

資源環境経済学特別演習 II 議事録

2013年度 第1回

報告題名： 食を通じた農村と都市の接点の創造に関する研究 —農家レストランにおける農と食の結合の現代的意義—			
報告者	大友和佳子	日時	5月2日 午後3時～
所属分野	資源環境政策学	場所	第二講義室
座長	西田 陽平	議事録担当者	山口 祥平
出席者 長谷部、木谷、小山田、高篠、伊藤、石井、鈴木、ステン、水木、タンボウニ、山口、カライ、趙、U-Nichols、今井、Belly、Cahyo、Tomi、Heldi、佐々木、西田、パク、オウキエイ、渥美、伊藤、江守、小田嶋、キンキン、町田			
報告要旨 日本の「食」は、食のグローバル化、都市化に伴う生活様式の変化、技術革新、流通構造の複雑化などにより、食を生産する農村と消費する都市の時間的・空間的・心理的距離を拡大させた。こうした環境の激化は消費者の安全で安心できる食への希求、食の担い手である農村の担い手の減少などの様々な課題を都市と農村の両面に発生させた。こうした「食」に関わる問題の根本には、農村と都市の関係性の喪失という課題があると考えられる。こうした都市と農村の関係性の喪失を解消する接点を作る可能性がある存在として農家レストランに着眼をする。農家レストランに着眼する理由は以下の点である。 一、都市住民の農村へ期待するものの上位が「食」であることに注目をして 二、農家レストラン経営者の事業目的が都市と農村の相互理解を伴う交流に重きを置いているため 全国的に農家レストランが誕生したのは1990年代前半で、地域で捨てられている食材や、地域の人は知らない食材を、その地域に伝わる食べ方で、提供したいと考える女性たちの動きが始まりである。農林水産省の定義によると「農家が自家または地域の食材を料理して提供する」という内容で、その役割はグリーンツーリズムとして、女性起業として、6次産業化として、と整理されている。しかし1990年代後半にブームとしてできた農家レストランではあるが、現在ではブームが終わり、今後は現代社会の食や農へのニーズに対し、いかに対応していくのか、何のために経営するのかという理念が問われており、その役割や機能を見直す段階にきている。 そこで本論分では、10年以上経営を継続させている宮城県の農家レストランにおいて、事業目的やその事業継続の工夫点を①農村地域の課題解決 ②都市住民のニーズへの対応という2つの観点から明らかにすることを試みる。農家レストランの事業目的には地域の持続的な発展が含まれているケースが多く、その地域の地域資源が効果的に活用される重要性が、先行研究においても指摘されている。地域資源の効果的な活用のためには、地域資源が発見され、活用されていくそのプロセスが重要であり、それがどんな工夫によって事業の継続性につながっているのか、という点を、明らかにする必要がある。結論としては、 (1) 農家レストランにおけるいわゆる生産物や伝統料理の技法、蔵などの家屋、家の中の生活文化を活用し、維持することは、地域の資源を活用することにつながり、新しい地域農業や農村、農家の像を提案することにつながっている。地域資源を発見し活用するプロセスには消費者の視点が重要な役割を果たしている。 (2) 農家レストランの事業目的を実現する手段としては、多様な主体の参加や事業展開が観察された。また、事業目的達成の主たる手段として、農家レストラン経営者は交流・コミュニケーション・体験といった手段を重要視している。			

質疑・応答

木谷：農家レストランがはやってくると、文化とか地域資源などが都市ルールによって作り変えられる。よって、それは地域の文化ではない。それでいいのか。都市ルールにとって都合のいい文化、歴史に変えられているのではないか。

大友：両面を見る必要があると考えている。生活文化の何を守り、何を伝えているのかということと、何を変えているのか、その両面を見る必要がある。

木谷：自分達で文化を作り上げるというプライドがないと成り立たないと思う。そういった視点も含めてみてはどうか。

大友：だれを対象にしたレストランであるかということが重要であると思う。

長谷部：研究の題名において、農村と都市の接点の創造とあるがこの部分について何も触れられていない。後に触れていくということか。

大友：第4、5章でどういった接点があるのかということをもとめてみないと言い切れない部分もある。

長谷部：なぜ、創造というのが問題なのか。

木谷：接点自体があいまいになっているのではないか。

大友：接点というものを意識的に考えるということで、都市にあるのも、農村にあるものを見つけて行こうと考えている。

長谷部：都市の人が農村に行くことが場所として接点となるのか、もしくは都市の人と農村の人の意識の接するところが接点なのか。都市と農村において明らかに違うことは何か。

大友：もう少し、説明出来るように工夫します。

今井：なぜ、農家が運営している農家を対象にしたのか。

大友：農家レストランが誕生し始めた1980年代後半の段階では、農家が自分の家を簡単に改造してという形が一般的であった。そして、農家が運営しているレストランを整理したいと考えたためです。