



Title	地域の食から考える環境変化：瀬戸内フィールドワーク実習より
Author(s)	木村, 友美; 河本, 昇磨; 竹中, 光 他
Citation	未来共創. 2026, 13, p. 43-62
Version Type	VoR
URL	https://hdl.handle.net/11094/106424
rights	
Note	

The University of Osaka Institutional Knowledge Archive : OUKA

<https://ir.library.osaka-u.ac.jp/>

The University of Osaka

地域の食から考える環境変化

瀬戸内フィールドワーク実習より

木村 友美

津田塾学芸学部

河本 昇磨

大阪大学人間科学部

竹中 光

大阪大学人間科学部

筒井 愛紗

津田塾学芸学部

中村 すずらん

大阪大学人間科学部

松並 和嵯

大阪大学人間科学部

吉岡 花恋

津田塾学芸学部

モハーチ ゲルゲイ

大阪大学大学院人間科学研究科

要旨

本報告は、大阪大学の「地域の食とプラネタリーヘルス」プロジェクトの一環として、岡山県玉野市で実施されたフィールドワーク実習の成果をまとめたものである。瀬戸内を「代表的事例」としてではなく、「任意の場 (arbitrary location)」として位置づけ、食を手がかりに、環境変化・地域経済・生活実践が交差する現場を探究してきた。現地調査では、魚市場や漁協、道の駅の観察と、栄養改善推進委員たちへの聞き取りなどを行った。特に、温暖化や栄養塩の減少による地元産アナゴ (*Conger myriaster*) の減少は、食文化の継承と生態系の変化の間に生じるズレを浮き彫りにした。また、調理体験や語りを通じて、食が記憶やケア、地域の知と深く結びついていることも確認できた。本報告は、抽象的な理念として語られがちなプラネタリーヘルスを、特定の社会生態的文脈を通して、民族誌的に検討する試みである。

キーワード

瀬戸内
フィールドワーク
食文化
気候変動
プラネタリーヘルス

1. はじめに

本報告は、大阪大学大学院人間科学研究科附属未来共創センターのオープン・プロジェクト「地域の食とプラネタリーヘルス」の一環として、2025年11月14日から16日に岡山県玉野市で実施したフィールドワーク実習の成果をまとめたものである¹。本プロジェクトは、地域に根ざした食の探究を通して、人と環境の双方の「健康」を視野に入れた学びと発信を行うことを目的に、2022年度より活動を継続してきた。

プラネタリーヘルスはしばしば「地球規模の目標枠組み」として語られやすく、抽象度の高い理念として消費される危うさもある（モハーチ・木村 2022）。そこで本実習では、「瀬戸内」というフィールドサイトを、あらかじめ完結した地域単位や代表的事例として扱うのではなく、人類学者マティ・カンデアのいう「任意の場（arbitrary location）」、すなわち調査の焦点を定めるために方法論的に選び取られた「立ち止まる場所」として設定した（Candea 2010）。瀬戸内が選ばれたのは、食・産業・環境・観光といった関係が交錯する「代表的な地域」だからではない。むしろ、この場所を一つの「任意の場」として位置づけることで、食をめぐる実践が、地域生態系の変化や社会的文脈とどのように結びついて立ち現れるのかを、過度な一般化を避けつつ具体的に検討するためである。

本実習の目的は大きく二点にある。第一に、観察や聞き取りから得られた知見を限定的なものとして丁寧に扱う姿勢を養うこと。第二に、食を取り巻く社会・生態的関係が、本質的に多孔的であり、環境変化、流通、観光、政策、家庭での実践などを通じて常に外部と接続し続けていることを理解する点にある。すなわち、食という身近な営みを入口として、生態系と社会が閉じた単位ではなく、境界が透過する関係として編成されていることを、現地での経験を通して学ぶことを本実習は目指した。

フィールドサイトである玉野市は、宇高連絡船の拠点として栄え、造船業が地域を牽引してきた一方、瀬戸大橋開通後の人流・産業構造の変化、そして瀬戸内国際芸術祭等を契機とする観光・移住の潮流のなかで、港町としての姿を更新し続けている。こうした社会経済的な再編の陰で、海という自然

環境もまた大きく揺らいでいる。実習中の聞き取りでは、海水温の上昇、アマモ場の減少、さらには「海がきれいになりすぎた」ことに伴う栄養塩の不足といった語りが繰り返し現れ、環境変化が漁業資源や食の成立条件を足元から変えていることが示唆された。

また、ばら寿司の調理体験や栄養改善推進委員へのライフストーリー・インタビューは、食が栄養摂取であるとともに、知識・技術・記憶・関係性の束として形成されていることを明らかにした。一方で、家族形態や生活の効率化、入手経路の変化は、そうした束の継承を困難にし、地域の食をめぐる「当たり前」の輪郭を変えつつある。本報告では、こうした現場での観察と語りを手がかりに、地域の食が、環境変化や観光、地域イメージ、流通の条件といった社会的要請のはざまで、どのように調整されているのかを明らかにする。

以下、第2章で実習の概要と調査枠組みを整理する。第3章と第4章はフィールドエッセイとして、それぞれアナゴをめぐる「地域性」と供給現実のズレ、ならびに流通と保存技術の変化が地域と食との距離感に与える影響を論じる。第5章では、これら二本のフィールドエッセイを踏まえ、本実習の教育的意義を簡潔に振り返る。

全体として本報告は、瀬戸内という具体的な現場から、プラネタリーヘルスを「ローカルな実践」として検討し直すための礎的な記録の一つとする。

2. フィールドワーク概要

2-1 調査の概要

本フィールドワークは、「地域の食」とその変化、ならびに環境との関わりを明らかにすることを目的として実施した。令和7年11月14日から16日までの3日間、岡山県玉野市を調査地とし、地域の食文化や漁業、観光の実態について調査を行った。

本フィールドワークを実施した岡山県玉野市は瀬戸内海に面し、かつては本州と四国を結ぶ宇高連絡船の拠点として、交通・産業の面で重要な役割を担ってきた。その後、瀬戸大橋の開通や産業構造の変化に伴い、造船業を中心とした地域産業は転換期を迎えた。近年では、直島行きフェリー港として

多くの人々が行き交い、瀬戸内国際芸術祭の開催を契機に、アートを軸とした観光や移住の動きが見られる。一方で、漁業分野では環境変化による漁獲量の減少といった課題に直面しつつも、下述するように、持続可能な漁業や地魚の活用に向けた新たな取り組みが進められている。

2-2 協力団体について

本フィールドワークでは、玉野市内において食・観光・流通・健康に関わる多様な施設・組織を訪問した。具体的には、農水産物の直売施設や魚市場、漁業協同組合など、生産・流通に関わる拠点を訪問し、関係者に聞き取りを行った。さらに食生活改善活動を担う地域ボランティア組織である玉野市栄養改善協議会のメンバーにインタビューを実施し、各自の活動内容および担っている役割の概要を把握した。表1は、フィールド調査で協力を得た団体を示す。

表1. 実習協力者一覧

訪問先名	施設・組織の概要
Machicado	様々な地域からの来訪者が滞在するゲストハウス
ココカ古書店 (Book Cafe & Bar & Taiyaki)	古書店とバーの機能を併せ持つ店舗
Shiro (おむすびコミュニティカフェ)	地域食材を活用したカフェ
道の駅 みやま公園	農水産物直売・飲食機能を有する道の駅
シーサイドマート (玉野市魚市場)	地元水揚げ魚介類の販売施設
胸上漁業協同組合	玉野市胸上地区の漁業協同組合
玉野市栄養改善協議会	食生活改善を目的としたボランティア組織

2-3 現地記録

本節では、現地での調査活動の記録を日程に沿って整理する。表2には、3日間のフィールドワークの主な訪問先と活動内容をまとめた。

表 2. 現地記録スケジュール

1日目：2025年11月14日(金)

12:00	大阪大学を出発
15:30	宇野駅到着
16:00	ココカ古書店にて全員集合、チェックイン 宿（Machicado）へ案内される
16:20	自己紹介、チーム発表、現地の説明
16:30	宇野駅周辺散策
18:00	それぞれのチームの簡易報告
18:45	夕食（げんこつ屋）
21:00	帰宅・フィールドノート作成
24:00	就寝

2日目：2025年11月15日(土)

08:30	道の駅 みやま公園での調査と食材調達
10:30	海の駅 シーサイドマート
13:00	胸上漁協（備讃瀬戸）でのフィールドワーク 気候変動と海苔漁に関する聞き取り
16:00	ハッピータウンにて買い出し 玉野市立図書館見学
17:00	SETOUCHI CONTEMPORARY FES の会場へ
19:00	ココカ古書店に立ち寄る
20:00	宿でフィールドノート作成

3日目：2025年11月16日(日)

09:45	おにぎりカフェ Shiro で朝食
10:15	ばら寿司調理開始
13:30	ライフストーリーインタビュー
14:30	おにぎりカフェ shiro で解散
15:30	宇野駅発
19:00	帰阪

1日目

宇野駅到着後、教員、学生が合流し、ココカ古書店でチェックインを行った。ココカ古書店はゲストハウス Machicado を運営しているオーナーが開いているお店である。古書が並ぶバーとなっており、たい焼きも売られている。店内は、地域住民と来訪者が交わる場となっている。その後、ゲストハウス Machicado にて実習の趣旨説明を受け、2班に分かれて宇野駅周辺の商店街を散策した²。

【チーム1】

玉野の散策はまず海辺へ向かうところから始まった。直島行のフェリー乗り場に立ち寄り、瀬戸内の穏やかな海と夕日を眺めた。ドイツから来た旅行者と出会い、欧州でも有名な瀬戸内のアートについて会話を交わした。港には廃棄物で作られたアート作品「宇野のチヌ」があり、遊具としても親しまれていた。釣り人や散歩する人々との交流から、港が地域の日常の場であることを感じた。その後、駅周辺や商店街を歩き、地元出身者が営む新しいクレープ店を訪問。里海卵など地域資源を生かした食材や、観光客との関わりを通じ、玉野のまちと食、そして人のつながりの多様さが浮かび上がった。



図1 宇野駅周辺の地図

【チーム2】

始めに、商店街にある村松精肉店、野菜やポッケ、喜久屋製菓、山下食品などを訪れた。村松精肉店では、地元住民に親しまれる総菜店としての役割が見られ、価格帯や品揃えから日常利用の場であることが分かった。山下食品では、はったい粉や自家製梅干しなど、現在では珍しい食品が扱われており、店主から製法や食文化の変遷について直接話を聞くことができた。ここで、今はあまり売られていないはったい粉がかつての生活に根差した食品であったということを知った。

夜は地元の飲食店「げんこつ屋」にて夕食をとり、地元の魚を用いた料理を味わった。

2日目

午前中は「道の駅みやま公園」を訪れ、shiroの店主佐々木裕介氏とともに郷土料理ばら寿司の材料を買い出した。道の駅では近くで採れたこだわりの野菜が並べられ、地域住民から観光客まで幅広く利用されていることが分かった。一方、魚は遠方で獲れたものが多く、瀬戸内海で獲れる魚種や漁獲量の変化が示唆された。

道の駅では生産者の方とも話をし、実際に道の駅で売っていた柿の葉や干し柿に関する苦悩から、農業の継承、道の駅への出荷の歴史について伺った。長年地域で農業を続けてきた経験から、農地を守る意識や品質へのこだわり、来訪者との関係性が道の駅を支えていることが分かった。

午後は「海の駅シーサイドマート玉野魚市場」および胸上漁協を訪問し、水産業の現状について聞き取りを行った。胸上漁業者の国屋利明氏からは、海中の栄養不足、温暖化による漁獲量の変化、アマモ場再生やノリ養殖の課題について具体的な話を伺った。国屋氏の語りでは環境保全と漁業規制のバランスが難しく、過度な規制が海の栄養を減らし、逆に海にとってよくないという点が印象的であった。夕方には玉野産業振興ビルの屋上から港を一望し、観光施設やアートイベントによる景観の変化を確認した。その後、瀬戸内温泉たまの湯周辺で開催準備中の音楽ライブイベント「SETOUCHI

CONTEMPORARY」を見学した。会場には全国各地のふるさと料理を提供する屋台が並び、宇野駅周辺においてアート、観光、食が結びつく場として機能している様子を観察した。

3日目

おむすびカフェ Shiroにて朝食をとった後、玉野市の栄養改善推進委員の方々とともに郷土料理であるばら寿司の調理を行った。ばら寿司は魚介類や野菜など多くの材料を必要とし、特別な日に食べる豪華なご飯であったという。学生が下処理のやり方などを教わりながら楽しく調理を行った。特に、サワラの子供である「サゴシ」を酢漬けにしたり、玉野産のお米を羽釜で炊いたり、手間暇をかけて晴れの日料理を作るという体験をできた。食事後には学生それぞれが栄養改善推進委員の方々から、食と暮らし、家族、地域の変化についてインタビューを実施し、食が生活や地域文化と深く結びついていることを実感した。

フィールドワーク概要では、港や商店街、道の駅、漁協などをめぐり、玉野における食と環境をめぐる実践や語りを多角的に記録してきた。続く章では、これらの現地観察や聞き取り、調理体験を通じて得られた具体的なデータを整理し、浮かび上がった問いをチームごとにそれぞれの視点から掘り下げていく。

3. フィールドエッセイ1

本章ではチーム1の調査内容をもとに、玉野における食文化と環境変化のあいだに生じているギャップに焦点を当てて論じる。特に、地域の名物として位置づけられてきた食材が、環境変動や社会変化の影響を受けるなかでどのように存続し、再解釈されているのかを、現地での観察と聞き取りデータから読み解いていく。

3-1 データ

玉野における「食と環境」をめぐる実践や語りを、現地での観察、聞き取り、

体験を通して記録した。取り上げるデータは大きく二つに分類できる。

第一のデータは、現地観察および地元関係者への聞き取りによる記録である。第二のデータは、玉野市在住の栄養改善委員三名と行ったばら寿司づくり体験における参与観察およびインタビューである。

道の駅みやま公園、海の駅シーサイドマート、胸上漁港を訪問し、食材の流通や提供される食品、地域の現状や歴史に関する語りを記録した。道の駅みやま公園では、地元住民を中心に賑わいが見られ、レンコンやかぼちゃといった一般的な野菜のほか、“装飾用の”柿の葉やバターインゲンなど地域性の感じられる食材が並んでいた。隣接する魚市場では、タイやチヌなどの鮮魚に加え、アナゴ (*Conger myriaster*) の蒲焼や鯛の天ぷらといった惣菜も販売されており、土産物売り場にはアナゴ飯も並べられていた(写真3-1を参照)。



写真3-1 道の駅みやま公園内で販売されているアナゴ(中村すずらん撮影)

海の駅シーサイドマートでは、玉野市の特産品について話を聞いた。海苔については、海が「きれいになりすぎた」ことによる栄養塩の減少が指摘され、その影響でチヌによる海苔への食害が発生しているという。また、ふるさと納税の返礼品にも用いられているアナゴについては、水温上昇の影響等

により地元産の供給が不足しており、提供を待ってもらっている状況であると語られた。店頭に並べられていた穴子についても韓国産であるとのことだった。胸上漁業協同組合では、アマモ場の減少について聞き取りを行った。水温上昇や過去の大型台風による土砂流入によりアマモ（*Zostera marina*）が減少し、幼生の生育環境が失われたことで漁獲量の低下につながっているという。この地域では、環境省の補助金を活用したアマモ場再生事業が実施されてきた。これらの聞き取りから、玉野の海をめぐる環境変化と漁業の現場の実情を把握することができた。シーサイドマートと胸上漁協組合の話から玉野の海をめぐる環境変化と、漁業の現場の実情を把握することができた。

第二の参与観察データとして、岡山県の郷土料理であるばら寿司の調理実践を取り上げる。ばら寿司は岡山県の郷土料理の一つであり、一般的にならし寿司とは異なり、酢飯の上に具材をバラバラにのせる点に特徴がある。当日は、魚介類、野菜、卵など計11種類の具材を用い、それぞれを別々に調理したうえで盛り付けを行った。工程が多く、完成までには相応の手間と時間を要した(写真3-2を参照)。



写真3-2 ばら寿司(中村すずらん撮影)

完成したばら寿司を囲んで食事をともにした後、個別にインタビューを行った。聞き取りからは、地域で獲れる魚の種類や量、味がかつてに比べて限定的になっているという認識が共有されていることが明らかになった。また、家庭形態や生活スタイルの変化により、ばら寿司のように手間のかかる料理を作る機会が減少していると語られた。さらに、核家族化や同居世帯の減少により、料理を通じた知識や技術の継承が困難になりつつあるという課題意識も示された。

こうした語りを手がかりに、次に玉野の食を象徴する食材の一つである「アナゴ」に注目し、その現状を具体的な事例として検討する。

3-2 事例

玉野市には、アナゴを用いたB級グルメ「温玉めし」やふるさと納税の返礼品としてアナゴが登録されている。そのため調査の前は、玉野市の食を形成する食材としてアナゴが存在するのではないかと考えていた。しかし、フィールドワークで玉野市産のアナゴは乱獲や温暖化による海水温上昇により、漁獲量が減少していることが明らかとなった。道の駅や魚市場、シーサイドマーケットなどではアナゴが陳列されていたが、必ずしも玉野市産のアナゴではないと判明した。この現状を受けて、玉野のアナゴについて、どのようにして環境変化と食文化の間に生じるギャップに向き合うことができるのだろうか。

アナゴは地元民にとってどのような食材なのだろうか。街中で玉野の食文化についてお伺いすると、「玉野の食はなんだろうね～」と少し返答に悩む声を多く受けた。それでも、ある方は、「子供の頃は、お母さんが地のアナゴ買ってきて捌いて、それをタレにつけて七輪で焼いてくれよった。今は中国産やら韓国産やらで、それでも美味しいけど昔の味じゃなくて寂しい」と過去と現状を対比して語った。かつては地産地消であったアナゴは、地元産アナゴが漁獲できなくなるに伴い、地産はできずとも地消は継続するという側面があると捉えられる。

玉野で見られた外国産のアナゴの流通はグローバル化の結果として表れている。しかし、「温玉めし」やふるさと納税返礼品、公式ホームページでのア

ナゴの紹介などは、玉野ではアナゴが獲れるというアナゴの地域性を強調し、それにより外部の人にはアナゴを通じた食文化のイメージ形成がされてしまう可能性は否めないだろう。

本事例は、かつて豊富であった名物のアナゴを守りたいという文化継承の圧力や玉野市産であることを期待する社会的圧力がある一方で、漁場で環境変化により過去のような漁獲量は見込めない現状を示す。これらが交錯し、アナゴを取り扱う現場では、地場産アナゴはないが、国内外産アナゴを提供するというギャップの構造を創り出したと推測する。

3-3 気づき

玉野市におけるアナゴをめぐる現状は、環境変化と食文化の間に生じるギャップが表出している。環境変化と食文化の関係はアナゴの事例だけでなく、気候変動による環境変化や世界各地の不安定な情勢により、多くの食料品の価格高騰、供給不足は誰もが感じ、身近な課題であると認識できる。

今回の事例では、環境変化と食文化間のギャップに4つの観点を提示したい。

まず、玉野市においてクロダイ（チヌ）を新たな特産品にしようとする動向があると明らかになった。このことは、アナゴからクロダイへと「食文化の上書き」が可能になるのではないだろうか。また、現在外国産のアナゴを用いて温玉めしを観光客に提供していることや、玉野市で地元産ではないアナゴの流通が確認できたことは、アナゴを用いた食文化継承の優先だとも考えられる。そして、アマモの再生事業は、将来の技術革新や環境改善につながり、再びアナゴが水揚げされるようになるかもしれない。そのとき、地元産のアナゴを食べていた文化とアナゴが獲れる環境が再接続する可能性も考えられる。環境変化は全国で発生しており、この現状を逆手に環境負荷低減の取り組みを付加価値化したり、漁獲量の減少を希少性の向上として再解釈したり、産物の価値を転換していく必要もあるだろう。

温暖化が加速化している現代では、食文化として継承されてきた食材や料理の地産が困難になりつつあると、アナゴの事例から明らかになった。しかし、玉野に関わりがこれまでなかった筆者は、食は気候変動の影響を受けていると認識していながらも、玉野ではアナゴが地域の食であるという意識が先行

していた。地域食は他の食形態と同様に環境変化の影響を受けており、環境変化に対して強靭さを持つ食のあり方を問うことが、食文化継承には今後欠かせなくなるだろう。

4. フィールドエッセイ2

本章ではチーム2の調査内容をもとに、食材が食卓に届くまでの過程の変化に注目し、それが地域の食との関係性をいかに変容させているのかを検討する。とりわけ、流通や保存技術の発達によって食が安定供給される一方で、地域の環境変化や第一次産業の課題がどのように見えにくくなっているのかを、玉野での聞き取りと観察データから明らかにする。

4-1 データ

今回私たちは玉野市において実際に地域を歩き、店に立ち寄る中で、さまざまな方から話をうかがった。本章では、その中でも特に注目した4か所のデータを紹介する。

第一のデータは、宇野駅近くの商店街にあるお店で行った聞き取りである。その店では他の店では売られていないような「はったい粉（麦の殻をこな状にしたもの）」というものが売られており、話を聞くとところによると昔は保存が1週間も出来ないものでありながら各地で売られ食べられていたものであったというが、今では「はったい粉」を扱う店は少なくなり、販売している場所を見つけること自体が難しくなっている。しかし、保存技術の発達によって日持ちするようになったこともあり、この店には別の市から買い求めに訪れる人もいそうだ。

第二のデータは、玉野市のみやま公園内にある道の駅での観察と聞き取りである。玉野市は海に面していることもあり、新鮮な魚が販売されていた。しかし、店頭に並ぶ魚は地元で獲れたものだけではなく、日本の他地域の港で水揚げされたものや、海外で獲られたものも多く見られた(写真4-1参照)。

農産物直売所では、実際に地元の人から話を聞くことができた。その中で、「外国から安いものが入ってくるからね、質で対抗するしかなくなっ



写真4-1 道の駅みやま公園内の鮮魚売り場(松並和嵯撮影)

ている」という発言があり、技術の発展により食べ物を海外からもたやすく輸入出来ていることは買う側からの人々からすれば安く買えると喜ばしいものである反面、作っている側にとっては対抗する必要があると思わせるような厳しい状況をもたらしているということをうかがうことが出来た。

次に、隣接するカフェ「Miyama Cafe PUUT」を訪れた。ここでは、道の駅で販売されている新鮮な野菜を使用していることを売りとしている。実際にモーニングセットを食べた後、話をうかがったところ、提供している料理の食材には道の駅で販売されているものが多く用いられており、その中でも特に地元で生産されたものをよく使っているとのことであった。

第三のデータは、胸上漁業組合の国屋利明氏からの聞き取りである。この地域は昔から瀬戸内海での漁業を行っており様々な種類の魚が獲れる場所であり海苔の養殖もおこなっているものの、近年は海中の栄養不足や漁業に対するの制限から漁業を生計とすることが難しくなっている状態であり、また地元の子供が海苔の養殖を知らないというような漁業への関心の希薄化も進んでいるとのこと。今後の漁業の存続が危ぶまれており、地元の子供に向けたイベントを行うなどしているそう(写真4-2)。他にも消費者が昔よりも

加工済みの魚を買うようになってきていることから漁業従事者の利益が少なくなってしまうこと、加工するために捨てられてしまう魚の部位が増えてしまっていることも話されていた。環境の変化と地元の第一次産業の存続が危うくなっている、スーパーなどに並ぶ食品は多種多様であり問題がみえづらくなっているのではないかと推測した(写真4-2参照)。

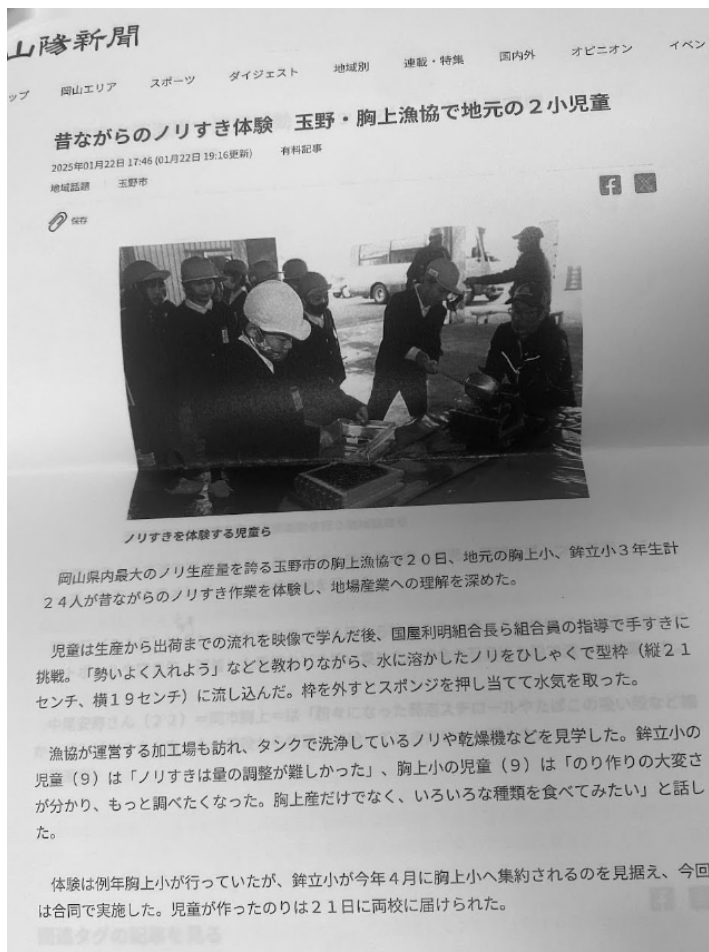


写真4-2 胸上漁協で提供された山陽新聞の記事資料(竹中光撮影)

最後のデータは、玉野の食生活改善推進委員会のメンバー 3 名とのインタビューである。昔から地元で暮らしている人がほとんどであったため、昔の生活についての貴重な話をうかがうことができた。その中で、玉野で売られている魚は昔の方がおいしかったことや、昔ほど食が身近でなくなったように感じることを伺い、生活が便利になる一方で食生活が変化し地元の食とのつながりが失われていっている状態が聞き取れた。

4-2 問い

以上のデータから私たちは「食材が食卓に届くまでの過程の変化」が人々と地域の食との関係性を昔と今で大きく変え、その上で、環境問題による漁獲量減少などの身近な問題を隠しているのではないかという問いを立てた。現在では技術等の発達により、各地にある食材を、スーパーなどで手軽に手にすることができるようになっている。地元の環境の影響を受け、食材を手に入れられなかったとしても、全国各地、海外から補い、生活者が得られるようになっている。その結果、地元の環境を気にかける必要が薄れつつあるという現状について、玉野市の事例をもとに考えてみたい。

4-3 気づき

胸上漁業協同組合の国屋氏との会話の中で明らかになったのは、瀬戸内海では栄養不足が深刻化しているという点である。取れる魚が減り、海苔の栄養価も減っている。また、海の駅シーサイドマートでは、温暖化の影響により獲れる魚の種類が変化しているという話もうかがった。こうした現状から、道の駅の魚市場では外国産の魚ばかりが売られていた。道の駅で、地元の魚ではないものの、簡単にいろんな種類の魚が買える中、瀬戸内の海の問題に気がつく消費者はどれだけいるのだろうか。実際に、地域の小学生が胸上で海苔の養殖をしていることを知らない場合が多く、知ってもらうための活動を行っていると、胸上漁業組合の国屋氏が語っていた。このように地域の食産業自体を知らないうえに、海苔の養殖に関して、問題が起きているとい

うことを知る機会が少ない現状が見えてきた。食材が気軽に手に入れることのできる時代になったということは、逆に身近な地域の環境の問題を気づきにくくしていると考えられる。

現代においては、輸送技術や保存技術の発達によって食の安定供給が実現されたことにより、価格の低下や品質の均一化が進んだ。加えて多くの種類の食材が、地元の食材に依存せずに、季節関係なく、好きなものや体に良いものなど選び、食事ができるようになった。こういった点で過去よりも消費者にとっては、明らかに利便性の高い社会が形成されている。しかし、地元の食物に依存しないということは、地元の食産業や特産品を知る機会を減らしている。

また、本来は食を通じて知ることができたはずの、地域に密接に関わる問題に気づきにくくなっている。こうした中、地元の食について知り、そこから改めて新しい視点を得ようとすることは、見えづらくなっている地域の産業や環境の課題を再び身近な問題として捉え直す契機となり得る。そのような再認識は、地域社会と食との関係を再構築する第一歩となるのではないだろうか。

5. おわりに

本実習では、「地域の食」を軸に、食糧生産や流通、食文化の変化と、それらを取り巻く地域社会・生態系・地球環境との関係を、現地での観察、聞き取り、体験を通じて明らかにすることを目的とした。食は日常的で身近な営みであるが、その背後には、自然環境の変化、産業構造の転換、流通の広域化、生活様式の変容といった複数の要因が複雑に絡み合っている。本実習は、こうした重層的な関係を、具体的な地域の現場から捉え直す試みである。

本フィールドワーク実習を通して、私たちは玉野市における「食」が、自然環境や産業、流通、生活様式の変化とどのように結びついているのかを、現地で見て、聞いて、体験することで具体的に理解することができた。道の駅や魚市場、漁業協同組合、飲食店、家庭料理の場を実際に訪れ、自ら観察し、質問し、記録を残すなかで、教室では捉えきれなかった食の背景や、その背

後にある環境変化や社会的条件が浮かび上がった。

とくに、アナゴやはったい粉、ばら寿司といった事例は、地域の食が決して固定されたものではなく、環境や流通の変化、暮らしのあり方の変容に応じて揺れ動いていることを示していた。一方で、そうした変化のなかでも、食を通じて地域とのつながりを保ち、工夫しながら実践を続ける人々の姿に触れたことは、参加者にとって強い印象を残した。私たちは、食をめぐる語りや実践の多様さに向き合うなかで、地域の課題を一つの答えに還元できないことも同時に学んだ。

本報告で示した知見は、短期間の実習に基づく限定的なものであるが、身近な食を手がかりに地域の環境や産業を問い直す視点は、今後の学習や研究を進めるうえで重要な出発点となる。瀬戸内という具体的な現場で得られたこれらの知見は、食を通して環境変化と健康の関係を捉え直すための基礎を与えるものである。今後は、ここで浮かび上がった問いを出発点として、プラネタリーヘルスを地域に根差した実践として検討する研究へとつなげていきたい。

謝辞

本実習の実施にあたり、調査にご協力くださった玉野市内の各施設・団体の皆様、とりわけ胸上漁業協同組合の国屋利明様、おむすびカフェ Shiroの佐々木裕介様、ならびにばら寿司づくりや聞き取りにご協力くださった玉野市栄養改善協議会の皆様に心より御礼申し上げます。また、本プロジェクトの実施には、一般社団法人デスティネーションせとうちのご協力をいただきました。各所での聞き取りや見学、調理体験を通じて、地域の食と環境をめぐる貴重な知見を得ることができました。ここに記して、改めて深く感謝申し上げます。

注

- 1 本報告の内容は、第10回阪大環境共生セミナーにおける発表内容をもとに作成したものである。詳細は以下を参照。<https://kankyokyoselab.net/2026/02/26/ecss10/>
- 2 チーム1：河本昇磨（大阪大学人間科学部）、筒井愛紗（津田塾学芸学部）、中村すずらん（大

阪大学人間科学部)

チーム2: 竹中光 (大阪大学人間科学部)、松並和嵯 (大阪大学人間科学部)、吉岡花恋 (津田塾学芸学部)

参考文献

Candea, Matei

2010 Corsican Fragments: Difference, Knowledge and. Bloomington: Indiana University Press.

モハーチ、ゲルゲイ・木村友美

2022「プラネタリーヘルスと食の変革——人と地球の健康から「バックループ」の実験へ」
稲村哲也、山極寿一、清水展、阿部健一編著『レジリエンス人類史』京都大学出版会、
419-434.

LOCAL FOOD AND ENVIRONMENTAL CHANGE : Notes From Fieldwork in the Seto Inland Sea

KIMURA Yumi, KAWAMOTO Shōma, TAKENAKA
Hikari, TSUTSUI Aisa, NAKAMURA Suzuran,
MATSUNAMI Kazusa, YOSHIOKA Karen, MOHÁCSI
Gergely

Abstract

This report summarizes a fieldwork practicum conducted in Tamano City, Okayama Prefecture, as part of the “Food, Region and Planetary Health” project at The University of Osaka. The authors treated Seto Inland Sea as an “arbitrary location” (Candea 2010) to explore how food practices mediate relationships between environmental change, local economies, and everyday life. Field visits included local fish markets, a fisheries cooperative, roadside stations, and interviews with nutrition volunteers. The decline of locally sourced seafood, especially *anago* (conger eel; *Conger myriaster*), due to warming seas and nutrient loss, revealed tensions between ecological transformation and the persistence of food traditions. At the same time, cooking experiences and oral histories illustrated how food embodies care, memory, and local knowledge. This report reflects on how ethnographic learning can render planetary health not as an abstract goal but as a situated and contested process within specific socio-ecological contexts.

Keywords : Setouchi, fieldwork, food culture, climate change, planetary health
