

100 年前の農山漁村の食生活に見る自然との共生、 地域社会の紐帯の姿

国際学部
国際学科

教授 **山根史博** Yamane Fumihito

教員情報



キーワード

食生活・食文化、地域内資源循環、社会的紐帯、生態系サービス、持続可能性、計量テキスト分析

研究シーズの概要

農山漁村文化協会出版の『日本の食生活全集』の計量テキスト分析を進めている。これにより、科学技術が未発達で、貨幣経済も個人主義も普及していない 100 年前の農山漁村において、人々がどのような世界観・知識体系を基に生活・生業を営み、自然との共生や地域社会の継承を実現していたかを可視化することで、持続可能な社会の再構築に向けたロールモデル（参照点）を提供したい。

研究シーズの詳細

分析事例①：「四季の日常食」を分析すると、食材の地域性（地産地消）、季節性（旬産旬消）、冷蔵庫のない時代の食材の長期利用（漬物、干物、土中保存など）のほか、農山漁村では食と労働と自然の一体性が存在する（食材は身近な自然に働きかけて獲得することが多く、貨幣と交換することが常識化し、食と労働、食と自然が直接結びつかなくなった現在とは異なる）など、人と自然とが密接な関係にあり、また、温室栽培や化学肥料、農薬などの科学技術で自然をコントロールできない状況で、持続可能な自然との共生の道が模索・実践され、そのための感性と技能が磨かれていたことが分かる。

分析事例②：「四季の晴れ食・行事食」を分析すると、農山漁村では、田植えなどにおける相互扶助やそのための社会基盤となる近隣住民や親せきとの紐帯の強化（寄り合い、挨拶、共食、もてなし、贈答など）、祖先や神仏との交流など、人と人（故人を含む）、人と社会との関係が重要視され、その維持が図られていたことが分かる。また、都市部と異なり、祭りはただのエンターテインメントではなく、健康や豊作などの祈願、厄災のお祓いといった祭りの本義も明確に意識されていたことも分かる。

図 1. 農村における春の日常食（共起ネットワーク）

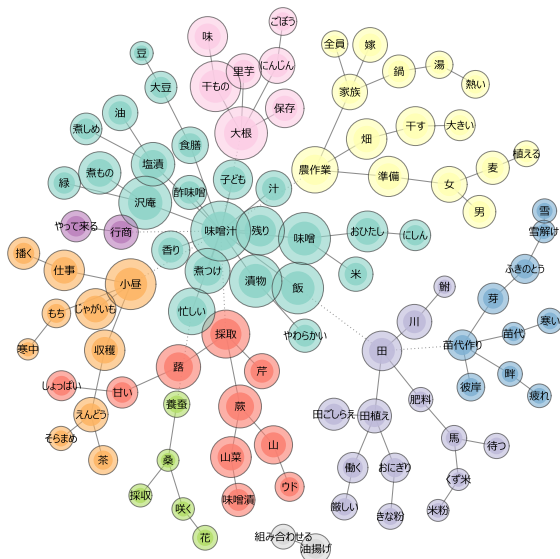
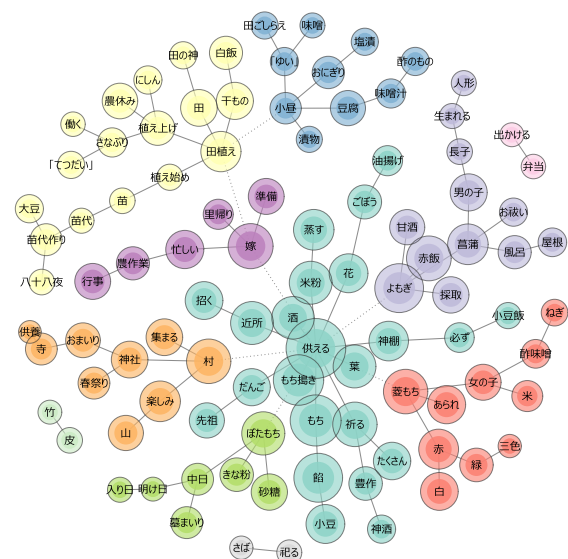


図 2. 農村における春の晴れ食（共起ネットワーク）



応用例・セールスポイント

- ◆ 自然との共生、地域創生に向けた政策立案のためのデータベースに活用できる
- ◆ 食育の教材として活用できる（小中高校への出前講義、市民講座など）

【問い合わせ先】 広島市立大学 地域共創センター 〒731-3194 広島市安佐南区大塚東 3-4-1（情報科学部棟別館 1F）

TEL:082-830-1764 / FAX:082-830-1555 / E-mail:ken-san@m.hiroshima-cu.ac.jp