

Report

HOKKAIDO, site
remarquable du goût

美味しい景観と北海道



ジャン＝ロベール・ピット

Jean-Robert PITTE

パリ・ソルボンヌ大学総長 地理学者

私は、今回、在日フランス大使館の招聘を受けて、学生15名、教員5名を引率し、日本の観光施策について調査のため来日しました。当該調査終了後の4月22日から25日まで、学生たちと別れて、北海道の友人と3泊4日の行程で、網走、旭川、富良野、札幌と回ってきました。実は、私は日本には25年前に来て以来、ほぼ毎年来ており、北海道へは今回で4回目です。最初は、函館から入って札幌まで、2回目は札幌だけ、前回は一昨年になりますが、旭川空港に降りて富良野・美瑛方面を観て札幌という行程でした。

この間に、私の中では、「北海道」という地域が日本の他の地域と大きく異なっているというイメージがすっかり確立してしまったようです。それは、これからお話するような景観だとか、気候だとかということばかりではなく、人々の気質が本州等の人々とかなり違う。学者や役人ばかりではなく、一般の民間の人たちも、自分の意見をはっきり表現するという点です。

今回も、オホーツク海沿岸など初めて行った先々で多くの人たちと率直な話をすることができて、非常に実りの多い旅行でした。

今回は、その印象も含めて、私が長年にわたり研究してきた食と風景について、お話をさせていただきたいと思います。

農業と景観

私の専門は人文地理学ですが、その中で景観や食品、特にワインの研究を行ってきました。これを地理学という科学的な手法で分析しているのですが、当初は地理学者の仲間からも「ワインの味や香りなどを科学的に解明しようなどというのは馬鹿げている」といわれたものでした。しかし私は、食を科学的なアプローチでとらえることは不可能ではないという確信を持っていましたし、今日では、このような考え方に賛同してくれる地理学者も増えています。

ワインを地理学的な手法をもって分析しているうちに、ワインの品質とそのワインを生産する地域の景観との間に非常に深い関係があることに気づきました。そして、「農産物の質と景観の間には密接な関係が存在する。質の高い農業を行っている農村は質の高い景観を有している」という仮説を立て、その検証を行ってきました。そして今では、このことは、フランスでも日本でも、

あらゆる国について該当する命題であるという確信を持つに至っています。

質の高い農業生産を行なっている農業は、その土地の持っている風土性、アイデンティティを明快に打ち出すことで農産物の質を高めているわけであり、その結果、農産物が高く売れるのです。グローバル化の中で大量生産方式によって世界中で作られ、価格競争を強いられている低廉な農産物とは異なり、個性（地域性）を前面に押し出しているからこそ高く売れるのです。そして、このような規模は小さくても地域性を活かして素晴らしい品質の農産物を作っている農業者は、当然のことながら畑や家の周囲にも気を配る注意深さを持っているので、結果として美しい景観を作り上げるものなのです。

農業者の感性

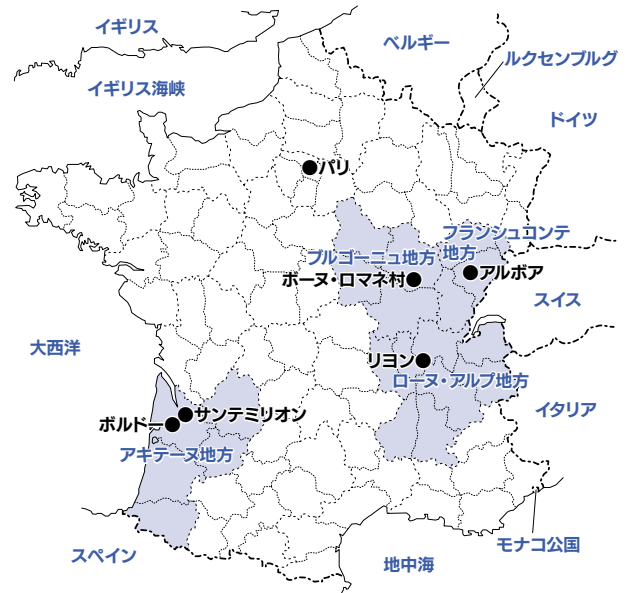
ところで、素晴らしい食品を作り出す農業者とはどんな人たちなのでしょう？ 当然、美味しいものを作り出す感性の鋭い、優れた味覚の持ち主であるということはいえるでしょう。

これは、優れた音楽家が微妙な音を聴き分ける素晴らしい耳を持っている、優秀な服飾デザイナーが高度な視覚的センスを持っているのと同様です。このような人たちは、その職業上のセンスを磨いているうちに、他のセンスも磨かれます。例えば、服飾デザイナーが映画をプロデュースしたり、ミュージシャンが絵を描いたりする例を私たちは知っています。

同じように、優れた味覚を探求する農業者は、それ以外の感性も磨かれるのです。その一つが視覚であり、景観に対する感受性ということになるのです。

それでは、美しい景観とはどういうものなのでしょう？ それは、よく景観論の教科書や解説書に書いてあるように、きちんとまとまっていて、説明が容易であるような、計算され尽くしたようなものではありません。逆に、複雑で多様で説明するのが容易ではないが、それでいて一つのまとまり感のあるものを、人は美しいと感じ、癒されると感じるのだと思います。

例えば、京都の修学院離宮や桂離宮は素晴らしいものですが、それは庭園設計という概念の下に、意図的に作られた景観であり、そのような計算し尽くされた景観と、自然発生的に形成された農村



景観とは基本的に異なることはお分かりいただけるとと思います。農業者の作り上げる農村景観は、自分たちにとって居心地の良い場所にして品質を追求した農業経営を行なおうとした結果であって、景観設計という思想を持っていたわけではないのです。そして、いま注目を集めているのは、そういうふうな農家の日々の営みの中から自然発生的に生まれた、その土地、その土地の独自の景観であり、そこに都会人が潤いや癒やしとともに、新鮮な刺激を受けるようになっているのです。

多様性が脳を刺激し癒しを与える

現在、グローバル化の名の下に、アメリカ生まれのハンバーガーチェーンが世界中に進出しています。札幌で食べても、ニューヨークで食べても、パリで食べても、ほとんど味に変わりはありません。軟らかく、食べやすく、子供が大好きな味です。かつて社会主義体制下にあった国では、自由と豊かさの象徴として、今でも大変な人気を博しています。

そのハンバーガーを包んでいる外側のパンは、アメリカ中西部の大規模農場産の大量生産の小麦から作られています。中に挟まれている牛肉は、工場のような肉牛の飼育牧場で効率的に作られたもので、粗放的な昔ながらの牧畜から作られる牛肉に比べれば味はないに等しいといわざるを得ません。トマトもキュウリも温室栽培したもので、世界中で同じ味にする、人工光と温度調節の産物です。チーズに至っては、デンマークやオランダで作られるゴムのような触感で味もにおいもしないものが使われています。

確かに食べやすいものであり、世界中で好まれ、



特に子供には大人気です。それは、この食べ物の味が甘みを中心に作られているからです。毎日、どこで食べても同じ味で、しかも、ほとんどかむ必要がありません。すなわち、脳に対する刺激が極めて少ない食事といえるでしょう。ですから、普通の大人はすぐに飽きてしまうのです。

実は、脳が刺激を受けるためには、甘さだけではなく、塩辛さ、酸っぱさ、苦味など多様な味がバランス良く含まれていなければなりません。その組み合わせの微妙な違いが脳を刺激し、人を感動させるのです。甘さだけでは、いつまでも子供の感性から抜け出せないのです。

景観についても同じことがいえます。豊富な色彩のバリエーション、多様な樹木が織り成す樹林帯、その間に点在するさまざまな形状の畑や牧草地。人は、そういったものを目にし、それらが意識の内に入ってきて、初めて脳は刺激され、感動が生まれるのです。人間が心地よく生きていくためには、このような多様な刺激を常に受けていく必要があります。

例えば、真っ直ぐな道路や何もなく広がる穀物畑は、一瞬、圧倒的な迫力で人を魅了することができます。事実、人間は太古の昔から、権力の強い意志や圧倒的な権威への服従を表明するため、このような景観を作り続けてきました。しかし、しばらく見続けていると、あるいは再度、そこを訪れて眺めてみると、その単調さに見飽きてしまうでしょう。また同時に、そのような景観は人を不安にさせるともいわれています。かつて、サバンナで暮らしていた私たちの祖先の、身を隠す場所がないところでは猛獣等に襲われる危険にさらされるという太古の記憶がそう感じさせるのかも知れません。



農業補助金に支えられるファーストフード

ところで、今では世界中の街並みの中で存在をアピールし、グローバル化の象徴的存在となっているアメリカのハンバーガーチェーンですが、この会社に材料を提供している農業者はきちんと利益を得ているのでしょうか？ もちろん、大規模かつ効率的な農業生産法人は、大量の農産物を低価格でファーストフード産業に供給しても採算が合うように経営計画を立ててやっているのですが、それは、あくまでも多額の農業補助金を前提にしているのではないのでしょうか。例えば、フランスのパン小麦やアメリカのトウモロコシなど先進国で生産される大量生産型の農産物の半分は補助金、つまり国民の税金によってまかなわれています。つまり、消費者はファーストフードを安いと思って食べているのですが、その価格に消費者自身が支払った税金がオンされていることを銘記すべきなのです。

また、世界規模で進む大量生産・大量消費の波は、農産物の供給地となる発展途上国をも直撃しています。例えば、私たちがゴディバ[※]のチョコレートを5千円で買ったとしても、ブラジルやベネズエラでカカオを生産している農民には百円くらいしか支払われないのです。その生産現場では効率が最優先され、そこで働く農民たちは周囲の景観や環境に注意を払う余裕もないため、そこには収奪型の寒々しい景観が広がっていることでしょう。

このように、農業・食品分野においては、国際的な競争や流通システムが大きな影響力を持っており、これに先進国の農業保護政策や国際政治が

※ゴディバ Godiva :
世界最高級と称えられるベルギーの高級チョコレートメーカー

密接に絡んで、事態をより複雑にしているのです。また、国際化の進展は、先進国においても、また途上国においても、農業補助金の減額など農業保護政策の水準を下げる方向に動いています。生産者と消費者がこのことをきちんと理解して、双方がメリットを分かち合う形にしていけば、素晴らしい景観が、先進国にも発展途上国にも生まれるのだと思います。

ワインと景観の美しい関係

フランスの事例をお話ししていきます。まずワインを例にとって、農産物の質と景観の質を高めつつ、かつ、それが高収入にも結びついていくという事例を紹介しましょう。皆さんがご存知の最高級ワイン、ロマネ＝コンティはブルゴーニュのなだらかな丘陵が続く、ブドウ畑以外に何もない、小さなボーヌ＝ロマネ村のわずかなブドウ畑のみ栽培されています。農民たちは、誇りをもって素晴らしいワインを作っています。ここでは、特に美しい景観を作っていこうという配慮をしているわけではありません。素晴らしいワインを作ろうとした結果、畑もきちんと管理しなければなりませんし、たくさんのお客さんが来るので、家も家の周りもきれいにしなければならなかったのです。そうしなければ、せっかく出来上がった最高級ワインのイメージを壊してしまうからです。この人たちは国から全く補助金をもらっていません。それどころか、非常にたくさんの税金を払っているのです。

ワインの品質を強く意識した結果、居住地を含む全体の景観の質が高まったのです。消費者はそのワインを飲むと美味しいので幸せになれるのですが、このように美しい畑の中で飲む機会があれば、涙を流して喜ぶはずです。もちろん、ブドウ栽培の農民たちも幸せそうな顔をして毎日過ごしています。ワイングラスの中の微妙な色や香りにも、グラスの手触りにも、村の美しい農村風景が凝縮されているのです。

もう一つ例をあげましょう。ボルドー近郊のサンテミリオン^①のブドウ畑は、急な斜面を非常に複雑な形の段々畑に切って、ブドウを栽培しています。見た目

は非常に素晴らしい景観を形成していますが、固い地面にブドウを植えていて、海にまで達する長い段々畑を機械なしで維持管理する作業は想像を絶する大変さです。もっと平らなところで栽培すれば、機械力も使え、楽をして大量に収穫することが可能となりましょう。しかし、平らなところでは、ワインの複雑な味が出ないのです。平地では根を深く張らなくても簡単にブドウができてしまうせいです。ここでは10メートル、20メートルと深く根を張らないと生きていけないわけで、その結果、土壌に含まれるさまざまなミネラルを取り込んで素晴らしい複雑な味をもったワインが出来上がるのです。ここでの農作業は大変ですが、国からはそのための費用は一切出ていません。この景観を維持しているのは、ここのワインが好きで購入している消費者なのです。

チーズと牧草

ワインのほかにも、フランスにはたくさんのチーズがあります。その中でも特に品質が優れたものは、法律に基いたAOC（原産地統制呼称）という表示を持っています。ここでも私たちは、素晴らしい品質のチーズが素晴らしい風景の中で作られていることを発見できます。

これらの高品質のチーズは、一つひとつ全く違う味がします。どれ一つとして同じものはありません。それは、その生産現場の風景も異なり、環境も気候も、さらには家畜の種類も異なるからです。この多様性こそがフランスの豊かさを生んでいるのです。ドゴール元大統領は、かつて、これだけ多くの種類のチーズがある国を治めるのはものすごく難しいことだと嘆いていたそうです。

地中海のミネラルを多く含んだ牧草を食べて育った羊の乳を、中央山塊の自然にできた石灰質の洞窟^②の中で数か月寝かせて熟成すると、青カビに覆われたロックフォールというブルーチーズに





なります。

また、スイスとの国境に近いフランシュコンテ地方は、多くの森林と草地が美しい景観を織り成している、北海道に大変よく似た地域です。ここでは、モンベリというやせた牛を飼っていて、その乳からコンテという有名なチーズを作っています。ここでは、夏の半年間は牧草地で牛が大好きな花や葉を食べさせ、冬の半年間は気候が厳しいので畜舎で飼わなければならないのですが、飼料はその草地で収穫した牧草です。牛たちが美味しい草を食べられなければ美味しいチーズを作るのは不可能なのです。

味覚のクラスター

このように、その土地の気候や土壌、人々の営みなどが味に影響を与えるのです。そして、このチーズにピッタリ合うワインが、50キロほど離れたアルポアで作られています。長年に渡る両者の交易の歴史が生み出した成果だと思えます。

また、チーズを作るときに搾り汁が出ますが、これで豚を育てると素晴らしい味の豚ができます。その豚肉を、家の中のあちこちにある暖炉で燃やすサパンというエゾマツに近い針葉樹から出る煙で燻すと、大変美味しいハムやソーセージができるのです。モルトーというソーセージを食べてみると風景の味がするのです。

このほかにも、日本の皆様にもおなじみとなっている、ブルゴーニュの小さな花を食べて育てているので大変ステーキが美味しいシャロレーという牛だとか、リヨン近郊のプレスという地域の特産である、脚が青、毛が白、トサカが赤というフランスの三色旗のような地鶏などなど、多くの特色のある高品質の農産物を産出しています。これらは、みんな大変高価なものになっています。し

かし、それでも消費者は、これらの製品を買い続けるのです。自由な経済の中で、消費者と生産者が深く関わって、その中で生産地の景観も維持され、観光客も訪れるようになるのです。

食料供給基地から美食の大陸へ

最後に、今回の北海道旅行から得た感想について、少しお話しさせて下さい。北海道の近代的な開拓は、明治になってから本格的に進められ、入植者たちはアメリカやカナダのような大区画農業を導入し、今日見るとおりの広大な農地や森林を背景に独特の散居村が形成されました。これによって、住宅が軒を接して立ち並び、電線が張り巡らされた本州等の農村とは全く異質の農村景観が生まれたのですが、これは、澄んだ空気、みずみずしい緑、真っ白な雪とともに、多くの観光客を魅了するでしょう。また、最近では優れた農村景観への評価が高まっていることに加えて、北海道の農業者の意識も変わり、大量生産方式による低廉な農産物を大消費市場に供給することから、高品質の食品を限定された市場に出荷する方向に向かっていることは大変喜ばしいことです。今回の旅行でも堪能したのですが、北海道のカニやホタテなどの生鮮魚介類の美味しさは世界的に知られています。また、多くの農業生産者が自信を持って多様な農産物を生産しています。美しい景観と美味しい食材の北海道は、信じられないくらいの可能性を持っているものと確信しています。

※このレポートは、本年4月25日、札幌市かでの2・7で開催された北海道地域総合振興機構、北海道新聞情報研究所主催の「食と農業と景観について考えるフォーラム」基調講演の内容をベースに要約・加筆したものです。

※文中の写真はフランス国内のもので、内容とは直接関係ありません。

profile

ジャン＝ロベール・ピット Jean-Robert PITTE

1949年フランス・パリ生まれ。パリ・ソルボンヌ大学卒業、同大講師、助教授を経て'88年地理学教授、フランス地理学会会長などを務め、2003年から現職。著書に『フランスの美食』『パリ大都市圏・その構造変化』など多数。
