

農業史のなかの豆、思い出のなかの豆

藤原 辰史

2012年に『ナチスのキッチン』（水声社、第1回 河合隼雄学芸賞受賞）を著し、生活の場である台所に“戦争”という非常時が静かに入り込むさまを、膨大な史料から読み解いた藤原辰史さん。ほかにも『カブラの冬—第一次世界大戦期ドイツの飢饉と民衆』（人文書院）、『稲の大東亜共栄圏—帝国日本の「緑の革命」』（吉川弘文館）など、ある時代を生きる人々の生の声に注意深く耳を傾ける研究は、高い評価を受けています。

“食と農のこと”をテーマに考え続けるのは「ある種の贖罪です」とおっしゃる藤原さんに、豆をめぐる思い出や歴史研究の醍醐味などを語っていただきました。

歴史の世界に魅せられて

歴史に興味をもったのは、高校時代です。わたしの高校は進学校ではなく、卒業後に就職する友だちもいっぱいいるような、とても田舎の学校で。授業や部活を終えて一歩外に出ると周りは全部田んぼ、実家は農

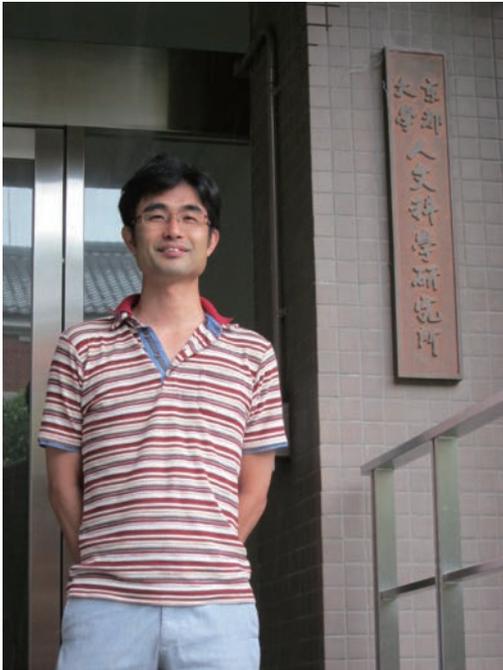
家で牛も飼っていました。

世界史と日本史の両方をとっていたのですが、特に世界史の、メソポタミア文明とかオクタヴィアヌスとか、わけのわからないカタカナがたくさん並ぶ異世界で、いろいろな人たちが生き生きと動く、自分では考えもつかない世界の広がり完全に魅せられてしまっ。その勢いで大学にいき、少し寄り道をしたこともあったのですが結局、歴史を研究し続けて今に至っています。

大学に入って驚いたのは、「高校で教えられた歴史とは桁外れ、ぎゅっと専門的に掘り下げていくものだ」ということでした。たとえば高校の歴史教科書に書いてあることは、あまりほかに解釈できない形で覚えさせられましたよね。でも大学の講義などで歴史にふれると、実はもっといろいろな解釈があり、見る人の視点によって紡ぐ物語が変わることに気づいたんです。受け身で歴史を学ぶのではなく、自発的にとっていきますか、わたしたちが歴史という物語に乗っかっていく。そういうことが可能なだと気がついて。

ただし、歴史に物語を乗せるのは、危険な場合もあります。むしろ危険に陥ってい

ふじはら たつし 京都大学人文科学研究所准教授（農業史）／博士（人間・環境学）



藤原辰史さん

る場合が圧倒的かもしれません。だけれども、本当に歴史を深く掘り下げた方が紡ぐ物語は、ものすごくシンプル。煽るような文章でもないし平凡とさえいえるのに、読んでいると心に雪がしんしんと降って、じーっとう根雪になってたまっていく感じ。これが心地いいんですね。

今までにない言葉で歴史を紡ぐ喜び

好きな歴史研究者を挙げろといわれたらたくさんいますけれども、たとえば安丸良夫さん（1934年～ 一橋大学名誉教授。日本近世・近代史、宗教思想史）。この方の著作に『日本の近代化と民衆思想』（平凡社ライブラリー）という本があります。「出口なお」という、新興宗教の大本教をつくった方を調べているのですが、彼女が書いた

御筆先（教祖が神のお告げを記したという文書）をコツコツ読み解いていくんです。出身地である京都府綾部町という背景、彼女が教団の中心に据えられていく過程などを、丹念に調べ上げた結果として書かれる言葉がとても響きます。

安丸さんは本の最後の方で、ご自分が北陸出身で大学時代に京都にやってきたことを明かすのですが、ある種のアカデミズムというのでしょうか、うまく自分がそこに入っていけない違和感を「大学入学以後の都会の知識人という異界」、「異界」という言葉であらわすんです。

安丸さんの研究にはこの本のように「資料から出てきた生の声＝生資料^{なましりょう}」を拾い上げ、既製のシステムにその言葉をぶつけて新しい世界を開いていく迫力があります。これって、歴史研究の醍醐味なんですよ。今まで誰かが書いてきた通りの、表面的な資料だけをつなげて書かれた物語は読んで



愛読書のひとつ、安丸良夫さんの『日本の近代化と民衆思想』には付箋がびっしり。「付箋を貼るために読んでいるようなものです（笑）」

いて薄っぺらく感じます。それは歴史に深く沈潜していないから。わたしも生資料を扱いますが、そこに深く沈潜することで、今までにない言葉が本当に生み出せると思います。

マメ科植物のない農業史はありえない

わたしは『ナチスのキッチン』という自著で、“台所”という身近な空間の歴史を扱いました。レシピ本という生資料や、システムキッチンや家政学が成立する経過を追いかけながら、“ナチス”という一見遠いものが日常の陸続きにあることを書いています。今の時代とナチスの時代を、安易に重ね合わせて論じることには批判的ですが、狂気というか恐怖というか、蛮行を日常から見えていかないと。こんなことを、わたしは勉強をしながらよく考えます。

実は近代農法で使われる農薬や化学肥料は、戦争と非常に密接にかかわっています。第一次世界大戦に登場した毒ガスのうち「青酸ガス（シアン化水素。現在は果物、野菜などのくん蒸剤として使われる）」は農薬に転用されましたし、窒素肥料をつくる製造過程でできるアンモニアからは火薬がつくれます。実際、第二次世界大戦末まで日本最大の化学工業コンツェルンといわれた「日窒コンツェルン」の肥料工場は、朝鮮半島の軍事進出の拠点となる火薬工場としても機能していました。

また、ドイツではナチスの時代にちょっとだけ、健康ブームの一環としてゾーヤ（大豆）を食べる動きはあったのですが、基本



研究室はさながら本の城。食の棚、農業の棚など、研究対象ごとに収集した本が整然と並ぶ

的に大豆を食べる文化圏ではありません。その代わりに、大豆は搾って油をとる原料として重宝されていました。この搾り粕はいい肥料になります。昔は大豆粕って肥料の王者だったんです。さらにマメ科植物は根っこに根粒菌がついて大気中の窒素固定をしてくれますよね。ですからマメ科植物をわざわざまいて、それを“緑肥”としてすきこんで土地を肥やすこともします。

「豆」というと食べる方をすぐ連想しますが、それだけの役割ではありません。大豆をはじめとするマメ科植物は、日本農業史、世界農業史においても極めて重要で、マメ科植物のない農業史はありえないのです。

おはぎは農家の栄養ドリンク!?

食べる方の豆でいうと、真っ先に思い出すのは「納豆」です。わたしは島根県出身なのですが、たぶん小学生の頃から今まで、納豆がないと生きていけないほどずっと食べ続けていますね。はじめは父親が納豆をごはんにかけて、ズズズッとすすって食べているのがおいしそうに見えて、自分も

食べたくなかったのですが、卵を入れたりジャコを入れたり、いろいろなものを混ぜて楽しんでいます。

『納豆の起源』（横山 智 著、NHKブックス）という本には、世界中で発酵大豆を食べる習慣があることが書かれているのですが、腑に落ちたことがあって。麻婆豆腐に黒い豆が入っていることがありますよね。あれはトウチという、黒大豆に塩を加えて発酵させたものなんです。麻婆豆腐が大好物なのは、納豆が入っているからか！ と気づいたところでした。

それから「おはぎ」。わたしの記憶が確かなら、稲刈りと彼岸の時期が重なっていたので、この時期だけは家の昼ご飯がおはぎになりました。ものすごい量の小豆を炊き、おはぎを大量に作るんです。農家の人のおはぎなので、あの暴力的なデカさといい、強烈な粒あんの甘さといい、これがもうおなかにもたれるったらありゃしない（笑）。正直、子どもの頃はそんなに好きで



豆についてのおすすめ本『納豆の起源』（横山 智 著、NHKブックス）。発酵大豆を食す習慣は世界中にあるそう

はなかったのですが、大人になると食べたくなって、今は大好物です。

農作業、特に農繁期はみるみる体力が失われていきますし、家事の負担がたいへんなので、おはぎには簡単に栄養補給ができるようにという意味があったのではないかな。いわば栄養ドリンクです。父親も祖父も、農作業がやっとひと終わりすると、座敷にぼちゃんと坐って、ビールをぐわーっと飲みだし、白いランニングとステテコだけで扇風機の風を浴びて、NHKの歌謡番組を聴いている、そんな毎日が繰り返されていましたね。

“贖罪”として食や農業史を考える

わたし自身は農業をやろうと考えたことは1回もなかったです。祖父は農家でしたが父親は兼業農家で、継ぐことをあまり強制されたこともなかったです。むしろ大学に行って、普通に就職するのかなと思っていました。ですがなんとも不思議なのですが、無言のプレッシャーというか、長男なのにわたしは一体ここで何をしているんだろう、申し訳ないな重いなあという、モヤモヤとした言葉にできないものがあって。でも、これから自分の中で、農業をしていないという事実の重みが解消されていくとしたら、嘘だと思っんです。

農家って学者よりよっぽど頭を使う職業です。しかも身体も使いますし。1回1回の行動に対して、その場の判断が大事なんですよね。自然の動き、自分の体力、家族や子どもの動き、価格と市場の動き、集落

との繋がり、ほかの職業でも変数は多いと思いますが、ちょっと桁が違う気がする。変数が多ければ多いほど頭は混乱しやすいし、判断ミスをしやすいですね。

以前「農業や漁業という仕事は、イチローよりも体を使い、アインシュタインよりも頭を使う、難しいけどやりがいのある仕事です。」と書いたことがあります（「未来のために公衆食堂とホコテンを！」より。『食べることを考えること』所収）、農業が本当に深い世界であることが段々わかってきて。「今ごろ気づきよった」というところなんです（笑）、自分ができるといったら、気づいたことを言葉で伝えていくしかないわけで。わたしはそれを「ある種の罪滅ぼし、贖罪」といっていますが、その思いが今の研究につながっている面は、少なからずありますね。

気づきから生まれたトラクター論

これも贖罪みたいなものですが、今まで実家の農業をちゃんと手伝ってこなかったという後悔があって。たまに帰省した時に、父親の指導を受けて何回かトラクターを運



転しました。全然役立ってない、むしろわたしのせいで農作業を遅らせてしまったのですが、そこで得たことをトラクター論として書いたことがあります（「耕す体のリズムとノイズ」より。『食べることを考えること』所収）。

トラクターで代掻きをしたら汗びっしょり、身体は軽くしびれて肩や腕の筋肉が硬直してしまい、その日も翌日もなかなか疲労感が抜けませんでした。それが慣れない作業による緊張ではなく、トラクターのモーターが発する振動と騒音からくる疲労感だとわかったのは、トラクターに関する文献を調べてからのことでした。

田園風景に鳥がチュンチュン鳴いて、おたまじゃくしが泳ぎ、トンボが飛んで、カエルがピョンピョンはねているような、そんなのどかな世界で農業が営まれているのではなく、特に稲作はトラクター、コンバイン、乾燥機などの轟音で成り立っています。でも、農家にとっては音と振動とともに農作業をするのが当たり前だからそれに気づかない。

だけれどわたしのように、生半可な携わり方しかしてこなかったからこそ、違和感を感じられることがあると思います。農業を離れてしまった人間だからこそ見えてくるものを発信するのが、最低限の義務ではないかという気がしています。

歴史は生きている

今後の研究テーマとしてはいろいろあるのですが、依頼されている原稿がたまって

いて、正直それらをどうさばくかで頭がいっぱいな状態です（笑）。たとえば今話したトラクター論を、さらに展開したものも含まれます。

歴史研究としてのトラクター論ですから、単なる技術論ではありません。第一次世界大戦の時にトラクターを改良して戦車生まれ、第二次世界大戦ではトラクター工場が戦車工場に転用されていった経緯からもわかるように、農業技術は戦争の技術ともろにかかわっているんです。

またスターリン時代につくられたソ連の映画で『全線—古きものと新しきもの』（セルゲイ・エイゼンシュテイン監督）という名作があります。それはトラクター部隊が荒野に列をなして走行し円を描く場面で終

わるんです。貧しい農村を救うのはトラクターだ、コルホーズ（集団農場）、ソフホーズ（国営農場）をリードしていくのはトラクターだ！ という近未来のシンボルとしてでできます。

わたしは機械がすきなので、ああいう、トラクターに夢をかけるのはすごくよくわかるんです。ですけれども、トラクターがつくった未来が本当にいい未来だったのかどうか、検証する余地があるだろうと。技術である以上は人間と自然が接する接点ですから、人間が自然にどう接してきたかを明らかにしたいと考えています。

わたしたちが生きているからこそ歴史に重みを感じるのです。そして、歴史自体が今も血が通い、生きているものなのです。

藤原辰史さんの近著

『食べることを考えること（散文の時間）』

共和国、2,400円＋税、2014年6月刊行

「食べものって、単なる死骸のかたまりなんですか？」——「Ⅰフードコートで考える」「Ⅱ農をとりまく環境史」「Ⅲ台所の未来」の3つの視点から、ある時はフードコートで、ある時はトラクターに乗って、農業と食をめぐる今これからの物語をつむぎだす、著者初のエッセイ集。

