

## 2024年度 第2回 生物多様性保全に向けたネットワーク会議

日時：2025年1月23日 18:30～20:00

参加人数：36名

テーマ：食から考える生物多様性

### 1. 開会

花田 真理子氏（大阪府立環境農林水産総合研究所）：

前回、第1回では、渡部先生にご講演いただき、「食と生物多様性」というテーマについて深く掘り下げていただきました。

そこで、今回のネットワーク会議でも、改めて「食と生物多様性」の関係性を整理しておきたいと思います。

はじめに、大阪公立大学の平井先生から、今年度の生物多様性に関する取り組みについてお話いただきます。

平井先生、よろしくお願いいたします。

平井 規央氏（大阪公立大学大学院農学研究科 教授）：

本日のテーマは、「食と生物多様性」です。

少々時間が押しておりますが、前回のネットワーク会議のアンケートで、「食と生物多様性」の関係が分からないというご意見を多数いただいたため、私の方から簡単にご説明させていただきます。

この写真をご覧いただくとお分かりいただけると思いますが、スーパーには様々な野菜、果物、魚が並んでいます。この光景を見るだけでも、私たちの食が生物多様性によって支えられていることが一目瞭然です。

深町先生からは、より未来の話をされるかと思いますが、私が小学生の頃、歴史の教科書で非常に不思議に思ったことがあります。今から1万2000年前の縄文時代、人々は貝や木の実を集め、鹿やイノシシなどの動物を狩り、魚を捕って食べていたと書いてありました。奈良県出身の私としては、外から何も持ち込まない状態で生活できるのか、とても疑問でした。

大阪に住んでいる現在、大阪でどのようなものが採れるのか、改めて考えてみました。教科書には、縄文人は春夏秋冬、様々なものを食べていたと記載されていますが、本当にマグロを捕獲できていたのかなど、疑問は尽きません。

そこで、実際に大阪で自分が採集した食べられるものを集めてみました。自慢の写真も含まれていますが、山菜（イタドリ、蕨、ゼンマイ、たらの芽など）は、大阪でも採ることができます。栽培物では、桃や栗、菱の実、松の実、ドングリなども見られます。しかし、こ

れらだけで生活できるのかということ、疑問が残ります。大阪では入手が難しく、種類も偏っているため、十分な栄養を摂取することは難しいように思えます。

長らく疑問に思っていました。フィンランドで半年間研究した際に、意識が変化しました。フィールドワークを通じて、季節ごとに様々な種類の食べ物が豊富に手に入ることを実感しました。イチゴやベリー類、キノコ、魚などが、ほぼ無尽蔵に採集できる環境でした。冬が長いフィンランドでは、食料の保存が必要ですが、自然の中で生活できるという確信を得ました。

大阪市では、「大阪市生物多様性戦略」において、生物多様性に配慮した生産消費への変革を掲げています。消費者の意識が高まれば、企業も持続可能性を考慮し、生物多様性の保全に取り組むことが求められます。具体的な取り組みとしては、食品ロスの削減、エコラベルの選択、グリーン調達が挙げられます。しかし、これらの取り組みだけで十分なのか、他の対策も必要なのか、今後検討していく必要があります。

さらに広い視野で考えると、私たちの食は、海外からの輸入品に大きく依存しています。古いデータではありますが、日本の輸入が絶滅危惧種に与える影響は非常に大きいという研究結果があります。アメリカに次いで、日本は多くの絶滅危惧種に関与しているのです。

一方、大阪には独自の食文化があります。この点も、食と生物多様性の関係を考える上で重要な視点となるでしょう。

近年、野菜の価格が高騰しており、生物多様性の減少が影響している可能性も考えられます。

このように、身近な出来事からも、食と生物多様性の関係を考えることができます。

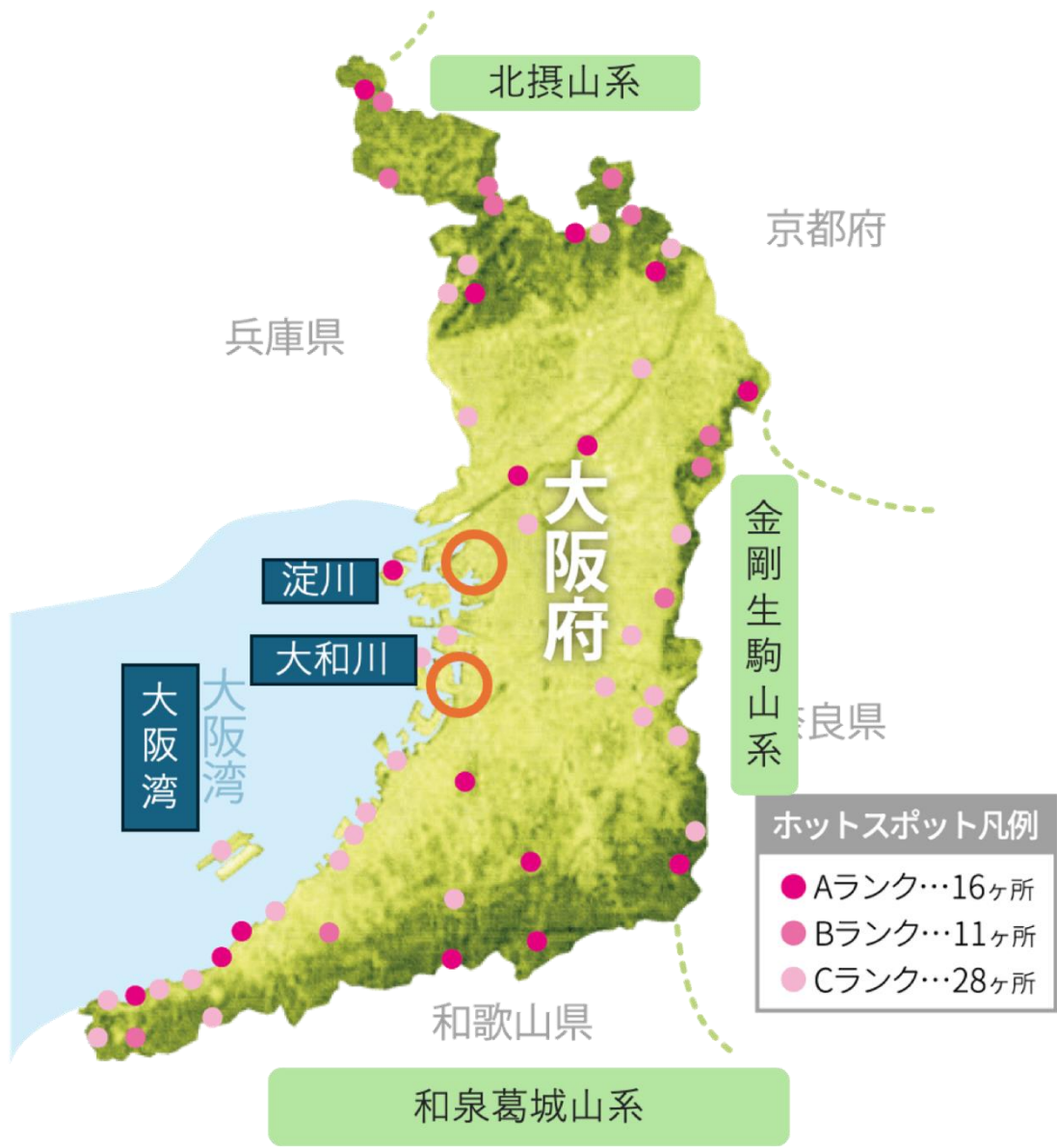
## 2. 基調講演：大阪の食文化から考える生物多様性

深町 加津枝氏（京都大学大学院地球環境学堂 准教授）：

大阪の食文化と生物多様性について、特に歴史的な視点からお話します。

大阪府は、都市部、沿岸部、山間部が一体となった、生物多様性に富んだ地域です。大阪府が選定した「生物多様性ホットスポット」は55カ所あり、これらは大阪府全体の生物多様性を支える上で非常に重要な地域です。

今日のテーマは、これらのホットスポットと、食文化との関係です。特に、過去の食文化に注目し、現代との変化を比較することで、生物多様性とのつながりを深く探っていきます。



大阪みどりのトラスト協会WEBサイトに加筆

この図は、大阪府内の生物多様性ホットスポットの分布を示しています。このように、ホットスポットは大阪府全体に点在していることが分かります。

(「聞き書 大阪の食事」農文協の表紙と目次)



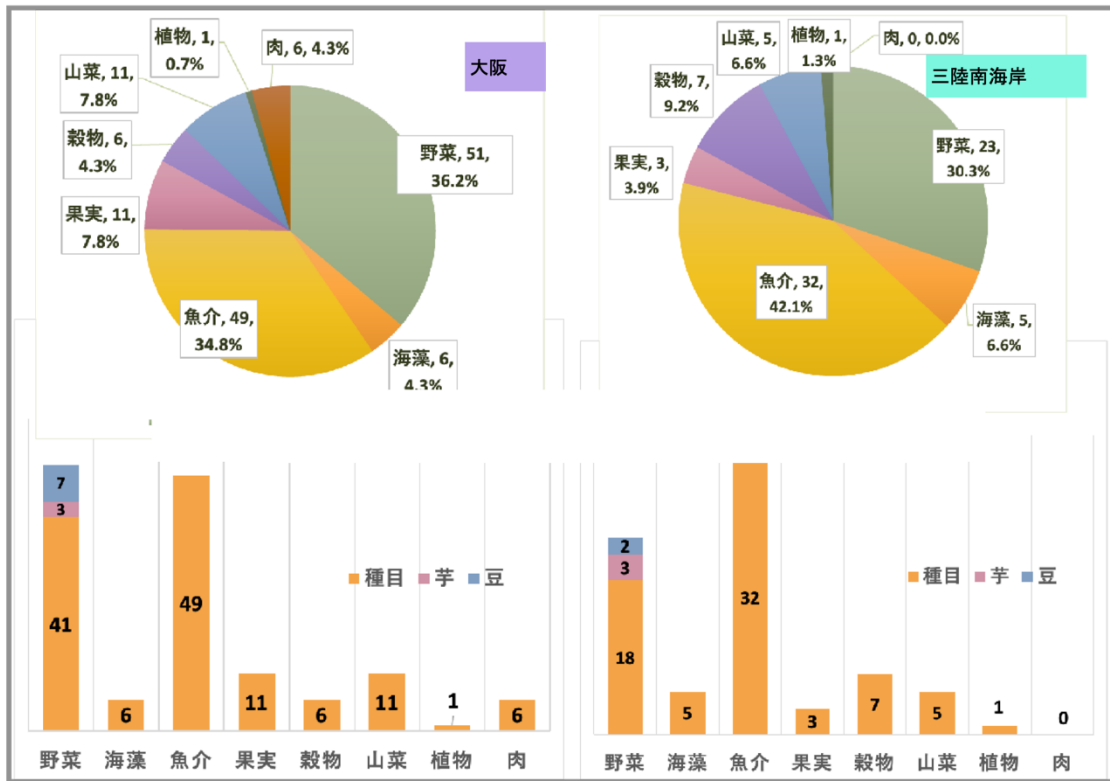
発行日1991/02  
出版農山漁村文化協会(農文協)  
判型/頁数A5判上製 392頁

## 目次

- ・「食い倒れ」大阪町場の食  
-大阪商人の才覚と合理性が生んだ一流の味
- ・天満雑貨商の食  
-つましくて、まったりとした商家の味
- ・大阪月給とりの食  
-カレーライス、ビフカツは新しい文化の味
- ・河内「旧大和川流域」の食  
-おかいさんは河内農民の生命の源
- ・北河内「淀川流域」の食  
-じゃっかけしてとったふなをてつぶあえ、こぶ巻きに
- ・南河内山村の食  
-炭焼きの窯でぬくめた弁当を夫婦で食べて山仕事
- ・摂津山間の食  
-山の棚田で酒米をつくる、その手と心で料理もつくる
- ・和泉海岸の食  
-魚場の風と潮を操り、「和泉打瀬」でとる魚
- ・人の一生と食べもの
- ・大阪の食とその背景

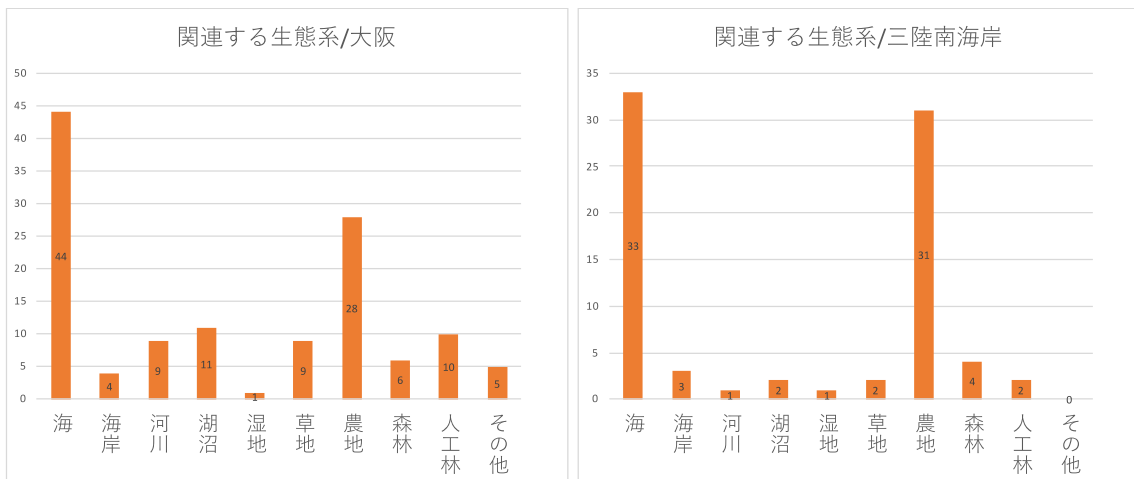
次に、昭和初期の食生活調査結果についてご紹介します。この調査では、全国各地の食文化が詳しく記録されています。大阪では、特に淀川流域と三陸海岸の事例を比較してみましよう。

(淀川流域と三陸海岸の昭和初期の食材の比較)



この図を見ると、両地域とも野菜と魚介類が主な食材ですが、その種類や割合に違いがあることが分かります。例えば、淀川流域では山菜の種類が多く、三陸海岸では海藻の種類が多いなど、それぞれの地域の生態系を反映した食文化が形成されていたことが分かります。

(食材の調達先の生態系の図)



さらに、具体的な食材と生態系の関係を見てみましょう。例えば、淀川流域では、ヨシ原やワンドといった湿地から様々な水生生物が得られていました。一方、三陸海岸では、海藻や魚介類が豊富な沿岸生態系が食料源となっていました。

全国の淡水魚の分布を見ると、大阪では銀ブナやドジョウなど、特徴的な魚種が多く生息していたことが分かります。これは、大阪の河川環境がこれらの魚種に適していたことを示しています。

次に、生物多様性ホットスポットと食文化の関係について、具体的な事例を紹介します。

(北摂地域の事例を説明)

北摂地域は、水田や赤松林など、多様な生態系が存在します。この地域では、栗ご飯や松茸など、地域の生態系を反映した食文化が発展しました。

(南河内の事例を説明)

南河内地域は、奈良林や溜池が特徴です。この地域では、わらびや山菜など、山林の恵みを活かした食文化が形成されました。また、河川や池では、魚や貝などが重要な食料源となっていました。

(まとめ)

以上のように、大阪の食文化は、地域の生物多様性と深く結びついています。過去の食文化を調べることで、地域の生態系や人々の暮らしとの関係をより深く理解することができます。

(今後の展望)

今後は、これらの調査結果を基に、現代の食文化と生物多様性との関係をさらに深く探っていきたいと考えています。特に、都市化が進んだ現在、地域の生態系がどのように変化し、それが食文化にどのような影響を与えているのか、という点に注目していきます。

(大原さんへのバトンタッチ)

次に、大原さんから、水域の生物多様性と食文化の関係についてお話いただきます。

大原 歩氏 (京都大学大学院地球環境学堂 技術補佐員) :

はい、ここから大原が担当します。

現在、聞き取り調査を進めている食文化の比較調査について紹介していきます。対象地は、北河内、淀川流域、泉海岸、そして大阪の町場の4カ所です。

まずは北河内です。

この地域では農業が盛んで、自給自足が基本でした。特に、淀川から得られる魚介類は重要なタンパク源でした。

しかし、近年は都市化が進み、昔ながらの食文化は変化しています。例えば、淀川は整備され、以前のように川で魚を捕ることは難しくなりました。

(泉海岸の事例を説明)

次に、泉海岸の事例を紹介します。

昔は、砂浜が広がり、豊富な魚介類が獲れていました。しかし、海岸の埋め立てが進んだことで、漁業環境が大きく変化し、食文化も変わりました。

(大阪の町場の事例を説明)

最後に、大阪の町場です。

この地域では、市場から食材を調達することが一般的でした。季節の行事食も、市場で手に入る食材で作られていました。

(まとめ)

このように、各地域で食文化は多様であり、地域の自然環境や歴史と深く結びついていることが分かります。

(今後の展望)

今後は、これらの調査結果を基に、現代の食文化と生物多様性との関係をさらに深く探っていきたいと考えています。

(参加者への呼びかけ)

皆さんも、幼い頃の食の記憶を思い出してみてください。自然と触れ合いながら食べた食事は、どんな味でしたか？

皆さんの体験談を伺うことで、より深く食文化について理解を深めたいと思います。

以上が私の発表です。ご質問があれば、遠慮なくお尋ねください。

花田 真理子氏 (大阪府立環境農林水産総合研究所) :

深町先生、大原様、素晴らしいご発表ありがとうございました。

昭和初期の食文化は、まさに 100 年前の私たちの食生活の原点と言えるでしょう。自然環境や地形が食材と密接に結びついていたこと、そして、身近な食材で食が成り立っていたことがよく分かりました。また、市場の発展や、行事食の重要性についても改めて気づかされました。

さて、皆さまにお願いしたいことがあります。

本日の発表で、皆さんの幼少期の食に関する記憶が呼び覚まされた方もいらっしゃるのではないのでしょうか。

例えば、自然から直接採集した食材を食べていた経験や、地域の行事食に関する思い出など、どんなことでも結構ですので、ご自身の体験を共有してください。

自然環境の変化や、生物多様性の減少など、様々な要因が食文化に影響を与えている可能性があります。

皆さんの貴重な体験談から、食文化の変化とその背景にある要因を探っていきたいと思えます。

### 3. グループディスカッション

各グループのディスカッション内容報告

グループ 1

加我 宏之氏 (大阪公立大学大学院農学研究科 教授) :

まず、森里についてですが、住宅地の近くに里山が残っている地域では、ワラビやツクシ

など、春の山菜を採ることができたというお話がありました。特に、大阪南部や神戸周辺では、このような体験をした方が多いようです。

また、奈良にお住まいの参加者の方からは、子供の頃に友達と一緒に出かけ、クサイチゴやアケビ、ムカゴなど、自然の恵みを採って楽しんでいたというお話を伺いました。

さらに、川についても興味深いお話がありました。奈良市内を流れる川では、魚を捕ったり、遊んだりしたという思い出をお持ちの方がいらっしゃいました。また、福井県にお住まいの方からは、祖父の実家で海で泳いだり、川で魚を捕ったりしたという幼少期の思い出を語っていただきました。

特に、川については、淀川など、土手でツクシやヨモギを採集したという体験談が複数ありました。

以上、簡単にですが、参加者の皆様から伺った森里に関する思い出をご紹介します。ありがとうございました。

## グループ 2

内山 愉太氏（神戸大学大学院人間発達環境学研究科 助教）：

今回、森里川海、そして町という幅広い視点から、皆さんの貴重な経験を共有していただきました。特に河川の環境については、過去に問題を抱えていた状況から改善が進んでいる一方で、その変化に伴い、人々の魚に対する意識も変化していることが分かりました。

例えば、イタセンパラの保護活動に取り組まれている方は、かつてブラックバスを調理して食べてみた経験をお持ちで、その味について興味深いお話をしてくださいました。これは、問題のある魚であっても、多角的な視点から捉えることができるという良い例と言えるでしょう。

佐藤さんからも補足がありましたが、このグループの皆さんは、自ら自然から食材を採集し、食べることに積極的な方が多いようです。しかし、一方で、スーパーで手に入る食材に頼る割合も増えているという現実も浮き彫りになりました。

深町先生の講演でも触れられていましたが、昔ながらの食べ物を手に入れたり、調理したりする機会が減っているという現状も気になります。

これらの多様な意見を踏まえると、食に対する人々の意識や行動が、時代とともに大きく変化していることが分かります。

## グループ 3

平松 和也氏（大阪府立環境農林水産総合研究所 生物多様性センター長）：

様々な地域の話が出ました。水田、淀川、茅ヶ崎など、参加者の皆さんは豊かな自然に囲まれて育った方が多いようです。

淀川のシジミやスジエビ、ナマズなど、地域で採れたものを食べていたという話も聞きました。特に、ヨモギを摘んで食べるという体験は多くの方が共感されたのではないでしょう



か。

これらの話から、昔は自然から直接食材を得て、豊かな食生活を送っていたことが分かります。しかし、同時に、庭に果樹を植えるなど、自ら食料を確保しようとする意識も強かったことが伺えます。

一方で、現代では状況が変化しています。自然から直接食材を採集することへの抵抗感や、自然保護の観点から、自由に採集できないという状況が生まれています。

例えば、道端に生えているヨモギを採って食べることに對して、汚染されているのではないかという懸念を持つ人もいます。また、希少な動植物を保護するための法律も整備され、以前のように自由に自然からものを採集することが難しくなっています。

これらの変化は、食文化の多様性を失わせ、身近な自然との関わりを薄れさせている可能性があります。

石井 亘氏（大阪府環境農林水産総合研究所）：

少し補足させてください。

平松さんがおっしゃられたように、自然から食材を採集することへの意識が変化していることを裏付けるような意見がいくつかありました。

例えば、昔は近所の川や田んぼで自由に食材を採集できたのが、今は環境の変化や法規制により、そうした行為が難しくなっているという声がありました。

また、自然から得られる食材に対する安全性への意識も高まり、野生の植物を食べることに抵抗を感じる人もいます。

さらに、子供の頃に親と一緒にウサギを捕まえて食べたというような体験談も出てきましたが、現在は動物愛護の観点から、このような行為は難しくなっています。

このように、時代とともに社会の価値観や法律が変化し、人々の自然との関わり方も変化していることが分かります。

#### グループ 4

原口 岳氏（大阪府立環境農林水産総合研究所）：

参加者の皆様から様々な食材の名前が挙がりましたが、特に多く話題に上がったのはツツジの花の蜜です。年代を問わず、多くの方が子供の頃に花の蜜を吸った経験をお持ちでした。ただし、若い世代の方からは、花の蜜を吸うことに抵抗を感じるという意見も聞かれました。

また、海産物では、貝やサザエなどが挙げられました。興味深いエピソードとして、八王子にお住まいの参加者から、新潟出身の祖母が笹団子を作っていたという話を伺いました。しかし、八王子では笹団子用の大きな葉っぱの笹が手に入らないため、地元では作ることができなかったそうです。

年代に着目すると、80年代以前の世代は、自然と触れ合い、様々な食材を採集して食べていたという体験談が多く聞かれました。しかし、最近の世代になるにつれて、このような

体験談は少なくなっているように感じます。

その理由として、都市化が進み、自然と触れ合う機会が減ったことや、環境汚染に対する懸念などが考えられます。例えば、ツクシが生えるような場所が減ったり、海産物の安全性に対する不安があるために、昔のように自由に自然の恵みを享受することが難しくなっているのかもしれません。

一方で、正月料理や地域の行事食など、伝統的な食文化は現代でも受け継がれています。しかし、これらの食文化も、時代の変化とともに少しずつ変化している可能性があります。

#### 4. コメント・提案

深町 加津枝氏（京都大学大学院地球環境学堂 准教授）：

皆さまの貴重な体験談を伺いながら、議論に参加させていただきました。

昔、どのような暮らしをし、何を食べていたのか、そしてそれらの経験がどのように人々の生活や文化に影響を与えてきたのか、改めて考える良い機会となりました。

特に、環境の変化が食文化に与えた影響について、様々な視点から議論が深まりました。過去の食生活を振り返ることで、現在の食のあり方や、生物多様性との関わりについて、より深く理解することができるのではないのでしょうか。

今回の議論を通じて、参加者の皆様が自身の経験を共有し、活発に意見交換されていたことが印象的でした。この経験が、今後の食に関する取り組みの礎となることを期待しています。

この度は、貴重な機会をいただきありがとうございました。

大原 歩氏（京都大学大学院地球環境学堂 技術補佐員）：

皆様、貴重なご経験をありがとうございました。

皆さんの幼少期の思い出や、ご家族とのエピソードを伺いながら、食文化が人々の生活に深く根ざしていることを改めて感じました。

特に、漁業に関するお話では、淀川の鮒が美味しいというお話が印象的でした。もし、今、自分たちで鮒を捕まえて食べる体験ができたなら、それは素晴らしい経験になるのではないかと考えます。

このような体験を通して、食に対する興味関心を深め、人とのつながりを育むことができるのではないのでしょうか。

今回のワークショップで、食文化の多様性と奥深さを再認識することができました。

ありがとうございました。

渡部 厚志氏（公益財団法人地球環境戦略研究機関 上席研究員）（前回講演者）：

本日は、大変興味深いお話とグループワークをありがとうございました。

深町先生、大原先生のお話から、食文化は単に「何を食べるか」という個人的な問題ではなく、地域社会全体が関わる複雑なシステムであることを改めて認識しました。

例えば、都市と農村の相互依存関係や、地域に根ざした食の生産・流通システムなど、食文化の背景には様々な要素が絡み合っていることが分かりました。

しかし、現代では、グローバル化が進み、食の多様性が失われつつあるように感じます。私たちが日常的に食べている食品の多くは、遠く離れた場所で生産され、複雑な流通経路を経て私たちの食卓に届いています。

このことは、地域社会における食の自給率の低下や、食料問題の深刻化といった問題につながっています。また、食料の生産過程で環境問題が発生することも懸念されています。

一方で、私たちは衛生面や安全面への意識が高まり、食に関するルールを厳守するようになりました。しかし、その結果、地域で採れたものを食べるというような、より自然な食生活を送ることが難しくなっているように思います。

このような状況を改善するためには、地域に根ざした食文化を再興する取り組みが重要です。例えば、子供たちが自然の中で食材を採集し、調理する体験を通して、食への興味関心を高めるような活動が考えられます。

今日の議論を通じて、食に関する様々な問題について改めて考える機会となりました。今後は、私たち一人ひとりが、食の選択を意識し、より持続可能な社会の実現に向けて貢献していくことが求められていると感じています。

## 5. 閉会の挨拶

花田 眞理子氏（大阪府立環境農林水産総合研究所）（進行）：

本日は、貴重なお話をありがとうございました。

次回以降も大阪市と連携し、今回の議論を深めていきたいと思っています。

今日の議論を通じて、食文化は単に「何を食べるか」という問題ではなく、地域社会全体が関わる複雑なシステムであることを改めて認識しました。

特に、食料の生産から消費までの過程において、自然環境や生物多様性との関わりが深いことが分かりました。

例えば、滋賀県近江八幡のある地区では、薬にできる木を自宅の生け垣に植えることで、自然の恵みを身近に意識しながら生活していたとお聞きしたことがあります。

また北欧では、自然の恵みを社会全体として共有する「自然権」という考え方が根付いており、自然の利用の持続可能性に留意した自然共生社会をめざしていると感じました。

これらの事例から、私たちは、食を通じて自然と深く関わり、持続可能な社会を築くことができるという可能性を感じます。

しかし、現代社会では、食のグローバル化が進み、地域に根ざした食文化が失われつつあります。この状況を改善するためには、私たち一人ひとりが食に対する意識を高め、地域で

生産された食材を選び、伝統的な食文化を次世代に伝えていくことが重要です。

次回のネットワーク会議では、今回の議論をさらに深め、具体的な行動に移すためのアイデアを共有したいと思います。

最後に、本日のご参加、誠にありがとうございました。

井上（事務局）：

本日は、ご登壇いただいた先生方、そして活発な意見交換にご参加いただいた皆様、誠にありがとうございました。

花田先生からもお知らせがありましたように、今年度の最終回は3月11日（火）の午後に、アイサイトなんばにて対面開催を予定しております。

詳細については、改めてご案内いたしますので、ぜひご参加ください。

これにて、本日のネットワーク会議を終了させていただきます。