

080119：里としての海について考えるシンポジウム
虎ノ門パストラル・新館5Fミモザ／主催：全国漁業
協同組合連合会（JF全漁連）／共催：海と魚と食を考
える会

〔テーブル起し・構成 中島 満〕原稿その2

**【未定稿：主催者及びおもな発言者の確認はえて
いますが、参加者全員の確認を得ていませんので
複写転送等の利用は禁止します。また、公開に一
人でも意義を唱える方がでてくれば、ファイルを
削除します。文責は中島です。】**

基調講演

『里海へのメッセージ』

講師：内山 節さん



（うちやまたかし）
哲学者・立教大学大学
院教授

1. はじめに—森、川、海をいったいの ものとしてとらえる時代のなかで

ご紹介いただきました内山です。私は、今日も群馬県の山の中から、朝こちらに参ったわけですが、むしろ里海というよりは、里山でございまして、あまり海のほうのことは詳しくございません。のちほどのパネルディスカッションのほうで、補充をしていただければと、ざっくばらんに、わたしの問題意識の話ができればと思っております。

なんとなく、里海（さとうみ）という言葉は、多くの人にとっては聞きなれない言葉と申しますか、最近できた言葉という気がいたしますが、その前に、里山（さとやま）とい

う言葉が、よく使われるようになっていました。

里山という言葉も、1970年代ごろから、発生をしてきた言葉で、伝統的な日本語ではございません。これは、京都大学にいらした四手井綱英（しでいつなひで）先生という林学の先生が、人間が繰り返し利用してきた集落の近くの山、繰り返し使ってきたために、生態系なども、原生のかたちではなく、だんだん少しずつ変わってきた、けれど、林として維持されてきた、そういう場所を「里山」と呼んだのが始まりでした。

最近はこのことばは、いろいろな方がいろいろな形で使われていて、本来の集落近くのくりかえし利用してきた山のことをいうのですけれども、山のほうだけではなく、もう少し広い空間を里山と呼ぶようになってきました。

最近テレビを見ておられますと、山村に出かけていくような場面になりますと、アナウンサーの方も平気で、「里山にお暮らしになっている」といいますが、里山は人間が暮らすわけではなくて、人間が暮らすところの脇にあるのが本当なのですが、それをいうのであれば「山里にお暮らしになって」といわなければおかしいわけです。

山里（やまざと）のほうは、日本語の、非常に古い言葉です。世阿弥の謡曲にもよく出てまいります。

2. 「里海」とは何か—多様な自然の結びつき、多様な人の結びつき

しかし、里山という言葉が定着をして、最近また、「里海」という言葉が定着する方向に

来ています。みておられますと、やはり、問われていることは、非常に似ているように思われます。

かなりまえから、続いておりますけれども、漁民の方々のいろいろな努力によって、森と川と海とは一体のものである、という認識がかなり広がっております。

やはり、山のほうでも、かつては、山は山、川は川、畑は畑、というかたちで捉えていたのですが、やはり、近年になってきて、森があつて川があつて、田畑があつて、やがてそれが海につながっている、という全体のつながりの中で、里山とか、森の問題をとらえなおそうという機運が高まるようになりました。

その点では、やはり森の側のほうが、海の側より不利な面がありまして、何が不利かと申しますと、海は、漁業をなりわいとする方がおります。生業として、海に暮らして降ります。それに対して、山のほうはどうかといいますが、林業というものがあるにはありますが、壊滅したとはいませんが、その一歩手前という不振になっておまして、いうまでもないことですが、木材価格が、たいへんに安いので、仕事として成り立たなくなってしまったというのが本当のところでございます。

それに代わって、80パーセントを超える木材が外国から輸入されておまして、外国からの木材と競合をしていかなければいけない、そのなかで、競合できずにといいいますか、林業そのものが、半ば過去の産業になってしまいましたから、山で仕事をして生きている人たちは、いなくなりました。

かつての日本の森というのは、山で仕事をする人がいるから維持されてきたという一面

がございました。

非常に、山の奥のほうの、なかなか人がいけないようなところでしたら、ほうっておいて、原生的な森が維持できるのですが、適度に人間が付き合えるような、近場の森、昔は、薪（まき）を取ったり、炭を焼いたり、木材を切ってきたり、いろいろな利用をしながら、その地域社会の中には、なんとはなく取り決めがあつて、また、厳しく取り決めがあるという地域もありますが、私のいる村なんかでは、特に取り決めがあるわけではないのですが、みんなが心得ている、なにとはなしの約束事があります。

そういう約束事の中で、森はこんな風に使おうとか、それをしていくから、山が守られてきた、という面があります。

ところが、森のほうで、仕事をする人がいなくなりました。それが今の森林荒廃ということを生んでいます。

3. 生業の場所としての海と環境としての海

—日本における漁業権制度とは何だったのか？

その点では海のほうというのは、生業の人たちがたくさんいる。その生業の人たちというのは、日本の場合には独特な漁業権制度というものを維持しながら、自分たちの、いわば縄張りとする場所といえますか、いわば資源管理をしている場所といえますか、そういう点で見えていきますと、森の側よりも、海の側のほうがまだ、生き生きとした姿といえますか、本来の姿を、保持しているという気がいたします。

それともうひとつ、森と海とが似ているなあと申しますのは、ごく近年になって参りますと、「森は誰のものか」ということが絶えず問われてくるようになりました。海とは違いますが、森のほうには、所有権者というものが必ずあります。場所によっては、共有という場所がございますが、共有に而も誰かが所有をしています。

ただ、森のほうの、私有の概念と申しますのは、都市部の私有概念とはずいぶん違っておられます。

わたしも、群馬の上野村に、ほんのわずかですが森を持っています。この森は、法律上は、森を持っているということは地面をもっている、そこにあるすべてのものを所有しているということになります。

しかし、ムラではそういうことは通用いたしません。ムラでは、森を持っているということは、ただ、いきている立ち木をもっているということということに理解されています。ですから、生きている立ち木以外のものは、みんなの共有物と理解されています。ですから、山菜を採りに入って、ほかの方が来てもいいし、わたしも人の山に山菜を採りにいってもいい。また、きのこを採りにいってもいい。

ただ、生きている立ち木に影響を与えるような行為は許されないのです、たとえば、地面の土をダンプカーにつんで持っていつてしまうことになると、当然生きている立ち木に影響が出ますから、これはいけません。でも、原則としては、生きている立ち木以外は所有権は、地域社会では認められてはいません。

そういうかたちで、ながらくきたんですけ

れども、かつては、みんなの共有物だよと、いいながらも、共有物に入ってくる人たちが、地域社会の人だったのです。はっきりといえばムラの人だった。

ですから、ムラの人たちは、ルールは心得ていますから、山菜を採りに来てもいいといっているわけですから、来る人じしんも山菜の採り方をしっていた。ですから、誰かが来て採っていても、毎年同じ場所に同じ山菜がはえるということが可能だったのですが、村外の方がたくさん来るようになりました。

そうすると、村外のかたがただと、その地域社会のルールを知っているわけではありませぬし、そのひとたちですと、ここがだめなら、あそこにいけばいい、という移動をします。地域社会の人間としては、山菜でも、毎年同じように生えてくれるということが生活を支えてくれることになることをよく知っておりますので、それをなんとか維持しようと考えます。

村外のひとですと、全部採っちゃって、来年生えなくなろうとも、別の場所に行けばいい、というそういう行動が出てきてしまいます。

森も、すべての人に開いているのですが、そこでいろいろなトラブルがおきます。近年の傾向としては、入山禁止という立て札を立てるムラがずいぶん増えてまいりました。

ムラに住んでいる人間としては、そういう禁止なんてしたくない。やはり、自然はみんなのものですから、みんなに開放しておきたい、というのが本音なんです。そうすると、山菜もきのこもなくなってしまいます。

その点では、海ほどの生産力はありませぬから、かなりわきまえてやってもらわないと、

いけない、ということがいえます。ここで、森を閉じてしまう、気分的にはやりたくないことが、各地で発生をしております。

それから少し事情は違うのですが、海というのは、漁業者がいて、漁業権があって、その中で生業が行われていて、そこで資源管理が行われています。

しかし、その海というものが、「みんなのもの」である、そこにはいろいろなひとがきて、楽しんでいく。ということだろうと思うのです。ですから、海のほうが、山に比べると、漁業をしている人たちがまだいて、まだ資源管理ができていて、そういう点では、山側の人間としては、うらやましいような気がいたします。

4. 「海は誰のものだろう」

—自然の総有について、管理者がいることとみんなの共有物であること

ここにきまして、森や海について、「森や海は誰のものだろうか」と、そして、私たちはどういうふうには森や海と付き合えばいいのか、とだんだんいろいろなことを考えざるを得なくなってまいりました。

特に森のほうでは、さきほど申しましたように、たくさんの人たちが異動をしながら入ってくる。それからまた、私が住む上野村というムラでも、今まではたいはん寒かったので、ひとむかしまえには、35年ぐらい前に、魚釣りに行きまして、そのまま半分そこに住んでしまったのですが、ただそれだけの人間なんです。35年ぐらい前の上野村ですと、今頃は、川は全部歩いて渡れるというぐらいしっかりと氷がはりました。今年はまだほと

んど氷ははりませぬ。奥の沢なんかは凍っていますが、集落があるようなところでは、まだ水が流れております。

そういうなかで、山側の生態系はずいぶんと変わってまいりました。私が上野村に行き始めたころ、35年ぐらい前ですと、山のほうでも、11月から、2月の前半ぐらいまで、狩猟をしてよい期間でした。その期間に、そのころですと、村じゅう全部でイノシシが二三頭、鹿が五、六頭ぐらい、撃たれてきたという感じでした。ですから、鹿の肉とか、イノシシの肉はムラでも貴重品でした。大変に高値で村の中でも取引されました。

それが、ここにきて、イノシシに伝染病が発生して、減ってきているんですけれども、それでも今年あたりは、イノシシが百頭ぐらい、鹿は四百頭ぐらい、それぐらい撃たれても、住んでいる人間としては、もうひとつマルを増やしてもらいということぐらい多いのです。

しかも大変にかわいい動物ですが、やはり、道歩いていても会うし、家に帰ってきてても玄関の前に立っているのですが、そういうときには、かわいいものです。ところが、葉っぱのあるものは全部食べてしまいますから、畑の大根であろうが白菜であろうが、食べてしまい、そのうえ、山の食べることができるものを全部食べつくしてしまうほどです。最近、ササを食べてしまうものですから、ササがなくなってきて、そのために土壌が、上を覆っているものがなくなっているものですから、雨が降ると土壌流出がおきて、川や自然域の生態系のいろいろなものに影響を与えているわけでございます。

もとをただせば、ニホンオオカミがいなく

なったというのがひとつの原因なんです、いまさらそういっても始まらないです。結局こういうものも、時間の変化の中で爆発的にある種の生き物が増えてしまう。

だから、山の動物全部を見ると、むしろ減っているのではないかなあという気がするんですが、特殊な、何かが、爆発的に増えている。

上野村では、夏の農業はサンタンたるものですが、なぜか、ある種の、虫が大発生しまして、ほとんど畑の作物をめちゃくちゃにしました。そのようなことがありました。

全体に増えるとか、そういう変動ではなく、ある種のものごとかが増えてくる。どうして増えたのかよくわからない。よくみると、ほかのものが減っている。そういう現象が山のほうではたくさん起きています。

たぶん、それは地球の温暖化とも影響しているのだと思いますが、やはり雪が、昔と比べてまるで、少なくなりましたから、そうすると、もともと冬場の寒いときに、雪が降って、イノシシはとくにそうなんです、体がこんなに大きくても足がこんなに短くて、冬眠しない動物というのは、弱い個体が、雪に取られて、そこで死んでいきます。ところが、最近では弱い固体も冬を生き残りますから、ある種の生物は猛烈な勢いで増える現象がおきます。

ですから、ムラに暮らして、僕など静かにおとなしく暮らしていたいという気分になるんですけれども、やはりムラにいても、地球規模の気候変動を考えざるを得ない。そういう時代を迎えています。

その点では海も同じで、沿岸だけで一生懸命にがんばっていても、海流の流れも変わっ

ていきます。最近では越前くらのような話題もありますが、いろいろなことがもっと大きな変動の中で変化してしまう。そうするとそこに対して、漁業者がどう対応しているのかということも、山側の人間が、地球規模で変わっていく地球変動の中で、ムラの間が自分たちの縄張りの中で、どう対応したらいいのか問われても、頭を抱えるばかりですね。しかし現実には、そういうことと向き合わざるを得ない。やはり海と同じようなことが起きてきているような気がいたします。

ですので、やはり私は、こうした里山の問題も、里海の問題でも、本当に言えば、今日お集まりの皆様のように、そこで生業を営んでいる人たち、そういう人たちが、もっと連携をしながら、海側の方は、山側の事情を知り、山側の方は海側の事情を知りと、そして全体としては、どうしていったら、森と川と海との、とりあえずそここのところの、資源管理をしながら、やっていかなければいけないのですけれども、山を生業とする人たち、ほんとうに、あと十年もすると、むかし、そう人がいたんですね、ということになりかねないのです。大変に厳しい状況になってしまっているのが現状でもあります。

やはり自然を考えると、山側にも所有者はいる。だけれどもみんなに開かれている。そのかたちは、ほんとうは、なんとかして守りたい。

ですからこういう形態を、私たちは、総有（そうゆう）という言葉で、よんでまいりました。

私有とか共有があります。共有というのは、たとえば十名で共有しているということですが、山のほうでは、よく集落共有林とか呼び

まして、集落の人たち30軒で、この森をもっているとかがあります。それが共有です。私有物なんだけれども、みんなに開かれている。

海の場合には、私有物ではありません。けれども、漁業権とか、海面の利用権とかいろいろな漁業権が設定されています。設定はされているけれども、みんなに開かれている。そういう形をこれからの時代でどうやって維持していったらよいか。つまり、総有という自然の利用の捉え方をどうやって維持していったらよいか。多分これからいろいろな形で検討しなければいけないのではないかな。

5. 海の広がりをもとらえて いったらよいのだろうか

一地球規模の環境変化がおきるなかで「総有」の実態もまたグローバリズムのなかで変化を続けています

特に山のほうにおりますと、みんなに開いても、開かれた人が、ムラビトであった間は、それですんでいました。

ところが、都会からいろいろな人たちが入ってくるようになると、たちまち、その仕組みがうまくいなくなってしまう。

最近では、私のところは、群馬県なんです、観光客としてくる人たちの人に加えて、台湾の方、中国の方が多くいらっしやって、むしろ温泉地などは、それで助かっているということになります。

これからの世界の経済の変動を見ていきますと、たぶん、こういう傾向がもっともつと出てきます。そうしますと、特別な生態系保護区域に指定しているようなところは、世界の人たちの共有物ということができるかもし

れません。やはり地元に住んでいる人間としては、中国の人、台湾の人たちが、日本の山での楽しみを味わってもらいたいなあ、という気分にはなっています。

だから、春に来たのなら、少しは山菜を採ってもらって、そういう楽しみも味わってもらおう。ちょっとキノコ採りを味わうとか、そういう国際的な交流になれば本当はいいのと思います。

そういうことが少しずつ、広がってまいりますと、今度は国境を越えて、「森はみんなのものだ」と、いわざるを得なくなってしまう。それでは、そのときにどういう仕組みをつかったのなら可能なのか。本当はそのように開きたい。

ただ、入って採ってもいいですよ、という仕組みにしてしまうと、ますます森が荒れるという可能性が出てきますので、どういう交流をしながら、どのように開いていったらよいか。日本の何とかムラの森なんだけれど、それは世界中の人の森でもあるんです、という、そういう形が作れるのかどうか。

これはこれからの課題になるのではないのでしょうか。また、これは海においてもまったくおなじことであろうと思います。

海については、つながっておりますので、考えてみれば、海は世界中の人たちのものである。という言い方もできます。

実際に台湾の方たちは、台湾という国は、南に位置するにもかかわらず砂浜がない島です。ですから、海水浴には、沖縄の島々にたくさん来ています。冬になると、北海道にスキーに来るのがあこがれのようなのです。

このように、国境が、低くなった生活をしている人たちが増えてきました。すると、日

本に来て楽しんでもらうのはよいことですが、また、新しく考えなければいけないことも起きてくるかもしれません。

ですから、地球環境という意味においても、国際交流という意味においても、「総有」という概念を使ったときに、地域社会の「総有」が、日本のすべての人々にまで広がり、また、今度は国際的なところまで、だんだんと広がっていかざるを得ない。あるいはそのほうがよいのか、とそういうことを念頭に置きながら、「森は誰のものか」「海は誰のものか」ということを考えなければいけなくなってくるのでしょ

う。しかし、そこで、今度は誰が資源管理をするのか。あるいは資源管理をする人間たちに、どういう権限があるのか、ということから、もう1回ひとつずつ、問い直し、見直しを試みないと、ただ、開いただけではだめ、というところに来ているのではないかと思います。そのように考えていくときに、先ほど申し上げたように、やはり、そこで、生業をしている人がいないと、資源管理ができないという、このことは手放してはいけないことだと思います。

山側の人は、生業をする人が少なくなってしまったために、逆に資源管理もできないし、環境管理もできない、ということですから、このところが大前提になります。

6. 海の文化とはなんだったの だろう

—海辺の文化、海と結ばれた森、川、里の文化について問い直してみよう

もうひとつ、絶えず問い直していかなけれ

ばいけないのは、山側の場合は、森の文化とはなにか、山村の文化とは何か、という問いかけです。

海側で言えば、「海の文化とは何か」、あるいは、「里海の文化とは何か」、「浜辺の文化とは何か」と、そういうようなものを、たえず問い返し、繰り返し問い返しをしながら、やっていかなければいけないのだろうと思っ

てまいりました。実は三日ほど前、山形の農村にいました。そこでは、今年、最終的には予想していたよりもちょっとは米の値段がよかったのですが、それでも、米の価格が安くて、大変に苦勞をされているのです。山形の、その場所は非常にいいお米を作る地域なんです。以前1俵、60キロ当たり2万5000円ぐらいで販売していたんですが、ことし最終的には1万1800円で、これでも当初の予想よりはちょっとはよかったんですね。

実は、農協の場合、お米ができる段階になりますと、農家に仮払金という金額を発表します。たとえば、1俵につき今年、いくら仮払いしましょうということが決められます。それ以下の価格にはならないという、読みです。去年1万2000円くらいでしたが、今年全農が全国一律の方針で、今年全農が出した仮払い金額は、7000円だった。それで農家はパニックになりました。

それというのも、米1俵作るのに、生産にかかるコストが6000円くらいかかります。多いところだと、8000円くらいかかりますから、それで7000円では採算割れとなります。どうなってしまうのだということになりました。

それで、困ってしまったのですが、最終的

に、当初の予想よりはちょっと上って、それでも、1万1500円の価格ですから、生産コストが7000円かかるとして、4500円しか、1俵あたりの手取りがない。1ヘクタールで百俵とれるとしますと、45万円の収入になります。半年かけて、何をやったのかという収入の額になってしまうのが、今の農村の実態でございます。

しかも、これが下げ止まらないので、まだ下がっていくだろうといわれおまして、かつて山間地域で林業が通ってきた道を繰り返していることになってしまいそうなことなのです。

そのときに、やはり農村のほうでもそうなのですが、「米とはなんだろうか」ということを改めて問い直さざるをえない。

やはり商品である、といってしまうと、今の時代、商品は何でも国際商品になってしまう。そうすると、国際的な価格がいくらぐらいなら、ということで、そこに向かっていってしまう。あとは、価格を維持するための補助金しか手がなくなってきた、農業については価格維持政策というのが世界的に否定されている傾向にあります。価格を維持するための補助政策は、やりずらいとなると、結局国際価格に引きずられてしまう。

しかも、たとえば農産物でもそうですが、中国からどっと入ってきました。中国のものというのが、少々危ないといわれるわけですが、中国側にとって見れば、日本に出荷すれば高く売れるわけですから、日本向け農産物を生産する農場が続々できています。そこでは、かなりしっかりと品質管理をしています。約束どおり守れるかどうかは出てくるかもしれませんが、それで言えば日本の、吉

兆のようなお店ですとか、老舗が約束を守らないわけですから、中国のことばかり笑ってられない、ということになってまいります。

やはり、そういう、形がどうしてもできてきます。木材の場合もそうですが、ニュージーランドが、もう10年以上前から、日本向けの木の生産地、林業生産を始めています。枝を打って節目が出ないような、木材を生産しています。世界中で節目のない木を喜ぶのは日本ぐらいです。これは百パーセント日本に輸出するために、特殊に手をかけて作っています。

ですから、結局、商品としての木材となりますと、国際的な商品の競争になります。ところが農業のほうも、農産物を商品として競争してしまうと、そういうことになってきて、ただし、こちらは安いけれど危ないよ、ということになればやめるかも知れませんが、だんだんこちら側もきちんと売れるような努力はしてきますから。

たとえば群馬県というのは、日本で一番生糸を生産している県です。といってもわずかな量です。なぜ群馬の生糸がだめになってしまったのかといえば、中国の生糸が入ってきたからです。

中国の生糸が入ってきた当初は、ちょっと見ることでできる人にかかれば、明らかに品質が違ってきますから、これだけ品質が違えばいい反物なんかは無理で、雑なものしか作れないでしょうと、たかをくくって、ほうっておいた。ところが、そうしているうちに、きちんと輸入をしている商社の方々ですから、当然のことながら中国に技術指導もしますし、今では、とうとう、中国産生糸と、日本製の生糸と、プロが見ないとちょっとわからない

くらいに、品質的なレベルがあがっています。

そうなりますと価格差が、十分の一ぐらい違いますから、国産生糸というのは、むかしから着物を着て、よほど眼の肥えている人か、さもなければ、日本の生糸にとっても愛着があるひととか、そんなひとにしか着てもらえないということになってしまう。

上野村でもそうです。ここではシイタケ栽培をむかしはたくさんやっていました。これも中国産の品質は、ちょっとまえはかなり悪かったのですが、だんだんと品質が日本に近づいてきまして（とても追いついてきたとはいえないので、近づいてきた）。ただ、ムラの人間たちが、首をかしげているのは、生シイタケも結構入ってきますが、シイタケはものすごく痛みが早いので、中国から傷まずに、どうやってもってくるのだらうと、いろいろ考えたりするんですが、でも何か手を打たないと、まずいということになりました。

しかし、いろいろな工夫をしていったとしても、国際競争の時代になってまいりますと、商品の競争をしている限り絶えずこういう問題が出てきます。その結果、一次産業はどれもこれも危機に陥っていくということがおきかねかぬ。ですから、私たちは、はたして、「商品」を作っているのだらうか、ということをもう一度問い直してみることが必要になりました。

「商品」ではなく「農産物」をつくっていたのではないのか。「作物」を作っていたのではないか。

つまり、生きている作物を作ってきたということは、ムラの人たちがムラでつくってきたのですから、どういう風土のムラがあって、そこに住む人たちはどんな生き方をしていた

のか、そういう中でどんな作物ができるのか、そして、それを私たちに届けますという仕組みを、考えていかないと、大量に作って商品の争いをしていると、どうにもこうにもならないところに入りこんできてしまった。

結局、その道先駆的にたどったのが林業の姿でした。杉ですとか檜ですとか、ということは昔からありましたが、どういう風土で育って、どんな人が育てたのか、そしてその木を伐って、それがどんな文化を作ってきたのか、そういう部分を、伝えずに、木材を絶えず市場で勝負していく、そうすれば、外国から入ってきたものに、がたがたにされてしまう。そういうことが現実です。

今その動きが、農村部分、農業部分にもおき始めてきています。ということで、林業はあと十年ぐらいすると、かつて林業があったということになりますが、農業のほうもどうかしている、20年ぐらいすると、かつて日本でも農業を行っていたんですよって、はなしになりかねないといえますか、そういうこともありえる。

もちろん、かたほうで、世界の食糧事情は大丈夫かということがありますが、実はお金さえあれば大丈夫であって、食料である限りは大丈夫なんです。

といいますのは、世界で見れば今でも農産物は足りない。だけれども、お金があれば買ってこれるわけです。お金があれば、その人たち向けの食料を作る人必ずどこかにでてくるわけです。ですから、いま、大豆がバイオエタノールの原料となってしましますが、アメリカの農民に、バイオエタノールに出す大豆の2倍で買うよといえ、すべて日本向けに出してくるに決まっています。そうなれば

遺伝子組み換えは使いません、というアメリカ大豆がでてくるのに決まっているわけです。

ですから結局食糧問題として議論をしてみようと、これは一番大事なんです、現実の世界の仕組みからいけば、金があれば大丈夫という、実にえげつない話になってしまいかねない。そうすると、一次産業は全部つぶしてしまっても、製造業部門が何とか儲かっていたら、高いものを外国から買えばいいじゃないかという、極端に言えばそういう話になりかねないのが、現在の食糧問題なのです。

だからこそ、私たちはただ商品作っているのではないのだと、やはり、そこにある、風土と文化の中にあるものができてきて、それが、消費者に提供されていくのだ、ということなのです。

そしてそれをどういう風に消費者の目に見えるようにしていくのか、そのために何ができるのだらうか、ということを実際に考えなければ、これからの一次産業は大変に厳しい、と思えたりするのです。

7. 人間の役割、人間の限界

—「協同」の世界をつくることの意味

海についても、きっとそういう問題があるのだという気がいたします。それが一面では、今のブランド化の問題につながっていて、私たち、関サバとか関アジとか、が出てきたときに、まずあの恐ろしい値段にびっくりしました。確かにおいしいのですが、しかし、漁場を見れば、周辺においしいものがとれる場所はたくさんあるはずなんです。

しかし、関サバとか関アジとか、あるいは大間のマグロというものが出てきたときに、

それは、単にラベル作りに成功したということだけではなく、人々がそのことを通して、ある風土から取れた「サカナ」を感じているということなんです。

それは、正しく知っているかどうかはわからない。これは、ある部分では誤解していたり、テレビに乗せられていたりしているのかもしれないのです。ただ、大間のマグロというと、よくテレビでやっていますし、津軽海峡で冬の一本釣りで暮らしている漁民の姿に、どこかで、津軽、下北の風土のなかで、冬の北の海とか、そういうものとおして、初めて、この風土から出たマグロという、この技を持っている漁師さんが釣ったマグロという、そのことを消費者が感じた、ということが重要なわけです。

そのためにとつともなく、高くても、いっぺんは食べてみたいと言う気持ちになってしまうわけです。

ですから、ただの商品ではなくなっている。このところが大事な部分であると思っています。

僕も、大間のマグロはおいしいと思いますが、それにしてもすごく高いなあと思ってしまいます。それはたぶん、関アジなんかについても、そこに、豊後水道の、「ものがたり」みたいなものがくっついている。現地に入った人はそうはいないわけですから、どこまで正確な物語かはわかりませんが、消費者が始めて、どこで取れたかは、わからないけれども、スーパーの店頭に並んでいる、何かのどこかの切り身とは違う「もの」を、「佐賀関の」、とか「大間の」とか、「漁師さんがとった」ということで、風土の中の水産物を感じ取った、ということではないでしょうか。

それが結局はブランドとして成功をしたということです。それがなくて、ただ高かったということでは、消費者は感じ取るものがないのですから、それでは、だめなんです。

また、たとえばシシャモなどもそうですが、まず、ほとんどが輸入品であったということがあります。確かに値段は「安い」ですね。ところが、北海道で、森が回復し、襟裳岬では海藻も増え、さらに、ニシンも少し戻ってきて、シシャモも戻ってきて、そういうことにつながりを、「ものがたり」として感じるようになってきました。そうすると、ノルウェー産シシャモと、北海道産シシャモと、おなじ「シシャモ」の値段に、マルがひとつ違っても、たまにはこっちを食べてみようかという、そういう気分になってくるのです。

このことは、わたしは、馬鹿にできないことであろうと思います。先ほど入り口で、気仙沼の畠山さんにもお会いしましたが、畠山さんが「森は海の恋人」ということによって、そこで取れるカキの味について、人々は「ものがたり」を、そこに入れ込んでいるといいますか、そうして、森を育てながら作っているカキというものに、その「ものがたり」を感じて、食べるわけですから、おいしいものがますますおいしく感じられるということになります。

やはり、最終的にはお金で買える商品ですが、単なる商品ではなくて、そこに付着している、風土とか、文化とか、漁民の心意気とか、それから森を大事にしながら海で作ってきたという「ものがたり」とか、そういうものがあってこそ、そこに買う側の値段を越えた「価値」を見出しているということだと思うんです。

むかしはそういうことを、サカナでいえば、お魚屋さんじたいが、店で、客との対面での会話のなかで、多少その価値を伝えてくれたということがあったと思います。ところが、最近では、サカナのたいはんはスーパーとかそういうところで買う時代になってきましたから、値段がいくらとか、養殖か、天然か、そういう「ものがたり」とはほとんど無縁の「もの」しか、だんだんとわからなくなってきました。

ここにおいて、今日のディスカッションではなされることになる、あたらしい「協同」という考え方が、出てくるのだという気がいたします。

いったい誰が、その「ものがたり」を伝えていくのか、だれが、そのとれた場所の風土や、自然や、漁師さんの技のことや、そういうところに、新しい「協同」のつながりが生まれていくと、本当の意味で、海を介しての「協同」といいますか、「総有されたもの」ということが消費者に伝わっていくのだと思います。

8. まとめにかえて—新しく漁業につく人たちが生まれてきた時代をみつめながら

魚をとることは、遊びで釣ったりするのは別にしまして、基本的には漁業を生業とする人々が、今までどおり資源管理をしながら、漁業権を守っていくというのが、大変に優れた仕組みであると僕は思っています。

結局そこで、取れてきた魚であったり、貝であったりしたものが、どう伝えられて、消費者につなげていくか、そこに、商品の越え

た「何か」を作り出していく、「協同」のようなものを、なんとか作り出していくということが必要なのではないのか、という気がいたします。

今、ようやく気がついてきて、その部分を何とか一緒にやろうと、いろいろと NPO を作ったり、都市の人と一緒にあって、この木ができた自然や風土、ムラの地図とか、それを一緒につけて木材を出していく、とそういうことが、やっとならばここに来てはじまったところなのです。

農業のほうでは、かつて、産直をやっている方も大勢いらっしゃると思いますが、あれが、ある程度成功してきたのは、単なる商品ではなくて、何々さんが、どういうふう工夫し、努力してつくった野菜なのだ、ということが、その売る「もの」に「くつつく」ことによって、消費者の側も、ただ買っているのではないという、その風土そのものを演じながら、「一緒に生きている」ような、そういう「協同」の関係ができていのだとおもいます。大量出荷するものでは、それができないのです。

海の場合には、農業のように世界中から、魚が集まるかどうかはわかりません。また、養殖漁業による可能性もまだあり、今のマグロと同じように、地中海の蓄養や奄美や高知、和歌山などいろいろな場所から養殖マグロとして集まってくるというようなものが、マグロのほかにもでてくるかもしれません。

そういうなかで、生業がつぶれてしまうと、資源管理ができなくなるということがありますから、どうやって生業を守るのかということになります。

生業を守るにはどうするのかというと、た

だの「商品」をつくってはいけない、ということになります。

つまり、「商品」を越えた何らかの「価値」をうみだそうということです。その何らかの価値を生み出そうとすると、そこに、海辺の文化とか、海の文化とか、文化の中で生きた漁民たちとか、そこに、いろいろな人たちが協力しあって、海とともに「協働」(「協同」「共同」)の世界をつくる。かならずしも、海にいかなくても、魚や海辺で採れる海藻やいろいろなものとおして、海辺や海の風土や文化を見ていく。つまり「協同の世界」のようなものにむかって、たいへんなことなんです、なにか手がかりを作っていくか、これからの一次産業はたいへんであるという気がいたします。

その「こと」や「かかわり」がつくられてくると、本当の意味であたらしい「総有」というものができてきます。

地域の人たちだけの総有ではなく、もっと広い人たちもが関わりあいながら、つくられる「総有」ということが、実体としても可能になってくると思います。

メッセージにはなりませんでしたが、今日はざつぱらんにお話させていただきました。あとは、パネルディスカッションのほうで補充をしていただければとおもいます。どうも長い時間をありがとうございました。

(拍手)

○テーブル起こし・原稿・構成 中島 満
●未定稿・未発表・講演者未確認ため禁転送複写とします。