

## 文献紹介

元木 靖 著

『クリと日本文明』

海青社 2015年8月 242頁 (カラー8頁付)

3,500円+税

秋といえば栗である。栗ご飯に栗きんとん、毎年家族で風味豊かなほくほくしたクリ食品を食べるのが楽しみであった。しかし、ここ数年、秋になっても家族は栗について何も言わない。農産物直売所でも、郷土のブランド栗の宣伝旗が立つこともあまりなくなった。これらは、一個人の食事情だけではなく、本書は、その意味を明らかにするものである。縄文時代以来、東日本を中心に広がったクリ栽培は、戦後、都市を背景として地域を限定し発展するが、輸入クリ増加により国内産量は減少し、さらに近年、輸入クリさえ減少の一途を辿る。じつは今、日本のクリ生産地では“クリ離れ”が起こりつつある。

消費の面では、たしかに栗ご飯や栗きんとんまで、クリ加工品は食べなくなれば一年中スーパーやコンビニで安価に買える。いつでも手軽に食べられるということが、わざわざ秋に、高価で処理の面倒な日本クリを買う気分をなくさせているのであろう。本書のはじめにいう。「日本人のこころ」は、四季の自然からつくり出される。文明は、自然と人とのかかわり合いから生まれる。自然の中で、クリほど人とかかわり続けてきた植物はない。したがって、クリは文明を知るための指標である」と。日本の文明は、現在危機に瀕していると、著者は警鐘を鳴らす。

本書は、縄文時代からグローバル経済下の今日までクリと人間とのかかわり合いを分析し描き出した日本文明論である。歴史の奥行きから現代社会をとらえる方法、すなわち文明史の視点と実証を得意とする地理学との結合をこころみ成功させた。著者は一般的な農耕論を批判し、自らの足で北海道から韓国・中国まで、東アジアの農村を確実に調査してきた。クリはその研究生活の原点でもある。

読者は読後に、「日本文明の独自性」を必ず再考することになる。ただし、著者の地理学は社

会批判だけでは終わらない。「日本社会に持続する文化と文明の仕組みの本質を再考する上で、ジオパークのような啓蒙の場—日本クリ博物館—を、東西日本の中央に位置し、産量一で旧常陸国の国府のあった茨城県の石岡などで準備できないであろうか」と提言する。本書はその未来の館内景観マップでもある。くわえて、コラムは、「ぼろっと剥ける新品種ぼろたん(早生)」を紹介するなど一般の見聞を広げるだけでなく、クリを実際に扱う人にとっても示唆するところは大きい。

以下はその目次である。

まえがき

序章 文明化と「日本人と植物」

I部 クリと日本文明—通史的展望—

第一章 日本文明の史的枠組みに関する諸説

第二章 歴史におけるクリと人間のかかわりあい

II部 日本の近代化—〇〇年—クリの産業風土形成—

第三章 クリ産業風土形成(I)—東京大都市圏下・茨城県の事例—

第四章 クリの産業風土形成(II)—西南日本遠隔地・熊本県の事例—

III部 グローバル経済下の三〇年—クリ生産の技術革新とクリ菓子産業—

第五章 営農環境の制約とクリ栽培における技術革新の展開

第六章 日本の菓子文化とクリ菓子産業の発展

IV部 世界のクリ生産の動向と社会経済的背景—日本の位置づけ—

第七章 植物分類学上のクリの位置と世界の生産動向

第八章 クリ生産の社会経済的背景—温帯ユーラシアの東西比較—

終章

コラム

1 長野県：クリの総合力

2 樹木文化を支えてきたシバグリ

3 北海道：クリ樹のある公園

4 愛媛県：加工向けクリ生産

5 秋田県：西明寺栗の里とカタクリ

## 6 ニホングリの新品種「ぼろたん」

## 7 クリ料理の西と東

次にその順序にしたがって部章の概要を記す。

序章では、「自然と人間とのかかわり合い」を自らの地理学の根幹としてきた著者が、クリをとりあげた理由を述べる。クリは古くからメジャーフードであったこともあり、文明化がもたらしてきた文化変容を理解するうえで重要な指標植物であることを明言する。

I部では、まず第一章で、これまでの文明史の諸視角を検討し、縄文、風土、人口、都市というキーワードを導く。日本の文明化が稲作を根幹とし、経済活動の発展を基礎とした政治システムの形成および都市化の流れの中に進み、今日はグローバルシステムの下にあることを確認する。しかし、第二章で、プレ稲作である焼畑農耕論において、イネ以外の食糧について議論の少なかつたことにふれ、ことに東日本では縄文時代から日本在来のシバグリを利用し、クリの半栽培を行っていたことをあげ、稲作に先行する文明の存在を指摘した。稲作開始以降もクリは食糧として栽培されるが、1955年頃クリタマバチにより全国のシバグリがほぼ全滅し、古代から栽培された大粒の丹波グリが普及、商品化経済に転換したことを提示する。これは著者の大きな発見である。

II部は、近代以降のクリ生産による風土形成を明らかにした。躍進的なクリ産地となった茨城、熊本の2地域を、導入期、普及期、発展期に分け、さらに地域ごとに分析した。第三章では、茨城県が東京という巨大市場を背景に、地主層によるクリ産業導入後、農地改革や農業基本法を経て産量1位に発展してゆくが、現在その核心地域にあっても零細兼業型クリ農家が多く、専業型を目指す後進地域と葛藤も生じているという。解決策として、行政が経済面の支援だけでなく、地域の環境活用も視野に入れるべきであると提案する。そこで、部末のコラム3で北海道のクリ公園の成功例をあげる。

これに対し熊本県では(第四章)、林業経営下の副産物生産を目的として近代に丹波クリ栽培を始め、遠隔地大阪を市場とすることで急速に発展したという。複数の農家が共同組織をなして販売・共有園を展開したことが、この地域の特徴である

ことを明らかにする。この意義は大きく、今後も諸栽培地で検討されるべき課題である。

III部は、グローバル経済が進むなかで展開した、日本クリ産業の変化の実態を分析する。第五章ではまず、中国や韓国からのクリ輸入の影響により国内生産が2001年から減少する一方、主産地の地域分化が進行したことを示す。しかし生産を継続している産地は、共通してクリ栽培の技術革新(低樹高栽培)を果たしており、その要因が実需者側から大玉で高品質のクリが求められるようになったためであることを明らかにする。つぎに第六章では、日本を代表する長野と岐阜のクリ菓子メーカーの立地について考察する。いずれも古来の交通・経済の要所であり、大きな老舗の周囲に小さな新興メーカーが集まり、都市化時代の観光ブームと相俟って地域活性化をみたことを明らかにした。新しい発見であり、将来に向け新視野が開かれよう。

IV部では、世界の中における日本のクリ栽培の位置をみた。ブナ科の落葉樹でナッツ類の一種であるクリは、北半球温帯ユーラシア大陸の東と西にそれぞれ偏って分布する。西のヨーロッパでは古くから食糧として栽培されたが、山間部人口の減少と食習慣の変化により減少し、80年代には東アジアと産量が逆転した。この間、日本は一時中国を追い越して収穫面積で第1位となったが、その後日本に続き韓国も減少傾向にあり、今日では中国が突出して世界一の生産国として、飛躍してきた。中国地理に精通した著者ならではの着眼点であり、読者はグローバル化と「地域」の枠組み、そして日本文明の独自性について深く再考せざるをえないことになるのである。

終章では、これまでの議論を整理し、わが国で縄文以来利用し続けてきたクリが、その後日本文明の根幹となった稲作と対立なく補完関係を保ち持続してきたことを明確にする。しかし、今日では稲作、クリ栽培ともにグローバル化の中で大きな変化に直面している。自然と人間とのかかわり合いは急速に希薄化し、日本文明の独自性が危機に陥っていることを強調する。著者は「環境合理性」という概念で、人間がクリ拾いなど自然にふれることが重要であることを説く。それは日本人の「こころ」の復原にほかならない。

一般に「文明」といえば、別次元でスケールの

大きい過去の所産のようなイメージを持つが、本書を読めば、小さな1個のクリから、自然とかかわってきたわれわれ日本人の生きるための戦いととも、自らも今、新たな文明の課題を背負って

いることを実感できるであろう。日本図書館協会選定図書にも選ばれ、地理学を志す者だけでなく、一般にも広くおすすめしたい。

(神谷美和)