

みどりのこえ

秋号
2019

発行 長野県環境保全研究所

令和元年（2019年）9月20日

編集 長野県環境保全研究所 自然環境部（飯綱庁舎）

〒381-0075 長野市北郷 2054-120 TEL.026-239-1031 FAX.026-239-2929

E-mail: kanken-shizen@pref.nagano.lg.jp

No.59



食べごとの向こう側までを

文・写真 池田 玲子

長野市近在に、戦後のひもじさを体験した世代を歳頭に「このまま灰になるわけにはいかない」と食育活動をすすめている「信州ひらがな料理普及隊」がある。「栄養・健康・美味」に萎縮してしまった今の食に対して、「栄養・共食・自然との共生・在所の平和」など、食べごとと文化の向こう側までを日本型食文化が健在だったといわれる頃の一汁二（三）菜を箱膳に乗せて伝えている。

その中で戦後の科学的合理主義を良しとして生きてきた我々世代が、どうしても伝えきれないことにぶつかってしまった。それは子どもの頃に祖父母から「村に住んでいたご先祖たちは自然の力を借りてやがて神になり、近くの山にいてみんなを見守ってくれている。だから今をシャンと生きていこう」と聞かされてきたことだ。それが山の神・田の神や歳神などの神々であり、先祖や自然と共存するという日本独自の「むらのくらしの思想」のことで、それを語らなければ「いただきます」や農耕儀礼・人生儀礼の話も嘘っぽくなってしまおうし、食べごとを通してのアイデン

ティティの形成までに達することは出来にくい。

それが今、ようやく判ってきた。自然を五感と心で味わったあと、昔のお百姓さんのようにもう一步踏み込んで畑で「植物（食材）の生き方の秘訣」を聞くことだと。仲間たちはそれを「畑で植物と哲学する」といい、ナスやカボチャの花、ダイズの根っこ赤い血の粒、キュウリの巻きひげ等々で納得してきた。

そんな折、環境保全研究所の伝統行事における野生生物利用に関する研究に出会った。信州の伝統食にとって自然とは何なのか。研究所と一緒に「日本民族が大事にしてきた伝承すべきむらのくらしの思想」で「食べごとの向こう側まで」を語る力をつけようと今、密かにもくろんでいる。

（いけだ れいこ／長野県農村文化協会役員）



Contents

【巻頭言】食べごとの向こう側までを	1	【みどりのフカヨミ】伊那谷のザザムシってどんな虫？	8
【特集】環境保全研究所に信州気候変動適応センターが設置されました！	2	【信州自然ガイド No.7】乗鞍高原	9
【信州の生物多様性の保全と価値共有をめざして】		【研究員のお気に入りサイト】オンラインライブラリーは宝の山	10
草原の見えない価値を可視化する	6	【フィールドノートから／新スタッフから】	11
		【開催報告・ご案内】	12