

食は人の心，人の輪

昨年の秋，一通の案内が届いた。私の母校である中学校の閉校式を行うというもので，改めて農村地域の構造変化の深刻さを感じた。

私の住んでいた町は札幌から40分ほどの純農村地帯であるが，町全体の人口はこの50年間で3割の減少に対し，子供の数(生徒数)は10分の1に激減しているとのこと。これは，いうまでもなく，過疎化，少子高齢化，そして農業の後継者不足などの要因が相乗的に作用し，子供たちが農村から消えていったということだろう。その変化の大きさと担い手不足に悩む農村の将来に大きな危惧を抱いたところである。

また，総務省がまとめた2014年4月1日現在の人口推計では我が国の14歳以下の子供の数は1,633万人となり，総人口に占める割合は12.8%と33年連続での減少となっている。政府や自治体で少子化対策を講じてはいるが一向に歯止めがかかっていないということの証左である。今回の閉校の理由は，生徒数があまりにも減少して，教育に必要な学校行事が出来なくなっていることが挙げられていた。ということは，これまで農村で受け継がれてきた村の行事や食文化などは今後どうなっていくのだろうかという思いが巡る。

食文化といえば，「和食」が世界無形文化遺産に認定されたが，農村が育ててきた食文化の一つにそばがある。そばは地域に在来種が数多くあり，食べ方も地域でそれぞれ特色があり地域における一つの食文化を形成していると言ってもよい。

もともとソバの原産地はネパールと言われており，日本には5世紀頃にはすでに伝来していたようで，そば米や蕎麦掻きとして食していた。今のそば切りの形で食べるようになったのは意外と遅く安土桃山時代といわれている。その後，江戸時代中期以降，庶民の食べ物としてブレイクしたようである。今でいうファストフードということか。

さて，ここ数十年，手打ちを看板にしているこだわりのそば店が増えたり，各地でそば祭りが開催され町おこしに一役買うなどそばの存在感が増している。

北海道のH町では毎年そば祭りを開催しているが、昨年は20回目を記念して「世界そばフェスタ」が開催され世界12か国からの出展と全国各地のそば愛好会など15店が出店し開催期間中3日間で町の人口のなんと40倍の6万8,500人が訪れている。町の活性化へ大いに貢献している。また、生産者、JA、行政が一体となって休耕田を日本一のソバ産地に育て、ブランド化するなど農業の6次産業化の先駆的かつ成功事例ともいえる。

また、最近では個人でそば打ちを楽しむ人も増えており、実は私も15年ほど前に単身赴任を契機にそばを打ち始め、そば打ちの奥の深さにひかれその魅力に取りつかれた一人である。

最初は、簡単だろうと思い、趣味講座のテキストを買い求め独学で始め、無謀にも職員を集めてそば会をすることにした。職員とのコミュニケーション強化にもなるし、なんといっても上司の作ったものに誰もまずいとは言わないだろうとの算段であった。当時、文句も言わずに食してくれた職員に感謝したい。

今では、毎年秋に地元産酒造好適米を使用した地酒、地元産新米のおにぎりそして北海道の在来種を改良した風味豊かな「牡丹ソバ」による新そばで日ごろお世話になっている方を招いてそば会を開いている。美味しい素材に助けられ、人前で手打ちを披露し、多くの人にふるまうことが出来るようになり、そばという食文化を通じて多くの人の知己を得ることができたのは何よりの収穫である。

朝の連続ドラマ「ごちそうさん」が高視聴率で好評であったが、食は人の心を温かくし、そして多くの人の輪につながっていくことが視聴者の共感を得たものと思う。

現在、TPPをはじめとした行き過ぎた自由貿易交渉が進められているが、日本の農業の崩壊を招くばかりでなく、これまで大切に受け継がれてきた地域の文化そのものの崩壊にまで至るものであり断固として阻止しなければならない。

地域を守り、日本の食文化を守っていくため、日本の農業の役割の大きさを改めて感じながら、今日もそば前を嗜みつつ・・・ごちそうさん。

(北海道信用農業協同組合連合会 代表理事理事長 牧野 勇・まきの いさむ)