

自然と人間との共生

KOSMOS

第13号

公益財団法人 国際花と緑の博覧会記念協会



EXPO'90
FOUNDATION

こすもす

2024
春

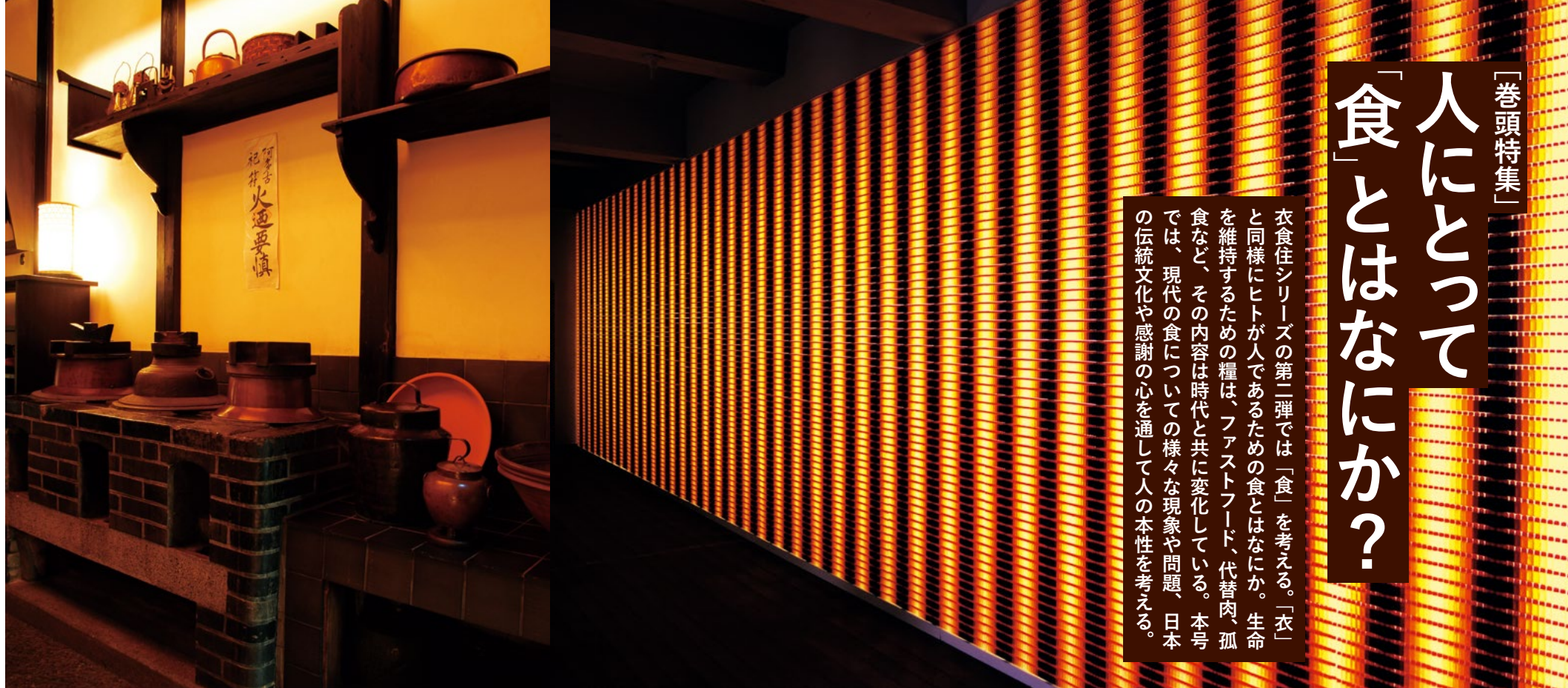
人にとって
「食」とはなにか？



人にとって

食とはなにか？

衣食住シリーズの第二弾では「食」を考える。「衣」と同様にヒトが人であるための食とはなにか。生命を維持するための糧は、ファストフード、代替肉、孤食など、その内容は時代と共に変化している。本号では、現代の食についての様々な現象や問題、日本の伝統文化や感謝の心を通して人の本性を考える。



「おくどさん」(竈) が並ぶ町家の台所

小豆島の廃棄された弁当用のたれ瓶8万個に、濃度の異なる醤油を詰めて並べた《醤油の壁》2013年 写真：studio-L

2 「巻頭特集」
人にとって「食」とはなにか？

3 「対談」
食へることは、生きること
高田公理×安井大輔

12 「探求コラム」
大來尚順
江原絢子

14 「私を育てた〈風と景〉」
下丸子の森に息づく
自然豊かな故郷の原風景
御手洗富士夫

16 「いぶきの輪っか」
攻める毒と守る毒
林良博

18 「近代学匠伝」
コスモス国際賞一九九八年受賞者
ジャレド・メイスン・ダイヤモンド博士

21 「日本植物紀行」
水辺に春の訪れを告げる
ミズバショウ

22 「協会事業紹介」
顕彰事業
コスモス国際賞三十回記念のついで・シンポジウム

24 「日本の伝統園芸植物」
万年青
世界に誇る古典園芸植物の王者

対談

食へることは、生きること

高田公理 × 安井大輔

武庫川女子大学名誉教授

立命館大学教員

究がされていたのですが、二〇〇〇年頃から農業に限らない部分も含めて食を研究の対象として深く見るようになりました。私の専門であるフードスタディーズという分野では、食を通じて社会を見ていくことを目指しているのですが、逆にどこまで見るのか、これから先の展開はまだ未知数です。
高田 手始めに人間の食について考えてみると、太古、熱帯雨林に住んでいた人間の祖先の霊長類は、もとは果実食だったのが、それだけでは足りずに草や木の葉を食べるようになり、さらに獣や鳥や魚

介など動物食を取り入れ、結果、いわば何でも食へるようになってきた。ところが最近、まったく逆に食へるものを制約する動きが出てきた。例えば韓国では犬肉食が法律で禁止されました。欧米を中心に普及してきたビーガン食は、家畜や鳥や魚はもとより、卵や乳製品といった動物由来の食材を食へずにおく徹底した菜食主義です。こうした動向は、どう考えればいいのか。
安井 先頃二か月あまり滞在したフィンランドでは、スーパーの食肉コーナーの多く見積もって三分

「食」が学問の対象になった背景

高田 食を文化として捉え、学問的に考究しようとする動きは一九七〇年代以降に出現した新しい現象でしょう。それまで食は、あまりにも身近で、研究対象になりえなかった。それがこのころ、ようやく学問としての形を整え始めたわけです。

むろん、それ以前も動物の食行動は研究されてきたし、農業や漁業などの産業に関する学問や栄養学なども食の問題を扱ってきました。でも、人間にとって食とは何かを包括的に捉え直そうとする学問は存在しなかった。こうした状況が二十世紀の後半に変わり始めたようです。

安井 日本の社会学では、もともと農業との関わりで食について研

の一ほどを、大豆たんぱくなどの代替肉が占め、それらは日本より安めに売られています。面白いのは、日本では大豆たんぱくを豆腐や味噌で食ってきたのに対し、フィンランドなどでは大豆食品として食べるのではなく、肉に似せて代替していることです。また、ビーガンについて言えば、家畜の生産環境がよくないという倫理的理由と、工業的畜産で排出される大量の二酸化炭素を問題視した環境的理由があると思います。また、動物を穀物で育てると、十倍のエネルギーの穀物が必要になる。こうした理由から、食行動に対して人間が自ら変更しようとしている。

高田 なるほど、今日、最も雑食の範囲が広い動物である人間が、それを狭めようとしているのには理由があるわけですね。動物性たんぱくを代替する試みは、その一つなのでしょう。ただ、韓国で犬肉を禁止したのは、これとは少し別に、イヌを家族の一員として、疑似人間的に捉えるようになった動物愛護とでも呼ぶべき心理的な

の食の特徴を「料理をすること」と「共食をすること」だと言いつつ文化人類学者の石毛直道さんの指摘です。ライオンの群れも獲物に群がりますが、それは「孤食の集合」に過ぎない。ここでいう「共食」は「時間と場所を共有すること」だけでなく「共同体内での適切な分配」という意味をはらんでいるはずです。

子ども食堂でも、社会的な意味では共食が成り立っているのでしょう。でも、家族での共食ができない現実の結果だとすると、昔のお祭りのときなどに地域で集まってみんなで食事をしたのとは性格

要因が作用しているのだと思います。

しかし、地球規模の人間社会に目をやると、驚くほど経済格差が拡大し、飢餓に苦しむ人々が増えている。このことのほうが、動物性たんぱくの代替や動物愛護よりも深刻な問題ではないかという気がします。

安井 豊かであるはずの先進諸国の内部に、食の貧困が存在する。フードアクセスの問題（買い物難民）には、新鮮なものが手に入らない人も含まれる。こうしたフードシステム^{*1}の問題は、日本国憲法第二十五条の「健康で文化的な最低限度の生活」が保障されていないことを示しています。食料安全保障を目的とするFAO（国際連合食糧農業機関）も、単に量としての食物が確保されるだけでなく質的な意味でも飢餓撲滅のための国際的な取り組みを主導しています。

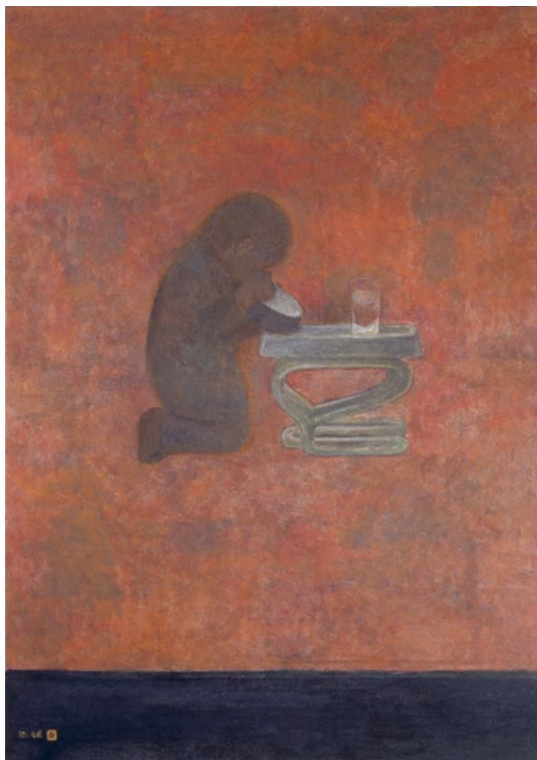
子ども食堂から考える 孤食・共食・縁食

高田 昔から、災害時などには炊

が違う。

もともと、日本農業史が専門の藤原辰史さんは、祭りなどで集まったの食事がなくなった結果、あるいは貧困の結果、孤食でも共食でもない、しなやかなつながりによる「縁食」が生まれたという。こういう指摘もなされているようです。

安井 子ども食堂については、本来は国家などによって、水が出るといった最低限の生活のインフラとして食が保障されるべきものなのに、特定の人々が対処しようとしている自助共助にすぎない。子ども食堂が出てきたことを評価す



高山辰雄《食べる》1973年、大分県立美術館蔵

き出しが行われました。でも、二十一世紀になるまでの日本に、子ども食堂というものはなかった。これは現代日本社会の貧しさの象徴ではないか。その子ども食堂を、周辺地域の人たちが支援することが、そのまま美談になる。これには違和感を覚えます。

安井 分配の問題が背景にあるからですね。

高田 食物の分配は類人猿の登場とともに始まったようですが、そうだとすると、人間社会という共

るのではなく、なぜそれが出現せざるを得なかったかという状況や、背景の部分を見なければならぬと思います。食を通じて、キラキラした側面だけでなく、その裏側を見る必要がある。食の社会学は、むしろうまくいっていない部分を見ようとしています。

料理をすることの意味

高田 最近の日本では、料理をしない家族もあるようです。ひと昔前の家庭なら、母親の買い物についていって、帰宅後、一緒にエンドウのさやを剥くというような機会もあったでしょう。しかし、今日、家族の共食に伴う料理という行為は失われつつあるのでしかか。

むしろ他方で、コンビニの料理が進化して美味しくなり、インド料理のピリヤニなどが発売されて人気を呼んだり、選択肢も広がっている。

しかし、企業の手で料理が完結することで、個別の人間が「料理をする動物」でなくなってしまう

共同体内で分配がうまく機能していない日本の現実には、山極壽一さんが指摘する「人間社会が猿化しつつある」からかもしれない。昔の日本の家族は貧しくても皆が集まって食事をした。しかし、今の日本の家庭では、ひとりで食べることを強いられる子どもがいます。

安井 だれかと一緒にいたいのに、望んでいないのに孤食になるのが問題で、子ども食堂は居場所的な側面が大きいです。

高田 そこで思い出すのは、人間という側面も見逃せません。実際、二十年前くらい前、女子大学で学生をキャンパスに連れて行ったとき、カレーを作らせたなら、ともにジャガイモの皮が剥けない学生がいて驚いたことがあります。

安井 私は食について学際的に学ぶ学部で働いているのですが、グループワークで緑茶を広めるというテーマに取り組んだ際、学生たちは急須を見たことがなく、「お茶」とはペットボトルかティーバッグを意味するのだと知って驚きました。授業を通じてわかったのは、今の若い世代にとって、何をやるかよりも、何をかうか——出合いのものを選択する行為が「食」になっている。食が調理の煮炊きする、包丁と鍋を使うのどちらもやらずに成立している。しかも、食を学ぶ大学でそういうことが起きているのは衝撃でした。「食」の意味が変わってしまった。調理は大事な行為で面白いということが、当たり前ではなくなっているのです。

高田 ぼく自身は「料理は面白い」と思うのですが、逆に「料理は面



高田公理（たかだ・まさとし）

1944年京都府生まれ。食文化、酒と嗜好品、旅と観光、眠りなど人生と生活における楽しみに興味を寄せている。著書に『語り合うにっぼんの知恵』（創元社）、『自動車と人間の百年史』（新潮社）、『酒場の社会学』（PHP研究所）など多数。

倒くさい」という人も少なくないのでしよう。そんな人にとっては「共食と料理は別」なのかもしれませぬ。

安井 全体では成立しているけれども、分業がより進んでしまっていて、個別の段階をまたぐと見えなくなっているのが、格差の側面です。

生産の段階である、農業も漁業も、畜産も現場を見たことがない。肉に加工される現場を知らない。

食の生産から消費までの各段階、「生産・加工・流通・消費・廃棄」という一連の流れのそれぞれが見えなくなってしまう。さらに最終段階の「消費」のなかでも分断が起こっているのではないのでしょうか。つまり自分たちが調理をすれば、切ったり捨てたり、火を通したりするなかで肉や野菜に触れるけれど、加工されたものだけを食べていると、「消費」に含まれる「調理」も「廃棄」も実はしない可能性もあって、「消費」のなかに分断が生じ、さらにその分断が細かく進んでいるのではないかとすべてスーパーやコンビニで買っ



安井大輔（やすい・だいすけ）
1980年大阪府生まれ。専門は食の社会学・フードスタディーズ。主に社会学の観点から、食をめぐる現代の諸問題を分析・考察する研究を行う。著書に『フードスタディーズ・ガイドブック』（ナカニシヤ出版、編著）、『農と食の新しい倫理』（昭和堂、分担執筆）など。

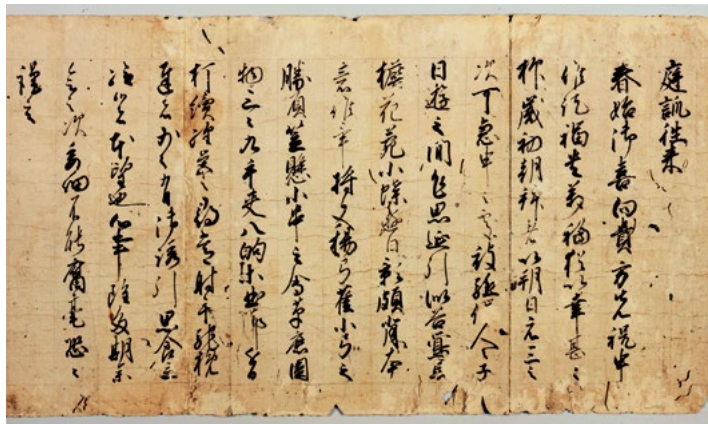
てきたものを食べて、最後、ケースだけになれば、生ゴミ問題すら本人のなかで見えてこない。当人からすれば、コンビニ食にすれば「生ゴミ」を出さずにすんでいると思うかもしれない。でも社会全体ではプラスチックゴミを出しているにもかかわらず、見えている範囲で最適なことをしていると錯覚する。全体で見れば巨大な負荷がかかっているのに、実感がありません。

高田 二十世紀半ばの高度成長期までは「男子厨房に入らず」というので、料理だけでなく、家事をすべて女性に任せて済みます男性が

出汁文化から 伝統を考える

高田 二〇一三年に、和食が世界無形文化遺産に登録され、「出汁」が話題になりました。その出汁を昆布や鰹から引いたり、取ったりするのは、少し前の日本では当たり前だったが、それを知らない人

も今は少なくないようです。
安井 実際に食育で「出汁のとり方」を授業の一環でやっています。親も知らないのです、子どもに教えるのももうようです。昆布と鰹からとるのは、植物性と動物性の成分を組み合わせると、濃い味付けをしなくても美味しく食べられる利点があります。



重要文化財『庭訓往来』天王山 神門寺（鳥根県）蔵。南北朝時代に撰述された往来物で、1年各月にわたって往復した手紙を集めた形式で編纂。手紙を通して日常生活に必要な用語や一般常識を教え、基礎教育書あるいは手習書として広く用いられた。本書は、至徳3年（1386）の朝英の書写になる現存する最古の写本。

高田 もっとも、昆布出汁の文献上の初出は十四世紀、室町時代の『庭訓往来』にあるようです。その後、江戸時代における北前船の普及で北海道の昆布が大阪に運ばれて広く普及したのですが、以来四百年、昆布出汁を取る習俗は廃れつつあります。
安井 食育などで学ぶ機会があるのはいいのですが、自ら選んで習っているかという点必ずしもそうではない。実際、和食にすると手がかかり、仕事が忙しいのにも前もって出汁をとるような料理は続かない。できないことを「伝統」と言われても困る……となってしまう。教えられても、それを実行する前段階での社会の問題が蔑ろにされたままでは、その部分を無視して伝統を押し付けても意味がないでしょう。教えるなら、自らできるように、実現可能な環境を整える必要がある。「食を考える」というのは、むしろ食でない部分、食以前の段階、農だったり生活だったり社会だったり、その上に食がある下の部分、見えない部分を考える。食を考えるには、食から



江戸中期の料理本『新撰献立部類集』安永5年（1776）お辦當箱博物館（京都市）蔵

一回離れることも大事だと思います。
高田 食育の入口の一つに「おいしさ」が直接かわる「味覚」という領域があり得るかもしれません。その味覚を、少し前までは「甘味、塩味、酸味、苦味」の四味で捉えていたのが、一九八〇年代にハワイで開催されたシンポジウムで「旨味（UMAMI）」が第五の味覚として認められ、やがて「旨味の味覚受容体」が発見されました。くわえて、旨味をもたらすグルタミン酸が昆布に、イノシ

る。最低限の生活のための学びの機会を奪われてきたわけで、男性の側から見れば権利を剝奪されたとも言えます。そうしていつか一人暮らしになれば、そのことが生活を脅かしかねないのです。
高田 一九七〇年ごろまでの日本の街には、随所に肉屋や魚屋や八百屋などが軒を並べる商店街があつて「まちが冷蔵庫そのもの」のような状態でした。ぼくの育った京都市下京区の七条千本周辺には、中央卸売市場の近辺に小売の各種商店が何百メートルも軒を並べていたものです。

商店では、旬の食べ物は何か、どう調理すればおいしいかを教えてくれたりと、店と客のやりとりが食をめぐる知識の普及を支え、いわゆる「お袋の味の伝承」の役に立ったり、食物の廃棄の抑制にもつながっていたのではないかと。そして、母親の買い物についていくと、帰宅後は当然のように料理を手伝う。こうして旬の食べ物を知り、調理の仕方自然に身についたものです。

ン酸が鯉節に、グアニル酸が干しシイタケに含まれているといったことが知られるようにもなっています。

こうしたことを含めて、砂糖は「甘い」、塩は「しょっぱい」、レモンは「酸っぱい」、コーヒーは「苦い」、出汁は「おいしい」というように、味をめぐる実感と知識の関係を考えることを「食育の入口」にできないものでしょうか。

霽れと麩(ハレとケ)の食文化

安井 フィンランドは、寒いので発酵食品が少ない。乳製品に限ってはいろいろありますが。ただ、フィンランドでは、日々の食生活を充実させたいという欲求があまりないような気がします。朝昼晩と一度もキッチンで火を使わずに、クラッカーにチーズで食事をすることも珍しくありません。

高田 ドイツも同様で、台所はピカピカできれいでした。他方、美食で知られるパリやイタリアの台所は散らかっている。常に使われているからでしょう。

安井 フィンランドでは、祭礼であるクリスマスと夏至には豪華な食事をする。メリハリがきいているのです。日本の場合は、食べようと思えば、一日何度も豪華な食事をとることができ、ずっとハレの状態が続くようなものです。フィンランドに来てこちらの食事に馴れるまでは、日本に比べて質素だと思っていました。馴れてきても美味しく感じる。食の大切な部分を維持し、食品ロスの問題にもつながってくると思います。

食品ロスを考える



豊受大神宮（伊勢神宮外宮）は125社からなる神宮の二つの御正宮の一つで、食と広く産業の守護神である豊受大御神（とようけのおおみかみ）を祀る。天照大御神をはじめとする神々に御食事を捧げる「日別朝夕大御饗祭」という神事が、一日も欠かさず毎日1回行われている。

安井 フィンランドのシステムキッチンも設備は充実していますが、普段はあまり使われない。食生活における「ハレとケ」がはっきりしていて、普段は三食コールドフードでもよいが、パーティをするときは、オーブンでグラタンを焼いたり、凝った料理をします。日々の食事は質素で、クリスマスの時だけハムを焼いたり豪華な食事をするのは、飢餓時代のなごりで、北欧にはそういう流れがあるように思います。

百年前まで、北欧では大麦を採るのもままならず、飢饉の時は木の皮でパンを作ることもありました。飢餓の時代を考えると、毎日何かを食べられることが幸せで、幸せの基準がそもそも違う。幸福度ナンバーワンの国と言われますが、日本の人が行っても幸福になるとは限らない。

高田 日本でも世界でも「御馳走」は富裕層の食事がモデルだったのでしょう。ただ、祭りの時だけは庶民もそれに似せたものを食べることができ、それが大きな楽しみだったのだと思います。

高田 子供のころ、ご飯を粗末に扱ったりすると、親に「目が潰れる」「罰があたる」と叱られたものです。仏教の教えに由来するものだったでしょう。こうした習俗が希薄化していることもフードロスと関連があるのかもしれない。食品のロスは世界で十三億トン、日本で六百万トン。実に「もったいない」というほかない。このことは冒頭で話題になった格差の問題とも関係がありそうです。

安井 あるところには食べ物が過剰にあつて、あるところでは足りない。WFPは、世界で八億人が栄養不足と発表しています。まさに分配の問題です。一方にあるの

食から生物多様性を考える

が食品ロスであり、もう一方にあるのが食の貧困。その二つは実はつながっているというのが、フードスタディーズでは常識になっています。それに対して、だれもが問題だと思わず、行政も解決に乗り出して、余った食品をフードバンクやフードドライブという形で足りない人に配りましょうという動きもあります。そういう活動自体はもちろん大事ですが、過剰に作っていることが原因です。フードロスの問題でも、大量に廃棄される食べ物を見れば心が痛みます。が、それなら他の人に分ければいかという、それは対症療法にすぎず、解決にはならない。そもそも作りすぎ、余りすぎを生み出す仕組みが問題です。

高田 日本の食材の多様性は驚くばかりで、背景には日本の自然環境と気候風土がありそうです。日本列島は南北二千四百キロと縦に長く、亜熱帯から亜寒帯まで広がっている。それほど広くない島国



[左] フィンランド旧大統領邸の台所 [右] フィンランドの家庭の台所

なのに、四つのプレートの上に立つ地震の巣ゆえに地形が実に複雑。しかも沿岸には寒流の親潮、暖流の黒潮が流れ、中緯度にあることから季節の移り変わりがあふ。こうした多様な気候風土を背景に、中世から近世にかけて全国で藩が成立し、封建制のもとで独自の文化が育まれ、さまざまな食文化が生まれた。これほど多様な食文化をもつ国は他にないように思います。

安井 日本の食文化の多様性については、気候など自然条件だけでなく、文化的条件も影響して形成されていますね。食物を恵んでくれる自然や農業を神としてあがめる信仰は世界各地で見られますが、日本では菓子をつかさどる神様もいて菓祖神社として祀られています。主食だけでなく菓子など嗜好品も含めて大切にしようという心性から、日本の食文化のヴァリエーションが生み出されたのかもしれない。

高田 和食の特徴を改めて捉え直すとおくと、その基本は「主食の米飯＋(旬の)魚と野菜を中心とした多彩なおかず」にあると言え

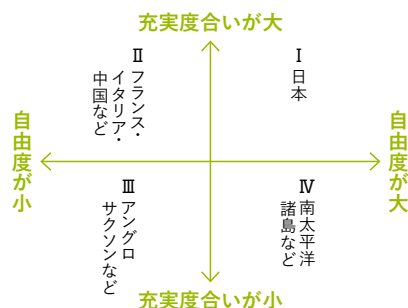


贅を尽くした蒔絵や螺鈿が美しい江戸時代後期のお弁当箱。茶器や酒器を入れて野外の宴を楽しんだ お弁当箱博物館蔵



生麩を使った和食の一例
写真提供：株式会社半兵衛麩 (pp. 3, 11)

図 世界の食文化の特徴の四類型



作成：高田公理

るでしょう。しかも、おかずの食材となる品物の種類が、地域ごとにきわめて豊富です。ちなみに欧米では「主食と副食の区別」が明確でないし、家畜の肉に「旬」はありません。

また「和食」の理想・美学の一つは「できるだけ調理をしないこと」にあります。そのため、かつて高度な調理技術が発達しました。鋭利な片刃の包丁、万能調味料の醤油などは、その一例でしょう。さらに「卓上での調味」や「口内調味」を楽しみます。

外来の食材や調理法を柔軟に受け、日本人の嗜好に合うように

巧みに再編成することができるといふわけです。つまり、日本料理は緻密に組み立てられているにもかかわらず、簡単に変容もする。中華料理は割合かたくなに伝統が維持されている。そんな性質の差を感じます。

安井 いっぽうで、今日ではグローバル化にもなつて、食材や料理の国際化や画一化も進んでいます。日本は、地方ごとに農業が営まれ、野生の植物をその土地の風土でうまく栽培できるよう交配させ、土地に合った固有の種子を選んで残してきました。農家が代々長い時間をかけて地域の田畑を作り、そこに適応した生き物によってそれぞれの生態系が形成されてきた。現在は、地域ごとの伝統的な作物は急激に減っています。在来種が大量生産に適したものと代わり、ほかの生き物と共存することのできない農業が増えていきます。品種や品目が減っても量が確保できればよいという考え方もありますが、単一品種に頼ることは気候変動や病害が起きたときに一気に全滅というリスクを抱えます。

の写真などはテレビのほかネット情報として、どんな遠隔地にも届けられます。二〇一七年に流行語大賞に選ばれた「インスタ映え」という言葉が、それを雄弁に物語っているのではないですか。

食へのいとは、生きるいとは

高田 食に関するもうひとつの問題に「食のタブー(禁忌)」があります。日本でも六七五(天武四年、天武天皇が人間の役に立つ「五畜」すなわち「牛、馬、犬、猿、鶏」を食ってはいけないという一種の肉食禁止令を出しました。

世界を見渡すと、イスラムは豚肉を、ヒンドゥは牛肉を食ってはならない戒律がある。現代のように国境を超えて旅をする人の数が急速かつ圧倒的に増えつつある時代、こうした問題を改めて考える必要もありそうです。

安井 こうして食のことを考えるのは、生きることを考えることではないでしょうか。どう食べるのかはどう生きるのか。一つの正解があるわけではない。自分なりの

作物の多様性を維持することは、広い意味で食料確保なのであり、人類全体のリスクヘッジでもあるわけです。

普段の食卓や生活を通じて、生物多様性と人間との接点について意識し、考えるようにすることで、どのように他の生き物と共存していったらいいのか、一人ひとりの答えが見えてくるのかもしれない。

マルチメディアとしての食の場面

高田 ものを食べる場面には、料理の味と匂いや香りだけでなく、食べ物のテクスチャー、器や盛り付けによる見た目、その場の雰囲気、そこでのおしゃべりや音楽など、さまざまな要因が関与します。つまり「食事」は、味覚をはじめ、嗅覚、触覚、視覚、聴覚といった人間の五感全体にかかわる「マルチメディア」にほかならないのではないかと。

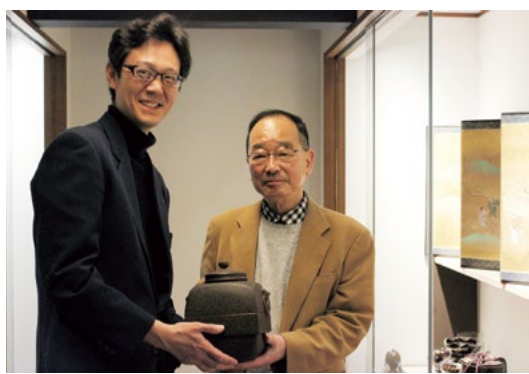
さらに、生活時間論の立場から「食事時間」は「生理的必需時間」などと呼ばれているようです。で

も、五感を満たす楽しみの機会と考えれば「楽しみをもたらず余暇時間」としても重要だということになるかもしれない、などと考えたりします。レストランやお呼ばれに着飾って出かければ、衣服そのものが食事を楽しむ要素の一つになります。

安井 実際どんな服を着るのかは「ハレ」と「ケ」で違ってきます。それをどのように見せるのか。ハレのなかでもケのなかでも自分の気持ちと連動して変えるわけです。その意味でも食事の場の「衣」がメディアであることがわかります。

高田 マルチメディアという見方から少し角度を変えてみると、まず味を感じる味覚、テクスチャーを感じる触覚が作用するには食物を口に入れるほかありません。しかし香りや匂いは空中を漂うことで、少し離れた場所でも感知可能です。喫茶店から漏れるコーヒーの香り、焼き鳥屋の店頭で漂う匂いなどを思い出せば十分でしょう。ついで、たとえば「ジュージュー」と表現されるステーキや焼き肉の音はラジオで、出来上がった料理

*1 農畜水産物が種々のルートを経て生産者から消費者に到達するまでの重層的な構造、垂直的な統合の過程を指す言葉



お弁当箱博物館にて。手にしている茶釜を象った木製の弁当箱は、胴の部分に料理を詰め、蓋の部分に蓋が収まる

大來尚順

浄土真宗本願寺派超勝寺住職

「もったいない」の深意

と「もったいない」の関係
を問われれば、一般的には
食べ残しや食べ物の処分に触れる
回答が多いだろう。

持続可能な開発目標(SDGs)
にも「飢餓をゼロに」が掲げられ
ており、日本だけではなく世界中
で食品ロスを軽減するキャンペー



金子みすゞが育った仙崎の海岸に立つ詩碑(山口県長門市) Photo: GEN

ンや活動が実施されている。
しかし、依然として実状は変わ
らず、目標達成がはるか遠くに感
じられるのはなぜであろうか。
先に結論を言うならば、人間の
「いのちの在り方」を見直すことか
ら「もったいない」の精神が具現
化されていないからであろう。
先日、小学一年生の娘が勉強し
ていた国語のドリルに、複数の言
葉の中からモノを選び丸で囲む
という問題があった。選択肢の中
にあったのが「明るい・車・ニン
ジン・走る・ダイコン・暗い・花
びん」であった。娘が何を選択す
るのか興味深く見ていると、「車」
と「花びん」を丸で囲んでいたが、
「ニンジン」と「ダイコン」を三角
で囲んでいた。人によつては、こ
の二つも丸で囲みそうなものであ
る。娘にその理由を尋ねると、「ニ
ンジン」と「ダイコン」はモノで
はあるが、「車」と「花びん」とは

何か異なると言う。
この何かこそ、「もったいない」
という言葉の深意につながる。そ
れは「いのち」である。換言すれ
ば、「食」は他の生き物の「いのち
をいただく」ことである。

「いのち」をいただく重み

人間は、動物、野菜、空気中の
細菌やウイルスを含め、他の「い
のち」の犠牲なくしては生きてい
けない。ある意味、他の「いのち」
を奪い取っているとも言える。
この事実を見事に暗示する次の
詩がある。

「大漁」金子みすゞ

朝焼小焼だ

大漁だ

大羽鰯の

大漁だ。

浜はまつりの

ようだけど

海のなかでは

何万の

鰯のともむらい

するだろう。*1

朝方、漁師が海から浜に戻り、
大羽鰯が大漁であったことを告げ
る。それを聞くや否や、浜で漁師
の帰りを待っていた家族や村人は
祭りのよう踊って大喜び。しかし、
海の中を覗いてみると、家族を失
って泣いている鰯でいっぱいだと
いうことだ。

これが人間の「いのちの在り方」
である。人間は「生きていく」の
でなく、さまざま「いのち」に
支えられて「生かされている」の
だ。この意味を踏まえるならば、
食事をする際に最初に思うべきこ
とは、「申し訳ない」という他の
「いのち」への謝罪であろう。これ
を仏教では「慚愧」という。そし
て、ここから生まれてくるのが謝
りを感じる「感謝」なのだ。

人間の「いのちの在り方」の見
直しこそ、「もったいない」に求め
られているのではないだろうか。

*1「金子みすゞ童謡全集」ジュラ出版局
一九九二年(初出「童謡」一九二四年)

おおぎ・しょうじゅん
一九八二年山口県生まれ。通訳・翻訳のほ
か、執筆・講演・メディアなど活動の場を
幅広く持つ。著書に『訳せない日本語』ア
ルフアポリス)など。

伝統野菜と二十四節気

江原絢子

東京家政学院大学名誉教授

山菜を美味しく食べる

大 寒が明ける頃になると日増
しに日の出が早くなる。私
はこの時期が子どもの頃から大好
きだ。明るい未来が待っている気
がするからである。ふきのとうが
顔を出し、そのてんぶらは、ほろ
苦い春の味がする。ふきは、平安
期には栽培され、ふきのとうは薬
用としても利用された。

節分、立春が過ぎ、雨水(二月
十九日頃)の頃には、梅が見頃と
なり、めじろが蜜を求めて集まる。
農作業をはじめる目安とされた。
十五日後は二十四節気の啓蟄。
虫たちも動きはじめ。

土手を歩くと、つくしやよもぎ
の若葉がみつかると。つくしは袴を
取り去り、茹でて酢の物などにし
た。よもぎは古くから三月三日の
上巳の節供に草餅にしたが、平
安期の同じ行事では母子草で作



つくし



ぜんまい

られた。母子草は春の七草のごぎ
ようで、七草粥にも入れるが、花
とともに乾燥して茶に加工した。
江戸期の本草書には、両者とも百
病に良いとあり、邪気を祓う意味
もあった。

三月終わり頃から美味しくなる
筍(孟宗竹)は、江戸期に中国か
ら伝来し、薩摩藩邸から取りよせ
て江戸の目黒辺りで植えられ広ま
ったという。私も毎年、掘りたて
の筍で、筍ご飯、わかめと筍の若
竹汁や若竹煮などに、香り高い木

の芽を添えて春の香りを味わう。
野山には、わらびやぜんまいを
はじめ山菜もみつかると、それら
の多くはアクがあり、なかには毒
もある。自然から得られる野の
「野菜類」を食用にするために、先
人たちはアク抜き技術や美味し
く食べるための調理技術を磨いた。
そのために重要だったのは日本の
豊富で良質な水の存在である。

季節に区切りのある暮らし

野菜は、食用になる野に生じる
ものと栽培したものとの両方の意味
に用いる。うど、自然薯、せり、ふ
き、みつば、わさびなどは日本自
生の野菜で、野山でも採れるが栽
培もされている。しかし、多くは

海外から伝来し、なす、だいこん
かぶなど各地域の自然環境に合わ
せて品種改良し、地域の伝統野菜
に育てた野菜である。横浜に住む
私は、近くの農家に菜花と同種の
江戸東京野菜、のらぼう菜が出る
のを待ちかねて求める。どんな調
理法にも適して美味しい。
現在、春分や夏至などの二十四
節気は知られているが、カレンダ
ーに記されることもなくなりすべ
てを知る人は少なくなつた。季節
に区切りをつくり暮らしの基盤と
していた時代には自然が人々の身
近にあり、自然に畏敬の念を持ち、
必要な分だけ手に入れ、最後まで
利用し尽くす知恵も生み出した。

私も子どもの頃は毎日野山を駆
け巡つた。出会う生き物は限りな
く多く魅力的で発見の日々だった。
子ども時代に自然と接する経験を
重ねることも、生物多様性の喪失
の解決につながる気がする。

えはら・あやこ

鳥根県生まれ。専門は、食文化史・食教育
史・調理学。とくに江戸時代・近代の調理
文化や和食文化を研究。著書に『家庭料理
の近代』(吉川弘文館)など。

私を育てた 〈風と景〉

幼少期の記憶のなかの景色、人生のターニング・ポイントにまつわる思い出の場所、風の匂い、聞こえる音楽、ふと脳裏に浮かびあがる「心象風景」……。大切な「風と景」について語っていただきます。

下丸子の森に息づく 自然豊かな故郷の原風景

御手洗富士夫 キヤノン株式会社代表取締役会長兼社長(CEO)



400年続く屋敷の庭(上)を縁側から眺める筆者(右下)と裏山にある祠

私の祖先は、室町時代の守護大名である河野氏が擁する河野水軍の一員として、伊予国の御手洗島(現・広島県呉市大崎下島)を拠点にしていたが、一四一四(応永二二)年に当主の河野通春が小早川盛景との闘いに敗れた

おり、一族は豊後水道を西に落ち延び、豊後国(現・大分県)梶牟礼城主の佐伯惟春に仕えた。しかし、一五二七年に佐伯藩が大夫宗麟に滅ぼされると、武士を捨て大分県の米水津から現在の大分県佐伯市蒲江町へ分家し住み着いた。私の実家は、一帯を治める大庄屋となり、約四百年にわたり今も住み続ける屋敷には、広い庭があり、森の中にかつて信仰のあった大十三

島の分祀として小さな社殿が祭られている。子どもの頃は友だちとその庭で相撲を取ったり、裏山で戦争ごっこをしたり、夏は近くの海岸で泳いで遊んでいた。

とくに思い出すのは、夜中に潮騒が聞こえ、朝は小鳥の声で目覚めて一日が始まり、五月にはツツジが咲いてモンシロチョウやアゲハチョウが舞い、ニイニイゼミ、クマゼミ、アブラゼミ、最後はツククボウシと蝉の声を聴き、夏から秋への移り変わりを知ることができた。

自然と人が 一体になれる場所

自宅の裏山には、何百年も伐採

わりしていった。

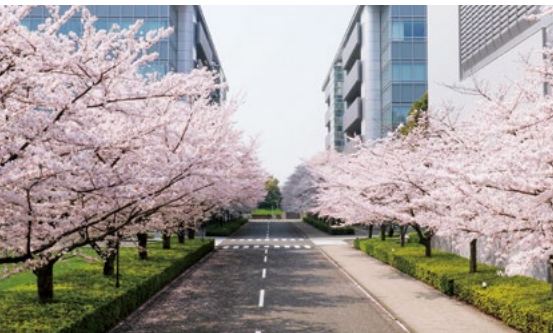
二十三年間のアメリカ勤務を経て帰国し、一九九五年に社長に就任すると、五年間で経営体制を整えた後、二〇〇〇年に下丸子の再構築に着手した。理想としたのは、自然に溢れ、周辺地域と調和した環境であるが、心の片隅には故郷の原風景が浮かんでいたと思う。

最初に敷地の外周を囲っていた万年塀を取り払い、四百二十本の木で囲んだ。さらに構内に森をつくり、公園のようにすることで、周囲と融合し、災害時には地域の避難所の役目も果たせる環境を整えた。一方で、二〇〇二年に完成した本社棟を含め、約十年間をかけて七棟の社屋をビジネス仕様に建て替えた。これらの建物は、直線上に配置されており、安全性や利便性も向上し、合理性を究めた世界本社となっている。合理的な社屋の配置によって生まれたスペースには、さらに樹木を植えていき、現在その数は、高木のクスノキからサクラやサルスベリなどで七十八種類、九百八十二本あり、ツツジ等の低木まで含めると百六

されてない大木が何本もあり、幹には葛が巻き付いていたので、そのつるを解いて友だち四五人



下丸子の森の巣箱にやってきたシジュウカラ



かつての区道は美しい桜並木に

故郷の原風景と 下丸子の森

また、裏山にある神社には、三基の御輿が納められており、毎年三月に行われるお祭りでは、神輿ごとに獅子舞や太鼓打ちが組になって町に繰り出した。私は小学三年の時に太鼓打ちの一員として参加し、そのことを内緒にしていた父を大いに驚かせた。そうした伝統的な行事も含め、自然と一体になって過ごした子供時代が今も懐かしい。

キヤノン本社がある大田区の下丸子は、かつて軍需工場などが林立する工場地帯であった。一九五一年に、多摩川沿いにあった旧富士航空計器の工場を改装し、本社と工場を集約した。その後徐々に面積を広げていったが、同時に周囲からは工場が消え、替わってマンションが次々と建ち、町は様変

十九種類、十二万本にのぼる。いまでは鳥が自然に集まってきて、二〇一五年に始めた野鳥をテーマにした生物多様性保全活動「バードプランチプロジェクト」では、ウグイス、イソヒヨドリ、猛禽類のハヤブサなど、これまでに四十一種類の鳥が確認されている。また、毎年構内の池にはカルガモの親子の姿が見られるようになり、初夏の風物詩となっている。こうして敷地内の緑地帯は「下丸子の森」となり、二〇二三年十月に環境省が実施する「自然共生サイト」の認定事業において、生物多様性保全区域に認定された。野鳥の声が聞こえるこの下丸子本社で、時折私は故郷への思いを馳せることができる。

みたらい・ふじお
1935年大分県生まれ。中央大学法学部卒業後、キヤノンカメラ(当時)に入社。キヤノンU.S.A.社長、キヤノン株式会社取締役、常務などを経て、1995年に社長就任。2006年会長、2020年より現職。日本経団連会長(2006-10)、同名誉会長(2010年-)、公益財団法人国際花と緑の博覧会記念協会会長(2019年-)など、多くの要職を務める。

攻める毒と守る毒

地球上では、さまざまな動物植物がたがい助け合い、利用し合いながら生命を育んでいます。私たち人間もその環を形成する要素の一つです。生きものどうしの連環、そして、そこに関わる人間の役割がつくる〈輪っか〉について語っていただく、サイエンス・コラムです。

林良博 東京大学名誉教授

〇二二年十一月から翌年二月まで、上野の国立科学博物館で「毒展」が開催され、多くの来館者に恵まれた*1。

私たちの身の周りにはあらゆる場所に毒が存在する。毒から逃げて生活することはできないのだ。ジャガイモの芽やタバコ、洗剤や酒類が毒になることは知っていても、チョコレートやキシリトールガムまでも、大量摂取すれば毒になることはほとんど知られていない。

一方、薬として貢献している毒の代表例はペニシリンである。一九二九年にアレクサンダー・ Fleming がアオカビの一種から発見した抗生物質ペニシリンは、バクテリアの生育を抑える毒物である。ヒトをはじめとする哺乳類では、稀にアレルギー反応が起こるときがあるが、概ね無毒である。

奄美大島でのハブ退治

一九七五年から五年間、私は奄美大島の南端、瀬戸内町の東京大

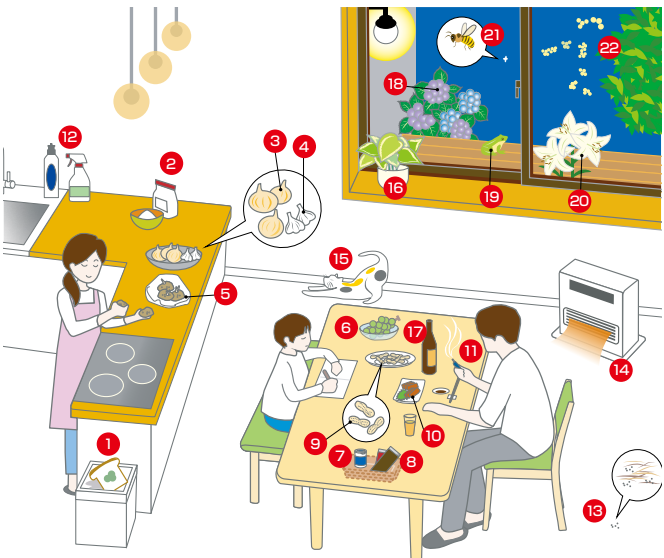
するのは畑(約二十五パーセント)だが、餌となるネズミを求めて庭(敷地内、約十七パーセント)や住宅内(約十四パーセント)という、住民が安心して生活すべき空間が脅かされていた。そこで鹿児島県は国土庁の支援を受け、生息数を減らすために積極的にハブを買い上げると同時に、集落に侵入するハブの駆除を推進し、私が離任し

た一九八〇年には咬傷者が二百人以下にまで激減した。こうした対策の成果はいまも受け継がれ、ここ数年の咬傷者は毎年五十名以下にまで減少している。

守るための毒

生き物にとつての毒は、ハブ毒のように「攻めるための毒」と、弱い生き物が捕食者から身を「守る

生活の中の毒



- | | | | |
|-------------|------------|----------------------|-------------|
| 屋内の毒 | 7 キシリトールガム | 14 石油ストーブ
(一酸化炭素) | 屋外の毒 |
| 1 かびたパン | 8 チョコレート | 15 ネコの毛 | 16 アジサイ |
| 2 小麦粉 | 9 ビーナッツ | 16 ポトス | 19 ヒキガエル |
| 3 タマネギ | 10 マグロ | 17 酒類
(アルコール) | 20 ユリ |
| 4 ニンニク | 11 タバコ | 18 ハウスダスト | 21 ハチ |
| 5 ジャガイモの芽 | 12 洗剤 | | 22 花粉 |
| 6 ブドウ | 13 | | |

出典：国立科学博物館『特別展 毒』公式図録、2022年、「生活の中の毒」イラスト (p.12) を改変 ©D_CODE



カエンタケは日本各地の広葉樹林の地上に群生し、毒性が強く触っても危険

学・奄美病害動物研究施設(以下、奄美施設)に赴任した。同施設は、かつて四割ほどの島民が感染していたとされるバンクロフト糸状虫対策を主たる目的に設立されたが、幸いにも赴任時には撲滅されていた。特徴的な後遺症は、鼠径部のリンパ系に潜んだ糸状虫によってリンパ液の流れが阻害され、後肢が浮腫む「象皮病」や、男性では北斎の浮世絵にも紹介された「陰囊水腫(いわゆる大キンタマ)」がある。施設での初仕事は、こうした後遺症に悩む島民もふくめ、蚊によって媒介されるマイクロフィラリアが血中から完全に駆除されて

いることを確認する作業だった。残る課題はハブ咬傷をいかに減らすかだ。赴任当時、世界保健機構(WHO)は「世界でもっとも毒蛇咬傷が多発しているのは奄美大島と徳之島」と発表していた。なぜそんな不名誉な発表がまかり通るのか? 鹿児島県保健福祉部は、一人残らず正確な咬傷者数を発表していたが、開発途上国では極めて不正確な統計しかなかった。例えばスリランカ(当時はセイロン)では、交通事故よりも多くの人がとが毒蛇咬傷を受けていた。とはいえ、こうした不名誉な状況を放置することはできない。しかも私が奄美大島に赴任した一九七五年当時、奄美大島・徳之島のハブ咬傷者は三百名に迫る状況に達しており、抗血清投与によって死者は数名に抑えられていたが、後遺症に苦しむ人は少なくなかった。そこで官民あげてハブ駆除を進めることになり、奄美ハブ駆除対策研究会が設立され、私が勤務する奄美施設が対策拠点としてフル稼働することとなった。

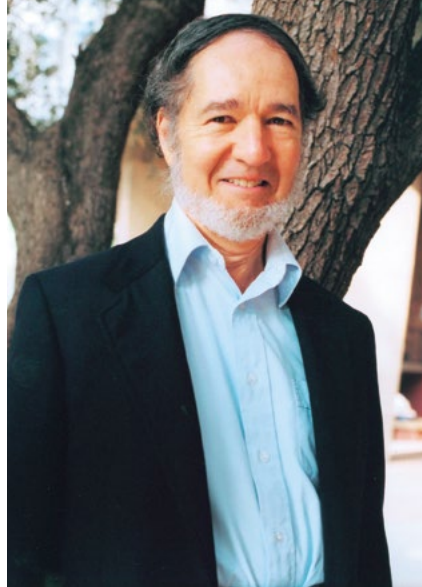
ための毒」がある。逃げることでできない植物や、弱い立場にある動物が、強い動物の捕食から逃れる毒は、「守るための毒」である。毒キノコは逃げることでできない有毒植物の典型で、厚労省「自然毒スクープファイル」の筆頭には「カエンタケ」が挙げられている。オレンジ色から赤色、細長い円柱状または棒状で、日本各地で発生し、毒性は強く、食べても、触っても危険だという。興味深いのは、自分自身は毒をもたないが、「擬態」によって、捕食を逃れようとする生き物が数多くいることだ。その擬態にはベイツ型擬態とミュラー型擬態があり、両者とも捕食者を回避するための擬態であるが、前者は無害な種が捕食者を避けるために、有毒な種に擬態する。このように無害な動物がとる擬態がベイツ型擬態だが、他方のミュラー型擬態は、有害な動物同士が共通の防御装置として同じような外見をもつ擬態の一種である。

ウイキペディアによれば、上記の「毒に関連した防御的擬態」ではない擬態があるという。その擬態は、獲物にとって有益かまたは無害である生物に、捕食者が自らの姿を似せるもので、捕食者にとつても危険を避けるために有益だと考えられている。この擬態は、ハエトリグモの研究で知られているベツカム夫妻に因んで、ベツカム型擬態と呼称されている。このように擬態は多種多様だが、ベイツ型擬態もミュラー型擬態も、さらにベツカム型擬態も含め、弱い立場にいる被捕食者だけでなく、捕食者にとつても不要な危険を回避するために貢献している。擬態という仕組みが、生き物全体の多様性を高めるために、重要な鍵となっていることに疑う余地はない。



はやし・よしひろ
1946年広島県生まれ。解剖学者、獣医師。国立科学博物館館長、東京大学総合研究博物館館長、山階鳥類研究所所長などを歴任。専門は動物資源科学。

*1 その後、大阪市立自然史博物館に巡回



ダイヤモンド博士、カリフォルニア大学ロサンゼルス校で、2003年

コスモス国際賞 一九九八年受賞者

Dr. Jared Mason Diamond

ジャレド・メイスン・ダイヤモンド博士

ジャレド・ダイヤモンド博士は、生理学、進化生物学、生物地理学の研究で大きな成果をあげる一方で、『人間はどこまでチンパンジーか』『文明崩壊』などの著者としても有名です。なかでも、世界中でベストセラーとなった『銃・病原菌・鉄』は、なぜ、ヨーロッパ人によってアメリカ先住民やアフリカの人々、オーストラリアのアボリジニが征服されたり、虐殺されたのか、なぜ、富や力が現在見られるように偏っているのかを考察したものです。ピューリッツァー賞（一九九八年）、ブループラネット賞（二〇一九年）を受賞。



ジャレド・ダイヤモンド博士は、ハーバード大学で生物学を学び、ケンブリッジ大学で生理学の学位を取得。カリフォルニア大学ロサンゼルス校医学部の生理学教授として、生理学、特に生体における膜の透過の問題に関する分子生理学的研究において高い評価を受けています。

しかし、博士の探究心は、医学、生物学の分野にとどまらず、子ども頃から興味を持つ鳥の研究に

も及び、鳥類学者としても世界的に知られています。とくにニュージーナの鳥類に関する集合規則や人の移入に伴う鳥類や他の動物の絶滅についての論文など、多くの研究を発表してきました。

博士は、鳥類研究のフィールドワークを通じてニュージーナの人々と交流を深め、彼らから強いインパクトを受けたことで、興味は鳥類学から人類生態学へと発展していきました。

人種偏見に一石を投じた 新しい視点の人類史

一九九七年に刊行された著書『銃・病原菌・鉄』は、長年にわたるフィールド研究の延長上に生まれたものです。日本でも大きな反響を読んだ本書は、従来とは異なった視点から書かれた人類史で、なぜ、ヨーロッパ人によってアメリカ先住民やアフリカの人々、オーストラリアのアボリジニが征服

【コスモス国際賞】 地球の航路を探る

「自然と人間との共生」のため、統合的視点により環境と生命体・生命体同士の相互の作用等を研究した業績に与えられる「地球生命学」ともいえるべき国際賞で、これまで30回を数えます。

受賞のポイント

- ◎共生の理念の形成、発展に寄与すること
- ◎地球的視点に立ち、長期的な視野をもつこと
- ◎総合的な視点での研究や活動であること

されたり、虐殺されたのか、あるいは、なぜ、富や力が現在見られるように偏っているのかを説明しようとしています。

本書は、最後の氷河期が終わった一万三千年前を人類史の始まりにすえ、この時点で人類は全て狩猟採集民族であり、知的にも平等であり、異なった発展の仕方はこちらから始まるとしています。博士は、差異が生じた重要な要因として、地理的条件の異なりを挙げています。栽培可能な植物が存在するかどうか、家畜化できる動物がいるかどうか、東西に移動しやすいかどうか、その後の発展に大きく影響するとしました。農作物や家畜の管理により、余剰食糧が生まれ、余剰食糧は人口の増加を

支え、結果、大きな社会の構築につながったと言います。

また、農耕や牧畜の始まりは、多くの感染症を蔓延させ、大きな脅威となりましたが同時に免疫を獲得することとなり、その後、ヨーロッパ人による新大陸発見は、アメリカの先住民の九十五パーセントを死に追いやったとされます。感染症の影響は、武器による殺害よりもはるかに多くの死者をもたらしたのです。また、高度な武器（銃）や強固な剣や船（鉄）は、軍事的優位性をもたらし、耐久力ある移動手段とも説明しています。

アジアの国々は著書 どのように受け止めたか

出版から二十年以上を経て、博士は本書について次のように語っています。「私がこれまで出版した本で一番影響力があり、翻訳された私の著書のなかでは、どの国でも一番人気があります。唯一の例外であるドイツでは、『文明崩壊』のほうが人気があります。おそらく他民族の侵略を扱っているので、ドイツの人々には受け入れ



『銃・病原菌・鉄』（2000年）と『文明崩壊』（2005年）ともに草思社刊

難かったのだと思います。一方、アジアの三つの国での反応は興味深いものでした。トルコの出版社から受け取った売上報告書の数字は桁を間違っているのではないかと思うほどの大きな額でしたし、

韓国ではソウルの国立図書館で一番よく借り出されている本になり、そのことが公表されてさらにまた売上が伸びたのです。そして、日本では『ゼロ年代の五十冊』の最も優れた一冊に選ばれました。こうしたアジアでの現象は、この本で農業や文字、数字の起源と発達を説明しているのですが、それらが西アジアで生まれたことに関係があるのではないのでしょうか」。

若い世代への期待と 日本への提言

一万三千年の人類史の果てに、いま私たちは深刻な環境問題に直面しています。博士は、これから何十年先の社会を考えれば、もっとも影響を受けるのが今の若い人であり、それゆえ彼らは環境への関心が高く、また今の社会に批判的でもあると指摘します。若い世代が価値を見出すのは必ずしもお金ではないため、大人が希望するようなかたちで環境に関心をもつてくれるとは限らないし、従来のようにお金がこうなるから、こうするべきだといってもそれには従



マレーシアの最高峰キナバル山(4,095m)の前で、2009年



監修 角野康郎

水辺に春の訪れを告げる ミズバショウ

日本列島には約5,000種類の在来植物があるといわれていますが、開発や乱獲、外来種の侵入や気候変動などの影響で、その生育地や個体数は減少しています。花博記念協会は、こうした在来植物の現状を調査し、植物本体を採取することなく動画で記録しました。今では生育していない、失われた地域もありますが、その成果は「プラント・フォト・ハンティング」として、協会ホームページで公開しています。このコーナーでは、貴重なデータの中から、特徴的な種を取り上げて紹介します。

*学会や展示会などへの動画 (DVD) の貸し出しもしています。 <https://www.expo-cosmos.or.jp/main/pph/index.html>



池ヶ原湿原 (岐阜県飛騨市) のミズバショウ群落
撮影: 角野康郎

学名: *Lysichiton camtschatcensis* Schott
分布: シベリア~日本の兵庫県と中部以北
開花期: 5~7月

日本(国内)の分布



花序を純白の仏炎苞が包む

寒 冷地の水湿地に生える多年草で、日本では本州(兵庫県以北)と北海道の湿原や湿地の林床にしばしば群生します。サハリンからカムチャッカにも分布し、学名の種小名「*camtschatcensis*」はカムチャッカ半島に由来するものです。環境省のレッドリスト二〇二〇の指定はありませんが、兵庫県(絶滅危惧Ⅰ類)、栃木県(絶滅危惧Ⅱ類)、石川県(準絶滅危惧種)などでは希少種となっています。

唱歌「夏の思い出」(作詞・江間章子、作曲・中田喜直)の影響のせいか、夏の花のような印象がある。四月から五月、高地では融雪後の五月から七月にかけて開花時期を迎えます。「水芭蕉」は仲夏(陰暦五月)の季語で、作詞の江間章子は尾瀬においてミズバショウがもつとも見事な五月、六月のことを夏と表現したのは歳時記の影響があった、と述べています。

春に葉の展開が始まると同時に一株から数本の花茎が伸び、長さ五〜十センチで緑色の肉穂花序をつけます。花序は仏炎苞とよばれる純白で大型の苞に包まれているので、これが花のように見えますが、肉穂花序を保護するために直下の葉が大きく変形したものです。花は淡緑色で花序に密集してつき、四枚の花被片と、四本のおしべと一本のめしべがある両性花です。葉は花が終わると成長して、夏には長さ八十〜百センチ、幅三十センチほどにまで達します。この葉の外形がバショウの葉に似ていることからミズバショウの和名がつきました。果実は熟しても緑色で、やがて子房壁がくずれて地面に落ち、水流で散布されます。

日本は江戸時代から自国の天然資源の乏しさをよく把握していたので、明治時代に産業化が進み、石炭や鉄などが必要となり、世界からいろいろな資源を求めるようになった。最初のうち、資源は世界中に豊富に存在していたのでうまくいったが、いまや世界の資源は枯渇してきている。それゆえ、日

わないだろうと、大人が分別をもつようすすめます。こうした若者への期待は、二〇一七年にロサンゼルスで十二回シリーズで行われた特別授業「ヒトの秘密」にも表れています。これは、人の進化を考え、動物との違いと共通点に注目することにより、環境破壊や、収奪、戦争などの矛盾と人の本能を解き明かしていくもので、各回二十五分、日本でもNHKで放映され大きな話題となりました。



パプアニューギニアのキコリ油田で、デリック(掘削やぐら)を視察する博士、1999年

本は一八六六年から近年までに学んだことを、再度学習し直さなければならぬ。それは西洋でも同じことが言えますが、資源は限られた場所に限られた量しかないと認識しなければならぬ。博士は警鐘を鳴らします。『銃・病原菌・鉄』の執筆は、進化生物学、生物地理学、環境地理学、遺伝学、分子生物学、行動生態学、言語学、考古学、技術や文字、政治など多くの分野を統合して行われました。複雑な地球環境問題や私たちの行く末などを探るには、博士の統合的で平等な人類史観が重要です。マクロな視点による博士の言葉は、私たちの心に響きます。

叡智の人の足跡

1937年、ダイヤモンド博士はボストンで生まれました。ハーバード大学の小児科医の父と、ピアニスト・言語学者の母、1歳違いの妹との4人家族で育ちました。母の影響で3歳から読み書きを、6歳でピアノを始め、父の姿を見て医者になりたいと夢見ていました。7歳の時に、突然「鳥」に興味を持ち、夏にニューイングランドやニューハンプシャーなどの森でバードウォッチングをするうちに、種の同定ができるようになります。中学・高校はラテン語の教育に熱心な男子校に入学し、言語学者の母親の影響もあって、複数の言語を学び、また歴史の勉強にも没頭

します。ハーバード大学、ケンブリッジ大学で学んだ博士は、科学者の道を歩み始めます。そして、1964年に鳥類研究のため初めてニューギニアを訪れます。そこには、石器を使う伝統的な社会が残っており、冒険心をそそる場所でした。世界で最も美しいと言われる極楽鳥も生息しています。以来、50年以上経た今もニューギニアでのフィールドワークを続けています。ある日、ヤリという名前のひとりのニューギニア人男性と出会います。彼は博士にありとあらゆる質問をし、最後に「なぜ白人はみなメガネや鉛筆やカメラなどの荷物を持つことになったのか? なぜニューギニア人はそうではないのか?」と尋ねました。博士は答えに窮したものの、なぜテクノロジーや文明が世界のある場所で発達し、それ以外の場所では発達しなかったのかという、人類の歴史における最大の疑問に心を奪われます。そして、その答えが歴史と地理に、起源や農業の違いにあるはずだと考え、調査を始めます。そうして長い調査の積み重ねの結果、1997年、『銃・病原菌・鉄』が出版されたのです。博士が60歳の時のことでした。

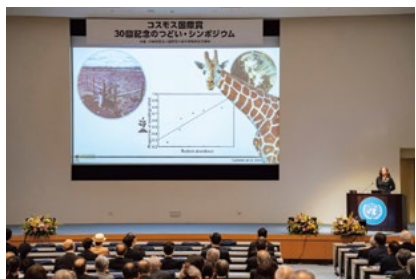
開 会にあたり、地球の大地、空気、川、海、そしてそこに生きる動植物等は、全てがつながり関係しているというコスモス国際賞のイメージ映像が放映され、その後、角和夫協会理事長の先導で、天皇后両陛下が会場にご入場になりました。冒頭、御手洗富士夫協会会長による主催者挨拶では、「四名の歴代受賞者及び参加者への御礼と自然と人間との共生にアプローチするコスモス国際賞の重要性」に触れられ、続く中村桂子協会参与、コスモス国際賞委員会顧問からは、「受賞者によって気候変動、パンデミック、戦争などの問題を超えて明るい社会をつくる基盤にしていくことが大事」、デイミトリ・ケルケンツェス国際博覧会事務局長からは「博覧会は一過性だが、コスモス国際賞が大きなレガシーである」とのご祝辞をいただきました。

**自然と人間との共生を尊ぶ
天皇家の力強いおことば**

博覧会記念協会やコスモス国際賞委員会を始め、多くの皆さんの尽力によって、三十回の節目を迎えたことを喜ばしく思います。

近年、地球温暖化に起因する気候変動、生物多様性の損失などの国際的な課題が深刻さを増しています。また、この三年あまりの間、新型コロナウイルス感染症が人類社会に大きな影響を及ぼしました。このような時にあって、私たちはより広い見識の下、多くの地球規模の課題の克服に努めなければなりません。

そのような中、この三十回の節目の年に、多様な環境と人間との



2022年受賞者のフェリシア・キース博士による講演



歴代受賞者（右より、キース博士、岩槻邦男博士、白山義久博士）によるトークセッション

顕彰事業

コスモス国際賞三十回記念のつどい・シンポジウム

コスモス国際賞の三十回目の節目を記念し、東京都渋谷区の国際連合大学「ウ・タント国際会議場」にて、天皇后両陛下のご臨席を仰ぎ、歴代受賞者の参加によるシンポジウムを開催しました。約三百名の聴衆が、「環境正義」や「生態系サービス」などの話に耳を傾けました。

シンポジウムに先立ち、天皇后より次のおことばを賜りました。

「コスモス国際賞三十回記念のつどい・シンポジウム」に、皆さんと共に出席できることをうれしく思います。

一九九〇年に大阪で開催された国際花と緑の博覧会は、人間が自然を尊び、調和しながら生きる「自然と人間との共生」を基本理念として、生命の神秘と母なる地球の尊厳を唱える「いのちの祭典」でした。この博覧会の理念を継承し、発展させてきた「コスモス国際賞」が、この度、国際花と緑の



天皇家のおことば



ご臨席の天皇后両陛下

歴代受賞者から寄せられたメッセージ

第二部では、山極壽一賞委員長より「コスモス国際賞三十回の歩み」として、複数名の受賞者の紹介が行われ、続いて、二〇二三年受賞者シュレイダー・フレッシュト博士より受賞によせて「環境正義」を交えたメッセージが、二〇〇九年受賞者グレッツェン・デイリー博士より「個人の実践と社会の変革における自然の価値」、最後に二〇二二年受賞者フェリシア・キース博士より「生物多様性の人間の健康に対する価値」の

講演がありました。講演後、天皇后両陛下はご退場になりました。

この後、コスモス国際賞選考委員の沖大幹東京大学教授による「水と緑と我らの未来」と題した講演が行われました。

最後に、白山博士、岩槻博士、キース博士によるトークセッションとして、未来社会に向けたメッセージ、提言があり、盛会のうち閉会しました。

編集後記

今号特集にあたって、郷土料理の食材や調理法、道具の改良発展、地域独自の自然に根差した特産品の由来や起源、嗜好品や器、料理名・呼称など、食にまつわる日本文化の広がりを改めて認識し、かつては当然のことのように手間ひまをかけた食の恩恵に与かっていたことにも気づかされました。最近では、生活環境や年齢に応じて献立食材をセットにし、配送するサービスもありますが、それは豊かな自然の恵みを持続可能にするものであるのか、意識して選択していきたいと思います。(花博記念協会K.S.)

『KOSMOS』の誌名にこめた思い

本誌のタイトルは、COSMOSではなく、あえてKOSMOSとしています。どちらも意識・心の領域をも含めた「秩序と調和の宇宙」を意味しますが、真の共生の在り方を探る本誌として、古代ギリシアの哲学者たちが自然科学を論じたときに用いたKOSMOSを使うことで、人類の本質的課題にアプローチしたいと考えています。

万年青

世界に誇る 古典園芸 植物の王者

秋から冬にかけて、錦鉢に植え込んだ万年青の展覧会が各地で催されます。緑の葉と対照をなす赤い実も愛され、「万年青の実」は晩秋の季語。肉厚の葉と斑模様（しまもよう）が織りなす複合芸は、日本の伝統園芸植物の中でも究極の美と評価され、周期的な大流行を繰り返してきました。

オ モトは、日本の暖地の林床に自生する常緑の多年草です。日陰に強く、一年じゅう青々とした葉を広げることから、古くから庭の根拠として珍重されました。万年青とは、オモト一種から改良された変わり葉の総称です。江戸時代の中頃から斑入り葉や変わり葉が出現し、百五十に近い園芸品種が育成されました。現在では数百もの品種が存在し、世界に誇る園芸植物に発展しています。

オモトはやまと言葉であり、その語源は「大本」とされますが、確かなことはわかっていません。「万年青」という漢字名は、オモトが常緑で、縁起が良い意味も込めて、後代に中国で付けられた名前です。オモトは魔除けや吉祥の植物として中国の伝承が広く知られ、ナンテンなどの縁起木と同じように、平安時代から庭植えに用いられました。また薬用植物としての歴史も古く朝廷や幕府の薬草園に

植栽されてきました。

観葉植物としての進展

室町時代になると観賞用として注目を集めます。日本最古の花道書『仙伝抄』には、文安二年（一四四五）に万年青を生け花の材料としたことが記され、雪舟の「四季花鳥図」にも、野生種かそれにごく近いものではありませんが、万年青が描かれています。

本格的に万年青の園芸化が始まるのは江戸時代後半で、寛政十一年（一七九九）に豊後日田の育芳園から出た植物銘鑑『萬年青』には、七十九のオモトの園芸品種が記され、地名や人名からとった品種名が見られることから愛好者の広がりが見られます。オモト観賞は將軍をはじめ大名、幕臣、医師、豪商など、主に特権階級や富裕層のあいだで流行しました。続く天保年間では投機の対象として破格の高値で取引され、幕府

による売買禁止令が出されます。しかし幕末・維新の激動をよそに珍種を求める好事家は栽培を続け、明治になっても投機は収まらず、版本や銘鑑の発行も相次ぎました。大正、昭和に入っても人氣が衰えることはなく、万年青熱は現在まで連綿と続いています。



[上] 水野忠敬編『小おもと名寄』
関根雲停画、1832年、部分
出典：国会デジタルコレクション
[左] 第78回日本おもと名品展
入選作「鶯高隈」（2023年）



表紙の解説

「萌黄 もえぎ 淡萌黄 うすもえぎ」

萌黄は別名を「若草色」ともいい、若葉の色に似た黄緑のことで、色名は「緑に黄が立つ」の意味。藍の下染めに黄葉（きはだ）または刈安（かりやす）を上掛けて染色した。淡萌黄は別名を「苗色」ともいい、初夏の田んぼを覆う瑞々しい稲の苗を思わせる淡い萌黄。「写真」ホップの毬花（雌花）、初夏の水田、上生菓子・水芭蕉、琉球ガラス、フキノトウ

公益財団法人 国際花と緑の博覧会記念協会

情報誌 KOSMOS——こすもす

第13号

2024年3月31日発行

発行 公益財団法人 国際花と緑の博覧会記念協会

〒538-0036 大阪市鶴見区緑地公園2番136号

TEL:06-6915-4500 FAX:06-6915-4524

URL:https://www.expo-cosmos.or.jp/

制作協力 株式会社ブックエンド

デザイン ごぼうデザイン事務所

©Expo'90 Foundation All rights Reserved