

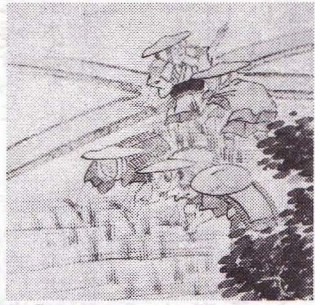
たっていないパンが大
捨てられ、巨大な山を
。フランスの漁業は、
のノウハウを吸い上げ
型船による乱獲が進ん
る。日々、当たり前の
に行なわれている光景
々と映し出されてい

これらの映画を見ても、
漁業、畜産業は生き
向き合う産業だったは
のに、工業品の大量生
見ているかのような感
受。何とかしなければ
誰もか危機感を持つは
。最初に紹介した『フ
・インク』では、「食の
のために私たちができ
と」の提案で締めくく
る。「労働者や動物に優
、環境を大事にする企
ら買う」「スーパーに行
ら向うのものを買う」「有
成分を知る」「地産食品
をかう」「農家の直販で買
う」「家庭菜園を楽しむ（た
小さくても）」「家族み
で料理を作り、家族そ

著
ぼから見える
換え作物につ

想像つかない地域再生のアイデア

□『「地元」の力—地域力創造7つの法則』金丸弘美／著



↑「四季耕作図屏風」より江戸時代の田んぼ。(個人蔵、資料提供：新潟県立歴史博物館)。
▷東京・上野の国立科学博物館で2011年1月16日まで。9時～17時(金曜は20時まで)。月曜休館(ただし1月3日、10日は開館)。問い合わせ☎03(5777)8600(ハローダイヤル)。

果、“コシヒカリ一辺倒”という状況になっている。また、小麦の場合は、収穫しやすい形に品種改良され、遺伝的多様性が失われていった。品種が単一化することで、病害虫の感染や冷害で一斉に枯れてしまうリスクにも触れている。

江戸時代や現代の田んぼの再現、東南アジアの焼畑や浮稲なども展示。目で見ることで、分かりやすく遺伝的多様性が理解できる内容になっている。

(K)

過疎化、若者離れなど以前から抱えてきた地方の問題。他人任せにしているのはだめだと立ち上がった地域の奮闘ぶりや成功例を、各行政機関と連携した食からの地域づくり、特産品のプロモーション、地域力創造と活性化などのアドバイザーとして活動している著者が取り上げた。地域再生策にマニュアルはない。通り一遍のものでは通用しないのだ。その地域ならではの眠れる特色にいかに気づき、掘り起こし、どのように生かしていくか。

実は、予想もしていないものが地域再生のキーとなることが多い。例えば徳島県上勝町で地元の人たちの大きな収入源となっている葉っぱ。料理屋などで料理の下に敷いたり、横に添えたりされる、あの飾り的存在の葉っぱが、なぜ、そこまで富をなすのかの経緯が興味深い。また、和歌山県田辺市の上秋津地域の地元有志が立ち上がって開設した農産物直売所。約20坪しかないのに年間売り上げが1億円を超える。地域課題の解決から生まれた経緯がユニーク



▽NTT出版・1680円
(本体1600円)

だ。そのほかにも特産物を、いかに町おこしの主役にするのかについても具体例が分かりやすい。岐阜県飛騨高山市の在来品種である“すくなかぼちゃ”など著者が実際にかかわった事例もなるほどと思わせる。

読み進めるうちに、そこには、立ち上がった人がいて、地域を愛し、地域の人々を思い、情熱を持ってあきらめずに行動を起こしたドラマがあることに気づく。そのドラマをベースに、著者がデザイン力、発信力、知恵力、コミュニティ力など、7つの切り口に整理。自分たちの地域の良さを見直すきっかけにもなる一冊だ。

(則竹知子)