

調査報告

原子力被災地域等における食のコミュニティの 現状と継承課題

福島大学食農学類	荒	井	聡
福島大学食農学類	則	藤	孝志
福島大学行政政策学類	岩	崎	由美子
福島大学食農学類	原	田	英美
福島大学経済経営学類	藤	原	遥

Current situation and inheritance issues of food communities in nuclear disaster areas

ARAI Satoshi, NORITO Takashi, IWASAKI Yumiko, HARADA Hidemi, FUJIWARA Haruka

1. はじめに

伝統食・郷土食は地域の農業・加工業と密接に関わり農村の食文化として個性豊かに形成されている。農産加工は農村起業の中心であるともいえる。これら地域の食に関わる組織や取り組みは、原子力災害によって、いまだどのような状況におかれ、今後いかに再生を図っていくべきか。この問いに対して、非営利・協同による「食のコミュニティ」再生を図る取り組みが各地で小さな農業の再生と結びついて萌芽している。そこで東日本大震災から11年が経過した福島県の原子力被災地域を主たる対象として、「食のコミュニティ」の再生モデルの構築をめざして実証的な研究を実施することにした。農村女性たちによる企業組合、地域づくりNPOをはじめ多様な動きを体系的に明らかにすることで、従来の大規模営農組織を中心とする産業主軸の復興政策に対して、住民の生活を中心に据えた地域復興の道筋が示せるのではないかと考えている。

以上の問題意識を踏まえ、本研究では、「食のコミュニティ」を担ってきた農村女性たちの取り組みに特に

着目し、移住者（地域おこし協力隊等）や次世代による取り組みとの融合、さらに協同組合（農協、生協等）による「食のコミュニティ」の新たな展開を原子力被災地域の中に数多く見出した。これらの多様な展開の現状と継承課題を明らかにし、小さな農業と結びついた食のコミュニティ形成から地域再生モデル構築に必要な条件を考察していく。ここでは概ね旧村を領域とする5地域のなかから、代表的な「食のコミュニティ」の活動事例をヒアリングして現状と継承課題を明らかにした。うち4地域は、東京電力福島第一原子力発電所の事故により避難指示の対象となった。本稿では、原子力被災の程度の順に事例を配置している。

2. の二本松市旧岩代町は、避難指示の対象とはなかったが、直売所の売り上げは大きく落ち込んだ。大震災後、「地域に根ざした食」を活動理念に企業組合として法人化した「さくらの郷」の事例を中心にまとめる。3. の田村市都路地区は2014年4月までには全域が避難指示解除された。ここにおいて帰還後に組織された任意団体「ひと葉の風」による景観づくりと地元食づくりの取り組みの計画についてまとめる。4. の南相馬市小高区は2016年7月にほぼ全域の避難指示

が解除された。中心部に近い片草集落の帰還の状況、地域食の継承の状況、直売所「小高マルシェ」の新設による小さな農業の復興状況についてまとめる。5. の飯舘村は、2017年3月に避難指示が解除された。同村前田地区の女性たちを中心とする農産加工グループ「やまぶきの会」の取り組みについてまとめる。6. の大熊町は、福島第一原発が立地しており、比較的線量が低かった大川原地区および中屋敷地区の避難指示がようやく2019年4月に解除された。震災前から農産加工事業を行ってきた企業組合アグリママの取り組みについてまとめる。

避難指示解除が遅れるほど帰還率、営農再開率は低下し、また帰還住民の高齢化率は高まる。これら事例の比較を通じて、原子力事故被災地等における食のコミュニティの再生の様相と継承課題について総合的に考察していく。

2. 「地域に根ざした食」を起点とした 地域復興の取り組み ——企業組合さくらの郷を事例に

(1) はじめに

本節でとりあげる企業組合さくらの郷は、二本松市旧岩代町新殿地区にある「道の駅さくらの郷」を管理運営し、直売や農産加工、食堂経営等を行っている。旧岩代町は、二本松市東部の中山間地域に位置し、2005年に旧安達町、旧東和町とともに二本松市と合併した。二本松市は原発事故による避難指示を受けることはなかったが、旧岩代町は避難区域に指定された川俣町山木屋地区・浪江町と近接していたこともあり、地域農業が受けた影響は大きかった。さくらの郷においても、2011年度の道の駅の売り上げは前年度の半分近くに落ち込むなど厳しい局面に立たされたが、「地域に根ざした食」の提供という理念に立ち、仲間や支援者を増やしながら経営規模を徐々に拡大させ、今や地域になくてはならない活性化の拠点にまで成長した。

(2) 設立の経緯

① グリーン・ツーリズムへの関心と小さな直売所活動

さくらの郷の始まりは、2000年に地域の女性グループが立ち上げた直売所活動に遡る。提案したのは、企業組合前組合長の山崎友子氏（65）である。山崎氏は旧岩代町に生まれ、東京の専門学校

に進学した後帰郷し、幼稚園教諭を経て米とナメコ・リンゴ農家の後継者であった夫と出会い結婚、就農した。

転機となったのは、36歳の時に参加した福島県国際農友会主催のドイツ研修であった。山崎氏はそこで初めて「グリーン・ツーリズム」と出会い、強い関心をもつようになった。翌年、農水省が企画した女性向け「グリーン・ツーリズム講座」に参加した際、講師の山崎光博氏（元明治大教授、故人）に「皆さんが今、グリーン・ツーリズムをやりたいといっても、きっと地方に帰ったら浮きますよ。理解者を持つこと、仲間づくりから始めること、それが成功の秘訣です」と言われたことが耳に残り、彼女は近隣の同年代の農家女性たちに声をかけ、6人の女性グループ「ヴェレ新殿」を結成した。「ヴェレ」は、草原を揺らすようなそよそよと吹き続ける爽やかな風という意味のドイツ語で、「自分たちが地域の中でそういう風になろう」という思いを込めたという。

夫たちにビニールハウスを建ててもらい、土日のみの直売所運営を始めると、直売所のはしりの時代でもあったことから次第に参加農家が増えていった。2001年、男性も加わり20名で新たに「グループ808」を結成し、近くの旧消防屯所跡に場所を移して「808直売所」をオープンさせた。直売所が国道349号線と459号線の交わった地点にあったことから、2本の国道の数字を足した808が直売所名の由来である。同グループでは直売活動に加えて、神社の謂われや湧き水を調べるなど地域資源の掘り起こし活動なども行った。

② 法人化と運営体制

こうした活動を基礎として、2002年、岩代町を事業主体として岩代町農産物直売所の建設（中山間地域総合整備事業）が計画されると、岩代町全域の農業者に参加を呼びかけ、「岩代町農産物直売所管理組合」を約60名で立ち上げた。2004年4月の施設のオープン時には、直売所の名前を公募して「さくらの郷管理組合」と名称変更し、2005年の二本松市との合併の際に、市の指定管理者に指定された。

2013年の道の駅の指定を契機として、さくらの郷は、企業組合として法人化を行った。法人形態としては株式会社やNPO法人等の選択肢もあったが、従業員も含めて出荷者全員が組合員となる

ことで、「出資金を払って利益が出れば配当して返すという、やりがいのある運営にしたほうがいい」と考えたことと、組合員の議決権・選挙権は、出資口数にかかわらず平等で、事業運営に皆が参加しやすいという点も、企業組合を選択した大きな理由であった。2021年現在の組合員は84名で、うち46名を女性が占め、理事5名のうち女性理事2名、道の駅スタッフ22名中20名が女性と、女性の参画による経営がさくらの郷の大きな特徴となっている。

(3) 原発事故からの復興の取り組み

福島県内の他の直売所と同様に、3.11はさくらの郷にも大きな打撃を与え、2011年の売り上げは直売部門・食堂部門とも前年の半分近くまで落ち込んだ。組合は、近隣の東和地域で道の駅を運営する「NPO法人ゆうきの郷東和ふるさとづくり協議会」の放射性物質自主検査の取り組み¹⁾に学び、測定機器を導入して安全な農産物と食の提供のための体制づくりを行った。また、浪江町と隣接する田沢地区では、原発事故の影響で主要作物であった葉タバコ耕作ができなくなり遊休農地が増大していたため、組合では遊休農地を活用したソバ栽培の振興に取り組んだ。2014年、補助事業で汎用コンバインを導入して収穫・調製作業を行うとともに全量を買上げる仕組みを構築し、加えて、地域の若者等を対象にそば打ちの研修を行って5名のそば打ち職人を養成した。当初3haの作付けから始まったソバ栽培は今では6haにまで拡大し、食堂が提供する「十割手打ちそば」は人気メニューのトップとなっている。

食堂部門では、そば以外にも、石窯ピザ、地元産小麦をつかった手打ちうどん、おにぎりや味おこわ、餅など食の魅力を磨いた。2016年に建設された加工所では、東京でパティシエとして働いていた移住女性が力を発揮し、じゃがいもとごぼうを使った「ごんぼコロケ」やナスを用いた「ナップルパイ」、トマトを利用した「トマトサンドクッキー」など、直売所で売れ残った野菜類を活かした総菜・菓子類の加工に積極的に取り組んでいる。開業初年の2004年度には4,000万円程度であったさくらの郷の売り上げは、2016年度以降は1億円を超す規模となっている。

また、組合では、3.11当日、道の駅の電気がストップして浜通りからの避難者受け入れができなかったことへの反省から、行政等の支援を受け災害用ガス

バルブを設置してガス発電システムを整備するなど、道の駅の防災機能拠点づくりにも力を入れている。

(4) むすびにかえて——「地域に根ざした食」とは

さくらの郷では、発足当初から「地域に根ざした食」を活動理念に経営を継続してきた。その意味について、山崎氏は以下のようにいう。

「地産地消と手作り」と、そういったことにこだわって私たちは食を提供してきた。さくらの郷だけ売り上げが上がっても、それでは意味がない。割に合わなくても、形の悪い野菜でもしっかりと買って皆に還元できるような姿勢はなくさないようにやっていきたい。」

農家の自給の延長線上に立つ「地産地消」活動と、家庭食で培われてきた「手作り」の技を活かすことで、「地域に根ざした食」を守ろうとする彼女たちの取り組みは、原発事故に直面し農と食の基盤が大きく揺らぐ中においてその意義が一層高まっている。こうした生活世界との連続性を重視した「地域に根ざした食」による道の駅の魅力発揮は、女性が主体的に組合運営に関わっているからこそ可能になっているといえよう。

山崎氏は、自身の長年の夢であった農家民宿「清峰園」を2020年に開業し、組合の役員のバトンは地域の男性に譲ったが、「地域に根ざした食」を理念とし、風通しのよいコミュニケーションを基礎とする運営スタイルは継続されている。さくらの郷の施設の一部は、地元自治会の集会所としても利用されており、地域おこし協力隊や大学生等外部人材の交流の場ともなっている。地域の高齢化に対応するため、今後組合では、高齢世帯への食材配送・安否確認活動や移住者の受け入れ活動にも積極的に取り組んでいきたいとしている。多様な人々が集う地域づくりのプラットフォームとして、セカンドステージに立ったさくらの郷の新たな取り組みが始まろうとしている。

3. 田村市都路町「ひと葉の風」 新たに地元食を生み出していこうとする試み

(1) 震災前後の都路町の変容

田村市都路町は阿武隈山地の中央に位置する農山

村である。面積は125km²、そのうち森林が8割を占めている。傾斜の多い高冷地で、耕作条件が悪い地域である。農業は水稻を基幹作物としつつも、畜産と野菜づくりを組み合わせた複合経営が行われてきた。

東京電力福島第一原子力発電所事故後は都路町が避難指示区域に指定された。2014年4月までには全域が解除されたものの、放射能汚染等の影響により人口は事故前に比べて減少した。都路町では、2011年2月時点で2,977人であったが、2019年7月時点では2,281人に減った。今回取り上げる都路町の第10行政区では、2011年2月時点における237人と比べると、2019年7月時点では175人にまで減^{つぷり}った。第10行政区は、都路町の南に位置し、大久保、頭ノ^す巢の2つの集落から成る。2008年に地区の小学校が廃校になったことを契機に、地区を元気づける活動として「都路第10小学校建設計画」が立ち上げられた。地区の住民で、小学校の授業に見立て、オリジナルの授業を企画し実施する活動である。2011年2月には、給食の授業が企画され、地区の住民によって伝統食が再現された。これは食育や地区の食材を使った加工品を考案することを目的としていた。ここでは、おやつとして食されていた「柿のり」、結婚式や祝い事のときに作られていた「キジの吸い物」、秋の行事食とされていた「団子粥」、日常的におかず^すに用いられていた「大根葉の粕煮」などが振る舞われた。

しかし、翌月には原発事故が生じ、都路第10小学校建設計画は頓挫した。住民は各地に避難し、分散した。避難指示解除後、徐々に住民は戻りつつあるが、従来のコミュニティ活動は停滞し、放射能汚染により生活や生業に影響が及んでいる。各集落の住民が交流する機会となっていた例大祭や恒例行事は縮小、廃止になった。放射能汚染の影響で、地元の山菜や野生キノコも事故前のように自由に採って食べることもできなくなった。放射能汚染に加え、避難に伴う後継者不足の課題が重なり、耕作放棄地が増加した。

(2) 「ひと葉の風」の立ち上げによる地元食の発掘へ

そうした状況に見舞われながらも、第10行政区のうち頭ノ巢集落では、コミュニティ再生に向けた試みが行われている。筆者のゼミナールでは、2020年度から実態調査と土地利用計画づくりの支援を行ってきた。ゼミナールを受け入れるにあたり、頭ノ巢

集落では有志を募り、「ひと葉の風」という任意団体が立ち上がった。団体名には、頭ノ巢集落のシンボルとなっている大イチョウの木にちなんで「一枚の葉を起こせる風は小さくとも、みな合わせれば大きくなる」という意味が込められている。ひと葉の風の目標は、「集落を美しく畳む」ことである。その目標には2つの想いが含まれている。先祖が美しい景観を後世に残してくれたように、自分たちも土地を荒らさずに綺麗に残したいという想いと、たとえ無人の集落になったとしても、集落で暮らすことのできる環境を将来世代に繋ぐという想いである。活動の参加者は、当初は男性が中心であったが、最近^すは女性も加わっている。

ひと葉の風における活動の中核をなすのが景観づくりと地元食づくりである。原発事故後は、耕作放棄地が増え、集落全体が暗い状態であった。集落を明るくしようと、景観づくりに取り組み始めた。毎年、紅葉の時期には、集落の中心にある大イチョウのライトアップを行っている。電灯の少ない集落に照らし出される大イチョウは、住民に安心感を与えている。今年からは、荒れ果てた耕作放棄地の草刈りをして、そこに観賞用の作物や花を植えた。女性陣は、集落の入口に花を植え始めた。こうした活動を通じて、住民が、自らの庭や、集落の環境に対する意識が高くなり、自発的に景観づくりに関わるようになったようだ。今後は、集落の中心に位置する戸草というエリアを対象に、筆者のゼミナールも手伝って、住民主体による土地利用計画をつくる予定をしている。

これから取り組む予定をしているのが、地元の食材を使った地元食づくりである。伝統食にこだわらず、これまで食べられてきた地元食のレシピを発掘し、現代的な調理方法を加えながら、新たに地元食を生み出していこうとする試みである。

頭ノ巢で採ることができる食材は豊富で、上記の伝統食の他にも、日常的に食べられてきた料理はたくさんある。そうした料理は普段の食卓や行事で振る舞われてきたが、原発事故後に、行事は縮小・廃止され、地域住民で会食する機会はほとんどなくなった。筆者のゼミナールでは原発事故前に、地元で食べられてきた食材や、四季の行事食について聞き取り調査をしてきた。毎年4月に行われる馬頭観音の祭りでは、餅まき用にヨモギを使った草もちが作られた。正月にはおふかしを作って神社に供えた。他にも、五穀豊穡を祈願する二柱神社の祭りや、

女性だけが集まる観音講、男性だけが集まる山の神などの行事があり、各行事において、参加者が一品を持ち寄って会食をした。定番料理は、地元で採り塩漬けた山菜や野生キノコを調理したものであった。

ひと葉の風では、ゼミナールと一緒に地元食の発掘を続けることに加えて、一部の行事を新たなかたちで復活させることが検討されている。現時点では、耕作放棄地を活用し、地元食の食材を植えて収穫する際にお祭りを開くことや、地元食の料理教室などを開催する案が出されている。

ひと葉の風がもたらした小さな風が、頭ノ巣集落の住民がもつ潜在的な意欲や結束力を呼び起こし、少しずつ鮮やかな葉がしげりはじめている。

4. 南相馬市小高区における小規模農業の再開と食の継承 —— 2016年7月避難指示解除

福島第一原発の20km圏内にある南相馬市小高区は2016年7月に避難指示が解除され、帰還とともに営農が再開されてきている。しかし、子育て世代の帰還率は低く、中高年層が営農再開の主体となっている。農業の担い手が極端に不足し、一部の経営への農地集積が急速に進んでいる²⁾。他方で、地元直売所が新設・再開されてきて、ここへの出荷を契機として小規模ながら営農再開も進んできた。ここでは片草集落を対象とした営農再開、郷土食継承、小高マルシェ開設を契機とした小規模農業の再開の課題について整理する。

(1) 小高区片草集落における営農再開と郷土食の継承

片草集落は小高区中心部の旧小高町に位置する。2010年の同集落163世帯のうち帰還した世帯は87世帯で、帰還率は53%程度にとどまる。これに移住世帯を加えると2021年には97世帯が居住している。農家世帯は帰還率が74% (40/54) と比較的高い。帰還者は60～70歳代が中心である。30～40歳代は、震災当時、小学生・中学生がいることから避難先に定着している。そのため季節の行事ごとの伝統料理を若い世代へ継承できるかが課題となっている。

震災後、圃場再整備が開始され、新しく立ち上がった農業法人「榊大地のめぐみ」が片草地域の田をほぼ集約している。畑に関しても今後集約を検討している。

2021年は主食米1.08ha、飼料米11.47ha、麦2.8ha、

大豆6ha、ブロッコリー、小菊を栽培している。片草地域のほとんどの農家は50a～1.5haほどの農地を所有し、稲作の他、自家用の野菜を畑で耕作している。震災前は、女性グループ5～6名で余り野菜を直売所へ出荷していた。またホームセンターのダイユーエイト、スーパーのフレスコキクチ等にも個人出荷していた。震災後は1名のみ出荷している。

この地域には伝統行事・食として、餅文化、うどん文化がある。家の建前では、紅白投げ餅（餅まき）、祝い事、節句等ことあるごとに餅作りをしていた。震災前は4戸が餅米を作っていたが今はゼロである。うどんは家によってタレの味が違う。

お葬式などの行事食では、隣組の奥さんたちで、豆腐の白和え、煮しめなど料理を作り参列者などに提供していた。

大根シソ卷きは、練馬大根を1cm角切りし、塩であら締めし、シソの葉を混ぜ、いわき市平の漬物店へ出荷してきた。シソは花が終わってから実をとる。凍み大根も作る。小高神社春祭りではヨモギ大福を作る。餅、ヨモギ、小豆全て自家製で、ヨモギは茹でて、搗いた餅に適宜入れる。

ほとんどの農家が竹林を保有し、収穫稲の乾燥場用稲掛け資材として孟宗竹を利用してきた。現在は利用されることなく竹藪となっている。

片草集落における食と農の再生は始まったばかりで、法人を核とした営農再開、自家野菜再開を起点として、郷土食文化の継承が模索されようとしている。新たな「食と農のコミュニティ」のかたちにするため、郷土食レシピ保存などが求められている。

(2) 小高マルシェによる小規模野菜生産の振興

① マルシェの成り立ちと仕組み

小高区復興拠点施設である小高交流センターが2019年1月に開所した。同センター内施設を活用して農産物の直売、加工品の販売を行う「小高マルシェ」が2020年から営業を開始した。営業時間は、木曜から日曜日の10時から14時までで、通年開設している。

マルシェ開設にあたっては市役所、官民合同チームが生産者を募った。現在の登録生産者数は15名で、うち原町区在住者が3名いる。男女別には女性11名、男性4名で、70歳代が中心である。代表者は安部あきこ氏（75）が務めている。40歳代の2名は工芸品を出品している。若手が加わることで雰囲気かわる。この他、官民合同チーム

メンバーの3名が賛助会員となっている。この賛助会員は、生産者と一緒に店番をし、野菜類の地方発送業務も行う。

生産数量の調整はしていない。日々の売れる量がわかっているため、それに合わせて出荷している。開店の10時前に生産者が自ら農産物を搬入する。売れ残りは14時の閉店後、生産者が直接引き取りに来る。

月1回、「品質検査会」を実施し、販売品の質向上を図っている。不良品は荷台の下に納め売りに出さない。これにより販売品の品質は良くなっている。

店への手数料はなく、施設の利用料もかかっていない。店番は毎回2名がボランティアで担当する。官民合同チームのメンバーも、毎木曜日手伝いに入る。売り上げは、生産者ごとの集金箱に入金する仕組みとなっている。毎日、それを生産者が回収する。

生産への栽培指導は特にないが、自分たちでコミュニケーションをとり教えあいながら、技術を磨いている。

② マルシェの広がりと今後の課題

マルシェは、口コミで小高区以外にも知られてきており、若い人にも利用されてきている。この農産物はスーパーよりも安く、新鮮であり、値段も一定であることが魅力となっている。浮舟祭り開催時には、一日240名の利用があった。売価は基本100円と安価であるが、まれに値切る客もいる。年々売り上げは伸びている。飲食店からも買い入りに来ている。野菜が中心であるが、品揃えのため椎茸を購入して出品している。今年10月から市庁舎などで出前マルシェでも出店し、売り上げを伸ばしている。

野菜類の地方発送は、首都圏（神楽坂・蒲田）・関東の飲食店が中心で、仙台にも発送している。ヤマト運輸の送料無料サービスが利用できる時は注文が多い。

参加を希望する生産者は会員以外にも一定数おり、それらの方を迎え入れるのが課題である。70歳代が中心であり、60歳代以下のメンバーの勧誘が必要となっている。

(3) マルシェ開設と営農再開

① 安部あきこ氏 エゴマ、野菜作

安部氏は小高マルシェの代表者を務めている。住居は海側の浦尻集落のため大津波被害を目撃した。現在、月3回伝承館で語り部として被害の模様を語っている。震災前は、主にソラマメ30aを栽培しJAに出荷していた。現在は畑50aを経営し、エゴマ、野菜を栽培している。野菜は小高マルシェに出品している。野馬追に出場する馬の馬糞を活用した完熟堆肥とEM菌を利用して野菜を栽培しており、品質が良く、関東圏への販売も行っている。

小高マルシェには、畑30aで栽培した野菜を出荷する。野菜はハウレンソウ、ニラ、ジャガイモ、タマネギ、ニンジン、ニンニクなど30品目に及ぶ。また採卵鶏を9羽飼養しており、鶏卵も毎日9個販売している。餌として地元で捕れる魚のアラを煮込んだものも利用しているので、卵の品質が良く、すぐに売れ切れる。

② 宮川フジコ氏 野菜専作

宮川氏は副会長・会計を務めており、山側の魔辰集落で営農している。

震災前は、一人で繁殖牛を飼育し、飼料栽培を行っていた。震災後に、夫が定年退職し就農した。現在は畑170aを経営している。主な作物・栽培面積は、ブロッコリー60a、ネギ50a、タマネギ10aなどである。ほとんどJAに出荷している。10月に息子が脱サラしUターンした。就農予定である。

小高マルシェへは50品目を出品している。それは経営全体の生産量の10%程度である。規格外のB級品も出品することもあるが、良いものを出品することにしている。

③ 吉田邦子氏 野菜専作

吉田氏は、原町に2016年に移動した。震災前は、社会福祉協議会でヘルパーとして勤務していた。現在、水田25aは完全委託しており、畑50aを経営している。帰還が済んだのちに除染作業が行われるので、それを待ちきれず自分で畑にゼオライトを撒き営農を開始した。井戸も自分で掘って水を確保した。野菜作りのためにトラクターにも初めて乗った。生産物は、最初は友達に贈答した。

小高マルシェへは、葉物野菜10品目を出品して

いる。野菜は、EM農法で栽培している。みんなに喜ばれることだけを励みに作っている。シシトウ、ピーマンは売れ残ることが多い。売れ残った物は、日曜日に社会福祉協議会へ無償で届けている。レシピなどを作成し、販路拡大にも努めたい。ケアハウスを作りたかったので土地を買った。草刈り作業も受託し、喜ばれている。年金では10万円するハウス建設は難しい。都路地区のように移住者の誘致、定着に尽力してほしいと願っている。

④ 木幡明子氏 米・麦、野菜作

木幡氏は山側の金房地区で農業を営んでいる。震災前は、社会福祉協議会にヘルパーとして勤務していた。自家ではエゴマ、大根、ブロッコリー、ニラなどを栽培し、主としてJAに出荷していた。震災後、山形県鶴岡市に5年間一時避難した。この間、避難先で野菜を栽培し、キャベツなどを小学校に届けていた。

現在は、水田18haを経営し、米・大豆を栽培している。畑は60a経営し、40mの畝で野菜を栽培している。小高マルシェへは、ホウレンソウ、落花生、ニンニク、ソラマメなど50品目を出品している。EM農法で製造した堆肥を使用して野菜を栽培している。次第に欲が出てきて良いものをたくさん作るようにしている。

5. 飯舘村の食のコミュニティの継承と再構築

飯舘村は、2011年の東日本大震災に伴う原発事故で全村に避難指示が出され、住民は6年の長期にわたって避難を強いられた。20行政区のうち1行政区を除いて避難指示が解除されたのは2017年3月末である。農地は除染され、放射性物質の吸収を抑制する対策を取りながら営農が再開されたが、森林は除染が行われず、野生の山菜やキノコ類の中には未だに出荷の制限・自粛が続いているものがある。震災前は3世代・4世代で暮らす家も多かったが、避難に伴い世帯が分かれ、子育て世帯は避難指示解除後も避難先に定着する傾向が見られる。このような中で、飯舘村の食文化やその継承方法も変化している。

(1) やまぶきの会の概要

やまぶきの会は、飯舘村前田地区の女性たちを中心とする農産加工グループである。会のメンバーは

5人で、代表を務める細杉今朝代氏(67)が自宅敷地内に自費で整備した加工施設でみそ作りを行い、白米糀のみそと玄米糀のみその2種類のみそを販売している。白米糀のみそは、福島県産の大豆(秘伝)と福島県産の白米から作った糀に甘塩を使用している。玄米糀のみそは、福島県産の大豆、国産(今年は福島県産)の玄米から作った糀、長崎県対馬産の浜御塩を使用したみそである。

細杉氏は2017年4月、避難指示が解除されるとすぐに避難先の福島市から自宅に戻った。「避難先のスーパーで買う野菜はおいしくない」と、村に戻ると野菜づくりを始めた。最初は野菜を貯蔵したいと施設を整備したが、旧知の菅野榮子氏に頼まれてみそを預かった。それがきっかけで、徐々にみそ作りをするようになったという。

細杉氏は、震災前は葉タバコと水稻の農家で、冬は建設業の仕事に行っていて忙しかったため、みそ作りはしていなかったという。教えてもらって仲間と作るようになり、みそ製造業の営業許可を取得し、2021年から販売を始めた。やまぶきの会は、みそ作りをするにあたって立ち上げた。メンバーには、避難先の福島市に住む人や避難先との2拠点生活を送る人もいるという。

(2) 種みそをつないで

① さすのみそ

細杉氏にみそを預けた菅野氏は、前田地区の隣の佐須地区で農産加工グループを立ち上げた先駆者である。飯舘村がグループによる農産加工の取り組みを推奨し、菅野氏が近所の女性たちとみそ加工グループを作ったのは1984年だという。転作の大豆と各自の米を使い、試行錯誤して「さすのみそ」のレシピを作り上げてきた。最初は自家用として作ったが、菅野家では冬の仕事として凍み豆腐と豆腐を製造しており、その加工場でみそ製造の許可を取ったという(簗野2018)。

② 味噌の里親プロジェクト

原発事故により、みそ作りが続けられなくなった時、震災前に都市農村交流で訪れた人が心配して連絡をくれ、「味噌の里親プロジェクト」が誕生した。蔵にあったみその安全性を確認して首都圏に運び、みそ作りを再開できるまで、首都圏の仲間たちが里親となり、「さすのみそ」を種みそにしてみそを作り続ける活動である。2012年3月

から関東各地で手作りみそのワークショップを開き、そうして作ったみそを種みそに避難先で作るなどして「さすのみそ」の酵母菌を引き継いできた。国産有機原料で知られるヤマキ醸造（本社・埼玉県）がワークショップで技術指導をするなど、この取り組みを通じてネットワークが広がった³⁾。

やまぶきの会が作るみそも、里親たちに守られてきた「さすのみそ」を引き継いだものである。

(3) やまぶきの会のメンバーの活動

① 細杉今朝代氏

代表の細杉氏は、2014年から飯舘村に戻るまでの3年間、避難先で「かーちゃんの力・プロジェクト」に携わった。かーちゃんの力・プロジェクトは、原発事故で避難を余儀なくされた阿武隈地域の女性農業者たちによる農産加工のプロジェクトである⁴⁾。細杉氏は、声を掛けられて「ものを作るのは嫌いではない。少しでも役に立つなら」と参加したという。最初は先輩と一緒に、後半の1年半は1人で弁当作りを担当した。他のメンバーと一緒に料理をする過程で料理について教わったことも多いという。例えば、黄身がとろりと軟らかい煮卵の作り方はこの時に覚え、今もレパートリーの1つになっている。

飯舘村に戻った現在は、葉タバコなどはやめ、以前は自家用のみだった野菜や凍み餅を作って道の駅の直売所に出荷している。凍み餅に使うごんぼっぱ（オヤマボクチ）は、原発事故以前は山で採っていたが、現在は畑で栽培している。

また、小学校や中学校に招かれて、凍み餅やみそじゃがなどの郷土料理について教えることもある。震災から10年以上がたち、当時を知らない子どもたちも多い。避難時に大家族がばらばらになって、昔ながらの食べ物を知らない子どもも増え、細杉氏は子どもたちに郷土料理を伝えていくことの大切さを感じているという。

このほか、前田地区の仲間と「お茶飲み会」を毎月1回開いている。同世代の女性たちが管理栄養士の指導を受けて健康に良い料理を作り、80歳代ぐらいの地区の男女住民と一緒に食べる。避難先や復興住宅からも集まり、食事をしながらおしゃべりを楽しむ場になっている。

② 篠野梨恵子氏

管理栄養士で栄養教諭の篠野梨恵子氏（63）は、飯舘村の住民ではないが、東日本大震災後に飯舘村の人たちと深く関わってきた。飯舘村に原風景を重ねていたことなどから、被災した状況であっても飯舘村の食文化をつなげていきたいと、つてを頼って避難先にいる村の女性に会って聞き書きを行った。飯舘村の食卓に並ぶ家庭料理のレシピと村の3人の女性に聞いた食を通じて見える村での暮らしを1冊にまとめて紹介した。それが『までえな食づくり』である。話を聞いた女性の1人が、菅野榮子氏である。みそ、凍み餅、キムチ漬け、大福が、どんな時にどのように作られ、食べられてきたのかが、菅野氏の話す言葉を再現して描かれている。雪の多い農村で、「丁寧に、手間ひま惜しまず」という意味の「までえ」に暮らす様子がうかがえる内容になっている。

篠野氏は2016年度から4年間、伊達市立伊達東小学校で、総合的な学習の時間に飯舘村の女性を講師に呼び、小学6年生にまでえな食文化を伝える取り組みを実施した。篠野氏が知り合いの校長に持ちかけた企画で、年間を通しておばあちゃんたちにみそ作りなどを教わる中で子どもたちが変わっていき、良い交流ができたという。

(4) 食のコミュニティと食文化の継承と再構築

飯舘村の食は、村の気候や村で採れた農産物・林産物を活用して、村の暮らしに合うように工夫して作られてきた。そして、季節ごとの仕事や料理の工夫は、震災前までは大家族の中で継承されてきた。

震災後、住民が村を離れ、家族が分かれ、食生活が変わり、その継承のあり方も変わった。集落や家族以外にネットワークが広がり、村外の人とその継承に果たしてきた役割も大きい。避難の長期化などにより農業や暮らしが変わり、村外の農産物を活用しながら郷土食が維持されている面もある。「までえな食づくり」と食のコミュニティは、新しさを取り入れ変化しながら継承されている。

6. 大熊町における食のコミュニティ再生への模索

(1) 避難指示解除と営農再開

隣接する双葉町とともに福島第一原発が立地する大熊町は、電力関連産業への就労機会に恵まれ、震

災以前の農業は兼業による稲作が中心であった。またナシやキウイフルーツなどの果樹生産も見られ、これらにおいては専業経営も存立していた。しかし、原発事故によって当時11,505人（2011年3月11日時点）の全町民が町外での避難生活を余儀なくされた。その後、比較的線量が低かった町南西部の大川原地区を復興拠点として重点的に環境整備が進められ、震災から8年が経過した2019年4月、大川原地区および中屋敷地区の避難指示が解除された。さらに帰還困難区域に指定されていた町中心部を特定復興再生拠点として定め、2022年6月、JR大野駅周辺の避難指示が解除された。

そのあいだ、大熊町は営農再開に向けて、大川原地区での水稻試験栽培、実証栽培を行うとともに、次世代に向けて環境循環型営農スタイルをめざす「大熊町営農再開ビジョン」を策定しながら、2022年からは自己管理による耕作が再開した。いよいよ待ちわびた本格的な営農再開である。大川原地区の100haほどが営農再開の対象となり、うち約20haの農地で水稻、ショウガ、大豆、エゴマなどが作付けされた。そこでは町内の既存の農業者が複数名、また新規就農者も小規模ではあるが営農を開始したが、作付け面積の大半は広野町の農業法人が通いで営農している状況である。

(2) 食のコミュニティ再生への期待

住民の帰還率が4%に満たないなかで、農業の担い手は足りていない。このことは、農業の復興は、住居や商業施設などの生活環境の整備およびコミュニティの再生と一体的に進めなければならないことを示している。この点において期待されるのが農業（産業）と生活・コミュニティをつなぐ「食」の取り組みであろう。大熊町では震災以前より農産加工を行う女性組織があり、彼女らによる地元農産物を活用した加工事業は付加価値の創出に加えて、町の生産者と消費者をつなぐ食のコミュニティとしても機能し、町に活気をもたらしていた。こうした取り組みは復興の道を歩むいまこそ求められている。2005年に農産加工を行う企業組合アグリママを立ち上げ、代表を務めてきた根本友子氏⁵⁾も大熊町における食のコミュニティ再生に期待を寄せる一人である。

(3) アグリママのこれまで

根本友子氏は、1947年、大熊町生まれ。75歳となっ

たいまでも町の農業委員会会長や民生児童委員協議会会長など数々の役職を務めている。長年、夫の運送会社を手伝いながら、農業とともに農産加工にも積極的に取り組んできた。

大熊町において女性たちによる農産加工事業が動き出したのは2001年頃である。水田転作で大豆の栽培が奨励されるなかで規格外品を有効活用することを目的に、根本氏を含む6人の女性たちでグループ（任意組織）を立ち上げ、みそ作りを始めた。当初は農協が所有する水稻育苗ハウスを借りて作業を行っていたが、町に要望し農協（JA大熊町本所〔当時〕）の中に加工場をつくってもらった。次第に、豆腐、餅（柏餅、大福、切り餅）、漬物など加工品目を増やしていった。原料は町内産にこだわり、柏餅であればもち米、うるち米はもちろんのこと、小豆も町内の農家が栽培したものを買い取って使用した。

これらの商品は、①農協の直売所（JAフレッシュおおくま〔当時〕）、②町内の学校給食、③首都圏などでの物販イベントにおいて供給・販売されるようになり、売り上げは順調に拡大していった。そのなかで根本氏はグループの法人化の必要性を認識し、2005年にメンバー6人で出資金を出し合い、企業組合アグリママを設立。2010年9月にはそれまでの活動が評価され福島県農業賞を受賞した。この頃に県外の企業から大口の注文が入り、これから一層頑張っていこうとしていたところで、3月11日を迎えた。

アグリママのメンバーは避難のため離れ離れになった。根本氏は会津若松市での避難生活を経て、現在はいわき市に家を建て暮らしている。市内には他のメンバー2人もいるが、郡山市や茨城県ひたちなか市で暮らすメンバーもいる。避難生活の頃から年に一度は集まってメンバー同士の交流は続けてきたが、12年が経とうとしているいまもアグリママとしての活動（農産加工）は停止したままである。

これまで、避難生活を送った会津若松市や仲間のいるいわき市でも活動の再開を考えたことはあるが、大熊町という地域に根ざした地産地消にこだわりたいという気持ちが強かった。「あの柏餅がまた食べたい」、「あのみその味が懐かしい」と言われるとまた頑張りたいという気持ちになるが、大熊町で活動が再開できるようになるにはまだ時間が必要である。年齢や体力の問題もある。このような葛藤のなかでメンバーと話し合い、総会の決議を経て、い

ま企業組合アグリママは解散する方向で準備が進められている。

(4) これからの課題

大熊町農業委員会の会長でもある根本氏は、営農再開に向けた取り組みにも中心に関わってきたが、あわせて「ひまわりプロジェクト」⁶⁾や「日本酒プロジェクト」⁷⁾など交流とにぎわいを生み出す活動にも参画してきた。営農再開（農業の再生）とコミュニティの再生の両輪で町の復興を進めていく必要性を感じているからである。また人を笑顔にするには食が一番ということで、住民の集いや交流イベントなどでは餅やおこわなどの郷土食をふるまうこともある。こうした根本氏の取り組みに共感し、一緒に活動したいと申し出る次の世代の女性たちが出てきていることは明るい兆しである。

前述のとおり年齢のこともあり、自身が先頭に立つことはできないが、彼女らがチャレンジするのであればそれを後ろから応援したいと根本氏は考えている。アグリママのメンバーからも、これまで培ってきた技術やレシピを次世代に伝えていくことについて承諾を得ているという。一方で、アグリママの経験を通して農産加工事業を継続させる厳しさも根本氏はよく知っており、このあたりも次世代に伝えていければと思っている。この先、営農再開が少しずつでも前に進むことが期待されるが、あわせて食のコミュニティ再生への模索にも注目していきたい。

7. む す び

本研究では、「食のコミュニティ」を担ってきた農村女性たちの取り組みに特に着目し、多様な展開の現状と継承課題を明らかにしてきた。事例研究から「食のコミュニティ」が小さな農業の再開と結びついて再生してきていることが確認できた。それは地域に帰還住民が定着し、地域が再生していくモデルの一つを構成する要素となっている。

避難指示の対象とはならなかった二本松市旧岩代町では、「地域に根ざした食」を活動理念とした企業組合「さくらの郷」を核として食の再生が図られてきた。遊休農地を活用したソバ栽培の振興と全量買いあげ、5名のそば打ち職人の養成、地元産小麦をつかった手打ちうどん、おにぎりや味おこわ、餅など食の魅力を磨いた。直売所で売れ残った野菜類を活かした「ごんぼコロッケ」などの総菜・菓子類の加工に積極的に取

り組んでいる。

田村市都路地区では、大震災前に地区の住民によって「柿のり」などの伝統食が再現されてきた。それは大震災で一時途絶えたものの、2014年4月の避難指示解除後に任意団体「ひと葉の風」が組織され、景観づくりと地元食づくりに取り組んできている。伝統食にこだわらず、これまで食べられてきた地元食のレシピを発掘し、現代的な調理方法を加えながら、新たに地元食を生み出していこうとしている。

南相馬市小高区の伝統行事・食として、餅文化、うどん文化がある。家の建前では、紅白投げ餅（餅まき）、祝い事、節句等ことあるごとに餅作りをしていた。地域食材を利用した行事食も作られてきたが、2016年7月避難指示解除後に帰還しているのは高齢世帯が多く、若い世代への食の伝統継承が課題となっている。農産物直売所「小高マルシェ」の新設による小さな農業の再生の担い手は70歳代女性が中心である。これら世代が食と農の再生に重要な役割を果たしていることがわかる。

飯館村は、かねてより農産加工に力を入れて取り組んできた。避難先でも他地域の女性農業者と連携し「かーちゃんの力・プロジェクト」を立ち上げ農産加工に取り組んだ。2017年3月に避難指示が解除され、同村前田地区の女性たちを中心とする農産加工グループ「やまぶきの会」が立ち上がり、県産の材料を用いた白米糰のみそと玄米糰のみその2種類のみそを販売している。凍み餅に使うごんぼっば（オヤマボクチ）は、原発事故以前は山で採っていたが、現在は畑で栽培する。

福島第一原発が立地する大熊町では、企業組合アグリママが震災前から農産加工事業を行ってきた。比較的線量が小さかった2地区において2019年4月に避難指示解除されたものの、地域農業の再生には至っておらずアグリママは、様々な葛藤のなかで、総会の決議を経て、解散する方向で検討が進められている。

このように避難指示解除が遅れるほど帰還率、営農再開率は低下し、また帰還住民の高齢化率は高まり、地域食の次世代への継承が困難となってきた。そのため行事食、郷土食を中心にレシピの保存にも取り組んできている。地域の「食のコミュニティ」の継承は、小さな農業にもとづいた農家の自給の延長線上に立つ「地産地消」活動と、家庭食で培われてきた「手作り」の技を活かすことにある。原発事故被災地においても「地域に根ざした食」を守ろうとする取り組みの中心は女性である。

地域復興のカギは、人びとの暮らし・生活を支える地域力（集落，コミュニティ，文化，ネットワーク等）の回復にある。「食」は「いのちと暮らし」の中心に位置づくものであり，また地域力の源泉ともいえる。これは原子力被災地域にとどまらず，全国各地で試みられている内発的かつ持続的な農業・農村の発展理論および非営利・協同セクターの理論と通じるものがある。

- 1) 東和の取り組みについては，菅野（2020）を参照されたい。
- 2) 小高区の営農再開の状況については，荒井（2021）に詳しい。
- 3) ヤマキ醸造の「味噌の里親プロジェクト」へのかかり方については，同社の角掛康弘氏が著した角掛（2018）に詳しい。
- 4) かーちゃんのか・プロジェクトについては，塩谷・岩崎（2014）を参照されたい。
- 5) 根本友子氏については塩谷・岩崎（2014）においても詳しく紹介されている。
- 6) ヒマワリ畑の整備による町の農地保全，景観づくり，およびヒマワリを通じた他地域（沖縄県など）との交流を深めるプロジェクトである。
- 7) 町内で栽培された酒米（五百万石）を用いた日本酒づくりのプロジェクト。震災10年の節目に会津若松市の酒蔵の協力を得て行われた。その日本酒は「帰忘郷」と名付けられた。

文 献

- 荒井聡（2021）「複数集落を基礎とする広域集落営農法人による水田農業再生——南相馬市小高区——」（全国農業協同組合中央会編『協同組合奨励研究報告第四十七輯』，家の光出版総合サービス，pp.43-54，所収）
- 角掛康弘（2018）『元商社マンが辿りついた有機農業ものづくり』まつやま書房。
- 菅野正寿（2020）「持続可能な環境・循環・共生の社会をつくるために——野良に子どもたちの歓声が響く里山の再生」（『農業法研究』55，pp.69-76，所収）
- 塩谷弘康・岩崎由美子（2014）『食と農でつなぐ 福島から』岩波新書。
- 篠野梨恵子（2018）『までえな食づくり』民報印刷。
- 山崎友子（2021）「仲間とともにひらく私 岩代地域——3.11 でも諦めなかったもの——」（『農村生

活研究』64-1，pp.16-19，所収）

謝 辞

本研究の実施にあたっては，本文に個人名の記載がある方々をはじめ，関係各位に多大なるご協力をいただいている。記して深く感謝申し上げたい。

本研究は非営利・協同総合研究所いのちと暮らし2021-22年度研究助成，及びJSPS22K05863の成果の一部である。

「原稿受理（2022年12月12日），査読なし」