

## 『続・岡山の作物文化誌』

臼井英治著（日本文教出版、2009年2月）

元教職教育センター教授 臼井英治

3年前、『岡山の作物文化誌』（日本文教出版）を上梓し、岡山ゆかりの作物についてその歴史と文化を明らかにするとともに、現在の栽培の実際を紹介しました。とり上げた作物は、モモやダイコンなど30種。文献資料による調査だけでなく、現地取材に重点を置き、農家への聴き取り、農作業の見学、体験を通して「作物の文化」を考察したものです。

今回、その続篇となる『続・岡山の作物文化誌』を出版しました。前篇と同様に30種を選び、四季に分けてそれぞれの作物について多角的な視点から論述したものです。続篇では特用作物もいくつかとり上げ、ワタやジョチュウギクなど、藩政時代や戦前の岡山の特産物で、現在は栽培されなくなったものを含めました。消えてゆく農業の形態や栽培技術、農家の生活などを民俗学的手法によって記録しておいたことは、意義のある仕事だったと思っています。

私は専門の近世史及び歴史教育の研究の傍ら、日頃から植物と人間の生活との関わりの歴史について調査してきました。『岡山の作物文化誌』『続・岡山の作物文化誌』はその集積の中から生まれたものです。

私が作物や農家の生活に深い関心を持つのは、農を業とする祖父母、両親のもとで育ち、少年時代から農作業の手伝いをしてきたことと切り離せません。こうした生活環境の中で自然への畏敬の念を抱き、作物を育てる喜びを知りました。

作物の栽培というのは、作物に慈しみをもち、自然の摂理に沿って命を育てるという誠実な作業です。常に細心の観察を欠かすことができません。こうした日々の営みを通して、人の心もまた育てられるものだと思います。本書の執筆のため取材に伺った農家でも、度々そのことを実感しました。

昨今は、農業や農作物に向ける人々の視線が熱くなったように思われます。それは、食の安全を脅かす事件の多発などの社会的背景、地球的規模の環境問題など今日の課題と農業が深い関わりを持つからでしょう。

現在、日本の食料自給率は諸外国に比べてきわめて低く、40%にすぎません。半分以上の食料を海外からの輸入に依存する食生活は、安全性の面でも問題を孕んでいますし、環境の見地からもその悪影響を見過ごすことはできません。農作物を遠距離輸送するためのエネルギー、排出されるCO<sub>2</sub>の量は多大なものです。

人々は安全安心な食を求めています。生産者の顔の見える「産地直送」が人気を呼び、さらに鮮度第一の「産地地消」運動が盛り上がっているのもその表れです。また、それに連動するように、農家でも農業や化学肥料の多用が見直され、有機栽培が広がりつつあります。

一方で、都会に住む人たちの中にも貸農園やキッチンガーデン、ベランダのコンテナなどで自分の手で安全安心、新鮮な野菜を育てる人が増えてきました。園芸センターの賑わいや、あふれる野菜作り指南書には驚くばかりです。今や野菜作りは流行最先端といった感さえありますが、いいことではないでしょうか。

作物を育て観察していくと、作物がいとおしくなり、もっといろいろのことを知りたくなるものです。このような時代に、小著ではありますが、『岡山の作物文化誌』に続いて『続・岡山の作物文化誌』を上梓することができたのは、時宜にかなったのではないかと自負しています。

『岡山の…』ですが、作物の歴史や文化に興味のある人に広く読んでいただけたらと思います。この本によって作物についての知識、理解が深まり、食や農への関心が一層高まれば嬉しいことです。