

周辺部から生まれる革新。

「ふじのくにモデル」で百年先の豊かさを創造

「百年後の静岡が豊かであるために」をテーマに掲げる、ふじのくに地球環境史ミュージアムが開館5周年を迎えた。「人と自然」の歴史を紐解きながら、豊かな未来を創造するために、県とミュージアム、そして人類は何に取り組むべきなのか？ 川勝平太静岡県知事と同館の新館長・佐藤洋一郎氏が語り合った。

「米と魚」の食文化誕生

知事 「ふじのくに地球環境史ミュージアム」の初代館長の安田先生を引き継ぐ二代目館長への御就任、ありがとうございます。

佐藤氏 私は、30歳の時に四国の高知大学から静岡に来て、三島市の遺伝学研究所の研究員を12年、静岡大学農学部助教授を8年間務めたので、静岡県民を20年やってきたことになりました。30〜40代という一番研究しやすい年代を静岡で過ごし、子どもたちもここで育ちました。

知事 先生は米の遺伝子を分析されて、稲作の起源に新知見を開かれました。1970年代、稲作の起源は雲南・アッサム地域とされています。ところが、浙江省の河姆渡や良渚の遺跡のほか、長江の中下流域の各地から稲籾が発見されたことで、現在ではそこが起源だとされ、安田先生などは長江文明と呼ばれています。米にはジャポニカとインディカがあり、先生の研究では、長江流域で栽培された米は全てジャポニカで

化の人が、南や東に逃れたということだと思えます。そこで文明的な融合が起こり、それぞれの風土に合う形で南アジアや東南アジアの米の文化・文明を作ったのでしょう。

知事 醍醐や後醍醐など天皇の名の「醍醐」は酪農製品ですね。南方の農耕文化だけでなく、北方の遊牧文化も伝わったのでしょうか。

佐藤氏 確実に来ていると思えます。例えば、大阪平野には「牧」を思わせる地名が多く、また、大阪の寝屋川市には「太秦」という地名があり、その南側の遺跡から馬の骨が出るのです。つまり、この地域では4〜6世紀頃に牧畜をやっていたと考えられます。当然ミルクが採れたので、保存食として作ったのが「蘇」や「醍醐」ではないでしょうか。

知事 酪農製品はタンパク源になります。日本は山国で、馬を放牧する草原に限りがあります。日本では、タンパク源はミルクではなく、魚になった。

佐藤氏 しかも、最初のうちは田んぼで生きたフナなどの淡水魚だったと思います。だから、水田漁撈なんです。

知事 当時の水田は稲作・漁撈の両方の基盤であった。田んぼは稲作・漁撈が体のシステムだったということ

あり、それが南方に広まってインディカになったというですね。

佐藤氏 そうなんです。これが非常に不思議で、おそらくインディカは、栽培型のジャポニカが熱帯アジアに渡って行き、現地にあった野生型と交雑して生まれたと考えられます。

知事 日本には長江流域のジャポニ

カ米が複数のルートで伝播した。いつ頃になりますか。

佐藤氏 記録上はつきりしているのは約3000年前です。ただし、見つけたのは、稲そのものではなく田んぼなので、実際はもっと古いと思います。

知事 長江流域のジャポニカが、南

方へは雲南・アッサム地域、東南へは東南アジア、東方へは日本に伝播しましたが、共通の原因はありますか。

佐藤氏 人の動きだと思えます。おそらく北方の遊牧文化に何らかの変化が起きたことで、その人たちが稲作文化へ入ってきて、文化的な摩擦が起きた。その結果、一部の稲作文



です。西洋では「麦とミルク」が食文化の基調です。日本では「米と魚」ですが、その原点は稲作と漁撈が一体の水田システムであったというのは

きわめて重要な御指摘です。

佐藤氏 田んぼには水がめのような働きもあり、水の量をコントロールしながら海に流します。そうすると、田んぼや山のミネラルを安定して海に供給できるため、海の漁撈が成立するのです。

知事 日本人が食べる魚の種類は

世界一です。水田や川から栄養豊富な水が沿海に注いで、プランクトンが生まれ、それを魚介類が食べるので、日本の沿海は豊饒の海です。漁撈に限れば、狩猟採集の縄文時代から

あつたと考えられませんか？

佐藤氏 はい。青森県の三内丸山遺跡から鯛の骨が出ているので、海でも魚介を獲っていたと思います。

知事 縄文の狩猟採集と大陸から来た弥生の稲作漁撈が見事に融合し、それが日本の食文化の原型を作ったということですね。

環境史は人と自然の営み

知事 「ふじのくに地球環境史ミュージアム」は「環境史」と謳っていますが、環境に歴史があるという学説は安田先生が確立されました。新館長として、ミュージアムの継承と発展について、どのようにお考えですか。

佐藤氏 一つのキーワードは「人と自然」だと思います。とかく「環境史」というと、「何億年の地球の歴史を

ふじのくに地球環境史
ミュージアム館長

佐藤 洋一郎氏

1952年和歌山県生まれ。国立遺伝学研究所研究員、総合地球環境学研究所副所長を経て現在に至る。育種学からDNA分析を活用した稲作の起源を研究。食文化にも精通し、「和食文化学」の創生に尽力。京都府立大学文学部特別専任教授。農学博士。

語れば良い」と理解されがちですが、私はそう考えていません。特に現代の地球環境を考える時、その安定性を大きく揺るがしているものは何か。また、本館は「百年先」というテーマを掲げていますが、百年先の静岡や日本、世界を考える上で大事なものは何か。キーワードは、「人と自然」であり、特に「人」だと思っています。

もちろん、ミュージアムはさまざまなものを見てもらうことが一つの使命ですが、その先にあるのは、「人間が今まで何を、現在の環境に合ったのか」「そしてこれから何を、将来どうなるのか」を提案することです。さらにそれを百年先まで伝えるなら、「どうすれば伝わり、何をしたら伝わらなくなるのか」を考えることも重要です。

知事 「人と自然」を一体的に考えるべきで、人間を抜きにした環境史はダメだということですね。先生が2003年から勤められた総合地球環境学研究所(以下「地球研」)の哲学と通底しますか？

佐藤氏 はい。初代所長の日高敏隆さんは、「環境の研究」ということ、み

んな自然科学のことばかり考える。しかし環境問題というのは、一番広い意味での人間の文化の問題だ」とおっしゃいました。私はこの言葉にしばり、地球研で農業と環境の関わりを研究しようと思ったのです。

例えば、温暖化問題なら「温暖化する」という第三者的な視点だけでなく、「主体である人間は何をすべきか」を考えることが一番大事だと思います。ですからまず、基礎となる今の自然状態をきちんと把握する。その上で、「過去において人間が何をしてきたのか」「環境がどう動こうとしているか」「百年先

を考える上で何が必要なのか」を考える。そういうことを、来館者にも考えてもらえらるミュージアムにしたいと思っています。これは学術の世界と一般社会をつなぐインターフェースの役割です。

知事 19〜20世紀に世界を支配した欧米の思想は「人間は自然を制御できる」というものです。人間中心の進歩主義です。20世紀は革命と戦争を繰り返して、環境も生命も破壊されました。21世紀はその反省に立って、「生命と環境の調和が課題です」。

佐藤氏 環境の歴史をたどっていくと、やっぱりそこに行き着くんです。ですから、「今こういうことをすると、遠い将来に何が起きるか」ということを、よくよく想像力を働かせて考えないと、判断を見誤ってしまいます。

知事 伊豆の天城、東部の富士、西部の南アルプスなどの山岳は、ミネラルを含んだ清冽な水の供給源です。人間はもとより、生物全てにとって、水は命の基ですが、一方で、災害の原因や、政治的経済的な問題にもなり、県内でもさまざまな深刻な問題を引き起こしています。

佐藤氏 水の問題は、とても長い時間が経つてから、しかも「なぜこんな時に？」というタイミングで起きるもの

私もずっと環境の問題、文明の問題、食の問題は一体だと思ってきました。穀類が生まれて、古代の都市文明が生まれた時、それはどこにできたかを見ると、みんな温暖湿潤な気候帯と、どちらかというと農業には不適当な場所の境界線上にできています。

知事 周辺から新しい文明が生まれるというのは、例えば西洋では、ギリシャ周辺のローマ、その周辺のガリア、その周辺のイギリス、その周辺の北米というように、周辺へと中心が移っていきました。環境と農業の歴史も同様だということですね。

「ふじのくにモデル」確立へ

知事 静岡県は439品目と日本一多い食材の王国です。多品種生産の県ですが、恵まれた風土が生み出す高品質で多彩な食材を私は「農芸品(農業芸術品の略)」と呼んでいます。本県は「食材の王国」を活かすため、安心安全でおいしいものを提供している料理人を「食の都づくり仕事人」として毎年表

る。「極はやめて二極、多極にしているのです。

また、より大きな影響が出るのが食文化です。飲酒飲食を禁じる意味がどれほどあるのか、きちんと調べて検証すべきです。その上で、有効な対策をいち早く構築し、例えば「静岡モデル」のようなものを打ち出していく。そうしないと、日本の食文化は、マイナス方向へ進んでしまう気がします。

知事 東京極集中ではなく、分散型の新しい日本を建設していく必要があります。静岡は富士山のある地域なので「ふじのくにモデル」を構想しています。富士山は日本のシンボルでもあるので「ふじのくにモデル」は「日本モデル」にもなり得ます。発信力のあるモデルを打ち立てて、中央に頼らなくても自立できる地域を創りあげたい。このミュージアムには静岡の食文化を振興する一翼を担っていただきたい。

佐藤氏 心して頑張りますので、御支援をお願い申し上げます。

知事 全面的に支援させていただきます。

彰し、農芸品と食文化の振興に努めてきました。

佐藤氏 それは素晴らしいことです。実は本館でも、今年の冬から「しずおかの酒と肴」という新しい企画展を予定しています。農芸品というのは、それを守って作る人がいるわけですから、文化そのものです。そして、その背景には実に多様な自然がある。まさに、「人と自然」です。私は、いずれは本館に、農芸品を全部展示してみようと思っっています。静岡の風土がひと目で分かる、ミュージアムらしい仕組みを計画中です。

知事 「しずおかの酒と肴」の企画展を食文化(ガストロノミー)観光(ツーリズム)に結び付けたいですね。茶・酒を含め静岡産食品の品質は世界トップクラスですから、多彩な農芸品をベースにした「食の都」をPRし、ガストロノミーツーリズム(食文化の観光)を興していきたいと計画しています。

佐藤氏 さらに言えば、静岡は水に恵まれています。お酒もワサビもお茶も、あらゆる農産物の基本は水で



静岡県知事

川勝 平太

1948年生まれ。京都市出身。早稲田大学、同大学院を経て英オックスフォード大学で博士号取得。早大教授、国際日本文化研究センター教授、静岡文化芸術大学学長などを経て2009年より現職。現在4期目。