



うまいもんから考える

自然の恵み



OSAKA

大都市大阪からの生物多様性

企画：(財)大阪市博物館協会

編集担当：佐久間大輔（大阪市立自然史博物館）

協力：宮川五十雄（生物多様性かんさい）

資料提供：今村彰生、宮川五十雄、村元健一、湯本貴和ほか

発行：2012年3月

印刷：光荣堂印刷

この事業は平成23年度文部科学省「社会教育による地域の教育力強化プロジェクト」における実証的共同研究に基づいて行われています。

この冊子に掲載された講演は全て以下のサイトでご覧頂けます。

www.museum.city.osaka.jp/umaimon/





この本の 使い方



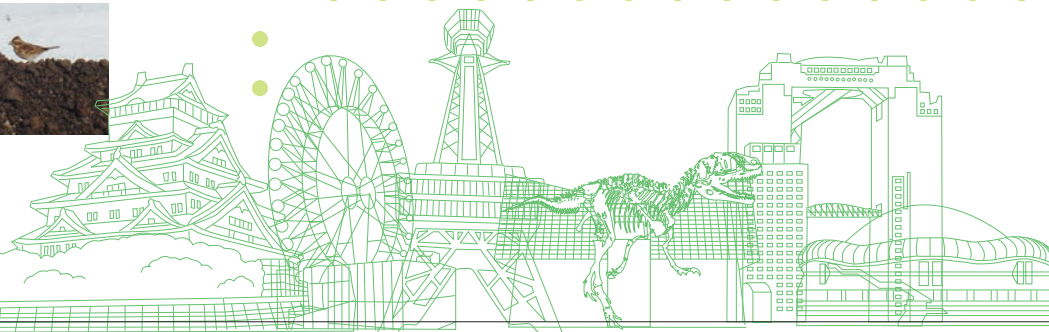
UMAEMON うまいもん 自然の恵み

大阪には「うまいもん」がいっぱいあります。同時に天下の台所でもあった大都市の文化がタップリとあります。深い森は少ないけれど、自然についての知識はたっぷりと自然史博物館につまっています。「うまいもん」は街中に、「文化や自然の知識」は博物館にあります。

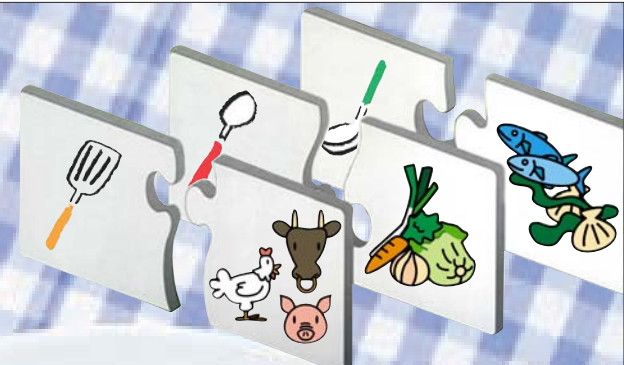


私達がやりたかったのはこの2つを結びつけることです。うまいもんを通して大阪の文化と自然との結びつきを考えるために、博物館の講座を夜のカフェやレストランに持ちだしてみました。そうすると、講義室や教室とはちょっと違ったお話をたくさん聞くことが出来ました。

この本はそんなお話のハイライト集です。大阪の街と自然との結びつきを考える環境学習にも、食育にも活用いただけるヒントがつまっていると思います。各コーナーのお話は、インターネット上でたっぷり公開されています(裏表紙参照)。これを自分でじっくり見たり、友達と見て議論の種にするのもよいでしょう。本やネットを見て、博物館でこんな研究をしてるんだ、と実際に博物館に出かけて行って質問をするのも良いかも知れません。大阪のうまいもん、文化、自然との結びつき、そして博物館、どこかに興味を持ってもらえれば幸いです。



目次 CONTENTS



UMAEMON うまいもん 自然の恵み

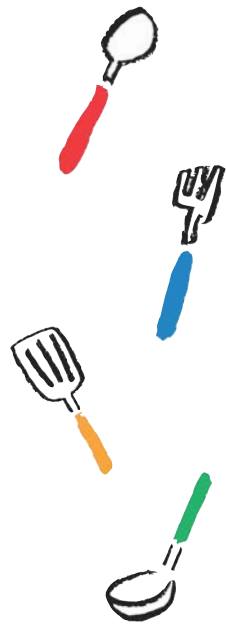
- はじめに 大阪の美味しいものは全国の、世界の自然の恵み 2
- 食べもので結びつく自然 4
- お米：田んぼは生き物でいっぱい 6
- おいしいお米が出来る田んぼは生き物も住みよいところ 8
- きのこと：山の幸を実感する 10
- シカ肉：野生の獣も大事な資源 12
- 川魚・貝：大阪は淀川の川魚も楽しんできた 14
- 食器：食卓を彩る自然 16
- 市場：うまいもんを食べたい大阪の人々 17
- 震災その後：東北の生き物と農地と私達 18
- おわりに 20

大阪の美味しいものは 全国の、世界の自然の恵み

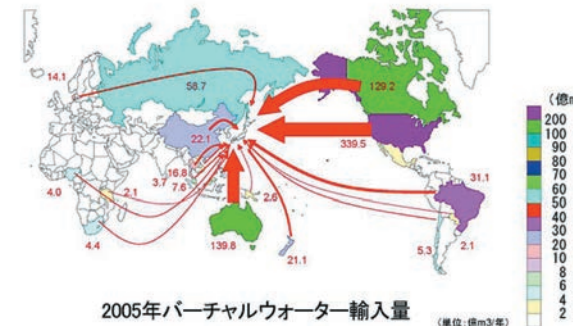
はじめに

大阪という大都市で生活していると、「自然の恵み」と言われてもなかなかピンと来ません。「生物多様性」を守ろうといってもそれはどこか自然の豊かな山奥の話で、私達には関係ないやと思ってしまいがちです。でも、私たちの食べ物は、パッケージはどこかの工場で作られてはいても、その原料の野菜や肉やお米や魚やスパイスはどこかの農村で、海で、山で、自然の恵みとしっかり結びついて作られています。食べ物は、都市に住む私達が自然とのつながりに気づくための大切なきっかけになるように思います。

自然が自分に関係のあることだと気づかないと、自然を大切にすることは難しい。だから、日本がもっと自然を大切にできるかどうかは、案外村に住む人だけじゃなくて、都市に住む人が自然との関係に気づくことが大事なんじゃないかと思います。



世界の恵みを食べている私達

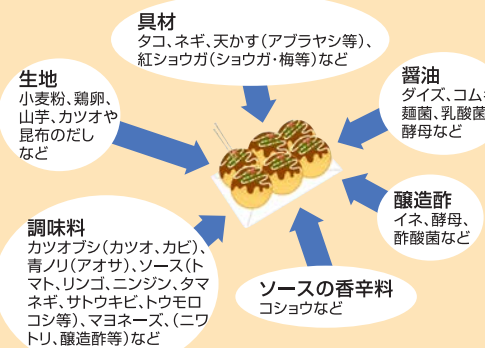


世界中から食べ物を輸入している日本。その植物や動物を日本で育てたとするとどれくらいの水が必要なのかを考えてみると、世界中の水を使っていることに気付かされます。これも自然の恵み。

(湯本氏の講演から次頁参照)

例えば…大阪名物『たこ焼き』

大阪名物のたこ焼きは、具材、生地、調味料に至るまで、様々な動植物を利用しています。タコやカツオ、ニワトリの餌まで含めるとさらに多くなります。世界の生物多様性がなくて、美味しいたこ焼きを食べることはできません。



例えば、たこ焼き一つをとっても、たくさんの生き物から作られています。タコやエビなど野生の生き物も使われています。





食べもので結びつく自然

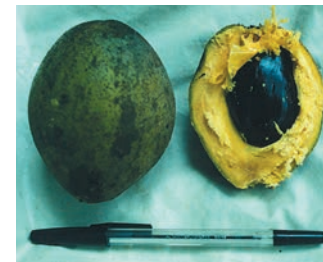
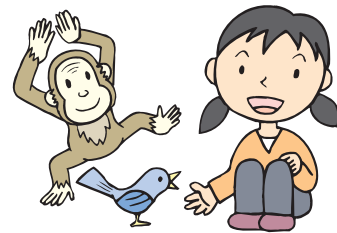
鳥も獣も人も食べ物を通じて
 まわりの自然と結びついている



熱帯の木の实を食べるサイチョウ

鳥や動物が木の实を食べます。どんなもの食べるのかで鳥のくちばしも変化し、鳥にたねを飲み込んで運んでもらうために果物が生まれました。お互いに影響を与え合って、動物も植物も進化していきます。

人間の食文化をはじめいろいろな文化とだって、周りの自然と深く結びついています。そうした生態系のもたらす価値を扱っているのが生物多様性条約です。



中央アフリカの森でこの大きな種子の入った木の实を食べて運ぶのは森林性のゾウ。ゾウがいなくなると、もう種を運ぶものはない。


人間の文化もまた自然と結びついています。



地方へ旅行に行くと、その地域ならではの伝統料理、ごちそうに出会います。

人間の食べ物は自然によって決まるだけでなく、文化によって国や地域でもものすごく多様です。食べ物には「生物の多様性」と「文化の多様性」がつまっています。

お米：田んぼは 生き物でいっぱい




春の七草、秋の七草、万葉集に出てくる花、童謡に出てくる花、
 いろんな身近な草花は田んぼや畑のまわりの草花です。カエル、ド
 ジョウ、フナ、メダカなど、身近な魚や動物たちも田んぼやため池
 を抜きには語れません。

田んぼはお米をつくるための場所で、水をためたり、作業をしや
 すくするための工夫が沢山あります。生き物は古くからの知恵で作
 られた石垣や溝をしっかりと利用していきのびています。

そして生き物がいっぱいいる田んぼは、地元の人がお美味しいお
 米が取れるところ、と不思議に一致します。



ま菅おふる
 山田に水をまかすれば
 嬉しがほにも鳴く蛙かな
 西行 『山家集』

昔の人が歌によんだ景色が今も



ナマズの肉はくさみがあるけど美味

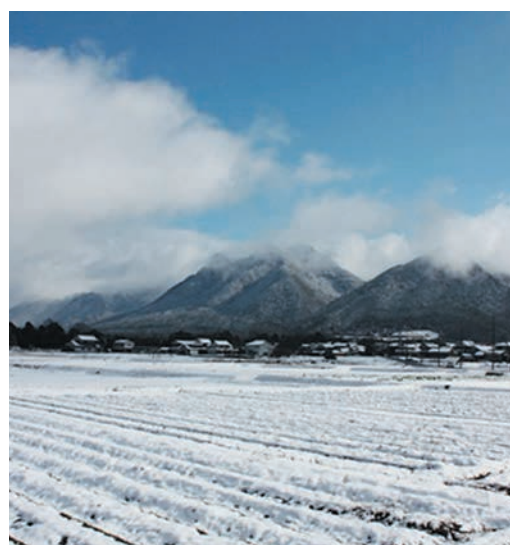


ナマズなど、川魚も水田
 のまわりにはたくさんいます。
 こうした魚を食べようと思
 うと、川の周りにどのよう
 な農薬がつかわれたり、工
 場や下水からどんな水が流
 れているのか、すごく気に
 なるようになります。

食べ物は、周りの環境を
 気にする入口になるのかも
 知れません。

今村彰生氏 2011年10月18日 十三、カフェスロー大阪にて

おいしいお米が出来る 田んぼは生き物も 住みよいところ



畑に親しんでもらうのもしかけの一つ。

農家はプライドにかけて美味しいお米、安全なお米を作りたいものです。田んぼで美味しいお米をつくる時、単純にその時に肥料を加えればいいのではありません。それまでどのようにその田んぼを使ってきたのか、これまでの積み重ねが影響してきます。その時だけでなく、これからずっと先まで考えて使う使い方が、美味しいお米とたくさんの生き物がいる水田づくりにつながっているのかも知れません。

でも、美味しいお米も生き物がいっぱいいる田んぼでも、手間は余計にかかります。そのお米を町の人を買ってくれなければ農家は成り立ちません。そうすると田んぼがあれったり、少しますぐても生き物があまりいなくてもたくさん作るほかないのです。だから、街に住む買い手に価値をどう伝えていくか、も大切な課題です。

土を大事にして、生き物を大事にして手間をかけたお米は増えてきています。しかし、買ってくれる人がいなければ、作付は広がっていきません。

都市と農村のどちらかだけではよい田んぼは守っていけないのです。



今村彰生氏 2011年10月18日 十三、カフェスロー大阪にて
 2011年10月20日小橋季敏氏(奥)(Hope Farm 小橋)宮川五十雄氏(手前)カフェスロー大阪にて

きのこ：山の幸を実感する

マツタケは有名ですが、少し前だと関西でもキシメジ、ホンシメジ、ヌメリイグチ、ハツタケ、コウタケ、ニンギョウタケモドキ、ショウロなどいろいろなきのこが採集され、時には料亭で出されたり流通していました。今でも信州や東北の人はたくさんのきのこを採集して食べています。毒きのこをしっかりと見分けて行くことは非常に大切です。食べたい、という気持ちもきのこを学ぶ大切なポイントになっています。



タマゴタケ 毒々しく見えても美味なきのこ。めだたなくても毒きのこであることも。「毒きのこの見分けはきちんと学ぼう」と瀬崎さん



フナシメジで作ったチョコレートケーキ 瀬崎さんのレシピから。



今は食べられていないキノコも 将来のグルメ食材



ヤマドリタケモドキ 雑木林のドングリの仲間と共生するキノコ

関西にも夏の雑木林にたくさん生えてくるヤマドリタケモドキ。このきのこに近縁のヤマドリタケはイタリアを中心に世界で人気の売れすじきのこです。日本のヤマドリタケモドキも新鮮な状態で集め、品質を確保して売るルートがあれば十分商品になるでしょう。研究を続ければ栽培もできるかも知れません。「山の幸」の中には、今は見向きもされてなくても将来誰かが資源にできるかも、という可能性のある種が沢山あります。





シカ肉：野生の獣も大事な資源



右側はシカが入れないように囲まれたところ
 左側は鹿が食べてしまって植物がほとんど無い
 (茨木市止々呂美の果樹園 2007年4月)



シカ肉ソーセージ、シカハムをアレンジしたお弁当

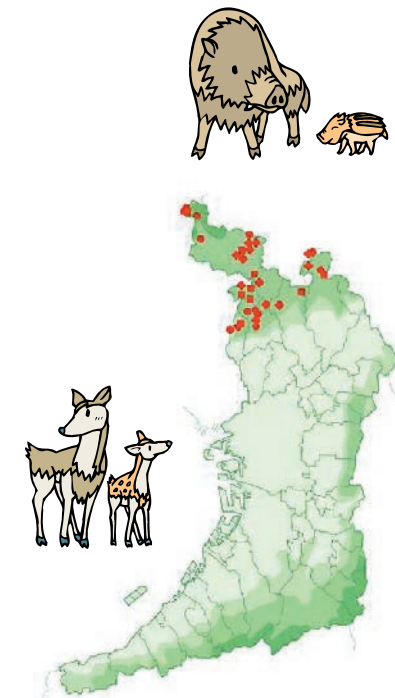


シカやイノシシは猟師さんにとっては大事な獲物。江戸時代から大阪の街中でも売られていました。ところが最近では、シカやイノシシが増えすぎて、畑などの作物を荒らすようになってしまいました。畑だけでなく、残された自然林でも草や低木が食べつくされつつあります。近畿では京都芦生や奈良の大台ヶ原、大峰、大阪でも北摂で大きな被害が見られます。

これも山での人間の活動が大きく変わったために自然のバランスがくずれたためと言えます。絶滅の恐れがある植物やそこに住む生き物を守るために、増えすぎたシカをどうすればいいのか。命の大切さを考えながらも、絶滅した狼などの代わりに狩猟などで減らさないと自然のバランスを保てないという意見があります。



大阪府北部では、シカがかなり増えているため、目撃されることも多い。そうした場所では草木が食べつくされかなり見通しがよくなっています。



- : 2000年以降の標本情報
- : 2000年以降の観察情報
- ◆: 2000年以降のフィールドサイン情報(糞)

大阪で野生の鹿が見られるのはほぼ北摂だけ。南部にもイノシシやアライグマの問題がある。(和田未発表)



害獣駆除として猟は行われているのですが、せっかくの鹿肉は活かすことができていません。海外では「ジビエ」という高級食材として取引され、取り過ぎないようにしっかりと管理のもと活用されているのですが、日本での活用はまだ試行段階です。鹿肉でつくられたハムやソーセージを味見して、今後の可能性を話してみました。

2011年11月15日 常俊 容子氏(大阪自然環境保全協会)・和田 岳氏(自然史博物館)
 梅田 ナチュラルキッチンめだか2号店 シーズンフリールーム

川魚・貝：淀川の川魚を 楽しんだ大阪の街



古くからの商店街に残る川魚専門店。
 この日はシジミ生姜煮などをいただきました

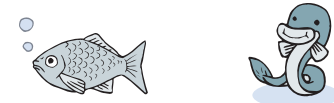
江戸時代、食材を扱った店を調べると、川魚を扱っていた店が案外と多いことに気付かされます。シジミ、ウナギ、フナ、ドジョウ、モロコ、生きた川魚を扱う店も多かったようです。河口域の村の記録や民具を調べると、海での漁を主にする村、川魚をとる村、どちらもやっている村などがあったようです。様々な漁の営みは当時の川や海の様子を教えてください。

その川の魚を食べるとするのは、川と生活の近さを感じます。こうした距離感を取り戻すことが都市と自然の共存にとって一つの目標かも知れません。



撮影：楢善継氏(和歌山県立自然博物館)

淀川の自然



ヤマトシジミ

淀川の汽水域にはヤマトシジミが、淡水域にはマシジミが住んでいます。琵琶湖には特産のセタシジミがいます。ところが、最近マシジミの生息域に外来種のタイワンシジミが拡大しています。淀川で主に漁獲されているのはヤマトシジミです。淀川や大川は淀川大堰により制御された人の影響の大きな場所ですが、貴重な干潟の生き物たちの住み場所もここかしこに見られます。



シオマネキ



アシハラガニ

淀川にすむ、干潟の生き物たち



2012年2月10日 伊藤廣之氏(大阪歴史博物館)・山西良平氏(大阪自然史博物館)
 大阪歴史博物館1Fスターアイルにて

食器：食卓を彩る自然



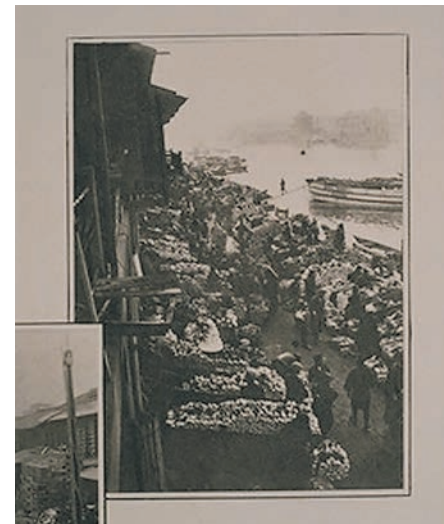
2012年1月13日 守屋雅史氏(大阪市立美術館) 天王寺 大阪市立美術館瑠樹(ルージュ)にて

器には、様々な文様が描かれます。中でも植物の文様は日本でも、中国でも様々なものが描かれています。この中国白磁に描かれた植物は桃ではないかと思われます。この他にもザクロやイチジクなどの植物が描かれます。これらの植物には吉祥（縁起かつぎ）の意味があるようです。

単に身近な自然だけでなく、それを生活の中に取り入れていく途中には、いろいろな文化的背景があるようです。



大阪の市場に入ってきた 野菜・果物



2012年1月6日八木滋氏(大阪歴博) 大阪歴史博物館1Fスターアイルにて

大阪の江戸時代の生鮮食品流通としては天満の市場が有名です。大和川や淀川の水運で運ぶ運賃の資料には各産地の名がかざされた農産物が並んでいます。実は大阪にはもうひとつ、難波にも市がありました。サツマイモなど新しい作物や近在の葉物は難波で扱われました。大阪の伝統野菜はこうした市場で名がかざされ流通していたのです。

有田などのミカンは天満市場をにぎわせた産物のひとつでした。こうした生産地には市の仲買人が訪れ、買い付けをしたり、資金を出して投資し、販路を確約させたりしていました。都市と農村はこうして結び付けられていました。





震災その後：東北の 生き物と農地と私達



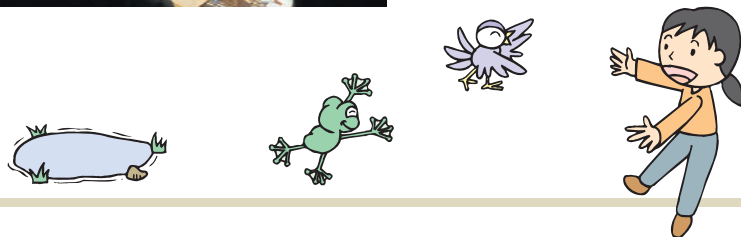
津波被害と地盤沈下のため、いまだ潮をかぶる水田



2011年3月11日、宮城県北部は東日本大震災により街も、また農地も津波に飲まれました。津波をかぶっただけでなく、地盤の低下などで今も潮をかぶる農地も少なくありません。もともと川やため池からの給水がなく雨水だけで維持された天水田では、除塩も思うように進んでいません。

なかなか報道されませんが、農地もまた大きな被害を受け復興までにはまだまだ遠い状況です。

それでも中には早くもカエルや鳥が再び戻る農地があります。現在、水田の生き物がどこまで回復しているのかを地域の人達と調べるためのプロジェクトを東北大学を中心に始めています。



水田に戻る生きものたちの姿



なぜ今の時期に、水田で生き物を調べる活動を東北で、という理由は、その土地でできる米に付加価値をつけていきたいからです。

農家の人達はおいしい安全な米を提供したいというプロ意識に基本的に基づいています。そこでその土地にどういう生き物がいるのかということ、よい米づくりの指標として、農家の人にも、出来れば消費者の人にも見てもらいたい。



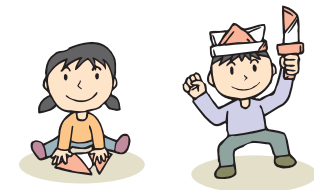
生き物の戻りつつある水田(ニホンアカガエル(上)とカシラダカ(下))

都市と農村で人との間につながりを作って、その信頼感に基づいて安心をしたり、自然の恵みを感じられるようにしていければと思います。



大阪から被災地へ出かけた「化石であそぼ」ワークショップ

東北では今、自然と人をつなぐ博物館などの施設もまた大きな被害を受けました。そんなところも支援していきたいですね。



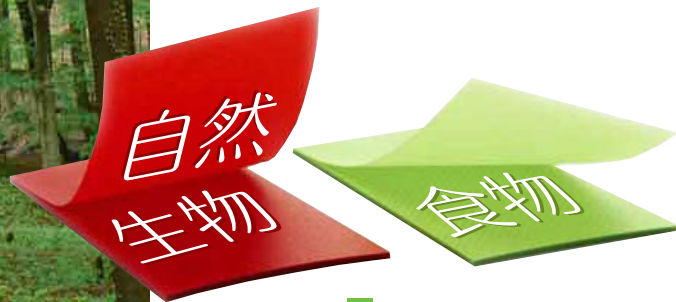


この「うまいもんから考える自然の恵み」シリーズは、合計8回のカフェやレストランでの企画、2回のシンポジウムとして実施しました。100人規模が参加できたシンポジウムと異なり、カフェでの企画は10-20人と少人数の企画とさせて頂きました。でも、少人数だからゆったりといろいろな話ができただけの部分もあります。

そして、同時にこの企画はすべてUstream というインターネットの中継技術を使って、多くの人に見ていただくことを試みました。多い時には150-200人の方が、カフェでの食べ物の様子や講師とのやり取りを自宅のパソコンで眺めていただいてその瞬間を共有していただいたようです。さらに、この講演の様子は今でもインターネットに繋がったパソコンがあればご覧いただくことができます。

<http://www.museum.city.osaka.jp/umaimon/>からどうぞご覧ください。自然を楽しむ感じることは、森や川へのピクニックだけでなく、食卓でも可能です。そして芸術作品や歴史の中でもその姿しっかりと捉えることができます。

自然や文化をかしこまらずに、日々の生活の中で楽しんでいただけたならば、博物館としてはこの企画をやったかいがあるというものです。



うまいもんから考える自然の恵み 全講演リスト

以下の講演はすべてホームページ(<http://www.museum.city.osaka.jp/umaimon/>)から御覧いただけます

- 10月第一シリーズ 美味しいお米と水田の生き物
第一夜 2011年10月13日 「美味しいお米が作られる田んぼは生き物もいっぱい？」
講演：今村彰生（森林再生支援センター）・宮川五十雄（生物多様性かんさい）
会場：カフェスロー大阪
- 第二夜 10月20日 「農家が美味しいお米をこだわって作れるために街の消費者ができること」
講演：小橋季敏（Hope Farm 小橋）・今村彰生 会場：カフェスロー大阪
- 11月第二シリーズ 野生を味わう
第一夜 11月9日 「きのこを味わう」
講演：瀬崎千晶（神戸キノコ観察会）・加瀬谷泰介（東洋食品研究所）
会場：カフェスロー大阪
- 第二夜 11月15日 「鹿肉を味わう」
講演：常俊容子（大阪自然環境保全協会）・和田岳（大阪市立自然史博物館）
会場：ナチュラルキッチンめだか
- スペシャル 10月23日
「生物多様性シンポジウム 大阪市と生物多様性の関わりを見てみよう」
講演：石井実（大阪府大） 会場：大阪市立自然史博物館 講堂
- スペシャル2 11月20日
「鳥のごちそう、猿のごちそう、人のごちそう」
講演：湯本貴和（総合地球環境学研究所） 会場：大阪市立自然史博物館 講堂
- 1月第三シリーズ 文化の中の多様性
第一夜 2012年1月6日 「伝統野菜という名のブランド化」
講演：八木滋（大阪歴史博物館） 会場：大阪歴史博物館スターアイル
- 第二夜 1月13日 「器に描かれた果物」
講演：守屋雅史（大阪市立美術館） 会場：大阪市立美術館榴樹（ルージュ）
- 2月ファイナルシリーズ 大阪の食
第一夜 2月10日 「淀川の恵み」
講演：伊藤博之（大阪歴史博物館）・山西良平（大阪市立自然史博物館）
会場：大阪歴史博物館スターアイル
- 最終夜 2月17日 「東北の自然から考える」
講演：向井康夫（東北大学）・西澤真樹子（なにわホネホネ団）
会場：キッチンございん

内容に関するお問い合わせは：大阪市立自然史博物館(担当佐久間)へ
TEL：06-6697-6221
E-mail：monitor@mus-nh.city.osaka.jp