこの会の開催に関わっていただいたみなさまのご支援とご協力に心より感謝申し上げますと存じます。

当会は、二〇一三年四月を第一回目としてスタートいたしました。

途中、コロナ禍による休止期間を挟みつつ、満十年を過ぎ、ちょうど十一年目に突入したところでございました。

平均して一か月半から二ヶ月に一度の割合で開催し、五月の会で第五十三回目を数えることが出来ました。

この会は、東日本大震災により壊滅状態となった東北・三陸地方を、現地に行かずとも、東京に居ながらにして間接的に支援できないものか、具体的には、被災地である三陸の海鮮と東北地酒を東京でいただきながら、少しでも被災地の復興のお手伝いにつなげるという「非常に緩い会」は出来ないものかということでした。

おかげさまで、堅苦しい支援の会よりも、この方がきつと長続きするだろうとの見込みがたまたまあたり、十一年目に突入するまでのロングランとなりました。

これはひとえに、最初の会場である渋谷にある焚火家オーナーさんの絶大なるご協力と、ずっとこの会を支え続けていただいたみなさまのおかげと重ねて感謝申し上げます。

とはいえ、東日本大震災からすでに満十二年も過ぎ、被災地インフラの一次復興も大分進み、三月十一日以外にはあまりニュースになることも、耳にする機会も少なくなりました。

そうした影響もあって、このところ、毎回のように、募集してもなかなか人が集まらず、四苦八苦しておりました。

そこで、まことに突然ではありますが、今後、「三陸酒海鮮会」の定期的な開催を当面のあいだお休みさせていたただきたいと考えた次第です。

しかしながら、突然の完

全休止はあまりにも寂しすぎますので、「三陸酒海鮮会 ANEX」という不定期開催の余地を残そうとも考えております。

「三陸酒海鮮会」の当初の趣旨を維持しつつ、あらかじめ一定数以上の開催可能な人数が集まったら不定期で開催する形です。

現在、こうした形での運営も考えておりますので、ご興味ある方は当方までご連絡いただければ幸いです。

最後になりますが、これまでこの会にご参加いただいたみなさまには、「東北地酒」と「三陸海鮮」には大分詳しくなっていただけではないかと、主催者としては秘かに自負しております。

そうしたことで、定期的な開催は休止となりますが、引き続きお好みの「東北地酒」と「三陸海鮮」を思い出していただければ幸いです。

ここに少し紙面を割き、初回からのスナップ写真を掲載いたしますので、かつての会を、そして「東北地酒」と「三陸海鮮」懐かしく思い出していただきたいと思います。

ほんとうに長い間ありがとうございました。

三陸酒海鮮会
主催者 砂越豊



第1回 おいしい復興支援パンフ



第1回 東北地酒フルラインアップ①



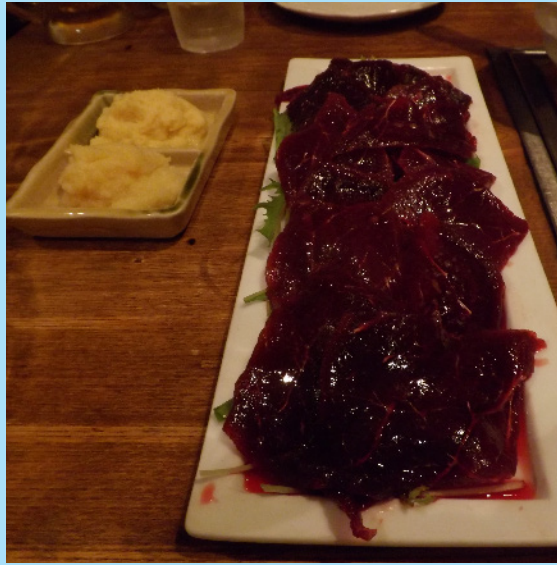
第1回 焼きカキ



第1回 東北地酒フルラインアップ②



第2回 ホヤ酢



第2回 鯨刺し



第2回 東北地酒



第3回 海鮮と地酒



【三陸酒海鮮会】の命名者である映画監督・青池憲司氏＝ドキュメンタリー映画【津波のあとの時間割～石巻・門脇小・1年の記録】の映画監督



大震災関連童話の読み聞かせ



日本橋開催 参加者



第3回 参加者①



樽一の鯨刺し



日本橋開催 東北地酒



ホヤ料理を楽しむ会



ギターの弾き語り



人気だったAKABU

大いに活用してほしい 「みやぎの川」

職員の証言を取りまとめた冊子

宮城県は四月二日、冊子「みやぎの三・一一」を公表した。宮城県では、平成三一年度(令和元年度)から令和四年度にかけて実施した「東日本大震災復興検証事業」において、震災の復興・復興事業に携わった職員及び関係者へのインタビュー調査を行ったが、その調査結果をテーマ毎に取りまとめたのがこの冊子である。刊行の目的は、「東日本大震災からの復興・復興過程で得られた本県職員等の経験や教訓などを次代に継承するとともに、今後発生が予想される様々な災害対応等において広く活用していただくこと」としている。

冊子は、「現場編」と「回顧編」の二冊からなる。「現場編」は、四年間でおよそ六〇〇人の職員や関係者に実施したインタビューの内容を、一〇分野六二テーマに分類・構成し、ドキュメンタリー形式にまとめたもので、A四判フルカラー、五二二ページにも及ぶボリュームである。一方の「回顧編」は、震災から復旧対応の時期の幹部職員二人に実施したインタビューの内容を聞き書き形式でまとめたもので、こちらはA五判モノクロ、二〇八ページである。

冊子は、県庁内の各課・室内の自治体、各都道府県、国の関係省庁、図書館等の公共施設、県内の学校、関係団体など約三〇〇箇所配布されることになっている。また、県のウェブサイト内にもポータルサイト「東日本大震災 宮城の災害対応記録」を作成して、その中でこの「現場編」の内容についても組織、分野毎に検索することができ、形式で掲載される。各テーマのページでは、冊子の内容をPDF形式で閲覧できる他、インタビュー時に「後輩へのメッセージ」として収録した一テーマ当たり約三分間の映像も閲覧できるようにしている。「回顧編」も別のページで一括してPDF形式で閲覧できる。

一〇の分野は「初動対応」「応急対応」「災害復旧」「被災者支援」「住まいとまちの復興」「産業・生業の再生」「原子力災害からの復興・再生」「体制整備」「創造的復興」「震災伝承」で、見て分かる通り、震災から復興、その先の伝承に至るまで、時間軸的にも内容的にも幅広い内容を網羅している。

実際に読んでみると、「現場編」も「回顧編」も実際に体験した者ならではの思い、その時々が生じるさまざまな課題に対応する中で得られた知見などが実に豊富に盛り込まれているのを見て取れる。

ここでは「回顧編」から印象的だった内容をごくごく一部紹介してみる(文中「…」は中略箇所)。

「震災発生から一〇年がたち、復興事業もハード面ではほぼ終わりに近づいておりますが、忘れてはならないことがあります。それは、宮城県が世界各国そして国内の皆さんから賜った温かい御支援です。…これらの方々との絆を大切に、太くしていくためにも、被災地はもとより宮城県全体がしっかりと再生・発展を続けなければいけないと思っております」

「三月二日というのは、人事の面でもまだ本場に動かし前でしたし、議会も開会中でしたので、急いでやれば形が整えられるというタイミングだったのです。これが年度末の押し迫った三月二九、三〇日や四月第一週だと、かなり違った対応となっていたかもしれせん」

「宮城県がある程度、当座の対応ができたのは、三・一一の前に大きな地震を経験していたからです。平成一五年に沿岸部で起きた宮城県北部連続地震も大きな地震でした。それから、平成二〇年に岩手・宮城内陸地震がありました。…それから新潟県中越地震では、結構な人数の職員が応援に行っている。そういう経験をいざというときに皆で共有できるような素地があったことが、大きな力になってきたかもしれせん」

「中央と地方との関係も復興のスピードに影響した問題の一つだと思います。分権により地方に権限がなければ、地方では何も決められないのです。全て国からの判断を待っているのは、復興の進捗が遅くなる。旧・復興の進捗が遅くなる。…そういう状況だから住民はものすごく気の毒です。…県や市町村で決めることができなければ、もっと早く復興事業の対応ができたのにといい思いがあります。国は基礎自治体・広域自治

震災対応から得られた知見

「災害に遭った年の冬に兵庫県に行き、防災関係の管理監という方と話をしたときに『今、日本の広域自治体、都道府県では国内に災害があつた場合、兵庫県は阪神・淡路大震災の経験を基に職員をすぐ派遣できるようになっています。ノウハウや人と防災未来センター、学識などを含め、様々なことを蓄積し、アジアなど海外の災害現場にも行き、復旧・復興の経験を積んでいるからです。宮城県も大変なことになるかもしれませんが、これからの復旧・復興のプロセスを宮城県庁の血肉にして『東の兵庫県』になつてもらいたい』とお話がありました。その言葉がずっと心に残っています」

「震災の話をするともとても胸が痛んでつらくなります。やはり、一万人を超える県民の方々が命を落とした責任はとても重い。…なぜ、それほどの災害を招いたのか、関係機関も含めたしっかりとした総括がなければなりません。自治体の基本は県民、市町村の命と財産を守ることです。『東日本大震災では、なぜできなかったのか』という問いを一人一人がしっかりと問い続けなければならぬと思います。…学識者や専門家といわれる方々を含めて知を集めて、安心・安全な地域を作っていくべきです」

「仮設住宅に関しては、サポートセンターというものがあります。被災沿岸地では超高齢社会が現出してしま、どうやって支え合っていくかが地域にとって重要なポイントになっていきます。医療の面でも、在宅医療が一つの大きな課題としてありました。このサポートセンターが「多職種が連携してケアを行い、健康維持にもコミュニケーションもつながら形で人材育成をしていけばどうか」という試金石になるのです」

「危機管理の中枢である本部機能として挙げられる四C(指揮、統制、調整、コミュニケーション)のうち、特に重要な『指揮、統制』がしっかりと行われていた。…しかし、今後の危機管理対応は、属人的でなく組織的体系的であってほしい。被害について部分的な情報しかない中で判断は、全体像を想定し、何をいつまでに決断するかが問われます。①疑わしいときは、まずは行動する。②最悪の事態を想定して行動する。③見直しは駄目。この『プロアクティブ(Proactive)原則』による対応も重要だと感じています」

「東日本大震災に関する対応は本間に前例のないことばかりで、少なくともこうしなくちゃいけないというような基本的なポリシーがあつて対応していたわけではありせん。とにかく毎日、目の前に出てくる新しい事態に対して、その時点で考えられる対応策の中からいくらかでもベターなものを選択していくしかありませんでした。…私が監督者として非常に大事にしていたのは、とにかく『被災者の目線』で考えましよう」ということでした。いろいろな法的な問題など、原則的な枠組みはもちろんだ事ではあります。そういったものを頭の中から一度取り払って、被災者の目線で見たとときに何が本当に必要で大事なのかということを考えていきました」

「まず、初動対応については、情報収集・発信のため確実な情報通信手段の確保が重要であること。重油や軽油、ガソリンなどの燃料の確保については、十分な量を確保するツールを確立しておくこと。人員・人材の確保については分野ごとに専門知識を有した人材の育成、特に防災職員の人材育成が必要であること。想定する災害に対応できる資機材の確保について検討しておくべきであること。想定する災害に対応できる食料の確保策の検討が必要であること。など、検討しておく必要があるだろうと思えます」

「その日の夜の二〇時過ぎに、『荒浜で二〇〇から三〇〇の御遺体が見つかった』という情報が入ってきました。それが実は誤報だったということは、二〇二一年の「震災一〇年」特集などで、いくつかの新聞が書いています。実際、県警が誤報を出してしまつたのです。…誤報を完全にゼロにはできないかもしれないですけど、そういうことがあり得ると分かつた上で、…誤報を防ぐためのヒントはいくらでもあるはずなんです。もうちょっとやりようがあつたのではないかと、すごく思います」

「身大の語りがそこにはある。いざという時に備えて他地域で大いに活用を」

執筆者紹介

大友浩平
(おおともこうへい)
奥州仙臺の住人。普段は出版社に勤務。東北の人と自然と文化が大好き。趣味は自転車と歌と旅。
「東北ブログ」
<http://blog.livedoor.jp/anagna5/>



Facebook
<https://www.facebook.com/kouchi.ohtomo/>

「金色の野のアウトロー」に照らされる未来東北の食卓の事

近年相次ぐ生活必需品含めた全般的な値上げの感も手伝ってか、日々の自炊用食材に関しても様々に想い巡らす事が多くなった気がする。最近特に気になった事と言えば、納豆の原材料・大豆の表示が「遺伝子組み換えでない」から「分別生産流通管理済」に変わり(遺伝子組み換え大豆が僅かに混入するかも、との事らしい)、漬物に関しては来年二〇二四年から改悪?される食品衛生法による影響で秋田のいぶりがっこなどの多くの生産者が廃業に追い込まれる可能性がある(全てではないと信じた)、などの事項がある。



奥羽越現像氏紹介

一九七〇年山形県鶴岡市生。札幌、東京を経て、全国の旅の末、仙台に移住。どの本屋に入っても、とりあえず郷土本の棚に向かつて立ち読みを始める東北好きである。

なくとも今現役世代の人々は経験した事のない、食べるものの内容が激変するという大きな潮流である。

本稿では、何となく取り上げてきた東北の食のテーマの中で実はずっと前過ぎ、且つ味過ぎる語らざるも感じなかった、しかし今後おそらく決して見過ごせないであろう、偉大にして重要なある食材に焦点を当ててみたい。

※

代替肉、そして培養肉など近未来に訪れるであろう世界的な食糧難に備えんと模索する動きは、最近日本では「コオロギ食」論議で初めて表面化したように思える。もう随分テレビを観ていない私にとって、インターネット上のニュース欄にちらつくコオロギの文字は始め一体何の事だ、とそのまま見過ごすほどの関心の低さだったが、そのコオロギを煎餅にして売ったりまた地方の学校給食に突如供されたりといった詳細を知るにつけ、「これは食糧難対策か?」とピンと来たら、案の定であった。それにしてはコオロギを食べるという話はあまり聞いた事がなかったので調べると、どうやら東南アジア地域では伝統的に広く食べられ、日本でも有名な「蜂の子」やイナゴほどではないが、新潟や長野、何と山形や福島でもかつて食されていた記録がある、という事であった。とは言えこれはコオ

ロギが特別なのではなく、日本では一九六〇年代までは各地で述べ五十五種もの昆虫が食われていて、セミやカマキリ、蛾やトンボの幼虫、カミキリムシやゲンゴロウ、ガムシといった甲虫など実に多彩な種類の中に、エンマコオロギもまた含まれていたのである。

ほぼ全国で食べられていた昆虫が何故それ以降は遠ざけられていったかについては、病原菌を媒介するハエやゴキブリに対する不衛生イメージの強化や身近で採取するより容易に肉類が入手できるようになったという食生活の変化などの要素の重複が考えられるが、ではそもそもこれら昆虫は美味なのだろうか?結局、それが一番肝要な事だ。

個人的な経験から述べれば、昨今の仙台市内のスーパーマーケットでもなかなか見かけないイナゴの甘露煮(佃煮)が、近所の生協には常時売られていて、結構高価ではあるが私は時たま買ひ、その風味を堪能する。イナゴは間違いなく食味に優れた日本唯一の全国の食用昆虫なのであるが、原材料表示を確認すると、主原料であるイナゴは「中国産」とある。日本有数の穀倉地帯である山形県庄内地方の実家では佃煮としてしばしば食卓に上っていたものであり、思い出せば十数年前の秋、岩手県遠野市の田園を歩いた際も広大な

黄金の稲穂の平原いっばいに大量のイナゴが飛び跳ねていた光景が今も目に浮かぶようであるが、明らかに稲作の「副産物」にして、「害虫の有効利用」でありながらそのイナゴ一大産地であるはずの東北で、わざわざ中国産(正確にはチウウゴクイナゴとなる)を使うとは、近年の日本の昆虫食の状況が、気になってしまったのである。

話題となったコオロギについては、養殖が容易で成長も早いなどの利点はあるながら食味に関して必ずしも評価は一定でなく、かつて一般的だった昆虫食の衰退とともに一度失われ、忘れられたコオロギの食用としての地位が今後イナゴを凌ぐかというところ、何とも言えないところであり、これを未来の食糧難の為にいつて行政主導で普及を推進しようとしても、正直難しいのではないかと私は思っている。

では、個人的に今後も強く支持していきたいところ、イナゴの現状はどうであろうか。身近に入手できる佃煮用のイナゴが中国産である事を知って調べてみたところ、驚いた事に、現在のイナゴの需要は年間百トンを超え、その最大の産地は他ならぬ宮城県だといふのである。

登米地方の学童は現在でも時節となれば一日十トンものイナゴを総出で採集すると言ひ、また「それでも間に合わず、韓国や中国からも輸入されている」のだという。しかし一方で、山形県からの情報では「山形県産のイナゴは一部を除いてほとんど出荷されていない」という話もある。こちらでは、昭和中期までは学童による採集もあったが、現在は農業の普及もあり、何より捕獲する人手もないので製品化できるレベルに

なく、それ故に製品は大半が中国産なのだ、という事のようにある。(「ぐつと山形 山形のお土産ネットショップ」HPより)。

隣県でありながら、またイメージ的には山形県の方が環境的に上かと思つたので意外ではあつたのだが、更に調べていくと、農業の影響でイナゴが急速に減少したのは高度経済成長期の間で、昭和五十年頃からは低毒性の農薬に切り替えられた為に再び徐々に増え始めたとの事で、確かに採集者は減少したものの需要はむしろ現在に至っても増えているという。しかしイナゴがあまり増えては農薬の意味がないだろうし、かといって、農薬でイナゴがいなくなったならば宮城県内での学童による採集風景などもあり得なくなってしまうので、一体真偽はどうなのか、よくわからないところではある。ちなみに中国産に対しては近年、山東省の農家で生の(一)イナゴを数匹食したところ全身痙攣を伴う死者が出たという話があり、原因は中国での農薬の強烈さで、これを以て中国のイナゴは危険である、と断る意見がある。確かに常々中国における食(だけではないが)の安全性への疑念は日本人の意識にも刷り込まれてきている感はあるが、よく考えるとこれも不思議な話で、それほど強烈な農薬が使われている農場にイナゴが生息

できるのか?という疑問が沸く。これも確認したところでは、中国にはイナゴ養殖の技術があり、日本へ輸入されているのはこの養殖イナゴである、という事だ。河北省には、「イナゴ王」の異名を持つ若手の養殖業者がおり彼・張良軍氏によれば「イナゴの餌であるまぐさには僅かな農薬の残留も許さない」という。

勿論、地元生協のイナゴ(ちなみに生協の製品は加工が東京、販売が宮城になつて居る。・宮城、何もやつてない?)がこの張氏のような意識の高い業者の元から来たものか保証はないが、農林水産省選定の「郷土料理百選」に宮城・山形両県ともイナゴの佃煮がエントリーされている事実からも、当地における昆虫食の未来はやはりイナゴを筆頭に上げずには考えられないのではないかと思ふ。

ただ、イナゴの養殖を日本でも推進できるか、という一抹の違和感も覚えるのである。イナゴやコオロギの養殖技術はタイの大学研究で確立され、タイは今や昆虫養殖大国と言われるが特にコオロギ養殖が盛んなのは年間を通して温暖な気候がある為で、

これを日本で行おうとするよりエネルギーを使う高コストな業態となる。更には、日本のイナゴ食文化が決して積極的にイナゴを育て、産業化しようとしてきたものではなく、飽くまで稲作の副産物として存続してきたものだったという事つまり産業という秩序に取り込まれないむしろ厄介者、謂わば蝦夷的アウトローたる存在であるイナゴの価値を暗に認め、これと共生するという、考えてみれば実に東北的な営みを見る事ができるのである。イナゴを家畜化のシステムに組み込むかそれともこれまでのように稲作の営みの中、山や海においてと同じく管理や束縛を離れた不思議な距離感での共生関係が続けるのか?

いずれにしても、私は彼らが無理やり主役に担ぎ上げられる事のない程に素朴ながら素晴らしい新時代の食卓を、名脇役として照らしてくれる存在となる未来を期待するものである。

これら以外にも、私は彼らよりエネルギーを使う高コストな業態となる。更には、日本のイナゴ食文化が決して積極的にイナゴを育て、産業化しようとしてきたものではなく、飽くまで稲作の副産物として存続してきたものだったという事つまり産業という秩序に取り込まれないむしろ厄介者、謂わば蝦夷的アウトローたる存在であるイナゴの価値を暗に認め、これと共生するという、考えてみれば実に東北的な営みを見る事ができるのである。イナゴを家畜化のシステムに組み込むかそれともこれまでのように稲作の営みの中、山や海においてと同じく管理や束縛を離れた不思議な距離感での共生関係が続けるのか?

ただ、イナゴの養殖を日本でも推進できるか、という一抹の違和感も覚えるのである。イナゴやコオロギの養殖技術はタイの大学研究で確立され、タイは今や昆虫養殖大国と言われるが特にコオロギ養殖が盛んなのは年間を通して温暖な気候がある為で、



生協(COOPみやぎ)で購入可能な、いなご甘露煮



S L 銀河 馬との並走



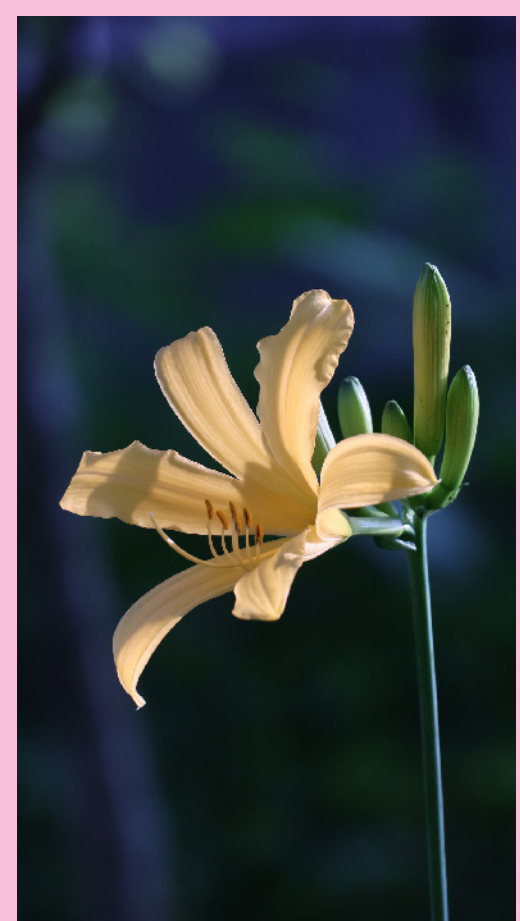
高原の馬



撮り鉄さん達

シリーズ 遠野の自然
「遠野の芒種」
遠野 1000 景より

今月取り上げた遠野の植物は、筆者にとつての「お初」がたくさん。「ミヤマヨメナ」は春に開花する野菊という。一面に咲く花々はかわいい。ヒトリシズカは知っているが、「フタリシズカ」は

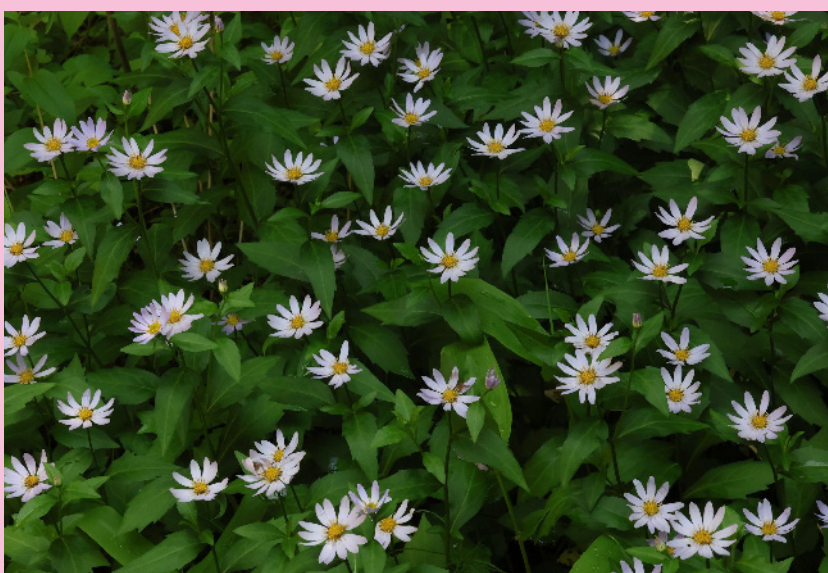


見るのが初めて。

「シモツケ」は、下野(しもつけ)の国、いまの栃木県にちなむ植物だそうである。「ヤマボウシ」はミズキ科の植物。白い花のように見えるのは花ではなく、「総

苞片」というものらしい。今回号では、東日本大震災の復興シンボルの「SL銀河」に触れなくてはならない。まことに残念であるが、今月十一日がラストランとなってしまう。ファンとの喪失感はずさぞやと思う。

ニッコウキスゲ



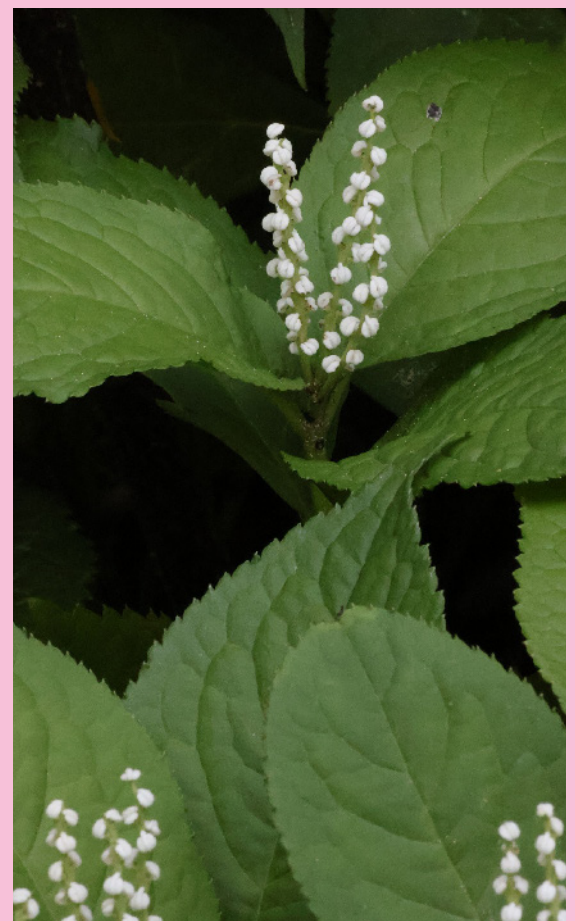
ミヤマヨメナ



ヤマボウシ



シモツケ



フタリシズカ



写真でお伝えする 東北の風景 遠野南部神社例大祭

写真撮影 尾崎匠

