

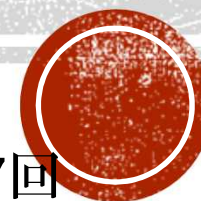
食の現在と未来

イギリスと越後妻有

北川フラム塾：芸術祭を横断的に学ぶ 第17回

2023年3月27日(月)19:15-

小野塚 知二(東京大学特命教授／名誉教授、放送大学客員教授)



はじめに

食が生根幹。したがって食が経済の根幹。

金融、財政、株価や為替が経済の根幹なのではない。それらは経済のうわべの現象にすぎない。

食の現在は、かつてないグローバル化の状況にある。では、グローバル化はいつ始まったのか？食のグローバル化とは何をもたらしたかのか？

グローバル化以前の食は「健全」だったのか？

イギリスはなぜまずくなったのか？

日本の食は大丈夫か？

I イギリスはなぜまずくなくなったのか？

1. 昔から「まずかった」わけではない

食に関心のない「国民性」なのでもない。

⇒書店の料理本の棚の多さ、テレビの食番組

それは20世紀も、19世紀も同様。食に関心(需要)はあったが、旨いものを作る(供給する)ことができなくなった。

18世紀までの個性的で、豊かな食文化

食材の在地性、多様性、季節性、調理方法の多様性

基本的に、ヨーロッパ北部の獣脂食文化圏の食、フランス北部の食文化とも連続する。サラダ。

I イギリスはなぜますぐくなったのか？

2. 産業革命と農業革命を通じて「村」と「祭り」が消滅した農閑期には解雇される農業労働者。

農業をする場所としての村は残るが、人の生の共同体としての村は消滅する。

祭りと村の消滅=食・歌・踊り・男女の出会いの場の消滅

⇒シェイクスピア『フォールスタッフ』(G.Verdi, *Falstaff*)
的な享樂的で猥雑な文化の衰退

貧しい下層階級の者が、幼時から、年間の生活の中で、祭事の食を実践する経験が世界中どこでも食を支えてきた。

これが消滅すると、食を創造する能力は涵養されなくなる。
料理人は下層階級の出身だから。民謡・舞踏も衰退。

I イギリスはなぜまずくなくなったのか？

3. 供給能力が消滅した後も、食への需要はある

⇒成人男性だけがクラブに集って密談をする。

肉の焼ける匂いも漂わない、歌も踊りもない「正餐」

そうした男性だけの密談の食を提供したのはフランス系、イタリア系の料理人たち。

Alexis Soyer(1810-1858)：リフォーム・クラブ

Charles Elmé Francatelli(1805 -1876)：クロクフォード・クラブ、王宮

料理の名前にもフランス語が侵入し、食文化的にはフランスの植民地的状況に陥る。ホテル、客船。

I イギリスはなぜまずくなくなったのか？

4. 女性の食

中産階級既婚女性だけの「ティー」

いつでも、どこでも手に入る食材で、工夫を凝らして軽食をこしらえ、茶器や話題で、客をもてなす技。

サンドイッチ(特に胡瓜)、スコン、タルト

中産階級女性にとって、情報交換(殊に息子・娘たちの縁談に関わる情報)が決定的に重要で、それを通じて、家(業)を支えた。

近代家父長制の下での、中産階級女性の「仕事」

I イギリスはなぜまずくなつたのか？

5. 下層階級の食

飢えなくなつた下層労働者

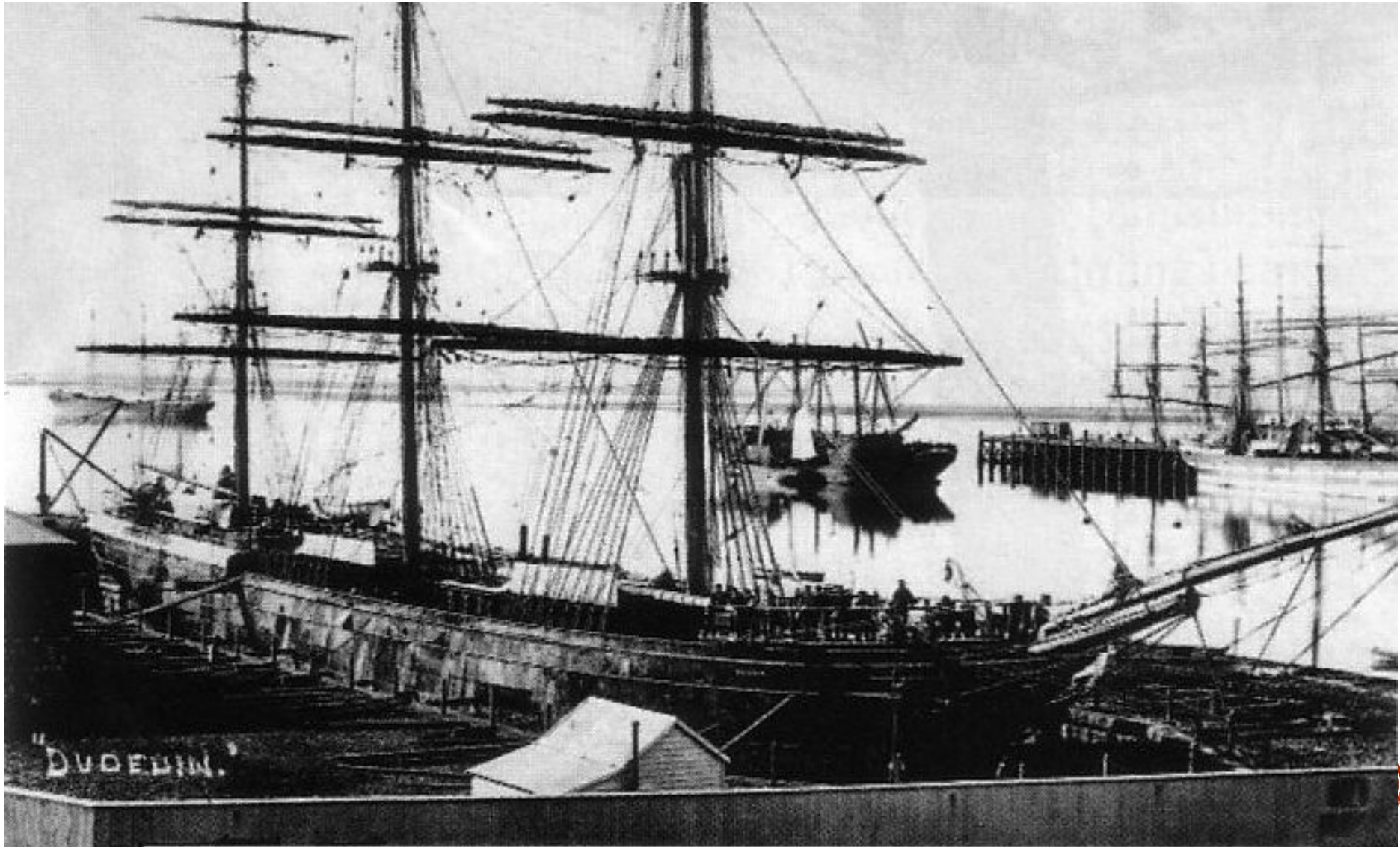
←食料輸入(新大陸産穀物、冷凍牛肉)：食のグローバル化の起源

機械が導入されたトロール漁業：フィッシュ・ン・チップス

大量生産食材：馬鈴薯、キャベツ、マーガリン(鯨油)、卵、ベーコン、ベイクトビーンズ缶、コンデンスミルク缶、リービヒ社の肉エキス(南米産)

史上初の全面的冷凍輸送船

Dunedin, 1881 ニュージーランド-英国航路に就航、冷凍牛肉を輸送



I イギリスはなぜまずくなっただのか？

6. 食料自給への道

第一次世界大戦の相互に飢えさせる経験：

イギリス(海上封鎖)とドイツ(無制限潜水艦作戦)

飢えない(=反乱や革命が起きない)ためには食料・飼料を輸入し続けなければならない(=食糧自給率が低い)国の命運。

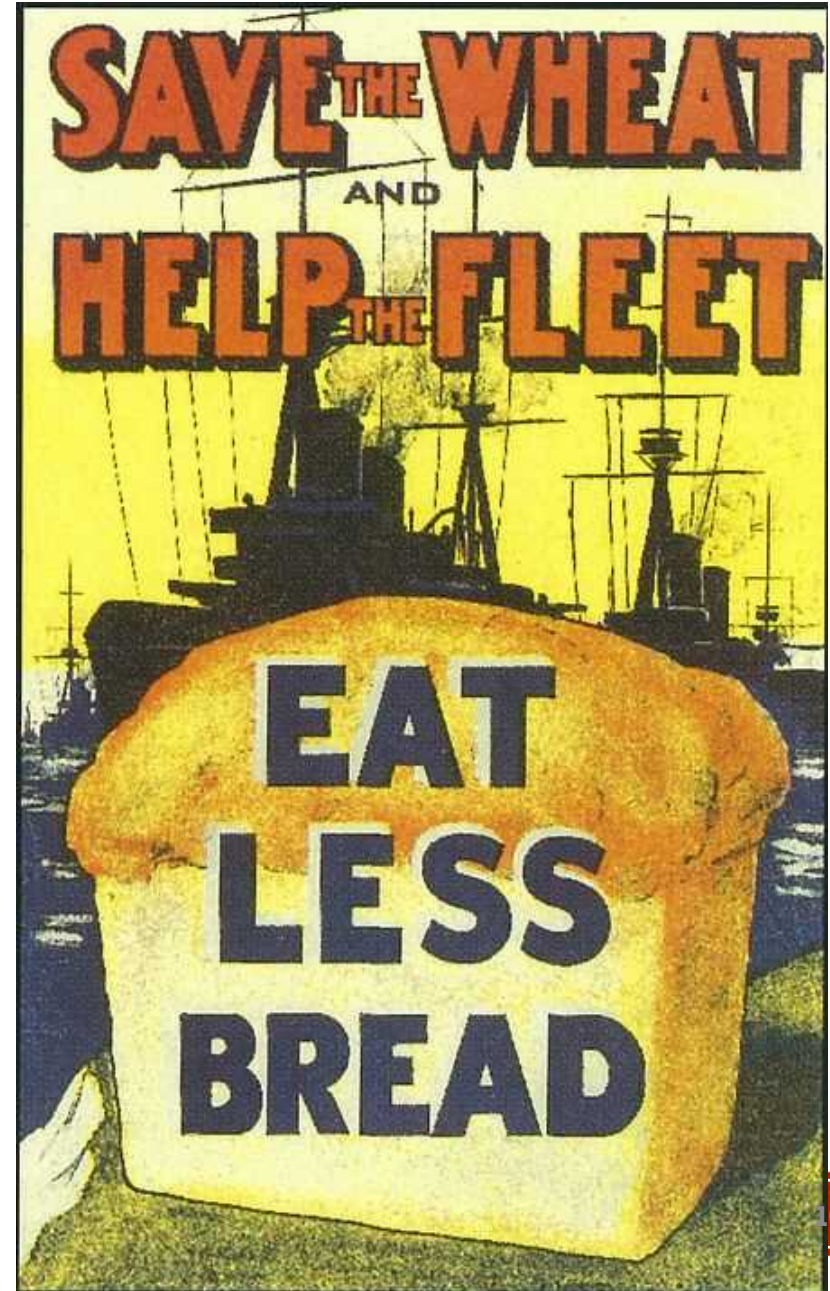
Cf.現在の日本の経済安全保障法、安全保障関連三文書における食糧の観点の事実上の欠如

イギリスは第一次世界大戦中から、食糧自給率を上げる努力を続け、約80年をかけて、ほぼ自給できるところまで回復した
←ヨーロッパ統合の効果

「台所は勝利への鍵。パンを食べ過ぎないように」



「小麦粉を節約して、艦隊を助けよう。パンを食べ過ぎないように」



「油が欲しいのなら、ドングリを集めよ」
戦時油脂委員会



「潜水艦登場！」



I イギリスはなぜまずくなくなったのか？

7. いわゆる「モダン・ブリティッシュ」

第一次世界大戦後、食糧国産化への長い歩み。欧州統合でほぼ、国産化の状態を達成したが、食は復活できない。なぜか？

「イギリスには世界中の旨いものがある」(Panayi[2008])、しかし、イギリス特有の旨いものは、ティーの軽食以外にない。

食材はあるのだが、食を継承し、育み、変化に適応する能力の涵養に失敗したことの結果。いまでも失敗し続けている。

下層階級の長期休暇(ヴァカンス)の習慣と南欧経験

⇒どこかで食べたような地中海風料理とコーヒーの跋扈

「モダン・ブリティッシュ」

ヨーロッパの食が全体として「イタリア化」・「地中海化」しつつあるが、それに先鞭をつけたのがイギリスとドイツ。

II 越後妻有への思い

1. 父方の祖父母の生まれ育った新潟県東頸城郡

祖父：小野塚敬止、松之山村東川、酒醸造業の家の末子。力士の家を嗣ぐ。

祖母：和栗コサ、安塚村伏野、農家

祖父は家業倒産で1910年頃、一家で東京に夜逃げ(挙家離村)。親類縁者に借金をしたので、生涯、松之山には帰れなかった。親類縁者とも音信不通。東京で三越呉服店の洋品部(仕立職)に丁稚奉公し、早稲田実業(夜学)を卒業した。

祖母は口減らしで東京に出たので、兄弟との行き来はあった。

第一次世界大戦景気の最中に結婚し、1920年に長男敬一誕生。1920年代前半に、保土ヶ谷に借地して家を建てる。

II 越後妻有への思い

2. 妻有は貧しい土地なのか？

江戸時代の松之山郷南組31カ村(ほぼ明治期以降の松之山村に相当)の人口が約1万人(ただし「関東稼ぎ」などによる現金稼得)が自給自足

外来食材は身欠き鯿、棒鱈、スルメくらい Cf.地中海沿岸のバツカラ

明治・大正期はほぼ8千人(移住、移民、出嫁ぎの増加)

第二次大戦後の復員・疎開で1万2千人(最大人口)

1962年の地すべり、1971年の減反政策開始以降、人口急減.

十日町市に統合時(2005年)に約3千人=60年で四分の一への激変

現在は2千人強

江戸時代の化学肥料も農業機械も用いない農法で1万人が暮らし、さらに年貢も負担していた。つまり、食料生産力では、有機農法で1万人をはるかに超える人口を養うことのできる豊かな場所。山林、水(降雪)、夏季の日照・高温。旧石器時代からの人間の営み。

II 越後妻有への思い

3. なぜ豊かな場所なのに過疎になるのか？

「豪雪」は過疎の原因ではなく、過疎の結果。自然現象としての豪雪ではなく、社会現象としての豪雪。

「現金稼得」＝市場経済の至上命題(江戸時代から)

幕末戊辰戦争での長岡藩の武装中立政策

⇒新政府に取り入れることができない。実力勝負→上京。

井上円了、小野塚喜平次、小原直、高野(山本)五十六、神田古書店主

殖産興業富国強兵政策の中で等閑視された農業。

戦後復興過程も工業中心。「米作りは金にならない」

⇒なぜ食えるものは金にならず、食えないものが金になるのか？

II 越後妻有への思い

4. 百年後の越後妻有の夢

豊かな自然条件を活用するなら、旧松之山村域だけで、約2万人が住んで、食料は自給、再生可能エネルギーは外部にも供給できる。都会から地方への人口流出(urban exodus)

年齢構成が偏らず2万人いれば「豪雪」は災厄ではなく、恵み。

四足歩行農業機械など棚田向けの技術開発は必要。

「実力勝負→上京」は、今後は場所を選ばない。

松代町(松之山郷北組)竹所の古民家再生の智慧

⇒こうした夢を阻むのは、輸出主導・投資主導型経済(幕末維新时期以来の殖産興業、「経産省=経団連型」の経済政策)の呪縛。
食とエネルギーと美と生殖に基礎を置く経済への転換。

Ⅲ 食の将来

1. グローバルな「安い食料(cheap foods)」

アメリカ中西部やオーストラリア、アマゾンなどで、自然的条件を収奪しながら、小麦、大豆、トウモロコシなどの食料・飼料が大量生産されて、世界(殊に日本・韓国・イタリア)に供給される。ラーメンの食材的基礎

地下水の枯渇(オガララ帯水層)と地震誘発

塩類集積、表土流亡

大量生産用の遺伝子組み換えと化学肥料・農薬依存

⇒温暖化の一因(約四分の一、小野塚[2020])

Ⅲ 食の将来

2. 食のグローバル化の起源＝産業革命

前近代(～14世紀)と近世の経済は、自然的(=森林資源)制約によって限界が画されていた。森林資源が枯渇させた文明は一つの例外を除いて、すべて滅亡した(ダイヤモンド[2012])。

唯一の例外が、イギリス産業革命に始まる近代産業文明。

①他国の自然への依存＝食料・資源の輸入

リカード＝マルサス論争で自由貿易が「正当化」された。

しかし、リカードも輸入は一時しのぎにすぎないことを知っていた。「定常状態」

そのうえ、貿易拡大＝国際分業深化は必然的に「繁栄の中の苦難」を招き、ナショナリズムを生み出す。

⇒20世紀以降のほとんどすべての戦争と国際紛争・摩擦の原因

②過去の自然への依存＝化石燃料によるエネルギー革命と原料革命
(小野塚[2023])

ジェヴォンズの『石炭問題』(1865年)は無視された。

Ⅲ 食の将来

3. 回避・克服すべき現象としての食のグローバル化

食のグローバル化は平和を損ない、戦争と不和と憎悪をもたらしてきた。そもそも貿易で世界が繁栄したのは19世紀だけ。20世紀には貿易はむしろ災厄の原因。

食のグローバル化は環境破壊と温暖化の原因となる。

エネルギーのグローバル化も同様。現在の露烏戦争

⇒進むべき道は、食とエネルギーの自給自足

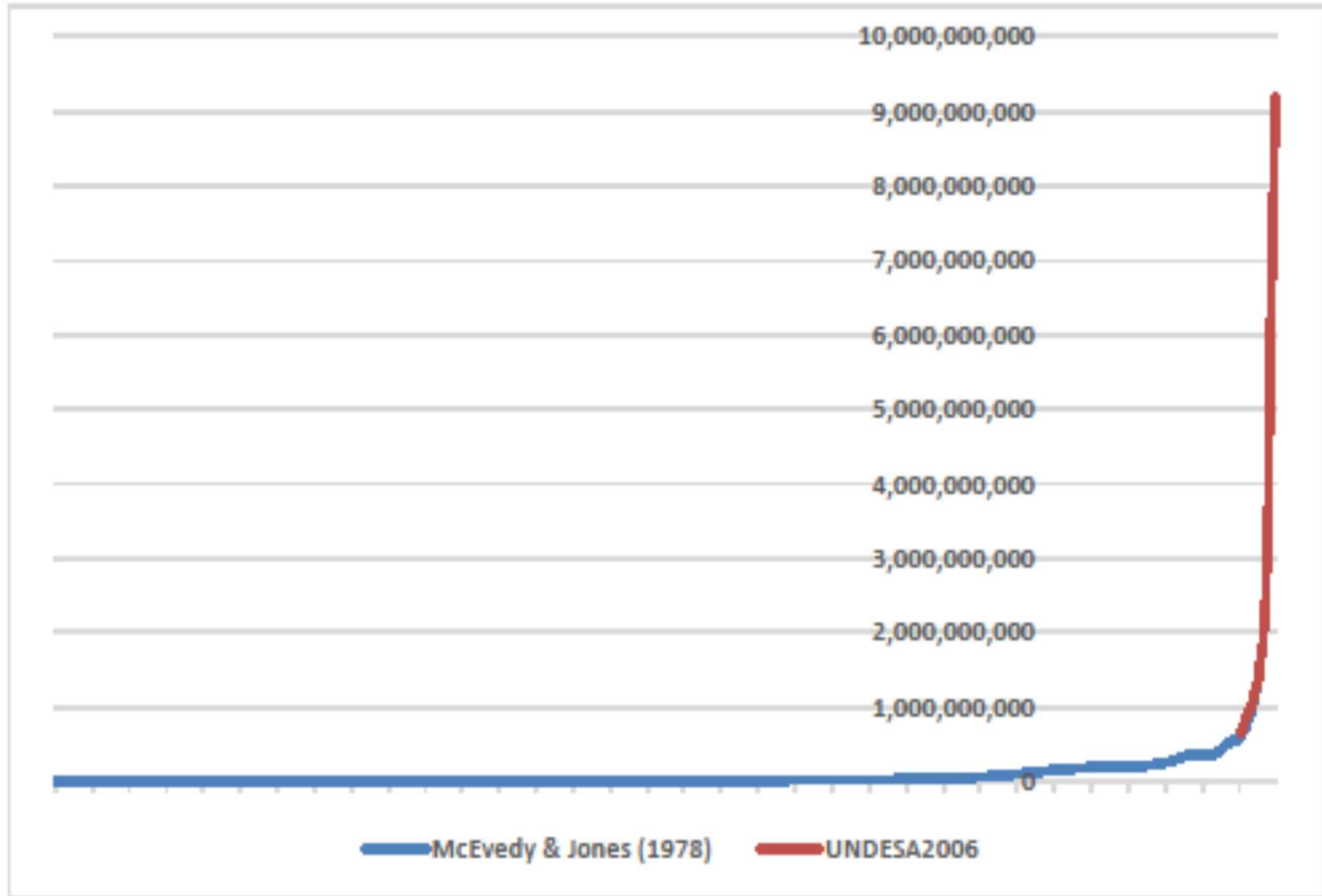
つまり、都会の人口が地方に移る。「地域振興」。

さらに、地球全体の持続可能人口：20-25億人

ただし、全体として極端な人口減少率は、社会に歪みをもたらすので、年率0.5%以内の減少率に抑える。

現状の日本では、関東・中京・京阪神・福岡・沖縄のみ

世界人口(前10,000年~2050年)



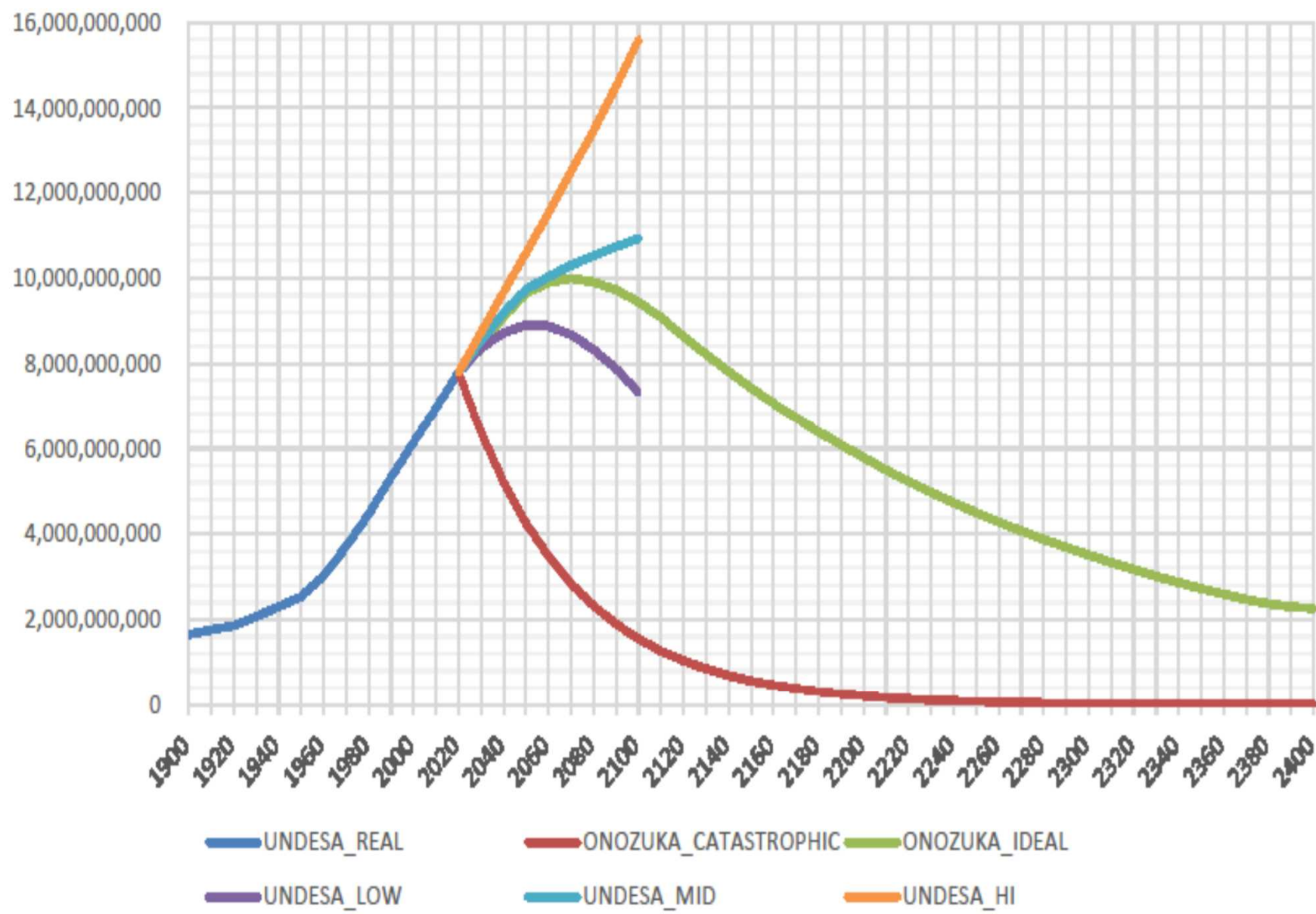
Ⅲ 食の将来

4. いつ、どれほど増えたのか？

表1 各期の百年当たり人口増加率(左列)と期末の世界人口(右列、百万人)

狩猟採集期(前10000-前5001)	0.45%	5
農耕牧畜普及期(前5000-200)	7.2%	190
古代・中世(201-1400)	5.2%	350
近世(1401-1800)	26.6%	980
近代=19世紀(1801-1900)	68.2%	1,650
20世紀前半(1901-1950)	136.1%	2,535
20世紀後半(1951-2000)	483.6%	6,124
21世紀(2001-2022)	236.9%	8,000

世界人口1900-2400(国連推計と小野塚推計)



Ⅲ 食の将来

5. 人口問題

(1)人口をこれ以上増えすぎないようにする

(2)人口減少を緩やかにする

日本には(2)が課題。

現在の合計特殊出生率では年率2%で減少する。

=大戦期の人口減少と同等

出生率を人口置換水準に近い2.0程度にまで高める

⇒では、少子化の原因は何か？

Ⅲ 食の将来

6. 生殖の問題

ただし、性交・妊娠・出産の問題よりも、むしろ、子育ての多様性の問題。現在の日本・韓国・イタリアでは子育てが両親(殊に母親)にとって負担が大きすぎる。

周囲の誰もが育児できる寛容で自由な社会。

「家庭」(←「子ども家庭庁」、「世界統一平和家庭連合」)に育児を押しつけない社会
=かつての日本も、イギリスもそうだった。現在の日本の育児の異常に窮屈な状態。

婚外子、養子・継子・里子、「親はいなくても子は育つ」

むしろ、選択的別姓や同性婚での子育ては国際標準

婚姻以外の家族形成の仕方はいくらでもある。制限すべきでない

妊娠・出産・育児後の進学・学業復帰・就職

子育てと食の社会化=子どもの貧困の防止

むすびにかえて

(1)食の自給自足圏(人口数万～数十万程度)

食料の大量輸送は不要、食料損失も減る。

(2)再生可能エネルギーへの転換

(3)「金がもうかる」から「格好いい」への転換

「金」を肥大化させると「働かざる者食ふべからず」に陥る

昔の祭・婚礼に込められた美的感覚(estheticity)

(4)自由な生殖・育児

人類史上、現在の日本ほど生殖・育児が不自由で窮屈な世の中はなかった。異常事態から脱するのが急務

参考文献

大塚久雄著／小野塚知二編[2021]『共同体の基礎理論 他六篇』岩波文庫.

小野塚知二[2004]「[イギリス食文化衰退の社会経済史的研究\(Poor Taste and Rich Economy: historical explanations on the lost tradition of British food\)](#)」アサヒビール学術振興財団『食生活科学・文化及び地球環境科学に関する研究助成 研究紀要』第17巻.

小野塚知二[2010]「イギリス料理はなぜまずいか？」井野瀬久美恵編『イギリス文化史』昭和堂.

小野塚知二[2013]「[食の移転 —近現代イギリスにおける社会的嗜好品としての食文化—](#)」公益財団法人たばこ総合研究センター『TASC MONTHLY』第456号.

小野塚知二編著[2014]『第一次世界大戦開戦原因の再検討：国際分業と民衆心理』岩波書店.

小野塚知二[2018]『経済史：いまを知り、未来を生きるために』有斐閣.

小野塚知二[2019]「産業革命がイギリス料理をまずくした」文藝春秋編『世界史の新常識』文春新書.

小野塚知二[2020]「[人類は原料革命から卒業できるのか？ —温暖化問題あるいは産業革命観への一視角—](#)」『世界』通巻934号.

小野塚知二[2021]「[ゼロ成長経済と資本主義 —縮小という理想—](#)」『世界』通巻947号(特集「サピエンス減少」).

小野塚知二[2022]「歴史研究からみる労働と生活の規範形成」『社会政策』第14巻第1号、社会政策学会／ミネルヴァ書房.

小野塚知二[2023]「産業革命論：欲望解放と自然的制約」岩波講座世界歴史第15巻、岩波書店.

新潟日報報道部[1985]『ムラは語る』岩波書店.

ビッカム[2022]『イギリスが変えた世界の食卓』原書房.

松之山町史編さん委員会[1991]『松之山町史』.

Panikos Panayi[2008], *Spicing up Britain : the multicultural history of British food*, Reaktion.

Panikos Panayi[2014], *Fish and chips : a history*(パニコス・パナイー『フィッシュ・アンド・チップスの歴史：英国の食と移民』創元社、2020年).