

「生活の質」としての在来知

—原発事故避難地域におけるニホンミツバチの伝統養蜂をめぐって—

福島県立博物館 佐治 靖

問題の所在

「蜂蜜（はちみつ）」。それは私たちにとって、けっして馴染みの薄い食べ物ではありません。むしろ、身近な食べ物の一つといってもよいでしょう。トーストに塗ったり、ヨーグルトにかけたり、あるいはコーヒーや紅茶に入れるなど、その利用方法はけっして多様とはいえないのですが、ことのほか、私たちの生活に溶け込んでいることは間違いありません。たしかめれば、大抵の家庭には、必ずといってよいほど蜂蜜が台所や食卓の傍らに置かれていることに気づくはずです。

しかも、蜂蜜の利用は、家庭ばかりではありません。気づかぬだけで清涼飲料や加工食品、さらには健康食品の類いにも蜂蜜は原料の一つとして用いられ、驚くことに、日本は蜂蜜の輸入量では世界で十指にはいる輸入大国でもあるのです。

このように、私たちの食生活に少なからずかわりをもつ蜂蜜ですが、改めて考えてみると、私たちは「蜂蜜は、蜜蜂という昆虫が花の蜜を集め作り出すもの」といった程度は知っていても、「だれが、どのような方法で蜂蜜を採取するのか」、「蜜蜂の生産物は蜂蜜だけなのか」、「対象とする蜜蜂はどんな蜂なのか」など、多く蜜蜂の恩恵を受けながら、じつは蜜蜂と人のかかりについて、ほとんど知らないで暮らしているのです。

技術的にみますと、蜂蜜などの蜜蜂の生産物の獲得手段には大別すると2つあります。ひとつは山野に生息する蜜蜂の巣を見つけ、ここから蜂蜜を採

取するハニー・ハンティング、そしてもうひとつは、人が自らの管理下に蜜蜂をおき蜂蜜などの生産物を採取する養蜂です。

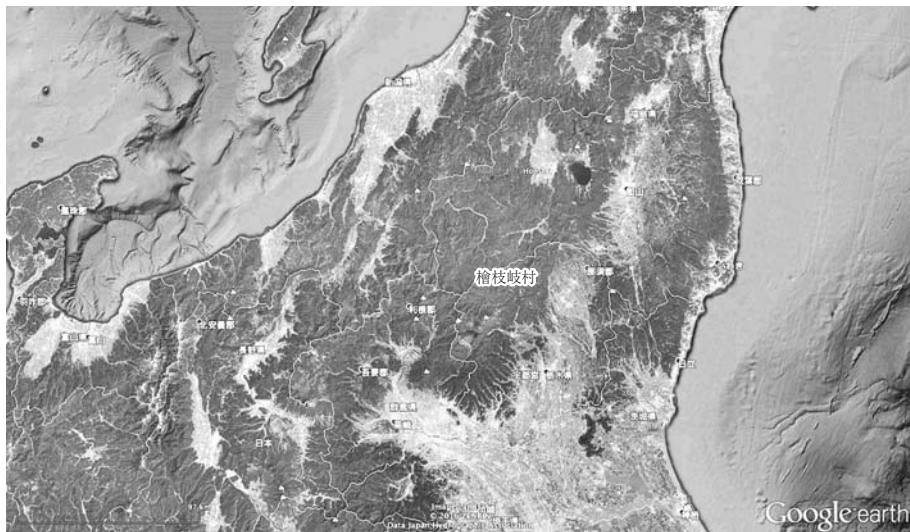
今日、世界の市場に流通する蜂蜜をはじめとし蜜蜂の生産物（蜜蝋、ローヤルゼリー、プロポリスなど）のほとんどは、セイヨウミツバチを飼育して営まれる近代養蜂の技術によるものであり、日本もまたその例外ではありません。

しかし、日本には、明治時代、セイヨウミツバチ (*Apis mellifera*) による近代養蜂の技術が移入される以前から、日本の山野に生息する野生の蜜蜂ニホンミツバチを利用した養蜂がおこなわれていました。

さて、本発表では、蜂蜜という食材やセイヨウミツバチによる近代養蜂についても触れますが、話の中心は、日本の山野に生息する在来の蜜蜂、ニホンミツバチ (*Apis cerana japonica* Rad. 1887) を飼養しておこなわれてきた伝統養蜂です。具体的には福島県阿武隈高地のニホンミツバチの伝統養蜂を取り上げ、人は、どのようにして自然に生息する野生の蜜蜂を誘き寄せ、自らの管理下において飼育し蜜をしぼるか、収穫した蜂蜜は食べるだけなのか、そこに潜む世代を超え経験的に培われてきた在来の知を探ってゆきたいと思います。そして、伝統養蜂から読み解くことができる原子力災害で避難を余儀なくされたこの地の暮らしのなかにあった自然と人とのかかわり、それを無視しての「屋内退避」という措置の理不尽さ、さらに、帰還に向けた避難解除の動きにおいて、いの一歩に再開されるニホンミツバチの養蜂のもつ存在価値、これらを通して、人が「生きる」とは何なのか、「生活の質」とは何か、について考えてみたいと思います。

1. 最近の「食文化」事情にいだく 2、3 の違和感

自己紹介を兼ねて私自身の研究を振り返ってみますと、養蜂、福島県南会津を流れる伊南川流域においてセノヨボリ漁で捕獲されるウグイ (*Tribolodon hakonensis*) を用いたナレズシの食習、沖縄の岩礁地帯に生息する小タコ、ンヌジグワァ (和名ウテナガカクレダコ *Abdopasu aucleatus*) 漁



福島県檜枝岐村の位置

など、これまでおこなってきた生業研究¹には、少なからず「食文化」というものがそのテーマのなかに含まれていました。

そうしたなかで、最近の食への関心やその取り上げられ方をめぐって、何かすっきりとしない違和感のようなものを感じていました。それがどのようなことにあるのか、今回のシンポジウムを前に少し考え、そこで、ふと思いついたのが次の事柄です。

今から20年ほど前、福島県檜枝岐村の出作り習俗の調査をしたことがありました²。尾瀬国立公園の玄関口である檜枝岐村は、急峻な山間にある小さな山村です。集落の周辺には耕作に利用可能な平坦地が乏しく、また標高が高く寒冷なこの村では稲作が不適であったために、集落から離れた山間に平坦な土地を見つけては、そこを開墾し小屋を設け、春、雪解けとともにそこへ移動して秋の収穫までそこで畑作をおこなってきました。私は、そうした出作りで暮らす、当時、90歳であった安達エイノさん、通称エイノバンバ(バンバは「お婆さん」をさす檜枝岐村の方言)の小屋を訪ね、そこに住み込んでエイノバンバの暮らしを体験しながら、彼女の経験してきた檜枝岐の民俗



小沢平でのエイノバンバと出作り小屋（1994年当時）

文化に関するさまざまな聞き書きをしました。

その話の一つに「コメナシビ（米無し日）」というものがありません。コメナシビとは、文字通り、米を食べない日です。稲作がかなわなかった檜枝岐村では、昭和30年代まではソバが主

食で、米は下流に位置する村や商人からわずかな量手に入れるしかありませんでした。そのため、それぞれの家でコメナシビが設けられていたのです。

しかし、だからといって、コメナシビ以外の日に米飯が食べられたかといえそうではありません。「白い飯」を食べることができたのは、正月や祭りなどのハレの日に限られ、一粒の米がとても貴重で、「大事に、大事に食べていた」とエイノバンバは教えてくれました。

檜枝岐村は、他地域と比べ、とくに厳しかったのかもしれませんが。しかし、戦前までの日本人の生活をたしかめれば、イモ、ソバ、アワ、ヒエなどが主食であったという地方は決して少なくありませんし、主食は「米の飯」だったという地方でも、必ずしも米だけの飯ではなく、「糧」として大根やイモなどを入れて食していたのです。それは、戦中戦後の食糧難の状況とは、また異なるものでした。

いずれにしても、そこには〈生きる〉ための、必死ともとれる食べ物を獲得する技術、食の工夫、そして食を大切にする強い志向があったことはたしかです。

では、近年の「食文化」と称される動向や関心は、どうでしょうか。

2013年12月、「和食」がユネスコの無形文化遺産として登録され、日本の「食」文化に新たな関心が向けられるようになったのは事実です。インターネットやソーシャルメディアを通して、食に関する情報が広く、そして瞬時に入手できるようになりました。もちろん、これとて限界があることはいう

までもありません。

「飽食の時代」と称されて久しく歳月が経ちます。たしかに食の安全や自然や環境に配慮した資源管理、持続的利用を含む食のあり方への関心が高まりつつあるのは事実です。しかし一方で「食品偽装」などの報道も跡を絶ちませんし、「食の娯楽化」や「経済効果を前提とした評価や利活用」といった動きが顕著になりつつあるような気がします。

その背景には、「だれかがつくり、それを私たちは食べる」といった生産と消費の分離、大消費地である都市の価値認識が、気づかぬうちに大きく作用しているように思われます。あるいは、「めずらしい」「美味しい」「かわいい」「きれい」、いつしか、こうした言葉で評価されるものが食文化だという勘違いを生み出してしまっているのかも知れません。

「食文化」を掲げ、一見、食に関する正当な取り組みに見えるものでも、「果たしてそうなのか」と、その背景や価値認識について、疑ってみる必要があるのではないのでしょうか。

もちろん、今日の「食」をめぐる取り組みをすべて否定しようというわけではありません。ただ、それだけではない、多様なアプローチがあることを認識しておく必要があるでしょうし、単に消費者の立場から「生産者」を思うだけではなく、私たち人類の歴史のほとんどが〈生きる〉ために、狩りをし、漁撈をし、山菜やキノコの採集をし、稲や野菜の栽培をし、家畜を飼育してきた事実をしっかりと考えてみる必要があるのです。できれば、趣味の園芸程度ではなくて、しっかりと栽培をしてみるという経験ができればいいのですが・・・。

他方、2011年3月に発生した東日本大震災は、〈生きる〉ことの尊さと、そのために不可欠な食を食べること、食物の重要性を強く意識させてくれましたし、震災直後、だれもが、それを強く感じたはずです。

また東日本大震災によって生じた福島第一原子力発電所の事故、そこから放出された放射能汚染は、いまなお「出荷制限」「摂取制限」という状況を生み、食の安全を大きく揺るがし、同時にそれまで連綿と続いていた被災地域にあった食の伝統をいとも簡単に奪い去ってしまいました。さらには風評

被害という新たな苦悩に、人びとは今なお喘いでいます。

しかし、その一方、少し歳月が過ぎれば、当事者以外、あたかも何もなかったかのように忘れてしまうという側面もあります。

〈生きる〉ための食とは何か、改めてこのことを問題提起した上で本題に進んでゆきたいと思います。

2. 蜂蜜一生で食べられる 〈もの〉

緒言とした「蜂蜜」ですが、蜂蜜といえば、多くの人びとは、一つの食品というよりもむしろ、甘味を補う調味料あるいは嗜好品といった評価を下すのではないのでしょうか。なかには砂糖の代用品くらいにしか考えていない人もいるかもしれません。

じつは、それは大きな誤りです。蜂蜜は、れっきとした一つの重要な食べ物として扱われてきましたし、他方、医薬品としての評価も有していました。繰り返しますが、単なる嗜好品ではないのです。

そして、何とんでも「蜂蜜」は、生で食べられる〈もの〉だということです。火を用い調理する必要もなく、後で触れますが、その成分は主食に勝るとも劣らない重要な栄養素を含み、しかも長期の保存・貯蔵がきく、優れた食べ物なのです。また、水を加えれば発酵しミード（蜂蜜酒）といったお酒にもなります。

人類の蜂蜜利用の歴史を溯れば、その歴史はきわめて古いことがわかります。エバ・クレーンの研究によれば、今から1万年前、すでに人類は蜂蜜の採取をおこなっていました。なかでも有名なのが、7000B.C.のものといわれるスペインのアラーニャ洞窟の岩壁彫刻で、そこには「片手に籠状の容器を持って縄梯子を登り、岩壁で蜂蜜の採集を試みる人物」が描かれています。

また、2007年、イスラエルのヨルダン国境近くのレホブでの発掘調査によって約3000年前の養蜂場跡が発見され、巣箱が原形をとどめたまま出土したというニュースは記憶に新しい大発見でした。

このように人類は、きわめて早い時代から、蜂蜜を利用しており、イヌ、

ウシ、ウマ、ラクダ、ヒツジといった家畜と同様に蜜蜂を自らの管理下におき飼養するという家畜化の痕跡もたしかめることができます。

他方、民族誌的研究成果のなかにも、人類と蜜蜂とのかかわり、そして伝統的な蜂蜜利用の実態をたしかめることができます。

その興味深い一つが、市川光雄、北西功一、安岡宏和各氏の「アフリカ、バカ・ピグミーの狩猟採集活動や所有、分配に関する研究」です。市川さんは、著書『森の狩猟民』のなかで、「蜂蜜こそは、彼らの真の食べ物なのである」と記すように、食べ物という認識の存在することは明らかですし、そこには社会的な機能も見いだすことができます³。

また安岡さんによれば、長期狩猟採集行（モロンゴ）の前半の採取物として蜂蜜が重要な対象だということです⁴。さらに北村さんは、アカ・ピグミーにとって蜂蜜は肉と並び評価の高い食べ物で重要なエネルギー源であり、蜂蜜にも所有を決める規則があって、蜂の巣を見つけた人を蜂蜜の「所有者」とするというもので、採集は男性に委ねられるものの、「所有者」は男性とは限らず女性や子供でもかまわず、また分配にも三つの段階があることを指摘しています⁵。

これらのほかにも、かなり危険を冒してもおこなわれる蜂蜜採集の事例は確かめることができるわけですが、「なぜそこまでして」という背景には蜂蜜のもつ成分というものが大きくかかわっていることがわかってきます。

市川さん、安岡さんともに蜂蜜のカロリーを評価指標としてあげていますが、それよりも注目すべきは成分です。単なる栄養摂取の再評価というだけでなく、糖尿病の食事療法で用いられるグリセミック・インデックス（glycemic index）といった指標で計るような、食べ物摂取からエネルギー変換への速度（時間）の違いとその使い分けを、バカ・ピグミーの人びとは経験的に知っていたのです。

蜂蜜の成分をみますと、8割が糖分、2割が水分によって構成され、そこにはビタミン、ミネラル、アミノ酸など微量の栄養素が含まれます。なかでも糖分ですが、わずかにオリゴ糖、ショ糖（スクロース）が含まれるほかは、果糖（フルクトース）が約40%、ブドウ糖（グルコース）が約30%です。

ブドウ糖は、私たち人間を含め動物や植物が活動するためのエネルギーとなる重要な物質で、胃での消化を必要とせず、小腸から体内に吸収され、即効性を有しているのです。身体を動かすエネルギーはもとより、脳の働きは、通常、ブドウ糖がエネルギーであり、たとえば、コメやイモなどの穀類やイモ類などの炭水化物には多糖類であるデンプンが多く含まれています。多糖類であるデンプンは、唾液や膵液によって麦芽糖に分解され、その後小腸でブドウ糖に分解されてエネルギーとなるため、消化、吸収までに蜂蜜以上の時間を要するのです。

ちなみに砂糖の主成分であるショ糖（スクロース）は、小腸でブドウ糖と果糖に分解されて吸収され血流に入っていくのです。さらに牛乳など哺乳類の乳汁に含まれる乳糖（ラクトース）もまた、小腸で分泌される分解酵素にブドウ糖とガラクトースに分解され、体内に吸収されていくのです。

他方、余分な栄養は脂肪として貯蔵されます。現代人は、すぐに肥満のもととらえますが、これはこれで重要な役割があるのです。

もちろん、それぞれの伝統的な生活のなかでそうした成分の効用を、近代科学のような理解ではないことは明らかです。しかし、エスノサイエンスとでもいうべき、経験的に培われてきた在来知によって、それが生存や身体運動にとってきわめて有効なものであることを理解していたことは疑いありません。

では、話題を日本に移し、日本人の蜂蜜や蜜蜂との関係は、どのようなものなのか、みてゆきたいと思います。

私たちが、日常、口にしてしている蜂蜜は、じつはそのほとんどがセイヨウミツバチという外来の蜜蜂を利用しておこなわれる養蜂によるものです。日本の春を想起させる花から花へと飛び交う蜜蜂のいる風景も、元来、日本の自然や歴史のなかにあったものではなく、明治時代、セイヨウミツバチが海外から移入されて以降、日本人の歳時観に組み入れられたものなのです。

ミツバチ (*Apis*) は、現在9種が知られていて、セイヨウミツバチを除けば、すべてアジアを原産としています⁶。そのなかで養蜂に用いられるのはセイヨウミツバチとトウヨウミツバチ (*Apis cerana* Fabricius1798. アジア

ミツバチともいう)の2種類で、広く世界的に産業養蜂で用いられるのがセイヨウミツバチです。そこには、このミツバチの習性を巧みに利用した可動巣枠式巣箱や遠心分離器の発明による高い生産性や作業効率に関係しています⁷。広く世界中にミツバチは分布しているように思われがちですが、近代にはいり人の手によって持ち込まれるまで南北アメリカ大陸やオーストラリア、ニュージーランドにはミツバチはいなかったのです。

一方、トウヨウミツバチは、おおよそインド、東南アジア、東アジアを範囲に生息し、日本に生息するニホンミツバチは、これの1亜種です。

セイヨウミツバチが移入される明治時代以前、日本では、日本の野生に生息するニホンミツバチを利用した養蜂がおこなわれ、今日、生業としての利用はほとんどありませんが、ニホンミツバチを飼養しての養蜂は、今なおおこなわれています。

江戸時代の史料には、紀州熊野(現三重県)が全国に知られた産地であったことが記され、その産地としての名声は遠く江戸や大坂まで及んでいたようです。その利用の大半は丸薬、すなわち製薬を目的としたものでした。

他方、多くは山間など自然豊かな環境を有する地域を中心に、ニホンミツバチの伝統養蜂は広く各地でおこなわれていました。

たとえば、ここ長崎県内でも対馬、島原地方は、伝統的にニホンミツバチの飼養がおこなわれてきた地域として知られています。

伝統的なニホンミツバチ飼養の特徴は、何と言っても野生のミツバチを利用する点であり、巣分かれ(分封)の季節、工夫を凝らした巣箱を自らで製作し、これを適所に仕掛けて分封群をおびき寄せるといふものです。そして、これに運良く蜂群が営巣すれば養蜂が成立するのです。

それは完全に遺伝的改良の手が加えられ、人の管理下におかれ飼養される家畜化されたセイヨウミツバチを用いての近代養蜂とは異なり、野生の習性をそのままに、それを人が飼養するという半家畜化(セミ・ドメスティケーション)⁸という性格を、この養蜂は強く有しているのです。

「野生の蜜蜂を飼養する」ということとともに、その特徴は巣箱にもあります。巣箱といっても必ずしも箱状ではなく、多くは丸太を削り抜いた円筒

形で、それは自然の営巣場所である樹木を模しています。一見、単純で何の工夫も施されていないように思われますが、より自然な営巣環境に近づくことこそ、蜂群が飛来営巣する結果につながっているのです。

さらに、ニホンミツバチの伝統養蜂に見いだせる生産活動としての特徴は、多くが生業として位置づけられるものではありません。だからといって、単なる遊びや娯楽でもない。いうなれば、生業と遊びの中間に位置づけられる性格、それは人類学者松井健さんが提唱したマイナー・サブシステム⁹という概念で理解できるものなのです。

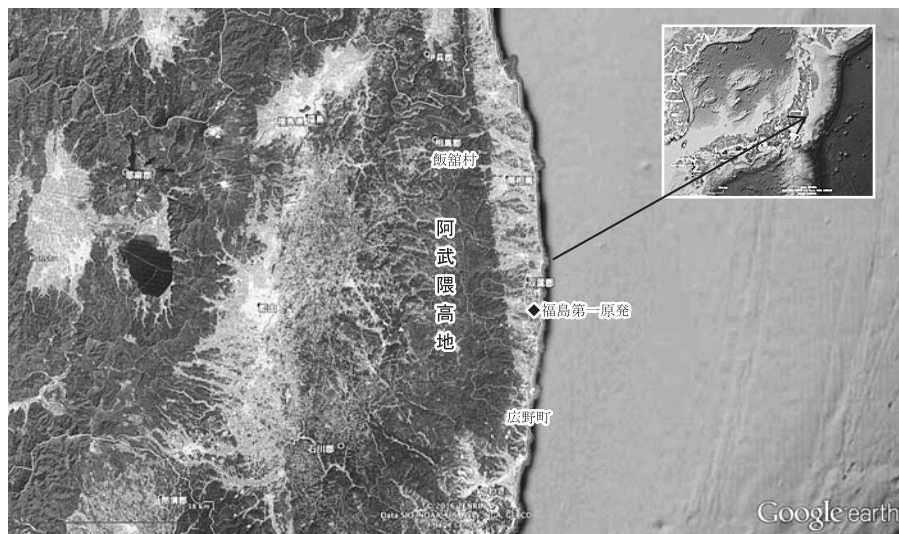
一見、無駄な、なくてもよい存在のように思われますが、じつは、広く人間生活を見渡してみると、どのような民族や地域、社会にも、こうしたマイナー・サブシステムの特徴をもった生産活動の存在をたしかめることができます。例えるならそれは、車のハンドルの“あそび”のような、なくてはならない存在と考えることができるのです。

3. なぜ、そこに生きる人びとはヤマバチを〈養う〉のか

先に、ニホンミツバチの伝統養蜂は、自然豊かな山間地域を中心に分布していると話ししました。そうした分布地域として福島県の阿武隈高地とこれにつらなる太平洋沿岸地域も、その一つとしてあげることができます。

現地調査を試みると、阿武隈高地内にはニホンミツバチ飼養の3つの分布圏が形成されていることがわかります。ひとつはいわき市の山間部を中心とした阿武隈高地南部地域、2つめは川内村を中心とした阿武隈高地の中央部、3つめは飯舘村を中心とした阿武隈高地北部です。これらをもとに人の交流や移動によって太平洋岸に伝播した痕跡を辿ることができました¹⁰。

これらの地域では、ニホンミツバチをヤマバチ、ミツバチと呼び、蜜蜂を誘き寄せ、飼養するための巣箱をゴウロ、ボンケと言います。これには大別すると2つの形があって、一つは輪切りにした丸太を削り貫いたもの、もうひとつは四角に板を張り合わせた箱状のものがあり、山中に仕掛けるのであれば前者が入りやすいといえます。春、4月下旬から5月中旬、これらに分



阿武隈高地の位置

母屋の裏手のセドヤマに仕掛けられたボンケ
(飯館村 2006年)

という資源は、人びとの生活空間の周囲に広がる阿武隈の自然に求められるわけです。

運良く、自分が仕掛けた巣箱を蜂群が好み営巣すれば養蜂は成立するわけですが、だからといって逃去性が高いニホンミツバチは、いつ巣箱を嫌い逃亡してしまうかもしれません。飼養といっても、いつ逃げられるかわからな

封（巣分かれ）する蜂群が好みそうな場所に仕掛け、それを気に入り営巣するのを待つのです。

もちろん、仕掛ければ（はいる）というわけではなく、それぞれが蜂を誘き寄せるための工夫をほどこすのです。すなわち、伝統養蜂に不可欠なニホンミツバチと



母屋の裏手のセドヤマに仕掛けられたボンケ
(飯館村 2006年)



母屋の裏手のセドヤマに仕掛けられた巣箱
(飯館村 2007年)

い不安定さを含んでいます。それを採蜜（蜂蜜を採取すること）まで、飼養しつづけられるか、それもまたそれぞれの技術として判断されるのです。

採蜜時期は、多くが9月中旬から11月初旬におこなわれます。採蜜には2つの方法があつて蜂群を死滅させて全て採蜜するというものと、蜂群を死滅させぬようにしながら巣脾の一部だけを切除し蜂群を維持するという方法です。

蜂群を維持し、越冬させることができれば、翌年の春、所有する蜂群から分封する蜂群を捕獲するという

ことも可能になるのです。

採った蜂蜜は、市場に流通するということはありません。せいぜい産直に置くか、知り合いからの注文に応える程度で、多くは自家用のほか贈与か分配です。

このように経済的価値は、ほとんど皆無と言えるでしょう。しかも、分封時期はちょうど田植の時期と重なります。そんな時でも、「蜂が分封した」となれば、蜂の捕獲が優先されるのが通常です。

当然ながら、人びとの生活と周囲に広がる自然との関係は、ニホンミツバチの伝統養蜂に限定されるものではありません。ニホンミツバチの伝統養蜂はその一端に過ぎず、人びとの生活は、この自然との関係、その持続的利用



所有群から分封した蜂群の収容
(浪江町 2008年)

のなかに、経験的な在来知を養い育みながら成立してきたのです。

なかでも、山菜やキノコ、イワナやヤマメといった溪流魚、クマやイノシシなど季節に応じて自然がもたらす食をめぐる資源は豊かであり、人びとの生活は多くをこれに依存してきたのです。

こうした阿武隈の自然のなかでの暮らしを一変させたのが、2011年3月11日に発生した東日本大震災であり、これによる東京電力福島第一原子力発電所の事故でした。

福島第一原発、福島第二原発から30キロ圏内は、事故直後早くに避難指示がだされ避難が開始されましたが、その範囲の外にあった

阿武隈高地の村々は、当初、自らが避難するどころか避難者を受け入れる立場にありました。

そして、自らが暮らしてきた土地が、福島第一原発の事故によって放射能が飛散し、それが滞留して高い放射線の数値を示すことを知るのは、それから少なからず時間が経過してのことだったのです。

30キロ圏外にあって、高い放射線の数値を示した地域が、阿武隈高地のなかにあった飯館村であり、川俣町山木屋地区などでした。

これらの地域では、その事実が明らかになっても、すぐに避難指示が出されませんでした。当初、出されたのは「屋内退避」の指示であり、次いで出されたのが「計画的避難準備区域」の指示であり、実際に避難が開始されたのは、事故から4ヶ月近い時間が経過した7月初めのことでした。

まず、ここで考えてみたいことは、ニホンミツバチの伝統養蜂が成立するような自然に囲まれ、その自然との関係の上に生活が成り立ち、食糧をはじめとして多くの生活資源をこれら自然に依存してきた生活において「屋内退避」が、どのようなものかということです。

これは、あまりにも当該地域の生活実態を無視しているか、あるいはそれぞれの地域の実態を知らなすぎるとしか言いようのないお粗末な対応だったということです。都市部や市街地の生活のように、自然とかけ離れ、多くの商業施設があって、居ながらにして物資が容易に手に入るという生活環境ではないのです。

言い換えれば、阿武隈高地に生きる、また生きてきた人びとは、この土地を離れ、経済的価値や物質的豊かな都市や市街地での生活を選択しようと思えばできないわけではありません。しかし、人びとは、都市の生活を享受する以上に、不便で、また過酷な自然環境のなかにあっても先祖の切り開いた土地、ニホンミツバチの伝統養蜂に象徴されるような自然とのかかわりのなかで〈生きる〉生活というものを選択してきたのです。

原子力災害が、こうした自然と深くかかわる生活や楽しみをドラスティックに奪ってしまうことも教訓としなければならないのです¹¹。

もう一つ事例を示しておきましょう。これは原子力災害からの復興、町への帰還の動きのなかにあった人びとの行動です。未だ多くの人びとが避難生活を送っていますが、そうしたなかでいち早く住民の帰還を宣言したのは、福島県双葉郡広野町でした。広野町は太平洋岸にあって、南側にいわき市、北側に楢葉町があり、福島第一原発からは20～30キロ圏内に位置しています。政府の避難指示の対象からは外れていましたが、町独自に町民に対して避難指示を出し、住民はいくつかの避難地を経由し、最終的に、多くはいわき市に避難し、そこで避難生活を送っていました。

平成24年3月31日、町は避難指示を解除しました。震災から3年が経過した平成26年9月現在でみますと、復旧、復興を掲げる町民の帰還を促す行政サイドの期待とは裏腹に、町民の帰還は思うように進まず、帰還者が震災前の約3割に満たなかったというのが現実でした。

そうしたなかであって、町へもどり始めた人びとが、まさきにおこなったのが避難以前からおこなわれていたニホンミツバチ飼養の再開でした。

広野町の避難指示解除後の飼養再開の状況を見ると、亀ヶ崎地区で4名、浅見川地区で4名、下北迫地区で5名がおこなっていました。従来、ニホン



避難期間中の荒廃したMさんの畑、この一画に巣箱が置かれていた。(広野町)



除染の作業を終え、新たに巣箱が設置されたMさんの畑 (広野町)

ミツバチの養蜂は、だれもがやる、あるいはできるというものではなく、せいぜい地区で2～3名がやっているという割合からいえば、むしろ、震災以前より増えているとみることができます。

Mさんもその一人です。本格的にニホンミツバチの養蜂を再開したのは、自宅周辺の除染を終えた平成25年の春からでした。冬の間、ほとんど外出することなく、借り上げ住宅での生活によって、急激な足の筋肉の衰えを痛感したのも本格再開の一つの要因でした。なぜなら、ニホンミツバチの

養蜂は、自宅から離れた巣箱を置いてある場所の見回りなど、適度な運動となると考えたからです。

彼の自宅は、国道6号線から50メートルほど測道をいった住宅地にあるため、巣箱を自宅にはおいていません。彼が、避難指示解除後に巣箱を仕掛け、また、置き場所としているのが自宅から6号線をはさんだ旧道沿いの家庭用菜園(畑、駐車場と呼ぶ)、上北迫の雑種地(さばていと呼ぶ)、友人宅の竹林、宅地跡、亀ヶ崎の水田脇の5ヶ所、この他田村市都路地内に1ヶ所、計6ヶ所です。

彼の巣箱の設置場所からもわかるように、その活動範囲は、当然ながら市街地を離れたニホンミツバチが生息するような環境の範囲にも及びます。除

染の範囲は敷地およびその周辺20メートルという設定が、いかに、この地で〈生きる〉ための生活実態にそぐわないものであるかという状況が見えてきます¹²。

まとめ

甘い蜂蜜の話から、後半は原発事故の避難やその後の生活のもつ苦悩という、少々、苦い内容になってしまいました。

一つ言い忘れましたが、避難解除後、ニホンミツバチの飼養が再開されたわけですが、まだ、彼らは採蜜をしようとはしません。なぜなら、ニホンミツバチの養蜂による蜂蜜から高い放射性物質の値が確認されているからです。「食べるでもないのに、ニホンミツバチを飼養する」、そこには蜂蜜をたべることに以上に、野生のニホンミツバチを誘き寄せ、これを飼養するという点に、人びとは楽しみを見いだしているからに他ならないのです。

考えてみますと、それは単に、ニホンミツバチと人との関係だけで成立しているわけではありません。当然、そこにはニホンミツバチが生息する自然環境、すなわちエコ・コモンズの存在が不可欠だということです。人びとは、ニホンミツバチとの関係ばかりでなく、個々の目的、そこへ季節に応じて、さまざまなかたちでアクセスしてきたのです。

「インフラを整備して住民の帰還を促す」、行政的な立場なら積極的にそのための政策や事業を押し進めるでしょう。たしかにそれも必要なことです。しかし、「人がそこで生きる」ためには、同時に暮らしのなかにあった、哲学者内山節さんの言葉を借りれば『自然の無事』¹³もまた不可欠なのです。利便性だけならば、より利便性の高い土地はほかに数多くあるはずですし、必ずしも経済性、利便性だけでは、人びとの「生活の質」を充足させるとは限らないのです。

本発表では、ニホンミツバチの伝統養蜂を、人がエコ・コモンズとの関係で生きる一つのモデルとしましたが、現実には、山菜やキノコなどの採集活動、イノシシやキジ・ヤマドリなどの狩猟、キノコ用ほだ木の伐採など、そ

こには多様な関係が、季節を変え、かかわりの距離をかえての、いうなれば重層的、復元的な利用が存在するのです。

その環境は、ときには過酷かもしれません。脅威でもあります。しかし、改めて考えてみれば、人間は、そうした自然環境に巧みに適応しながら、食はもちろんのこと多くの恵み＝資源を獲得していたのです。しかも、適応とひとりで片づけられるほど単純ではなく、またそれは一つの型でとらえられるような不変なものではありません。絶えず平衡を求めて振幅するような“動き”をともなう相互関係として理解されなければならないのです。

在来の知とは、そうした“動き”のなかで生成されるものであり、“動き”として機能します。そこには現代的な合理性、利便性では替えがたい、また経済的な指標では計れない“楽しみ”や“喜び”というものが存在しているのです。

人が〈生きる〉ために必要な「生活の質」とは、生活空間の周辺に広がる自然との良好な関係が存在し維持されることであり、そのことをとくに意識するでもなくおくることができる生活そのものに他ならないのです。

注

- ¹ 具体的な研究の詳細に関しては、下記の文献を参照下さい。ニホンミツバチの伝統養蜂に関して1995「東日本におけるニホンミツバチの伝統的養蜂」『日本民俗学』202 pp.32-68、1995「ハチとヒトの生態学 I」『ミツバチ科学』16-2 pp.69-76、1995「ハチとヒトの生態学 II」『ミツバチ科学』17-2 pp.79-60、2008「野生のミツバチを養う ニホンミツバチの伝統的養蜂」『環境民俗学新しいフィールド学へ』昭和堂 pp.201-202など、ウグイ漁とナレズシに関しては、1998「ウグイ漁とナレズシ」篠原徹編『現代民俗学の視点第1巻民俗の技術』朝倉書店 pp.148-176、2002「ウグイ・ヒト・スシの文化誌 下」『会津大学短期大学部研究年報』60 pp.127-148、2002「ウグイ・ヒト・スシの文化誌 上」『会津大学短期大学部研究年報』59 pp.101-117、ヌズグワァ漁に関しては、2006「開発と自然、そしてマイナー・サブシステム」『ビオストーリー』5 生き物文化誌学会 pp.98-130
- ² 拙稿 2007「エイノバンバの生活誌1」『福島県立博物館紀要』21 pp.101-141

- 3 市川光雄 1982『森の狩猟民ムブティ・ピグミーの生活』人文書院 pp.180-181
- 4 安岡宏和 2004「コンゴ盆地北西部に暮らすバカ・ピグミーの生活と長期狩猟採集行(モロンゴ)―熱帯雨林における狩猟採集生活の可能性を示す事例として―」京都大学大学院アジア・アフリカ地域研究研究科『アジア・アフリカ地域研究』第4-1号 pp.57-75
- 5 北村功一 2001「分配者としての所有者」『講座生態人類学2 森と人の共存世界』京都大学学術出版会 pp.80-83
- 6 佐々木正己 1999『ニホンミツバチ 北限の Apis cerana』海游舎 pp.89-90
- 7 1851年のアメリカのラングストロスによる可動枠式巣箱の発明、1857年のドイツのメーリングによる人工巣礎の創案、1865年のオーストリアのルシュカによる採蜜用の遠心分離器という用具の発明、開発によって、蜂蜜の生産性や作業の効率性は飛躍的に向上し、近代産業としての地位を確固たるものにしていったのです。
- 8 松井健 1989『セミ・ドメスティケーション』海鳴社
- 9 マイナー・サブシステムは、人類学者松井健が、沖縄県宮古島のサシバ蜂をモデルに提示した概念で、生業でもなく、また遊びでもない、これらの中間的な性格を有する生産活動を示す概念である。なお、以下に参考となる松井健の著作をあげておく。松井健編『沖縄列島-シマの自然と伝統のゆくえ』、大塚柳太郎ほか編 2004『生活世界からみる新たな人間-環境系』東京大学出版会、松井健 1998「マイナー・サブシステムの世界-民俗世界における労働・自然・身体」篠原徹編『現代民俗学の視点 第1巻 民俗の技術』朝倉書店、松井健 1998『文化学 of 脱=構築』榕樹書林。
- 10 拙稿 2007「阿武隈高地におけるニホンミツバチの伝統的養蜂」『福島県立博物館紀要』21 pp.47-67
- 11 詳細は、日本文化人類学会第47回研究大会分科会「生の復興に向けて3.11と人類学」拙稿「原発事故による放射能汚染と在来知の脆さ―阿武隈山地のニホンミツバチの伝統的養蜂の存在意義を通して―」発表要旨、ならびに拙稿 2014「在来知の危うさ―阿武隈山地における伝統的養蜂の慣行を手がかりに」明治学院大学国際平和研究所『PRIME Occasional Papers』2を参照のこと。
- 12 事例の詳細については、拙稿 2015「第7章 町へ帰る、蜜蜂を飼う“楽しみ”」関礼子編『“生きる”時間のパラダイム 被災現地から描く原発事故後の世界』日本評論社 pp.164-184を参照のこと。
- 13 内山節 1989『自然・労働・共同社会の理論―新しい関係論をめざして―』農山漁村文化協会

用語の簡単な説明

「生活の質」とは

「生活の質」とは Quality of life (QOL) の訳語である。「生活の質」のほかに「人生の質」「生命の質」などと訳される。これには医学・公衆衛生の分野と社会学、経済学、あるいは環境科学の分野における2つの研究の流れがある。さらにそこには定量化でははかれない「地域社会に固有な生活様式や社会文化的な慣行、とりわけ宗教観や精神世界にかかわる問題」「開発の家庭で生じた環境から得られる恩恵を受ける程度の集団間差や世帯間差を含む環境正義」「地域住民と自然生態系との関係性にかかるエコ・コモンズ」「自然と人間のかかわりを労働と遊びという軸でとらえるマイナー・サブシステム」など長期間のフィールドワークによって明らかにされる地域住民のQOLの把握の必要性が議論されている(山内太郎 2004)。なお、参考文献としては、山内太郎 2004「基本的ヒューマンニーズの充足からQOLへ」大塚柳太郎ほか編 2004『生活世界からみる新たな人間-環境系』東京大学出版会 pp. 87-111、山内太郎・大塚柳太郎 2000「基本的ヒューマンニーズ論」『アジア・太平洋の環境・開発・文化』1 未来開拓大塚プロジェクト事務局 pp. 15-17等を参照下さい。

「在来知 (Local knowledge)」とは

人びとが自然・社会環境と日々関わるなかで形成される実践的、経験的な知を指します。このような「知」を実体として取り出してみせることはできません。本研究ではそれぞれの局面で立ち現れる知の存在様式(構造と機能、およびそれらの動態)に注目してその生成と実践の過程を扱っていきます。分析の主な対象は、人びとの生活における日常行為(発話や行動)とそれに関わるモノになります(重田真義 2007)。

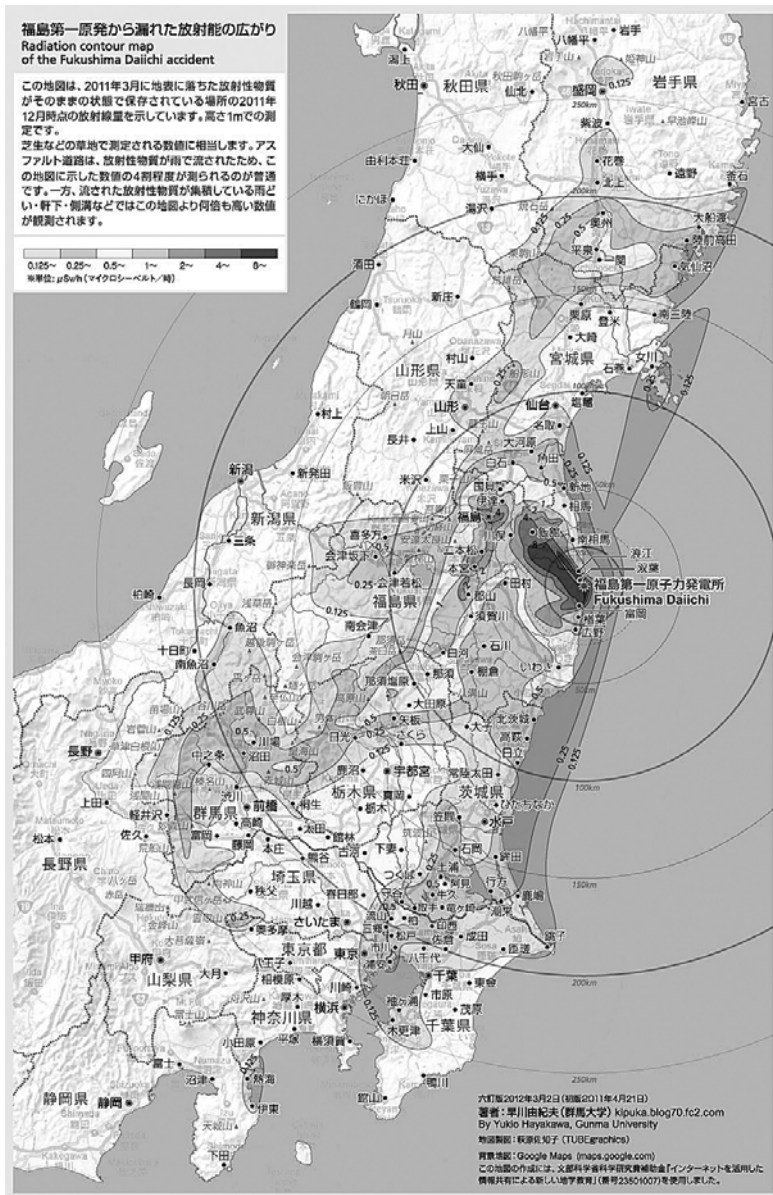
「在来知」の提唱の背景

まず開発学と認識人類学が対立的に呈示してきた視点を折衷すること、具体的には、認識人類学がふれなかった「認識体系と社会的な相互交渉の関係」と、開発学が扱わなかった「有用性と認知の関係」の両方を射程に入れていきます。

そのためには双方がともに看過してきた知の動態的側面を、その生成と実践に注目し、変化の過程を多様な文脈に即してフィールドワークすることが求められます(重田真義 2007)。なお、「在来知」に関する参考資料としては、「アフリカ在来知の生成とそのポジティブな実践に関する地域研究」(アフリカ在来知研究会、代表者・重田真義[京都大学大学院アジア・アフリカ地域研究研究科]) <http://www.zairaichi.org>、

さらに、在来知に〈動き〉という視点を取り入れた研究プロジェクトに科研「マイクロサッカーとしての在来知」に関する人類学的研究（代表杉山祐子 2008-2011）があります。

参考資料 対象地域の位置と福島第一原発事故による放射能の拡散状況



放射能汚染地図—群馬大学早川教授作成— 6版
http://www.kanonet.com/fukushima-osenmap/fukushima-osenmap2.htm