

食にかかわる専門家をささえる

NPO法人 食生態学実践フォーラム



〒169-0075

東京都新宿区高田馬場 4-16-10 コーポ小野 202

TEL & FAX : 03-5925-3780

2010.6.1 Vol.22

E-mail : forum0314@angel.ocn.ne.jp

http://www.shokuseitaigaku.com/

■第7回総会報告 2010.5.16

日本女子大学 (東京都文京区)

5月16日(日)、日本女子大学新泉山館において、第7回総会が開催されました(出席者は委任状を含め46名)。理事長挨拶では、昨年度の成果として、機関誌「食生態学—実践と研究」第3号の発刊や、「3・1・2 弁当箱法」の学習支援用視覚教材の作成等を通し、会員相互が共有すべき情報を提供できたこと、地域コア活動が地域性を発揮しながら育ってきたこと等が、報告されました。議案は2009年度事業報告・決算報告の他、2010年度事業計画・予算につき審議され承認されました。

今年度は、従来の食育プロモーターズ養成講座に加え、すでに、Bコースを認定されている方を対象にブラッシュアップ講習会が開催されます。人間らしい「食」の見直しがされつつある今日だから、今まで以上にNPOの役割が問われているのではないかと、という理事長の言葉を受け、今年度の活動も社会に貢献できるようにと確認しあいました。

高橋千恵子 (フォーラム理事)



基調講演をしてくださった島山重篤氏

■東京研修会

2010.5.16

さらにダイナミックな食の循環—“森は海の恋人”から

研修会の基調講演「さらにダイナミックな食の循環—“森は海の恋人”から」は、牡蠣養殖者であり、また「牡蠣の森を慕う会」代表でもある島山重篤氏をお迎えして行われました。島山氏が長年取り組まれてきた海の恵みである牡蠣を通して、山から海、そして食卓へと繋ぐ「食の循環」の営みについて、和やかに、また、その話術に魅了されながらお話を伺うことができました。講演内容を下記にまとめます。

世界各国には、様々な牡蠣の食文化を持った国があります。例えば、中国では干し牡蠣を廣東語で「ホウシー」と呼び、広東の商人は正月に食べる風習があります。これは「髪菜ホウシー」という料理で、同じ発音の「発財好市(商売繁盛)」とかけられているためと言われています。アメリカでは、ニューヨークにブルーポイントというとてもおいしい牡蠣があり、シアトルには宮城産の牡蠣が養殖され、オイスターバーで出されています。フランスにも、とてもおいしいヨーロッパ平牡蠣がありますが、1970年代以降、寄生虫などにより激減しましたが、その需要をまかなうために、宮城産のマガキを輸入して養殖するようになったのです。それ以来、フランスなどで流通するカキの大部分は、日本由来のマガキです。これらのおいしい牡蠣の産地には、海に流れ込む大きな川があり、汽水域があることが共通しています。汽水域とは、淡水と海水が混じり合った塩分の少ない水(汽水、Brackish water)がある区域で、一般には川が海に淡水を注ぎ入れている河口部がこれにあたります。

三陸海岸は、リアス式海岸としても有名ですが、リアス式海岸には、汽水域が多くみられ、ここでさまざまな水産物の養殖が可能になります。リアス式海岸とは、スペイン北西部のガリシア地方で入り江が多く見られたことに由来し、スペイン語で「入り江」を意味するリア(ría)からきています。このガリシア地方は、深い緑の森林を有し、この森林が豊富な海産物を育てているとも言われています。腐葉土の多い森から流れ出る河口付近の汽水域には、多くの植物性プランクトンが含まれています。この植物性プランクトンが、さまざまな海洋性生物の食物連鎖を生みだすのです。

恵みの多い海には、汽水域の他にもうひとつの条件があります。それは、「鉄分を多く含む」ということです。海藻や植物性プランクトンの生育には、水中の鉄分が重要であり、磯焼けの起きている地域では、海水中の鉄分濃度が極端に低下しているため、生き物が育ちません。また、鉄分は、川の水で陸から運ばれます。これはまさに島山氏が求めていた「元気な海をつくるための、森の役割の科学的な説明」でした。植物性プランクトンが育つためには、リンや窒素、ケイ素などの肥料分が必要ですが、実は先に微量の鉄を取り込まないと、養分を吸収することができないのです。木の葉が腐って腐葉土になると、鉄イオンと結びついて、「フルボ酸鉄」という植物プランクトンに吸収されやすい鉄ができます。これが川の水によって海に運ばれるのです。つまり、川の上流の森、特に広葉樹林が海の恵みにはとても重要なのです。

皇后陛下の御歌に「子に告げぬ 哀しみもあらむ 柞葉(ははそは)の 母清(すが) やかに老い給ひけり」があります。この「柞葉(ははそは)」とは、柞の木の生い茂っている森、母の意にかけて用いられています。この言葉に見られるように、森は母のようなもので、その森は海を育てているのです。「森は海の恋人」というキャッチフレーズは、「森は海を 海は森を恋いながら 悠久よりの愛紡ぎゆく」と歌った熊谷龍子さんに由来するそうです。どちらも、森への深い愛情が感じられる歌です。

「リアス式海岸とは」から始まり、世界の人々との連携、「森は海の恋人」の素敵なネーミング等をお話していただき、『食生態学—実践と研究』のキーワードの一つ「食の循環」に重要なものは何かについて、会員それぞれが感じるものがあつたのではないのでしょうか。

高増雅子 (フォーラム運営委員)

■基調講演感想

先祖から受け継いだ家業の牡蠣養殖の実践を検証の場にして、積み重ねてきた成果で社会を変革していく、これを運動の力にしているところが、食生態学実践フォーラムの活動と同じだと思わず感じました。確かに同じだけれど、さらにダイナミック。講演のキーワードの一つ「汽水域」で起こるさまざまな現象の科学的根拠や理論を、関わる仲間たち・地域・世界の人々と共に、実証を確信していく行動力に感動しました。

「汽水域」の状態をよくするためには……たどり着いた先は、世界中の汽水域で共通して森と海の素敵な関係を暗示するような“森は海の恋人”の社会的な活動でした。活動を支える決意は、自然界の中で森は母そのもの「柞（ははそ）の森」。畠山氏は実証で得た確信を、とても素敵な洗練された言葉として感動的に伝えてくださいました。

私自身、今までの実践活動の中で得た実証を、もっと力のある表現で伝えられる、確信に満ちたものにしていきたいと思いました。

稲木貴子さん（正会員）

食の環境は「森、里、街、川、海の結びつき」と深い関係があります。そしてそれは、地域のみならず世界の森や海につながります。その関連を持続させるための行動を、私たちは今でこそ知っていますが、なかなか実行に移せていません。

しかし、ダム開発と森林破壊が進んだ1980年代、おいしい牡蠣を育てるために、宮城県気仙沼市で漁師の畠山氏は、一人で山にブナの木を植え始めました。当時、私も宮城県内の松島湾や石巻湾付近に住んでいましたが、この活動については知りませんでした。畠山氏は、生まれ育った自然環境の中で培われた深い感性で「食の循環」を捉え、情熱的な想いから行動に移されたのでしょうか。

私たちは、季節には牡蠣をいただきます。その時の私たちの視点は、健康や生活の質を優先させがちですが、畠山氏は、生産地やその地域の環境と食との関わりへの視点を持つことの大切さを教えてくださいました。さらに、地球全体を俯瞰

する畠山氏の姿勢は、私たちに広く、深く「食の循環」を学ぶ意義を示唆してくださいました。

正宗三枝さん（賛助会員）

「海」「川」そして「森」への循環を基本に置きながら、「牡蠣」や「汽水域」というキーワードを加えることで、国境を飛び越えてアメリカ、フランス、そしてスペインへと世界が広がっていき、また「柞」の森へと戻っていく。後半には「鉄」という一つの成分から、さまざまな分野へと話が広がり、やはり「柞」の森へと戻っていく。そんな世界や物事の循環をととてもわかりやすく、かつ楽しく話していただき、今まで気づかなかったものの見方を学ばせていただきました。

畠山先生の話聞き、世界は見えないところで繋がっていて、興味を持って一つの事柄を掘り下げていくことで、気づかなかった繋がりに気づくということを深く感じました。物事の繋がりを探るには、どんなことにも興味を持って探っていくことが大切なのだとわかりました。

私は将来、栄養教諭になりたいと思っています。この考えを学校で、子どもたちに伝えていきたいと思いました。

永井尚子さん（学生会員）

食のスペシャリストともいえる栄養士になるために、現在、勉学に励んでいますが、授業以外のこういった講演に参加することは、とても必要だと実感しました。それは畠山先生のお話の中で、「栄養士になるのなら栄養のことだけではなく、その他の分野、例えば歴史についても勉強しなければならぬ」とおっしゃっていたからです。「その食物はなぜ日本へ来たのか」「他国の食の文化はどんなものか」などを知ることで、ダイナミックな食の循環が見えてくると思います。

畠山先生は、牡蠣の養殖を行うだけでなく、多くの国へ行き、おいしい料理を食べ、文化や歴史を勉強してきたとおっしゃっていました。特に印象に残った話は、ヨーロッパについての話でした。ヨーロッパではホタテ貝をモチーフにしたものが多く、道路の標識などにも、ホ

タテ貝のデザインが使われているという内容でした。あのフランススコ・ザビエルも、ホタテ貝をぶら下げていたそうです。初めて聞いたことだったので、とても驚きました。そしてそれ以上に、畠山先生は牡蠣の養殖のスペシャリストであるのに、一見牡蠣とは関係ないと思われる内容まで知っておられるのかと驚きました。やはり、食について仕事をするのなら、その分野だけでなく、さまざまな分野についての知識を持つ必要があると感じました。そのことで、さらにその専門分野についての知見が深まり、栄養士としての自覚が生まれるのではないかと感じました。

塚本亜弥さん（女子栄養大学短期大学部）

●会費納入のお願い

2010年度年会費のお振込みを、4月にご送付いたしました郵便局の払込取扱票か、下記銀行口座まで、お早めにお問い合わせいたします。払込取扱票を紛失された場合は、郵便局備え付けのものをご利用になるか、事務局までご連絡ください。〔振込先〕三菱東京UFJ銀行・高田馬場支店（普）1517770 特定非営利活動法人 食生態学実践フォーラム 理事長 足立己幸

●ホームページ・会員パスワード

フォーラムHPの会員ページでは、パスワードを設定しております。パスワードは「0409forum」です。会員の皆さまのためのページですので、口外されませんよう、よろしくお願いたします。

●事務局開室曜日のお知らせ

今年度の開室日は原則として、火曜日と金曜日の10～17時です。不在の場合は、留守番電話にメッセージをお残しいただくか、メールでご連絡ください。



熱心に聞き入る研修会参加者