

# 2025.5 日本の稲作を守る会 NPO法人民間稲作研究所便り

5月のお送りする有機栽培米は次の生産者です。

有機白米・玄米は菅谷英位さん（(株)アグロエコロジー・栃木県芳賀町）

今回は6月7日（土）配送予定です。

御都合の悪い方ご連絡くだされば対応いたします。

## もう1つの歴史に学ぶ—イギリスの「産業革命・農業革命」と食文化—

●COP15：地球温暖化問題は、国際気候変動枠組条約締約国会議（COP）で毎年議論されています。過去29回の会議で着目されるのは、2009年のCOP15です（デンマーク・コペンハーゲン）。この会議での合意内容では、「産業革命以前からの気温上昇を2℃以内に抑えるために、地球全体の排出量の大幅削減の必要性に同意する」が特記されます。それは、2℃という具体的な目標数値が上げられたこと、温暖化の具体的な発祥源としてイギリスの産業革命の名が上げられたこと、この2点です。

●産業革命：イギリスの産業革命は1700年代半ばから起こった石炭利用によるエネルギー革命、とりわけ蒸気機関の開発により「工業化」社会が形成され、大英帝国を築く礎になったわけです。また、蒸気機関車や蒸気船の発明は交通革命をもたらし、経済的側面のみならず社会的側面にも大きな影響をもたらしました。今日の「大量生産・大量流通・大量消費」の先駆けといってもよいでしょう。



●農業革命：農業・農村においては、歴史的に有名な「囲い込み＝エンクロージャー」が2回行われました。第1次は産業革命前に国家の主力産業である毛織物業の原料となる羊を放牧するために、第2次は産業革命後に議会主導で食料増産を目的に高度集約農業（＝農業革命）を導入するために、でした。表現を変えれば、第2次は国家によって小さい農業がつぶされ、大きい農業が形成されたのです。囲い込みで土地を失った農民の大方は、都市部に勃興した工場の労働者となりました。つまり、産業革命における工場労働者の重要な供給源だったのです。

●生活の商業化：イギリスの社会問題に詳しい川北稔氏（大阪大学名誉教授）は、産業革命を食生活史からみて「都市化と生活の商業化」であったという。ものの100年の間に農村と都市の人口比が3：1から1：3に逆転しました。食生活の環境はまったく変わり、自給できる食べ物はほとんどなくなり、何もかもおカネで買うものになってしまった。調理用の燃料でさえ石炭を購入せざるを得なかった、ともいわれます。

庶民の都市での生活では、自給が不可能、主婦が家庭にいないこと、調理施設の劣悪さで自宅での調理が困難なことなどで、「店で買う」食べものが一般化していくことになります。

●産業革命・農業革命が英国料理を不味くした：イギリス経済史に詳しい小野塚知二氏（東京大学名誉教授）の「英国食文化衰退という教訓」は多くの示唆を含んでいるので、少々長くなるが箇条書きにて引用してみます。

- ・英国は産業化を進める中で食料輸入に依存するようになり、産業化は国内の食料生産のあり方を不可逆的に変更させた。囲い込み、借地農業経営の増加など、産業革命は農業面での変化も伴い、1年間を通じて生活する場としての農村の衰退などが発生したところもある。
- ・土地と食卓の間の創造的な相互関係＝優れた食文化の源泉が危機に曝された。
- ・農業地帯では、農業生産力を増大させるために土地を囲い込み、借地農業経営者は大地主から土

地を賃貸し、季節ごとに農業労働者を雇って農作業を行うようになった。それまでは小農が1年を通じて農村に居住し、農閑期には農事暦・教会暦にしたがって、1年に何回も祭事があり、貧しい村人たちも含めて村中全員で、日常的には食べない豪華な料理を作り、飲み、歌い、踊って楽しむ中で、人々は幼いころから土地と季節の個性に彩られた料理を作り、それを主演で楽しむ経験をして、食の基礎的な能力が涵養された。

しかし、借地農業経営の下で農業労働者は農閑期には解雇され、祭りも遊興も消滅した。共有地が囲い込まれ私有地になると、村人にはそうした食材を用いる機会が消滅し、利用可能なのは大量生産された食材と輸入された食材に限られ、英国は「安い食」で特徴づけられる。産業革命期に季節的・個性的な食を楽しむ祭りが消滅し、1年を通じて居住する生活空間・共同性としての農村も消滅。共有地の食材も利用できず、食を自発的に行う能力を育む機械が途絶、食文化が貧困化するという逆説的な事態が発生。

- ・イギリスの産業革命は確かに物の豊かさをもたらす要因ではあったが、民衆のこうした文化的能力を衰弱させる着実な効果もあった。産業革命・農業革命の同時進行が村・共有地と祭りを消滅させ、それは食を多面的に行う経験と能力の機会を損なった。

○現代日本の食文化とその現状：日本を振り返ってみると、戦後、工業製品を輸出して食料を輸入するという隘路に再び嵌ってしまった。しかも、軍事的・政治的・経済的な対米従属の下で進んだ。米国の余剰生産物を受け容れ、学校給食を通じて権力的に食習慣を変え、国内の農産物市場をアメリカに開放し続けた。工業製品輸出がアメリカの国益を損なっているとねじ込まれるたびに、譲歩を迫られることを繰り返して、食料危機と産業空洞化への日へと追い込まれてきた。

- ・かろうじて維持されていた正月、盆暮れ、冠婚葬祭の食の伝統は1980年代以降は明瞭に衰退し、消滅しつつある。帰省の機会が減り、帰省すべき場所がなくなり、郷土料理が作られなくなったばかりではない。共に自分たちの食を作り、食べ、飲み、歌い、踊り、後片付けをして「祭り」の料理を皆で評価するという一連の食文化を経験する機会が失われたのである。

- ・日本ではない日本料理：こうした危機の半面で、日本料理はすし・天ぷらや懐石料理だけではなく、ラーメン・お好み焼きなど20世紀に生み出されたいわゆるB級グルメも含めて世界で流行っている。そこに投入される国産食材はごくわずかであり、他国から食料輸入に深く依存している隆盛に過ぎない。

- ・文化としての食：1970年代まで日本中のほとんどの地域で、年に何度かは一連のハレの食を経験する機会があった。しかしその後、この可能性はほぼ完ぺきに喪失してしまった。伝統を受け継いだ料理ではなく、季節性も郷土の特色も失い、日本の食の伝統とは切り離されたところでの根無し草的・思い付き的な食の実践が、あちこちでなされているに過ぎない。しかも、そこにも大量生産食材と輸入食材が投入されている。

#### ♣結びにかえて

現在、みどりの食料戦略システムが展開されているわけですが、そのモデルはEUの取り組みです。EUのそのキャッチフレーズは「Farm to Fork」で、生産と生活のバランスある発展を目指しています。この点、残念ながら日本のみどり戦略では「生活の視点（＝食文化）」が弱いように思えます。（文責：斎藤一治）



#### 【引用文献】

小野塚知二「食文化の隆盛と危機の同時進行：英国と日本の経験」『農村と都市を結ぶ』2024年6月号  
川北稔『世界の食文化 17 イギリス』農文協 2006年