

Ⅱ 山麓地域の農業と食文化

日暮晃一¹⁾・堀田志津子²⁾

Agriculture and Food Culture in Piedmont of Tanzawa

Koichi Higurashi & Shizuko Horita

要約

丹沢大山地域の里地は、谷底平野に小規模な集落が作られ、その背後に区画の狭い階段畑が林地の間に形成された、典型的な中山間農業地域の景観を呈している。しかし、1) 機械の入らない零細区画の階段畑、2) 狭隘な地域農産物市場、3) 激しい野生動物による農業被害など、平地農業地帯と比べ劣悪な農業環境にあるため、地域住民の大半は近隣都市の産業に従事し、リタイアした者が庭いじりに自給農業を行っている状況にある。しかも、近年野生動物の被害が激烈となったため、耕作を止めてしまい、高齢者の死亡が農家の消滅、ひいては集落の消滅に結びつく構図となっている。このことは、丹沢大山国定公園のバッファゾーンにとって、農業を維持できるか否かは重要な問題であることを示している。

ここでは、厳しい生産条件にある丹沢大山地域の農業を、平地農村と同様に生産性を高めるのではなく、地域の食生活向上運動と結合するとともに、グリーンツーリズムとして展開し、地域所得の向上と、観光客の新しい暮らし創造を実現する方法が考えられた。そこで、以下の課題を地域開発マネジメント実証法により検討することとした。

- a. 丹沢地域における食文化の伝統を活かした食生活を地域住民の生活改善として再度位置づけ、その普及をはかる。
- b. 丹沢の伝統に培われた食生活を体験するグリーンツーリズムを定着させる。
- c. 農産物の地場流通システムを定着させるとともに、農地利用組織形成をはかる。
- d. 野生動物との共生をはかりながら野生動物による被害を最小限におさえる地域の農地利用を実施する。

以上の食生活改善と、それと連動した地域農業経営方式の改善はようやくスタートについての状況であり、今後の展開が期待される。

1. 問題の所在

丹沢大山地域は典型的な中山間農業地域の景観を呈しているが、以下の問題から農業経営の存続が困難化してきており、俗に「山がおりる」といわれる荒地化の拡大が顕著になっている。すなわち、丹沢大山地域は、1) 機械の入らない零細区画の階段畑であり、機械化による高生産性能行が困難であり、手作業で農作業をせざるを得ない。また、荷を圃場から出すのも手で運ばざるを得ないため、農業就業者の高齢化も相まって質のかさむ農産物は生産が困難になってきている。2) 丹沢の山沿い地域は集落が小さく、地域農産物市場が狭隘であるため、地元市場を睨んでのモノカルチャの大規模農業経営には不向きである。しかも、生産性が悪いため、都市部へ向けての出荷では競争力が無い。3) トウモロコシ、サツマイモ、落花生は生産を諦めるなど激しい野生動物による農業被害が生じており、狭い面積をネットで囲んだ「檻の中の農業」を余儀なくされている。また、農業従事者の大半が都市部での務めをリタイアした後に庭いじりに自給農業を行っているもので、農業経営の改善に消極的であり生産組織が育たなかったことも、農業が重要な収入源となっている農業地域とは異なる問題点といえよう。

一方、丹沢大山地域の食生活をみると、子育て世代を中心に地元の食材を活用せずに、都市部のスーパーやコンビニで購入したジャンクフードで食事を終える傾向が認められ、地域の風土に根ざした伝統的食文化は継承されていない。しかも、食育基本法は、食育をコンビニ業界の利益を促進することに目的を据え、コンビニでいかに栄養素を充足させるかという点に食育の基本をおいた「餌」の発想

に引き下げた低レベルの主張のもとで成立したことが影響し、食の楽しさや社会における食事の重要性は等閑視されている。こうした食生活の貧困化現象からの脱却が、丹沢大山地域でも重要な問題といえる。

地域生活者の食事と地域農業を再結合することで食と農の多様性を再生し、両者の問題を解決していくことが課題である。

2. 研究の方法

地域の食事文化研究は、客観的法則性研究はなしえないため間主観分析法(吉田, 1998)を用い、以下の視座からアプローチした。

- 1) 農業改良普及書の生活改善員、および主婦から伝統的な食事のヒアリング調査を行い、丹沢大山地域の食生活の特徴を見出す。
- 2) 地域の伝統的な食生活を受け継いだ豊かな食事作りを普及する仕組みづくりを検討する。
- 3) 丹沢地域の食事を体験するグリーンツーリズムのテストツアーを行い、定着をはかる。
- 4) 地場農産物の地域内消費の動きを確認するとともに、地場消費を促進する直売の方法について検討する。
- 5) 野生動物の被害対策を含め、丹沢地域の農業の整備方向に関する構想を整理する。

以上の課題について、地域住民や直売、体験型ツーリズムの経営者等と研究者とが実践を行いながら研究を進める参加型研究方式を採用した。

3. 丹沢地域の伝統的な食事の特徴

丹沢地域に共通している食事の特徴として以下の点をあげることができる。

1) 女子栄養大学 2) 緑工房

1) 雑穀文化、とりわけ粉食文化であること。

遠賀川式土器が出土するなど関東で一番早く稲作が伝わった地であり、鎌倉時代には灌漑用水を張り巡らすなど水田開発が行われているが、山沿いで水田が作りにくい地域であるため米食文化が発達せず、昭和前期まで雑穀文化を基本としていた。昭和前期までは、「ミトリマゼ（三通り混ぜ）」など麦・雑穀を混ぜたご飯やそば、うどんが主食であった。食品流通の普及により「ミトリマゼ」は行われなくなったが、酒饅頭を含め粉食文化の伝統を強く残しており、今日なお丹沢地域は、夏場になるとそば・うどん・素麺の消費量がうるち米の消費量を遙かに上回る特徴的な地域になっている。

また、古くからの家にはうどんづくりの道具があり、中高年層はうどんづくりやそば打ちができる。丹沢大山地域は、斜面であり、水が多いことから水車が多くつくられているが、水車で用いられた石臼や家庭での石臼は、丹沢で採掘された石材を用いており、地域内で基本的な道具も揃った。丹沢地域からの石臼は縄文時代に遡り、丹沢からとれた石英粗面岩を石臼（考古学用語の石皿・磨石）として東京など南関東一円に供給している。

北丹沢の大麦・稗・粟、南丹沢のそば、西丹沢のうどんと、従来の主食で地域が細分されるが、米食文化でなく、雑穀・粉食文化である点で共通している。

2) 生鮮食に保存食を加えた食事文化である。

粒食の米より粉食の方が保存食の傾向が強いが、雑煮の基本が芋雑煮であるなど、関東南部の海岸地帯と比較し、保存食を多く取り入れている。特に、南・西丹沢地域でも2月～4月初旬は生鮮野菜がとれなくなるため、漬物を多く食べる傾向がある。また、漬物の味も甘みをつけ、酸味が出るまでの期間を伸ばすなど、従来からサラダ感覚で漬物を食べていた南関東海岸部とは保存性もとづき味付けが変わる。漬物や川魚の薫製は、丹沢地域の食事として欠かせないものであった。

3) 山菜など自然にある食材を幅広く利用している。

冬でも生鮮野菜が切れることがない関東南部の海岸沿いでは、早くから山菜摘みは季節感を味わう楽しみとして行うようになり、日常の食材として位置づけられなくなったが、丹沢地域では、食品はスーパーやコンビニで買うことが常識となる1970年代までは、山菜や川魚等は日常的に台所にあがっていた。特産品になっているノブキのほか、ワラビ、ゼンマイ、タラ、ウド、ヤマイモは、一部栽培されるなど、今一でも重要な食料と意識されている。

一方、食卓にあがることがほとんどなくなったものとして川魚類がある。これは、冷蔵庫の普及と、堰堤による魚の減少、都市化による水面の汚れや農薬によって魚介類が激減、あるいは汚染されて食べることができなくなったため、海水面の魚介類にとって変わられたが、それまでは重要なタンパク源として日常的に食べられていた。こうした伝統は、縄文時代中期までは確実に遡れる。丹沢大谷地行きの縄文時代中期の遺跡からは、農耕用具である石鋤（考古学用語の打製石斧）と、漁労用具である石錘が、狩猟用具である石鏃をはるかにしのぐ量出土する。これは、丹沢大山地域は、面的に水を貯めるのは難しいが、河川は多く、内水面に棲息する魚介類が身近にいたため、不安定な狩猟よりも確実性が高い魚を捕獲し、食料にしていたためと考えられる。そのうち、アユとウナギが最も好まれる傾向があるが、

カジカ、ヤマメ、イワナ、ウグイ、ドジョウ、タニシは美味しい食材とみられている。

4) 野生獣を食材にしている。

C13、N15を用いた食性分析によると、聖武天皇が四つ足動物を食べることを禁止すると、一斉に食卓から肉食が無くなり、江戸時代後期の農民は、異常なほど白米に偏った食生活であることが明らかになっている。そうしたなかで、諏訪信仰を持った長野周辺は、シカ、イノシシ、ウサギなどの肉食をし続けている独特の地域である。土師器の型式等で分かるように、丹沢大山地域は原始・古代から長野からの文化の流れが顕著であった。中世に、小田原の後北条の領地となり、甲斐の武田と争うが武田方に負けて、武田・後北条両有の地域となったこともあり、中世に再び中部地方の生活・文化がもたらされている。丹沢地域には鎌倉幕府を築いた源氏によって広められた八幡神社をしのぐ数の諏訪神社があり、しかも、青根の諏訪神社や城山の諏訪神社は、御柱と同様に四方に巨木があったことなど、長野の諏訪神社信仰が色濃いことが確認できる。

これはまた、その祭りの形態から見て、野生動物の肉を食べることが続いていたことを示すものと見るができる（図1）。しかし、シカ・イノシシを仕留める際に狙うところ、血抜き仕方、調理法などにおいて、北丹沢地域はかなり日常的に食べていたのに対し、南丹沢地域では食べる文化が一時途切れていたことが想定される。北丹沢地域では上手に料理を行っているのに対し、南丹沢地域では野味が強すぎ、一般の食卓向きの料理では無くなっている。

また、長野地方と比較してかなり薄くなっているが、昆虫食文化も肉食と同様の流れとして理解できる。

5) 食事を重視しないこと。

生活の中で食事を最も重視し、美食傾向にある漁村地域と、食べることは動くための栄養補給という意識が強く節約的な食事を行う傾向がある。丹沢の里地は、農村と山村の中間的な特徴を持っているが、食べることに関しては淡泊で、全体に粗食である。これは、雑穀を中心とした食味の劣る食事を余儀なくされたためと考えられるが、このことがコンビニでジャンクフードを買って済ます食事が急速に普及した要因と考えられる。自然の変化に敏感に反応して食事作りをしていた、多様で「本物の味」を再評価し、食卓の豊かさや食事の楽しみを創造していくことが課題といえる。



図1. 鹿刺（旧津久井町青根）

4. 丹沢型食文化の普及

2000年に改正された栄養士法により、健康な人々をより健康にし、楽しく豊かな食生活を享受できるように食生活の改善をリードする者の法的裏付けがなくなった。今回の調査においても、栄養士の助力を求めたが、途中で脱落してしまい、まとまったマネージメント実証となっていない。やむを得ず断片的に実施してきた内容を整理すると以下の通りである。

(1) 研究会：「野草を食べる」

松田町寄地区の「プロジェクトやどりき」のメンバーと、野草を摘んで調理し試食する研究会を行った。寄の住民で参加したのは男性ばかりであったが、野草については調理法も含めてよく知っていた。すでに野草が豊富な時期を過ぎた2005年6月19日であったが、中津川沿いに1kmほど歩いて半日ほど摘んだだけで、30人分の料理に十分な食材が調達できた。

飲食の材料になる材料として確認されたのは次の28種類であった（採集順）。

木苺、ハコベ、スイバ、イタドリ、ワサビ、セリ、ワラビ、ゼンマイ、サンショウ、ミツバ、クサギ、ヤブカラシ、クズ、ヨモギ、タケノコ（マダケ、ハチク）、ドクダミ、シロツメクサ、フキ、ギンギシ、ヘビイチゴ、ニワトコ、イタヤカエデ、ヤマボウシ、アカメガシワ、ハリギリ、スイカズラ、ヤマユリ、テンナンショウ

このうち、果実酒として寝せておかなければならぬものや、水晒しなどに時間がかかるものを除いた18種類について調理を行い試食した（図2）。

調理は木苺を生で食べた他は、天ぷらと和え物にした。利用部位を若芽や若い葉に限ったことと、味噌ピーナッツ和えなど調味料を工夫し、純和風の香りだけでなく、オシヤレ感覚のある料理も作れることを示した。

住民は食べ慣れていることもあり好評であったが、以後大きな進展がないままにきた。2007年の「やどりきプロジェクト」の地産地消研究会で野草を扱うことが提案され、4月以降に野草を寄の住民に届けることになった。

(2) やどりきふるさと大学校の講座での普及活動

本調査を契機として誕生した松田町寄地区でのやどりきふるさと大学校の柱の一つに「寄の食」を据え、伝統的な



図2. 野草料理の試食

食事の再評価とその伝承をすすめている。これまでに講座として「茶摘と寄のお茶」と「寄の漬物—たくあんと白菜漬け—」を実施している。「茶摘と寄のお茶」では、寄の特産品といってよい寄の「足柄茶」を、茶摘みからお茶ができるまでの過程を体験した（図3）。また「寄の漬物—たくあんと白菜漬け—」では、講座に参加した者が下漬けから本漬けまでを行い、それを皆で試食するとともに各家庭に持ち帰った（図4）。

これらは、あくまでも地域住民（大人）に地域の食の作り方を体得しようという狙いで行われたものだが、参加者以外で話を聞いた人から注文が入ってきており、注目を集めている。

今後は、お茶の栽培や、漬物のための大根や白菜を土作りから講座でやろうという要望が出ている。また、寄の家庭の味として住民が誇りを持っている「かりんとう」づくりや、ラッキョウ漬けなどの受講生から希望されている。

(3) 「寄探検隊」でのカラムシのアンギン編み体験

「カラムシ」は食べ物ではないが、丹沢地域の農業と生活の仕方に対する見直しをはかる活動として重要である。

現地踏査を始めた時は、丹沢の山頂部まで縄文時代の石鋤（打製石斧）が出土していることから、山全体がアグロフォレストリ（林間農業）の場であったと考えた。しかし、石鋤が多いのに対し、堅果類等を粉に挽く石臼（石皿）が関東地方で一般的に用いられていた粉の取り出し部の無



図3. やどりきふるさと大学校「茶摘みと寄のお茶」



図4. やどりきふるさと大学校「寄の漬物」

いものであり、雪国の粉食地域にみられるオープンカーンではないこと。しかも出土割合も南関東の臨海地域と変わらないのに対し、収穫用の石鎌（考古学用語の削器）が石鋤とともに異常に多いという実態を認めることができた。また、縄文時代の作物は、現在なお縄文時代の遺跡周辺に多く認められるが、丹沢地域ではウツギ、カラムシ、アカソの群落が至近に存在することが確認された。カラムシ、アカソの繊維をとり、ウツギをコマ木としてあんぎん編みを行うための農業が行われていたと解釈すると、石器組成は矛盾無く解釈できる。今は越後上布や博多上布等を除き、カラムシ繊維はほとんどみられないが、丹沢地域では盛んに作られていたことがうかがえる。

カラムシのあんぎん編み体験は、寄小中学校 PTA を中心とした寄探検隊で実施している。カラムシ、ウツギの採取、苧引き、編み台作り等を行った。綺麗な水が豊富であることから、苧引き前の水浸しを川で行った。道端に雑草として生えているカラムシを使ったこともあり、丈も 1m 程度で、細い茎であったが、容易に苧引きができ、しかも雪晒しをしなくとも透き通るような白色の繊維が得られた。雪晒しは行っていないが、少し登れば雪が積もる地域になるため、縄文時代は福島県昭和村のやり方と同様さらに雪晒しを行い、さらに白く透き通った糸を作っていたものと考えられる。カラムシは、繊維が白く透き通るものが上質とされているが、丹沢地域のカラムシは近隣地域ではみられない上質なカラムシである。

やや遅れて、小学生 6 年生の授業でカラムシ繊維を使ったミサンガづくりが行われた。

5. 丹沢型食文化体験感耕

従来の観光は、余暇の利用であり、産物を求め、観て歩く物見遊山であった。これに対して近年急速に広まっているグリーンツーリズムやエコツーリズム等のオルタナティブツーリズムは、日常化し、体験を求め、暮らしを豊にする活動と捉えている点で、従来の観光とは根本的に異なる。グリーンツーリズム等に携わっている人達から、基本的なスタンスがまったく違うにもかかわらず従来の「観光」と呼ぶことには抵抗があるので違う言葉にして欲しいといわれていた。古典等に適切な語彙が見つからなかったため、オルタナティブツーリズムは生活感などの感性を耕す行為であることから「感耕」という文字を当てた。ここでも従来の観光とは異なるツーリズムを「感耕」と称することとする。

(1) 松田山のみかん狩り・そば処東雲のそば打ち体験

松田山のみかん狩りは観光農業のレベルで、感耕には達していない。だが、ミカン園での食事提供など、農村全体の魅力を提供しようと試みていること、身体障害者に楽しんでもらうことを積極的に行っていることから、感耕に近づいた観光農業といえる。

そば処東雲によるそば打ち体験は、感耕の実践例と評価できる。そば処東雲は、秦野市田原ふるさと公園内に建てられた「ふるさと伝承館」のなかにある。「ふるさと伝承館」には、①農業生産の姿を間近で見ながら地元でとれた農産物を購入する「東地区農産物直売センター」、②地元の農産物を加工する「漬物加工施設」、③これらの食材を使って地域の食物である丹沢そばを提供する「そば処東雲」、およびそば打ちが体験できる「そば打ち体験施設」が設

置されている。

秦野における食事の特徴は「そば」にあると分析し、それを伝承していくためそば処東雲の経営を始めた。そば処東雲では、秦野産の玄そばを田原ふるさと公園内に復元された水車で挽き、湧水（丹沢の水）でそばを茹で、天ぷらそばなどの料理に用いる食材は同じ建物内ある直売所の野菜を基本として用いるなど、本物の地域の味づくりに努めているだけでなく、そば打ち体験を行ない、楽しみながらそばについての造詣を深めることができる仕組みを作っている（図 5、図 6）。そば処東雲の代表が、市内でそば打ちに興味がある人に約 3 年間かけてそば打ちを教え、約 30 名の「そば打ち名人」が育てている。そば打ち体験のインストラクターはその中でシフトをくんでいる。

このようにそば処東雲は、そば打ち体験とそば店を合わせ、丹沢そばを鍵とした丹沢型食事文化を育む運動の核になっている経営と評価できる。

(2) プロジェクトやどりきによる「寄の食事体験」

プロジェクトやどりき主催の「寄体験」の 3 本柱の一つに「寄の食事体験」が位置づけられている。

ここでは、観光農業のような収穫だけでは参加者の暮らし創造には役立たないし、寄の暮らし方を紹介することにもならない、ひいては寄のサポーターを増やすことに繋がらないとの理解から、1) 収穫体験だけでなく、日常の管理作業を含めた農作業体験、2) 地域の伝統的な食べ物であるうどんづくりや、コンニャクづくり、菜種油絞りなどの食品加



図 5. そば打ち体験



図 6. 体験で打ったそばで作った天ぷらそばセット

工体験、3) 寄の味として住民に郷愁がもたれている里芋の芋煮とうどんの煮込み等の食事作り体験、をセットで体験してもらうプログラムとしている（図7～図9）。

テストツアーをイベントと誤解したこともあり、現在はイベントにとどまっているが、やどりきふるさと大学校や、感耕に対する研修の受け入れなどの経験から日常型へシフトする動きを見せ、すでに農作業体験は日常的に訪れる人が出てきている。これまで慣れていなかったサービス産業の側面を有していることから、寄の食事をどのように体験として提供し顧客の満足が得られるかを考えることにより、寄の食事の特徴や良い点の再確認がなされており、住民が豊かな食事をしていることが魅力となり人々が訪れる長野県飯島町の町づくり（日暮・安村、2004）のような動きにシフトするのもそう遠くないことと思われる。

6. 地場流通への再編

厳しい農業経営条件のもとで生産された丹沢地域の農産物を市場出荷した場合、他産地との競争に勝てず農業経営の継続は困難と考えられる。食の改善運動と結びつけて農業生産の姿を間近で見ながら地元でとれた農産物を購入する地場消費の拡大をはかり、農地利用の高度化による農業所得の向上、および圃場に日常的に出ることによって野生動物被害を軽減することが展開方向として考えられる。

(1) 秦野市東地区農産物直売センター

丹沢大山地域には普及所の指導もあって各地に農産物

直売所がみられる。秦野市東田原のふるさと公園内にある東地区農産物直売研究会による「東地区農産物直売センター」もそうした店舗型直売所の一つである。

東地区農産物センターでは、月曜日が定休だが、年間通して地元の登録農家が生産した農産物を販売している。JA等が出している直売店のように、全国から仕入れて荷揃いするのは異なり、地元産農産物のみが店に出されている。店に出す農産物が減る季節がある一方で、季節はずれの品目が並ぶことはないが、出来るだけ年間通して品が揃うように直売のメンバーが工夫している。量よりも年中通して多様な品目が揃うことを求められるため、農業はモノカルチャーではなく、多品種少量生産が行われている。多くの参加農家は同時に5品目程度の生産だが、東地区農産物直売センターのみで農産物を販売している農家では8～13品目を同時に生産している。こうした農家は、耕作放棄した農家の土地を借りて品目を増やしているため、横浜市野庭生産緑地でみられる七色畑のような高利用率には至っていないが、圃場を3回転以上はさせる農業を実現している。

東地区農産物センターの消費者の性格をアンケート調査のからみると、地元の秦野市市民が60%を超えており、地域の消費者向けの店舗であることがわかる（図10）。と同時に、約30%の来店者が地元でないことが注目される。田原ふるさと公園は観光スポットではなく、田園環境と農産物を目当てに当地に訪れていることから、直売は地域農業のサポートを形成する方法として有効といえる。



図7. 農作業体験



図9. 食事作り体験



図8. 食品加工体験（うどん、こんにゃく）

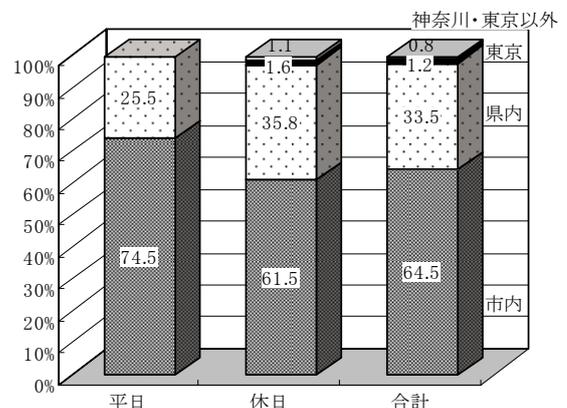


図10. 東地区農産物センターの市場圏

(2) 地産地消研究会

プロジェクトやどりの地産地消研究会は、地元農産物で本物の味を味わう文化創造を研究する場として始められた。この研究会は、実践を通して今後の方向を見出していこうとしている点、および農業者、食品加工業者、飲食店経営者、消費者（主婦）、寄小学校の栄養士等多様なメンバーによって形成されている点に特徴がある。

2006年度現在は「寄土曜市」と年末年始の野菜宅配を行ったただけだが、自給用農産物の余りを販売するのでは荷揃いができないことや、販売を指向して生産している農家が持ち込んだ荷と比べて出来栄が悪く売れないことが認識され、地域で直売向けに年間生産計画を立て、学校給食の食材供給などを通して学校の食育に活用することをやっている。また、JAの合併によって空いた支店を借りて農産加工施設を設ける準備も始められた。

地産地消研究会は始まってまもなく、まだ成果を踏まえた検討はなしえないが、主婦層を中心に地産地消活動を通して町づくりをすすめることに対しての情熱が強いこと、幅広い活動を体系的に捉えてすすめるリーダーの存在から、今後、町づくり、暮らしづくりとして着実に進展することが予測される。

7. 丹沢大山地域の農業の整備方向

以上のまとめにかえて、丹沢大山地域の農業の整備方向について提示する。

丹沢大山地域の農業環境をもとに農業の整備方向を考えると、大きく3ゾーンに分けることができる(図11)。

1) まほろばの園生：当地の農業の個性として、①里山付近は日本原産とハーブといわれるミョウガ等の樹下栽培が盛んであったこと、②平安時代の薬師如来が当地の寺院の起源になっているといった歴史個性、③現在、本草園



図 11. 丹沢大山地域の農業整備構想(堀田, 2005)

やハーブ園、ふれあい農園が多いこと、から「癒しの農業」が抽出できる。いわば心身共に癒す園生として農業が地域の歴史・地理的特性を踏まえた農業として浮かび上がってくる。これら日本原産のハーブは野生動物が嫌うことから、縄文型アグロフォレストリとして園生を整備し、野生動物が圃場に降りてくることを減らす山際のバッファゾーンとする。

2) 棚田の農業：山の斜面は水車が並ぶ水の豊富な地域で、棚田で稲作が行われている。日本の原風景と多様な生物を資源とするエコツーリズムと連動した農業体験を行う。また、食品作りと農業用エネルギーとして活用するための小形水車を整備する。

3) 食農手作り村：山裾では多様な食材が生産できるのでこうした食材づくり、加工体験、調理体験により地域個性と季節性に富む感耕(食農教育)の基地とする。

このように、食事文化と農業の再結合をはかる整備を行えば、「山がおりてくる」現象はくい止められるものと考えられる。

それぞれのゾーンで、食や農を現地で汗を流しながら楽しみ、添加物によって作られた味ではなく本物の味を堪能し、食事にかかわる社会について肌で知り、丹沢の個性に彩られた農産物や食事を好きになり、丹沢を好きになり、多くのサポーターを得て丹沢大山地域が持続的に発展する循環へと結びつけることが本地域の食農復興の構想として考えられる。

それをすすめるマネジメント組織の育成支援と、第6次産業としてインプリテータの育成など感耕に対する支援が求められる。

謝 辞

本稿での調査・研究に当たり、地域再生調査チームの関係の皆さん、特に日本大学生物資源科学部生物環境工学科建築・地域共生デザイン研究室の研究生鈴木教子、学部生曾根田愛、青山学院大学大庭まゆみ、松田町寄地区の皆さん等の協力に感謝します。

文 献

日暮晃一・安村碩之, 2004. 長野県飯島町における地域生活開発マネジメントー地域農業マネジメントから脱却の胎動ー. 地域農業経営戦略研究, (2): 64-66.
堀田志津子, 2005. 食と農の結合による地域再生；丹沢大山地域における事例研究. 地域農業経営戦略研究, (3): 32-34.
吉田集而, 1998. 人類の食文化について. 吉田集而編, 人類の食文化(石毛直道監修, 講座食の文化, 第1巻.), pp.11-27. 味の素食の文化センター(農山漁村文化協会), 東京.