

千葉県酪農のさと 嶺岡牧講演会

2019年度 第2回

シンポジウム

嶺岡牧地域の食べ物

# 「チッコカタメターノ」再発見



2019年11月10日(日) 13:00~16:30

千葉県酪農のさと視聴覚室

ミニ企画展 貝渚区有文書が語る嶺岡牧  
嶺岡畜産株式会社から安房酪農へ 1

会場: 第3展示室 嶺岡牧の野付村で最も町場であった貝渚区は, 嶺岡畜産株式会社から土地を借りて開墾を行い, 牧との境である現一戦場公園東縁に土手を築いたことを示す文書等を展示している。

## 【目次】

解題	佐藤 奨平	1
イタリアの食文化運動と地域	中野 美季	4
地域の暮らしの中で育まれた郷土料理 ～農漁家の女性たちの取り組み、そしてこれから～	遠藤 陽子	8
嶺岡牧が涵養したチッコカタメターノ文化	日暮 晃一	12
トピック すぐに実践できる やさしい・おいしい乳和食レシピ	小山 浩子	18
トピック 未来につながる地域農業のデザイン	齊藤 超	19
ミニ企画展 貝渚区有文書が語る嶺岡牧 嶺岡畜産株式会社から安房酪農へ 1		21

## 【日程】

12:30	開場	
13:00 ～ 13:05	開会の辞	
13:05 ～ 13:15	解題	佐藤 奨平
13:15 ～ 13:55	基調講演 1 イタリアの食文化運動と地域	中野 美季
13:55 ～ 14:35	基調講演 2 地域の暮らしの中で育まれた郷土料理 ～農漁家の女性たちの取り組み、そしてこれから～	遠藤 陽子
14:35 ～ 15:15	基調講演 3 嶺岡牧が涵養したチッコカタメターノ文化	日暮 晃一
15:15 ～ 15:30	休憩	
15:30 ～ 16:30	パネルディスカッション	
16:30 ～ 16:35	閉会の辞	
16:50	閉場	





本酪農乳業史研究会では、交流会のなかで「チッコカタメターノ」のことが話題に上ったり、『酪農乳業史研究』誌上では『大山の食べ物チッコカタメターノ料理』（日暮 2016）が書評の本として取り上げられたりしている。

この本によれば、チッコカタメターノ食文化は、「勿体ない」から始まっている。参考のため、料理の一部を示すと、次のとおりである。

まずはプレーン。煮立たせた牛乳に穀物酢を入れて固めたもので、豆腐のように醤油をかけたり、すこし七味唐辛子をふりかけたりしてもいける。固め方を工夫すると、ふわふわのものもできる。このほか、蒸したり、湯煎したりして、プリンのようにも食べられている。砂糖をまぶしたり、蜂蜜をかけたり、砂糖で煮たり、抹茶を混ぜたり、ブルーベリージャムを添えたりなどスイーツとしても楽しまれている（同、pp.3-20）。

次いで、おかず。砂糖と醤油やめんつゆで煮詰める甘辛煮は、「台所仕事があまり取れない忙しい酪農家が、手早くつくったおかず」（同、p.23）である。チッコカタメターノには、物語性がある。臨海部の酪農家では、フライパンでチッコカタメターノをほぐして砂糖・醤油・みりん・酒で煮て、刻みネギや鰹節をかけて食べるなど、地域色も濃い。海苔で巻いたり、野菜などと一緒に焼いたり、炒めたり、煮たり、揚げたり、混ぜたりと調理方法が多様であるとともに、おかず料理には、チッコカタメターノの食材としての汎用性の高さをみることができる（同、pp.21-51）。

さいごに、ご飯・パスタである。カレーライス、チャーハン、カルボナーラ、ナポリタン、味噌汁、けんちん汁などにも使用されている（pp.52-59）。

なお、プロジェクト鴨川味の方舟（2017）によれば、現地では、「歴史に育まれた味であるチッコカタメターノと地域の美味しい食物で膳揃えし、楽しく・美味しく食べる食文化

の再生と、ローカルフードシステムネットワークの形成を目指し、活動を進めている」としている。この一文でも明らかのように、現地では、地域食生活再生が課題になっている。

### Ⅲ. Locavore と ethical による地域食生活再生

Locavore（ロカヴォア）という言葉がある。Local と -vore がくっついた新語である。『プログレッシブ英和中辞典』によれば、「地元産の食物を食べる人、地産地消主義者」のことを指す。米国サンフランシスコで開催された世界環境デー（2005年）でカリフォルニア在住の4名の女性が“Locavores”と名乗って登場したことが最初とされる。Locavores は、居住地から半径 100mile、すなわち、約 160km 以内で生産された食材を食べることで、生産者を助け、エネルギー消費を節約できると主張した。日本の場合は米国よりも国土が狭いため、地域の概念は異なるが、言い方は別として、消費の仕方を変えることで、生産者に貢献できる。最近では、“ethical”（エシカル）という言葉をよく聞くようになった。倫理的消費である。SDGs 推進の流れもあり、ethical の重要性はますます大きくなっているといえよう。山本（2015）は、これに関して、重要な指摘を提示している。「本書のメッセージは極めて単純なものだ。それは『安い食品を求めすぎると、まわりまわって消費者にとって不利益なことが生じることもある』ということである」（p.5）。ぜひ山本（2008）と併せてお読みいただきたい。筆者もかねてから、「消費者自身の生活主体性の成熟が決定的に重要である」（中島 1997）との見方を共有し、主張してきた。チッコカタメターノ料理を通じて、消費者も流通も酪農家にも変化がもたらされる Locavore と ethical 消費の実践が期待される。

そもそもフードシステム概念には、機能や構造や関係性からみるシステム論的な視点が

ある。消費者の食生活が変われば、食品小売業・外食産業→食品卸売業→食品製造業→農水産業にも大きな変化がもたらされる。消費者行動と経営行動の変化である。

システム論的視点から食を捉えることが不可欠であるが、いかにこうした自覚を消費者自身が持てるかである。日常は忙しい。人間は忘れる。食生活マネジメントは、本当に難しいのである。嶺岡牧地域の意欲的・挑戦的な取り組みを、一つのモデルとして確立できるかどうか、注目される場所である。

#### IV. パネルディスカッション嶺岡牧地域の食べ物「チッコカタメターノ」再発見

今回のパネルディスカッションの構成は、以下のとおりである。

まず基調講演では、中野美季氏（東京大学大学院客員共同研究員）に「イタリアの食文化と地域」というテーマで、スローフード運動についてご紹介いただく。そのうえで、長年にわたる千葉県の郷土食調査と食生活改善運動を実施してこられた遠藤陽子氏（NPO 法人千葉自然学校）に「地域の暮らしの中で育まれた郷土料理～農漁家の女性たちの取り組み、そしてこれから～」のテーマでご講演いただく。そして、嶺岡牧調査を行ってきた日暮晃一調査員に、チッコカタメターノ食文化の内容と、チッコカタメターノ食文化を活かした地域食生活づくり、及び豊かな食生活を

原点とする地域再生運動の展開状況について報告していただく。

以上の基調報告を踏まえ、パネルディスカッションでは、先述の視点から、地域の食文化が持続できる豊かな暮らしづくりを起点にしたローカルフードシステムの再生方法、及び健全な地域再生デザインの描き方について、料理の視点から小山浩子氏（料理家）、農業の視点から齋藤超氏（みやもと山）を交えて議論する。

#### 【文献】

- 日暮晃一（1997）「食料需要の動きを読む」深谷志成編著『栄養士のための食料経済』筑波書房，pp.62-79.
- 日暮晃一（2016）『大山の食べ物 チッコカタメターノ料理』プロジェクト鴨川味の方舟編，大山千枚田保存会.
- 石毛直道（2009）『食の文化を語る』ドメス出版.
- 中島正道（1997）『食品産業と経済分析』日本経済評論社.
- 大山千枚田保存会（2001）『あんど通信』9号.
- プロジェクト鴨川味の方舟（2017）『「日本酪農発祥之地」の食文化チッコカタメターノ』千葉県酪農のさと.
- 山本謙治（2008）『日本の「食」は安すぎる』講談社.
- 山本謙治（2015）『激安食品の落とし穴』KADOKAWA.

# イタリアの食文化運動と地域

中野 美季

東京大学大学院新領域創成科学研究科

## I. 90年代のスローフード運動

90年代半ばから2000年代の10年余りをイタリアで過ごした。今振り返ると、当時不可解だった現象の意味が見える。

96～97年頃にイタリアの田舎のレストランやアグリトゥリズモの厨房で、壁に穴を開けて猫でも通るような小さな窓を設置する工事を何度か見かけた。壁職人が1、2人やって来て1日ばかりで工事が終わると、職人が帰るや否や、家具をずらして窓をふさいでしまう。別の厨房でも「風が吹き込んで寒い」と文句を言いながら窓をふさぐシーンに何度か出会った。わざわざ穴まで開けて造った窓をすぐにふさぐとは、イタリアって不可解な国だなあとちょっと笑っていたのだが、これは、「換気」を定めたEUの「共通衛生法規」のなせる業だった。

別の例では、伝統チーズには夏場に標高の高い山間の放牧によるミルクで造られるものがあるが、そういったチーズは牧畜者が数週間山小屋に寝泊まりしながら造られることが多い。そんな山小屋では、長年使い込んだ木の棚や桶でチーズが造られる。イタリアでは伝統食品の加工にはこれら道具も含めた環境の中に存在する微生物が独特な性質を付与する大切な役割を負っていると考えられてきた。ところがEU側はこれら古い道具を使う伝統的な製法を「不衛生である」とし、ステンレスやプラスチック製の道具の使用を定めた。また加工施設に男女別の更衣室の設置を求められるケースもあった（造っているのはおじいさん1人であったが）。

こうして当時、多くのイタリアの伝統加工

食品（チーズ、生ハム、サラミ、etc.）は存亡の危機に瀕していた。食通の友人の「余計なお世話だ！誰も死んでいないのに」という皮肉混じりの憤りの言葉を思い出す。スローフード協会が「アルカ宣言」を発表し、「味の箱船」プロジェクトを開始したのは、この頃である。「アルカ」とはイタリア語でノアの方舟を意味する。



図1 味の箱船のWEBページ

宣言文は以下のものであった（抄訳）：「工業化による均質化の洪水から小規模高品質な手造り食品を護るために、スピードが何百もの動物種・サラミ・チーズ・食用植物・穀物・果物を飲み込み消し去るのを妨げるために、食の教育が育つために、多くの生産物の特別な性質を殺してしまう「絶望的な超衛生法規」と闘うために、喜びの権利を護るために（略）、我々は味の地平を救うノアの箱船を出航させる」。

当時のスローフードの印象は「闘う人々」であった。相手は洪水のように地域を押し流すグローバル経済や、地域性に理解のないEU共通衛生法規であった。

## Ⅱ. WEB とイベントによるプロモーション

スローフード協会は世界 150 カ国に会員 10 万人（2018 年）を持つ NPO であり、1986 年、北イタリアの地方都市ブラ（人口 3 万）で、「バローロワイン愛好協会」を母体に結成された。食を切り口に、郷土に根ざした人間的な生活を防衛し、具体的には郷土の食文化、伝統食材の保護・復権のための活動をする。

活動は 3 つに集約できる：

①【保護】高品質伝統生産物とその生産者の保護。②【教育】味わう力と選択力を育てる「味覚教育」。③【プロモーション】上記、価値ある食品の存在を広報する。その手段として特に WEB と食のイベントを活用する。



図 2 WEB に大量の情報が盛り込まれている

最重要イベントは今や歴史的な 2 つの隔年イベントである：

①『サローネ・デル・グスト（Salone del Gusto=味覚のサロン）』

1996 年より偶数年秋にトリノで開催される小規模高品質食品の祭典。生産者と消費者が交流しながら試食、購入し、食育ワークショ



図 3 リンゴの生物多様性を展示

ップ、シンポジウムも多数開催される。

②『チーズ（Cheese）』

1997 年より奇数年秋にブラで開催。協会本部のある町ブラ（トリノから 50km）を青空会場に、イタリアと世界からチーズ生産者が集まるチーズの祭典。人口 3 万人の町に 4 日間で 15 万人が訪れる。



図 4 造り手と食べ手の熱心なやりとり

## Ⅲ. 生産物保護プロジェクト

生産物保護プロジェクト「味の箱船」は、先述の「アルカ宣言」と共に 96 年に始動した。

スローフードの主要な「生産物保護」プロジェクトは以下 3 つである：

①『味の箱船（Arca del Gusto）』《1996 年より現在まで》

イタリアのみならず世界の支部から申請された絶滅危惧生産物（土着品種野菜、動物種、伝統加工品等）の情報を審査し、WEB サイトのリストに掲載、一般公開する。2018 年 10 月の認定数は 4883 品目、うち 818 イタリア、40 日本。

②『プレシディオ（Presidio = 複数形 Presidi' 砦、援護の意）』《2000 年より現在まで》

申請された情報を審査し、WEB サイトのリストで情報を公開するほか、担当者らが現地に赴きケースに応じた様々な具体的支援を行う。2018 年 10 月の認定数は 571 品目、うち 306 イタリア、1 日本。

③『テッラ・マードレ（Terra Madre 大地

の母の意)《2004年より偶数年開催》

世界から5000人余の生産者をトリノに招待。農民、漁民、畜産、加工者らが7カ国語の同時通訳付きで経験と情報を交換する生産者の世界大会。生産者のエンパワーメントのためにネットワーク創出を目指す。



図5 5000人の生産者が集まる

プレシディオ発動から2年後の2002年、プロジェクトの経済効果が立証された。経済新聞“*Il Sole 24ore*”に、ボッコーニ経済大学(ミラノ)との共同研究が発表されたのである。『スローフード協会のプレシディオ計画：文化プロジェクトから、企業活動へ』と題したこの研究によれば、追跡調査した50品目から推計される2年間のプレシディオによる経済効果は3千万ユーロ(30億円強)相当であり、価値の発掘と伝達により小額投資で効果の高い「新たな経済モデル」と評価された。

スローフード協会は2005年には大学まで創った。ブラ郊外ポレンツォ集落にピエモン



図6 食科学大学キャンパス

テ州が所有し廃れていたサヴォイア王家の城を、有志に資金を募って修復し、大学を核にした食の世界センターを創造した：

- ① 食科学大学・大学院
- ② ワインバンク
- ③ 4つ星ホテル
- ④ 高品質な郷土料理レストラン

の4施設から成るポレンツォ・エージェントである。目的は、生産者の主権と尊厳のためのサポーターを増やすことである。

#### IV. 生産物の価値と地域

3つの生産物保護プロジェクトの位置づけ、関係性を明確にするため、2006年1～2月にアルカ事務所で5週間にわたり調査を実施、キーパーソンらにインタビューを行った(2006年2月15,17日)。

調査の結果3つのプロジェクトは①「味の箱船」、②「プレシディオ」、③「テッラ・マードレ」の順に、経験と気づきの連鎖により誕生した経緯が明らかになった。

進化の流れは以下である：

- ① (1996年)「味の箱船」の始動  
《経験》リスト化で「モノ」に向き合う  
《気づき》踏み込んだ「具体的な支援」が必要なケースがある
- ② (2000年)「プレシディオ」へと発展  
《経験》支援の現場で、モノを作る「人々」に接する  
《気づき》「食のコミュニティ」の存在
- ③ (2004年)「テッラ・マードレ」へと発展  
《経験》5000人の生産者(=1200の「食のコミュニティ」)を世界からトリノに集めネットワーク構築を支援する

ここから読み取れることは、スローフードの生産物保護活動の視点が、モノ→人→地域へと拡大された事実である。

これほど大規模な活動、経験、気づきを経て、改めて、生産物の担う価値は地域コミュニティと結び直され、語り、語られる。

なお現在のスローフード生産物保護活動は先述の3プロジェクトに加えて、さらに射程を広げており『アフリカに10,000の菜園を(菜園設置)』、『大地のマーケット(生産者直売市場設置)』が進められている。

そしてどのプロジェクトにも並行して「味覚教育」が実施される。それは、食の教育は生産物保護をする上で不可欠であるとの考えからである。スローフードにとって「良いものを作る」生産者と「良いものをわかる」食べ手は、持続可能な地域経済の車の両輪であって、どちらが欠けても前に進まない。

## V. メインストリームへの接近

1980～90年代には新自由主義経済の進行、多国籍企業の市場支配等により、地域経済と人間の生活が浸食され、暮らしの基礎をなす食と農業の分野から、スローフード運動を代表とするオルタナティブな社会システムへの動きが出現した。

1990年代半ばにイタリアで目にするスロ

ーフード運動は、経済的グローバリゼーションのみならずEUの「共通衛生法規」とも闘っていた。均質化の波からイタリアの伝統食品と生産者を保護・支援するための武器として、「高品質」を実現・保証するための厳密な生産及び品質の「規定書」を作成していた。

このイタリア伝統食品を巡るEUとの攻防は、様々な伝統生産物の生産規定・品質規定を整え、既成事実として国レベル、州レベルで品質保証事業を進めたイタリア側に、EUが歩み寄る形で2000年代に落ち着いた。

今日EUの伝統生産物(DOP, IGP)の認定規定を見ると、かつて見たスローフードの「規定書」に似ているのに驚く。また、近年影響力を増したスローフード協会は、持続可能な社会という目標達成のためには「政治的発言力」を目指すことを隠さなかったペトリーニ会長の言葉通り、2009年以来、度々G8, G7に同席している。4半世紀を経て、オルタナティブはメインストリーム化しつつあるようである。

# 地域の暮らしの中で育まれた郷土料理

## ～農漁家の女性たちの取り組み，そしてこれから～

遠藤 陽子

特定非営利活動法人千葉県自然学校

### はじめに

現在，県内で郷土料理と伝えられている料理は，弥生時代以来の念願だった「米を腹いっぱい食べること」がかなえられた昭和 30 年代前半までに日々の暮らしの中で生まれ育てられたものが多い。

そして，その後の高度経済成長期に進んだ食の簡便化や外部化など食環境の変化，農産物の消費拡大活動の中で磨かれ，育った米・落花生・牛乳料理が加わり，さらに近年では，地域活性化に一役担う勝浦タンタンメンのようなご当地グルメが加わる。

ここでは，昭和 30 年代前半及びその後の農林水産物の消費拡大に向けて係わってきた女性たちが中心となって育て伝えてきた料理を取り上げる。

### I. 千葉に伝わる郷土料理

#### 1. 郷土料理を伝える資料

千葉の郷土料理をまとめた代表的な資料としては，1978 年 11 月千葉県農林水産部農業改良課内（現在，担い手支援課）農業千葉刊行部が発行した「房総のふるさと料理」が最初である。その後，1989 年に社団法人農山漁村文化協会から「聞き書 千葉の食事」が発行されている。これらの編集・執筆には当時の千葉県農林水産部農業改良課専門技術員，生活改良普及員が多くかわり，農・漁業協同組合婦人部員，生活改善グループ員及び食生活改善推進員等が協力した。

この 2 冊の他に，1991 年度千葉県立房総のむら資料調査報告書第 8 集，県内の農業改良普及所（現在，農業事務所），市町村食生活改

善推進担当部署，農・漁業協同組合，婦人会及び N P O や個人発行のものが多数ある。

2004 年には，これらの資料をまとめた行事食一覧及び県内各地の郷土料理を地図に落したものが「暮らしのなかから生まれた郷土料理」として千葉県発行「千葉の自然誌本編 8」の 203～207 ページに掲載されている。

近年では，2011 年一鴨川の食の魅力を磨く一と始まったプロジェクト鴨川味の方舟の発行物もある。

2017 年に千葉県（農林水産部流通販売課）では「千葉の郷土料理再発見事業」を N P O 法人千葉自然学校に委託し，上記発行資料を集約し，千葉郷土料理リストとしてまとめている。

### 2. 地域の恵みを活かし健康や無事を祈った郷土料理

県内の郷土料理を地図に落してゆくと，大きく，下総台地，利根川流域，九十九里平野，房総丘陵，外房，内房・館山，東京湾奥と 7 エリアに区別することができる。

下総台地では，台地でとれた豆類を使った落花生みそ，ひじき豆，豆ざい，らっしえ，とうぞうに加えて，すみつかれ，大根のごたやべったら漬，うりの鉄砲漬があり，大原幽学が伝えたといううるち米を使った性学もちがある。

利根川流域では鮎の甘露煮，なまずのひっこがし，鯉のうま煮など川魚料理が多く，このほかに鴨の鉄火飯，せり焼き，けんちんなどがある。

九十九里平野では，鯛だんごや鯛のからず

し、じゃみのからみ、けいそう、のげのりのぬたなど海の食材が多く使われ、松露飯、ぜん飯、太巻き寿司、大浦牛蒡がある。

房総丘陵は、とり牛蒡、たけのこの卵の花漬野ぶきのぬか漬、ゆり根のきんとん、かにこづゆなど里山の恵みを利用した料理、山椒もち、よもぎもち、鶏雑炊に加えて初乳チーズの煮物がある。

外房では、鱈のたたき、さんが、鮑のつつき、いさきの水なます、鯨のたれやところてん、すしな等海の食材が多く利用され、併せて、ほうちょう、からなますなどがある。

内房・館山では、あさりぐし、あさりのふうかし、あさり飯、生のりの三杯酢、かじめとろなどの貝類や海藻料理が多く、豆茶のこ、てっぼう巻など忙しいときに食べられる料理も見られる。

東京湾奥では、穴子の鉄砲煮、かにの甘辛煮おごりの酢醤油かけなど湾奥でとれる魚や海藻料理の他にぼた餅、小麦まんじゅうなどもある。

当時の日常の食事は、麦飯又はかて飯に汁と漬け物で夕食に野菜や川魚・小魚の煮付けがつく程度だったという。

白米食、赤飯、混ぜ飯、炊き込み飯、小豆粥、七草がゆ、ぼた餅は行事食で、だんご、柏餅、新粉もち、餅、草餅、あんころ餅、汁粉、雑煮も行事以外にはなかなか食べられなかった。

焼き米は、全国的な料理で田植えの際の種籾の残りを利用して、炒り米にして食べることが多かったが、千葉では甘く煮た小豆と一緒に炊いたものを焼き米(や一米、やんごめ)といい、現在では、盆に先祖を迎える時に作っている。

魚介類は手に入ったとき、行事や来客時に利用され、鳥は手に入ったとき及び秋に山の木を伐採した後、山の神に感謝して鉄火飯と酒を供えた。牛肉・豚肉も滅多に手に入らず、鶏も来客や行事の時しか食べられなかった。

牛乳は病人用、卵は来客か病人用で普段は売って年寄りの小遣いになっていた。

冷蔵器具や施設もなく、流通範囲も限られ旱魃や風水害にもほとんど無力であった当時は限られた食材を無駄にせず、いかに工夫して食べるかが主婦の大事な仕事だった。

2017年に「千葉の郷土料理再発見事業」で一つ一つの料理の食材や調理法をリストアップした。赤飯一つとっても中に入る豆が小豆だけではなくうずら豆であったり、複数の種類の豆が入ったりする。蒸す途中で水を打つもの、一度水につけて冷やすものなど多様で、おいしく食べる、限られた食材で変化を出すなどの工夫がこらされていて、一つの料理としてまとめることがはばかられた。

### 3. 郷土料理には物語がある

下総台地に伝わるらっしえという料理がある。三月豆を入れた豆腐の味噌汁に甘く煮た小豆が入った汁である。今想像すると食指が動かないような汁物であるが、田植え時期に食べられたという。当時の田植えは5、6月とはいえずべて手植え、しかも互いに手間替えといって手伝い合うので水に浸かった長期間の作業が続き、冷えと疲れで体はくたくたになっている。そんなときに豆腐汁に入った甘い小豆はどんなにか疲れを癒やしたことだろう。

東京湾奥に伝わるぼた餅は、餡でくるんだものではなく、重箱に餡を敷き、半搗きの飯を敷き、又餡をしく・・・といったミルフィーユのようなぼた餅が親戚、近所に配られたという。多く作るの丸めるのが大変だったのか、嫁に行った娘にたくさん甘いものを食べさせたかったのか・・・想像力を広げてくれる料理だ。

雑煮も幅をきかすようにとはば雑煮、名を残すようにと菜を入れない雑煮、名をあげるようにと菜を入れた雑煮と様々な庶民の願いが込められている。

集落の飢餓をすくった料理，性学もちのように福島県の盤でいや青森県のきりたんぼなどと類似した料理，山椒もちのように久留里城の奥方が伝えた菓子など多様な物語を持っている。

## 2 農漁村の女性たちの取り組み

郷土料理は女性たちを中心に育て伝えられてきた。これらの女性たちの活動は，婦人会，農・漁業協同組合婦人部，生活改善グループ及び食生活改善推進組織を中心に進められた。

ここでは，生活改善グループの取り組みを取り上げる。

終戦後 1948 年，農漁村には生産振興と暮らしの立て直しのため農業改良普及制度が誕生し，県内 38 カ所に農業改良普及所が設置され，農業改良普及員と生活改良普及員が配置された。生活改良普及員は生活改善グループを育て，自主的な活動を支援した。生活改善グループの活動は，1950 年代はばっかり食の改善，60 年代は健康で働くための食事の工夫，70 年代は米・牛乳をはじめとする農産物の消費拡大が始まり，1978 年には「房総のふるさと料理」の発刊，山武農村婦人の家が開設され，その後佐倉など各地に婦人の家が開設され農産物を加工する共同施設ができた。

これらの取り組みは，農業・農村及び社会環境の変化に対応した国・県等の事業により進められたが，生活改善グループも農産物の消費拡大や暮らしの変化に問題意識を持って取り組みを始めた。

消費拡大の顕著な取り組みとしては，山武郡市の女性たちの取り組みがあげられる。1979 年，山武巻きずし研究会を立ち上げ，米の消費拡大の一環として昔から伝わっていた巻きずしを取り上げ味，巻き方等の技術交換をしながら，県内の農漁村にも技術を普及し太巻きずしの開発に取り組んだ。この研究会に早くから龍崎英子氏がかかわり，技術指導及び絵柄等の指導を行うとともに栄養士や一

般市民にも指導・普及を行い現在の千葉を代表する太巻きずしに仕上げていった。

また，暮らしの変化に対応した取り組みとして，1960 年代前半までは家庭や集落行事も各家庭や集落内の人により行われてきた。そして，集まりには漬け物や煮物を詰めた重箱を提げて持ち寄り共食した。これらのことにより郷土料理の技術や味が伝えられてきた。しかし，60 年代後半になると結婚式も料理屋で行われるようになり 80 年代に入ると子安講などの身近な行事も自前で行うことが少なくなっていた。そして，女性たちは結婚後ももっぱら農作業に従事し，いざ家計を任されて，食事作りをすることになっても作り方が判らず，とって今更聞くこともできない状況が起こっていた。

そこで，県内の生活改善グループで組織された千葉県農家生活改善研究協議会は共同調理，共同加工を呼びかけ，集まって調理・加工し，持ち帰って食事に活かす活動を始めた。連動して，千葉県では 1985 年には農産加工機材を車に乗せて貸し出す「そよ風号」の運行事業を開始して活動を支援した。

加工機材の貸し出し事業で加工活動の効果を知った市町村，農協等が加工場を開設するようになり共同調理・加工活動が活発になった。

これらの加工施設は村の新しいいろりとなり，調理・加工技術の普及伝達とともに，専門化が進む中での地域内の農産物の交換や有効利用，更には販売活動を進めるきっかけとなった。

無人直売場の開設，直売場そして現在は道の駅への出店といった取り組みにつながっていった。

しかし，現在ではグループでの活動は少なくなり，食品営業許可を取得した個人の取り組みが多くなっている。販売品もジャム，ケーキ，パンなどが多くなり，郷土料理としては太巻き寿司，あんびんもち，新粉もち，煎

餅等が見られる程度で手のかかる漬け物類や料理は少なくなっている。

理をどう作り磨いてゆくのか、担い手は誰なのか、その姿はまだ見えてこない。

今後、郷土料理をどう伝え、新たな郷土料

資料 千葉県各地の郷土料理 「千葉の自然誌 本編8」 p.207

千葉県各地の郷土料理

**下総台地**

- ひじき豆
- 芋けんちん
- すみつかれ
- あられ
- しん粉餅
- 小麦まんじゅう
- みょうかの香り焼き餅
- ほた餅
- 混ぜご飯
- とり飯
- とろろ飯
- 焼き米
- そば
- 柿粉搗
- らっしえ
- 豆ざい
- 落花生煮豆
- 落花生味噌

**利根川流域**

- なまずのひっこがし
- けいそう
- えび大根
- 甘酒
- 鯉こく
- 鯉の旨煮
- 雑煮べつたり
- せり焼
- けんちん
- たにしの油味噌
- 鴨の鉄火飯
- かき納豆

**九十九里平野**

- 大浦ごぼう
- 胡瓜の三升漬
- 茄子の辛子漬
- うりの鉄砲漬
- 芋けんちん
- のっぺい
- 棒餅
- やー米
- かき餅
- かき餅
- 太巻き寿司
- はば雑煮
- 松露飯
- ぜんな飯
- 鯉の佃煮
- 鰯だんご
- 白魚の混ぜご飯
- 鰯のからずし
- 背黒鰯の胡麻漬
- じゃみのからみ(刺身)
- ほろ味噌
- まぶりずし
- けいそう
- しじみとわけぎのめた
- のげのりのめた
- ながらみの酢のもの
- するもん汁

**房総丘陵**

- いちじくの砂糖煮
- とりごぼう
- ごぼうとたにしの煮付
- はったけの佃煮
- きのこの茎のきんぴら
- たけのこのうの花漬
- 野ぶきのめか漬
- きやらぶき
- いすみ味噌
- ゆり根のきんとん
- 焼き米
- とうぞ
- くず餅
- いもほた餅
- 柿粉搗
- 山椒餅
- よもぎ餅
- あられ
- 鶏雑炊
- 太巻き寿司
- 甘酒
- かにこづゆ
- 初乳チーズの煮物

**東京湾湾奥部**

- あなごの鉄砲煮
- かにの甘辛煮
- あさりのふうかし
- うでばかの生姜醤油
- おごりの酢醤油かけ
- 生のりの三杯
- 小麦まんじゅう
- ほた餅
- 混ぜご飯

**内房・館山**

- しゃこ汁
- あさりくし
- あさりのふうかし
- あさりと大根の煮付
- はか貝のたたきさんが
- がしゅっぱかれの煮付
- 生のりの三杯酢
- かじめとろ(おごり)
- ところてん
- あさり飯
- 太巻き寿司
- 豆茶の子
- てっほ巻き
- すしな
- 焼き米
- のっぺい汁

**外房**

- 鰯たたき(なめろう)
- 鰯さんが
- いさきの水なます
- するもん汁
- 鰯のうの花漬
- 鰯だんご
- 鰯のつつつき
- 鰯のタレ
- 鰯の味噌煮
- ところてん
- からなます
- すしな
- 太巻き寿司
- はらもの混ぜご飯
- さざえ飯
- ほうちよう

**落花生味噌**

**とうぞ(かき納豆)**

**大浦ごぼうの煮物**

**けいこさんが**

**鰯のタレ**

落花生味噌：落花生を炒めた中に合わせた味噌と砂糖を加えてつくる。ご飯やお茶うけ用の保存食  
 とうぞ(とうぞう)：みそ大豆を煮た際出るトロリとした煮汁に塩、麴、納豆(又は煮大豆)、切り干し大根を入れて作る保存食  
 大浦ごぼうの煮物：昔、平将門が成田山新勝寺に戦勝を祈願し、大浦ごぼうを食べるに戦に臨んだところ大勝したことから、縁起物として作られるようになった。八日市場市大浦地区の特産品  
 けいこさんが：けいことは貝殻のこと。鯖、鰯、ムツ、鰯などをたたいてみそ、香味野菜を加え、貝殻に詰めて焼いたもの。貝に入れないで焼いたものはさんがという  
 鰯のタレ：鰯の肉をタレに漬けて干したもの。房総半島南部の特産品。現在はツチクジラの肉が使われている 写真 勝浦市役所

# 嶺岡牧が涵養したチッコカタメターノ文化

日暮 晃一

わくわくどきどき過ごして

## I. 嶺岡牧文化としてチッコカタメターノ食を見直す

21世紀に入るのとほぼ同時に、先進諸国は開発に対する起点を産業に据えて企業利潤最大を目標とするものから、暮らし様そのものを目標とする生活起点へと大きく舵を切った。漸く、最低限の基本的な生活が充足され、人としての生活、すなわち暮らしの質が社会の課題に登る時代となったのである。

その中で食生活は大きな比重を占めており、スローフード運動とは無縁であったイギリス、アメリカ合衆国、カナダ、オーストラリアでもロカヴォア運動が広がり、2007年にイギリスの『オックスフォード英語辞典』の編集者たちが選定する“The Oxford Dictionaries Word of the Year”（今年の流行語）となり、2013年にはすでにこれらの諸国でロカヴォアズ・ネットワークが完成していると報告される状況になっている（Smith, Alisa・Mackinnon, J.B 2007, Desrochers, Pierre・Shimizu, Hiroko 2012, Gupta, Amy・Copelton, Denise・Lucal, Betsy 2013）。この動きを、地産地消と同一のムーブメントとみられることが多い。しかし、消費者発信であり、農業という産業を起点とした地産地消とは本質的に異なる。これは、ロカヴォアは物流の思考に基づく動きでは無く、ニーズの流れに従った活動と換言することができる。

こうした、21世紀型開発である暮らしを起点とする開発の目から嶺岡牧を見ると、八代将軍徳川吉宗が嶺岡牧で酪農をはじめた動機が、乳製品である「醍醐」を普及して国民の寿命を延ばしたいと考え国民の暮らしの前提整備として酪農をはじめたものであり、以後、明治の近代的食生活づくり、大正・

昭和前期の乳児死亡率ゼロ、昭和後期の栄養的食生活の実現と、一貫して国民生活の開発を牽引してきた牧であるという特徴を有している（日暮 2018）。この物語性を含め、嶺岡牧は暮らし開発の大きな資源といえる。

嶺岡牧は、牛乳・乳製品を通して日本の食生活を大きく変革した。かつて、「嶺岡」は牛乳と同義語で、嶺岡牧と何ら関係の無い牛乳寒を嶺岡豆腐として売り出したように、その影響は幅広い。しかし、嶺岡牧周辺地域で、嶺岡牧に起因する地域食文化というと、唯一チッコカタメターノがあげられる。しかも、鴨川市食生活改善協議会と協働で鴨川の地域食生活づくりワークショップを2019年から1年半をかけて12地区で毎月行った結果、嶺岡牧に隣接した地域から郷土が誇る美味しい食べ物で、残していきたい食べ物としてチッコカタメターノがあげられたことが端的に語っているように、地域の誇りと結びついた食生活を楽しめるソールフードとして位置付けている（千葉いずみ・日暮晃一 2011）。飢餓、栄養素不足が社会問題で無くなった現在、食生活の課題は質を高める段階となった。食生活の質は、いわゆる高級食材の日常食化だけで無く、感性消費の度合い、自由度の高さとなる多様性が指標となる（安村・日暮 2000）。どこでも、いつでも同じ食料を、餌を与えるのと同様栄養補給として食べるのでは無く、食生活を楽しむ暮らしを営むため、各地の風土下で形成された食料が食べ続けられ、季節により異なる味を堪能するなど人として、文化として食生活が目標となる。すなわち、嶺岡牧地域におけるチッコカタメターノ食は、

地域食文化再生に必須食料ということが出来る。

人としての食に迫るには、文化論からの接近が必須となる。文化論では食生活と食文化は同一概念となるので、食生活づくりは食文化創造ということができる。文化論による食文化の体系は酒詰(1952)、直良(1942)が示し、宮本常一・潮田(1978)がその構造に対して用語を与えている。食生活に関する用語は、文化人類学などの食文化論と調理学、及び農林統計用語では異なり、逆の概念でさえもある。ここでは、文化論による概念に基づき(日暮1999)、チッコカタメターノ食に接近することとする。

## II. チッコカタメターノ食の動き

### 1. チッコカタメターノ食のはじめて

チッコカタメターノは初乳を中心に牛乳を加熱して固めた食べ物だが、地元の食べ物として紹介されたのは遅く、2001年にNPO法人大山千枚田保存会が編集した『あんど通信』9号で、地元での表現を聞こえたままにカタカナで表示した「チッコカタメターノ」が初出である。安房地域では牛乳のことを「乳っこ」といい、これを「固めた物」という表現で有り、作り方が名詞になっている。

事実上チッコカタメターノ料理であるカッターチーズ料理に関する記録も1960年代以降だが、喫食者の面接聞き取り調査を行うと、嶺岡牧地域で生まれ育った現在90歳前後の女性が、「祖母が子供の時に食べていた」と語っていることから、チッコカタメターノ食は明治期に遡る可能性が高い。

### 2. チッコカタメターノ食の変遷

面接聞き取り調査で追えるのは昭和前期からのチッコカタメターノ食になるが、昭和前期から現在まで、チッコカタメターノ食は以下の4期を経ていることが確認できた。

#### (1) 牛乳臭を無くす料理期

1950年代までのチッコカタメターノ食である。

色味等で製乳工場に販売できない初乳を、「捨てるのは勿体ないから」と、固めて食べ物にしたもので、牛乳も酪農家の食物として認識されておらず、「畜生の臭いがする」のを無くすため、葱、玉葱と一緒に甘辛く味付けした料理が作られた。

#### (2) 栄養改善期

1960年～1970年代前半のチッコカタメターノ食で、農家の人々を中心に栄養状態を改善する食べ物として注目され、その普及が婦人会等を通して行われた。学校給食で牛乳が嶺岡地域の人達からも栄養の優れた食物として認識されるようになった。初乳も、勿体ないからでは無く、栄養素に富む食物として認識され、幅広く食べる事が進められた。

それにより、1951年には「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」が出されていたが、安房酪農の発展期で「すべての家で牛を飼って乳を搾っていた」といわれるように酪農家数が最も多かったため、酪農家の喫食に加えて酪農家が知り合いに進呈したことから、チッコカタメターノ食は地域に広がった。

#### (3) 料理開発期

1970年代後半～1980年代。酪農家数は最も多かった1960年に比べて1980年には43%まで減少したが、この間1戸当たり乳牛飼養頭数が5.5倍に増えたため、地域の飼養乳牛頭数は2.3倍の20,681頭とピークを迎える(図1)。

酪農家にある食材を使って食事を楽しむ思考が広がり、酪農協の婦人部でカッターチーズ料理コンテストを開くなど、様々なチッコカタメターノ料理が作られた。チッコカタメターノは元々淡泊な味なので、様々な料理の食材に用いることができるが、この期に入ると牛乳の味に慣れたことから、牛乳の風味を活かしたチッコカタメターノ料理が作られ

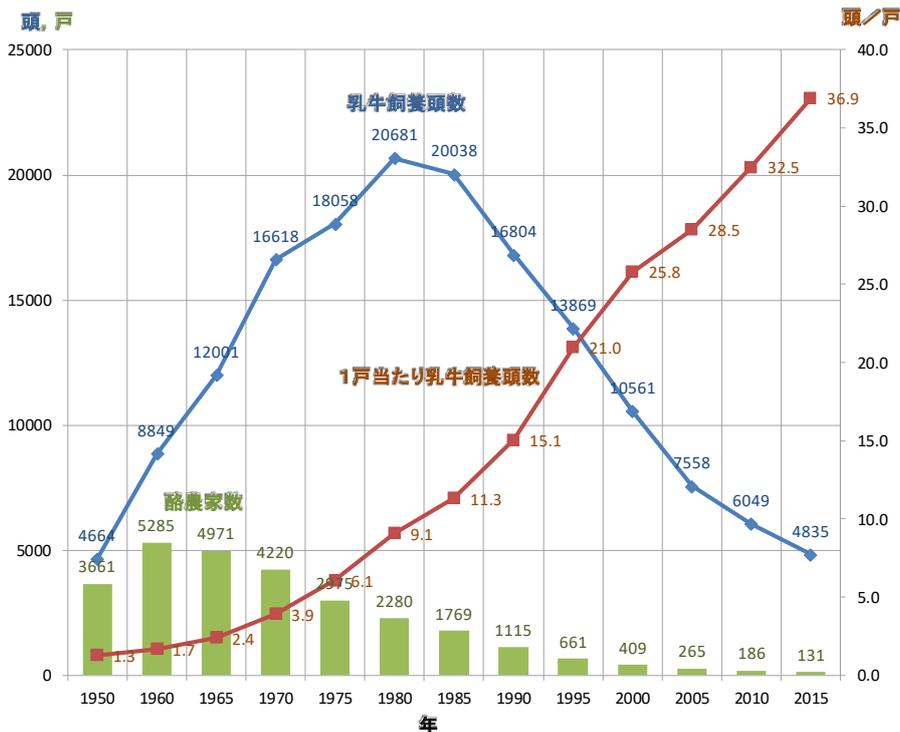


図1 嶺岡牧地域の酪農家数・乳牛飼養頭数の変化

資料: 農林業センサス各年度版  
注: 南房総市と鴨川市の合計

るようになる。

#### (4) 新料理の食材として再発見期

1980年代後半～1990年前半に嶺岡牧地域にあった製乳工場が軒並み閉鎖、撤退する。一方、多頭化は引き続き進むものの酪農家数の減少をカバーできなくなり、地域で飼養されている乳牛頭数も急激に減少する。この間、チッコカタメターノ食に新たな展開は認められない。

21世紀に入ると、地域食生活再生運動が展開し、地域のソールフードを次世代以降も食べ続けられるようにする運動の一環でチッコカタメターノが見直されるとともに、酪農家と交流がある移住者がチッコカタメターノの魅力に気づき、豊かな地域暮らしづくりとして新たな料理が次々と作られるている。

### Ⅲ. チッコカタメターノ食の多様性

#### 1. 固め方の多様性

チッコカタメターノの特徴として、固め方

が多様である点をあげることができる(日暮2016)。

現在、固め方として以下の方法が確認されている。

a. 硬いチッコカタメターノ (図2)

初乳や余った市販乳をゆっくりかき混ぜながら加熱し、沸騰して吹きこぼれる直前に一気に酢を入れて火を止め、箆に移して固める。包丁で綺麗に切ることができる。田楽など形を崩さない料理に用いる。

b. ふわふわチッコカタメターノ (図3)

初乳等を加熱し、人肌程度に暖まった段階で酢を入れ、浮いてくるチッコカタメ

ターノをすくい取って固める。食べた時にふんわりした感触で、硬いチッコカタメターノのようにキュキュとした音が出ない。煮物に用いられる固め方。

c. 蒸しチッコカタメターノ (図4)

牛の出産後最初に絞った初乳から2日目の移行乳を使う。3日目の朝に絞った乳だと長時間蒸してやっと固まる状況になる。ホエイが出ず、すべてが硬いプリンのように固まる。そのままスプーンですくって食べる。

d. 湯煎チッコカタメターノ (図5)

初乳から2日目までの移行乳を用いる。しっとりとしたプリンのようになる。そのまま、スプーンで食べる。

e. 柚子チッコカタメターノ (図6)

市販の酢を用いず、柚子を搾った汁と、刻んだ皮で固めたチッコカタメターノ。香りが良く様々な調理に使うことができる。

f. 檸檬チッコカタメターノ (図7)

酢の代わりに、檸檬を搾った汁とわずかな檸檬の表皮で固めたチッコカタメターノ。爽やかな香りが広がり、多様に用いられる。



図2 硬いチッコカタメターノ



図3 ふわふわチッコカタメターノ



図4 蒸しチッコカタメターノ



図5 湯煎チッコカタメターノ



図6 柚子チッコカタメターノ



図7 檸檬チッコカタメターノ

## 2. 料理の多様性

嶺岡牧地域で作られているチッコカタメターノ料理は極めて多様で、日暮（2016）で56料理、日暮（2017）で48料理、計104料理を紹介したが、すでにその時点で確認されていた料理数の半分弱に過ぎなかった。近年、次々と新しい料理が作られているため、現在では300料理を超えるチッコカタメターノ料理が作られている。

しかも、おやつ・デザート、酒の肴、おかず、主食、汁、飲み物と、幅広く用いられている（図8～図13）。

料理ジャンルも、いわゆる日本料理だけでなく、西洋料理、中華料理など多様である。

現在は、チッコカタメターノ料理だけで、膳を揃えることが可能になっている（図14～17）。

## 3. 喫食者の多様性

チッコカタメターノ食は、地域で生まれ育ち、現在50歳代後半の人は、酪農家だけに限らずチッコカタメターノを食べている。

現在、大規模酪農経営地帯となっている千葉県



図8 チーズリゾット



図9 味噌汁



図14 春の山菜膳



図15 秋の膳



図10 葱チッコカタメターノ煮



図11 チッコカタメターノ田楽



図16 地中海料理風膳



図17 柚子チッコカタメターノ膳



図12 カルボラーナ



図13 イチゴムース

北東部の酪農家は、チッコカタメターノと同様な食料を食べたことの無い地域が見られる。それと比べ、事実上市民を対象とした安房地

域では、チッコカタメターノを知らない人は30.8%に過ぎない。チッコカタメターノの喫食者は多様である点に特徴がある（図18）。

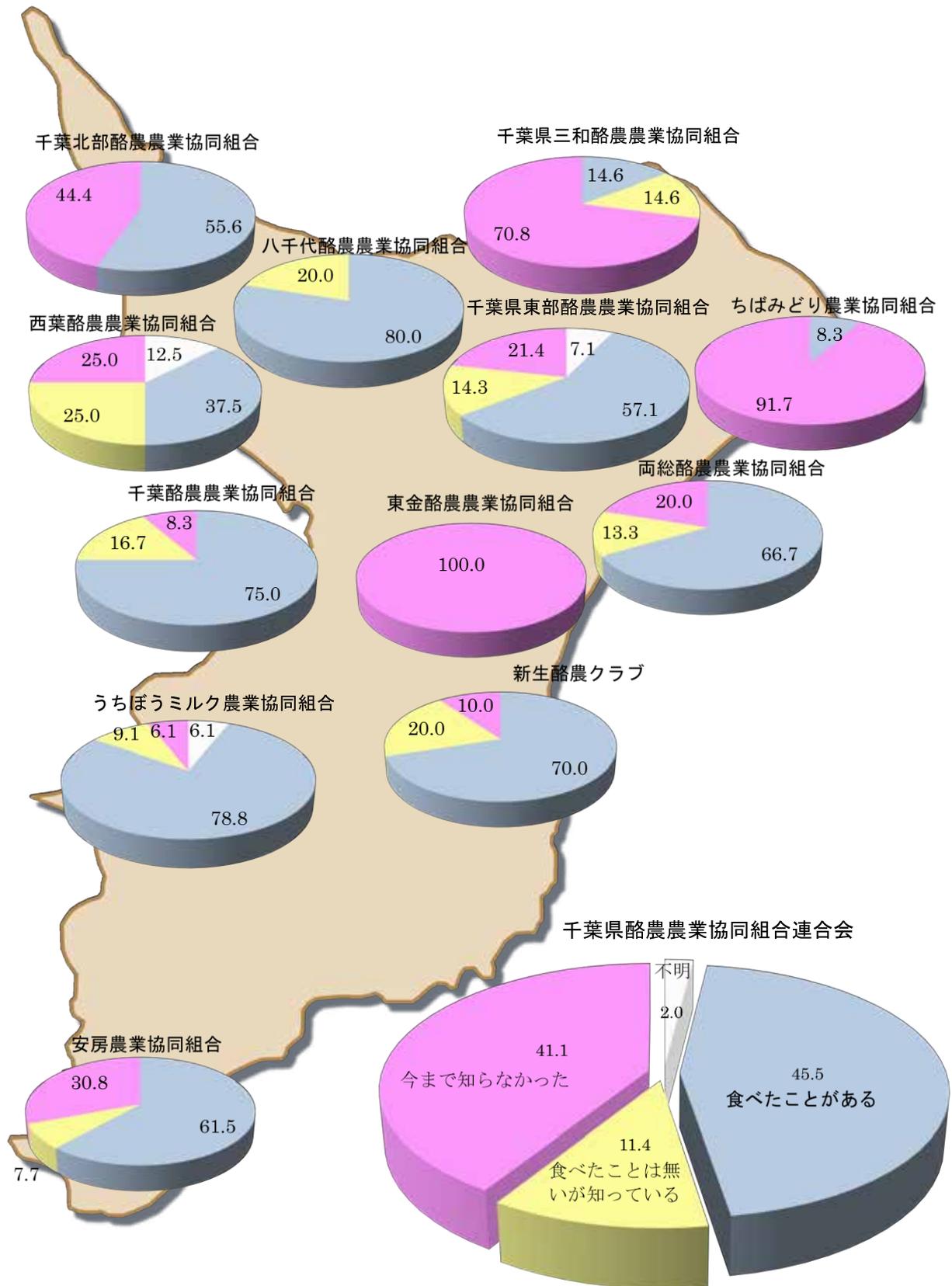


図18 酪農家のチッコカタメターノの喫食率

注:2014年1月にアンケート調査を実施。安房地域のみ対象者が準組合員を含む総合農協の組合員。

#### IV. チッコカタメターノ食文化圏

チッコカタメターノを食べており、チッコを固めた物という意味の表現をしている地域は、南は千倉一館山のライン、北は清澄山系までと、嶺岡牧地域に限定される(図 19)。清澄山系を越えて上総に入ると、牛乳豆腐と呼ぶ。

嶺岡牧南縁から柱木牧南縁地域が中心地で、チッコカタメターノの固め方が多様で、食べられているチッコカタメターノの数も多い。一方外縁部は、チッコカタメターノ砂糖まぶしなど簡単なおやつになってくる。



図 19 チッコカタメターノ食の文化圏

#### V. 「牛乳豆腐食文化」と異なる「チッコカタメターノ食文化」

これまで見てきたように、チッコカタメターノ食は、時間軸、空間軸、そして地域住民という集団において他と分けられる生活様式であることから、チッコカタメターノ食文化として捉えることができる。

酪農地域では、いわゆる硬めのチッコカタメターノの作り方で作った「牛乳豆腐」が広く食べられている。しかし、その他の固め方は認められない。食べられている牛乳豆腐料理の数も少なく、酪農家以外の住民が喫食することは少ない。多様性の点で、牛乳豆腐食とチッコカタメターノ食は異なる食文化といえる。

チッコカタメターノは、牛乳豆腐の名が広まる以前に食べられていたため、作り方が料理の名称になった可能性がある。

#### VI. 危機に立つチッコカタメターノ食文化

「国民を元気に！」の物語を持つ嶺岡牧をルーツとし、独特の発展を遂げた安房酪農に育まれたチッコカタメターノは、嶺岡牧地域の食生活再生に不可欠な地域食といえる。

しかし、製乳工場が閉鎖され、酪農家数、乳牛飼養頭数が激減したため、チッコカタメターノが出回らなくなっている。現在では、40代半ばより若い人はチッコカタメターノを知らない人が圧倒的に多い。しかも、「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」がチッコカタメターノ食の障壁となっている。今、まさにチッコカタメターノ食文化の危機にある。

#### 【文献】

- 千葉いずみ・日暮晃一(2011)食の文化を創造する 鴨川味の方舟—鴨川の食の魅力を磨く—, 鴨川市食生活改善協議会編, プロジェクト鴨川味の方舟, 83p.
- Desrochers, Pierre, Shimizu, Hiroko (2012) *Locavore's Dilemma*, PublickAffaires, 256p.
- Guptill, Amy, Copelton, Denise, Lucal, Betsy (2013) *Food & Society Principles and Paradoxes*, Polity Press, pp.160-181.
- 日暮晃一(1999)食文化論(講義ノート), 女子栄養大学, 49p.
- 日暮晃一(2016)大山の食べ物 チッコカタメターノ料理, プロジェクト鴨川味の方舟編, NPO 法人大山千枚田保存会, 64p.
- 日暮晃一(2017)大山の食べ物「捨てるのは勿体ないので」から「食べたい食物」へ チッコカタメターノ料理, プロジェクト鴨川味の方舟編, NPO 法人大山千枚田保存会, 51p.
- 日暮晃一(2018)パネルディスカッションの開催にあたって, パネルディスカッション 日本食生活近代化の拠点となった嶺岡牧, 千葉県酪農のさと, pp.1-3.
- NPO 法人大山千枚田保存会編(2001)あんど通信, (9), NPO 法人大山千枚田保存会.
- 宮本常一・潮田鉄雄(1978)食生活の構造(シリーズ食文化の発見 2), 柴田書店, 256p.
- 直良信夫(1942)日本古代人の生活, 文詳堂, 184p.
- 酒詰仲男(1952)古代食生活の地域性, 地域, 1(5), 日本書院.
- Smith, Alisa, Mackinnon, J.B (2007) *Plenty: One Man, One Woman, and a Raucous Year of Eating Locally*, Harmony, 272p.
- 安村碩之・日暮晃一(2000)現代の食生活 主婦 5827人に聞く姿, 学文社, 114p.

## トピック

### すぐに実践できる やさしい・おいしい乳和食レシピ

小山 浩子

料理家・管理栄養士

健康志向の高まりから「食事」の重要性が叫ばれています。しかし、私たちが日常、口にする和食にはもちろん良い面もありますが、塩分を摂りすぎてしまう、カルシウムが摂取しづらい、塩分過多になりやすい等の弱点もあります。日本人のカルシウム摂取量は年々減少傾向にあり、全ての世代で目標値に達しておらず、高齢化の中で骨粗しょう症になられる方も年々増えております。また塩分に関しては日本人の現状は食事摂取基準である成人男性 8g, 成人女性 7g をはるかに超えて男女平均は約 10g。年々減る傾向にはありますが、まだまだ摂取基準に達するには国民の意識改革含め時間がかかりそうです。日頃の何気ない高塩分摂取が高血圧を招き、脳卒中や心筋梗塞、慢性腎臓病といった突然死や寝たきりにつながる生活習慣病になるリスクを上げてしまうという事。このような現状の中、これまでとは違うカルシウム摂取と減塩が同時に叶うあたらしい食事の考え方として、和食に牛乳を生かした調理法“乳和食”をご紹介します。考え方はとてもシンプルで5つのメソッドに分類。これらの調理方法はとてもシンプルで、基本は普段から作って

いる和食のだし汁や水分を牛乳におきかえて、調味料をへらすだけです。たったこれだけで驚くほど簡単に吸収率のいいミルクカルシウムを摂取することができます。夕食の献立のうち2品を乳和食にかえるだけ1食で通常のと食の約3倍のカルシウム摂取が可能になります。日本では、牛乳を使った料理の歴史が浅く、日常的に牛乳を料理に活用する習慣はほとんどありません。しかし、和食に牛乳を摂り入れることでおいしさを保ちながら、減塩ができ、良質なたんぱく質が摂れ、カルシウム不足が解消されます。また、牛乳はそのまま加えるだけで調理に利用できますから、それほど手間もかからず加熱しても栄養価がほとんど変わらないのも特徴です。その上、免疫アップ、メタボ予防等のメリットを得ることができます。糖尿病の方へは低GI食として食べていただけます。さらに、乳中の成分であるカルシウム・マグネシウム・カリウムによる血圧降下作用も期待できます。

牛乳という調味料を毎日の食事づくりにとり入れ、おいしく無理のないカルシウムの貯金&適塩生活を始めてみませんか。

## トピック

# 未来につながる地域農業のデザイン

齊 藤 超

みやもと山/Three little birds 合同会社/Slow food 匠瑛

初めまして、千葉県北東部にある匠瑛市の里山エリアで農業を営んでいる齊藤です。

主な仕事は、両親から継承中である「みやもと山」の家族農業です。

里山エリアにある谷津田で有機・無農薬栽培水稲を 2ha、初期除草剤 1 回のみ使用の減農薬栽培水稲を 2ha、自家利用飼料米栽培を 30a、点在する畑地で自然栽培大豆を 1.5ha 栽培しています。冬の仕事に米と大豆を活用し味噌を毎年 1500kg~2000kg 生産しています。家業の他に平成 28 年に周辺農家と共同で農業法人を起業し、営農型発電所ソーラーシェアリングでの有機農業を展開し、耕作放棄地や休耕地を活用した農の仕事作りにも取り組んでおり、県内加工事業者と連携した菓子や飲料の開発・販売や地ビール生産の計画が動いています。

私が農業を営む上で大切にしていることがあり、これらが絡み合うことで、理想とする持続可能な農業のデザインに繋がっていると感じています。

- ① 自然環境や里山の生き物と共生できること
- ② 環境になるべく負荷をかけないこと
- ③ 使用する資材は近隣から調達すること
- ④ 理想の農業を持続するために正当な価値で直売すること
- ⑤ 生産者と消費者の信頼作り

この中から一部ですが取組を紹介したいと思います。

エコロジーな農業はエコノミーでもある。芝山地域福祉事業所あぐりーんのリサイクルバイオディーゼルで農機を動かしている。

それまで焼却ゴミとされていた飲食店から出る天ぷら油が BDF として利用でき、ゴミの削減、石油利用の低下に繋がっている。地域の廃油がエネルギーとして循環する。

エコロジー：使用済みの天ぷら油が燃料になる。BDF は生産時に Co2 を吸収しているのカーボンフリー燃料と注目されている。

エコノミー：石油は価格変動があるため高額になる場合もあるが、リサイクル BDF は 1ℓ100 円税別の固定価格なので経営安定につながる。

### 平飼い鶏舎の鶏糞利用

地元、平飼い養鶏場から発酵鶏糞をもらい水稲に利用している。平飼い養鶏の鶏糞は鶏舎内で十分な好気発酵が進んでおり、速効性肥料や常在菌の働きが稲株などの分解促進し、理想的な状態で田植えから稲刈りまで栽培できる。また平飼い養鶏家はこだわりの生産をしているので与える飼料も自然由来品、遺伝子組み換えでない餌、低ワクチンで育てられているので肥料としても信頼できる。

エコロジー：化学肥料は作業が効率化でき便利だが石油由来である上、施肥後に窒素を大量に環境にばら撒いてしまう環境負荷の高い資材である。地産で手に入る優良な畜糞や残さ堆肥を地域の作物生産へと循環させることが、資材の輸送エネルギーも減らすことが

できる。

エコノミー：年々、化学肥料は価格が上がっているが、地産畜糞は無料で手に入れることもでき生産コストを大幅に下げることができる。また土壌の保肥力の向上が望める。

今後は、より地産品を生産に利用する事を目標としている。籾殻の堆肥化、竹パウダーの製造など地産品を肥料に変化できれば、職を増やし、里山の保全へも繋がっていく。

このような独自の理念の農法が、お客様への信頼へと繋がっていき、小規模生産でも十分に経営が循環していく事ができます。また小さな農業の魅力は、手作業の多さである。この手作業を農業イベントにする事で、生産者と消費者の交流、ネットワークの確立につながり、生産者と消費者の織りなす半農半Xが生まれ、地域と仕事をより魅力あるものへと成長させていく事ができると思います。

国の掲げる農業は、農地を集約し基盤整備をし、規模拡大、効率化をあげ競争力ある農業ですが、そういった目的には合わない里山や中山間地だからこそできる人間力、理想のある農業が、地域の魅力を活性化し未来へと繋げるデザインの在り方だと思います。

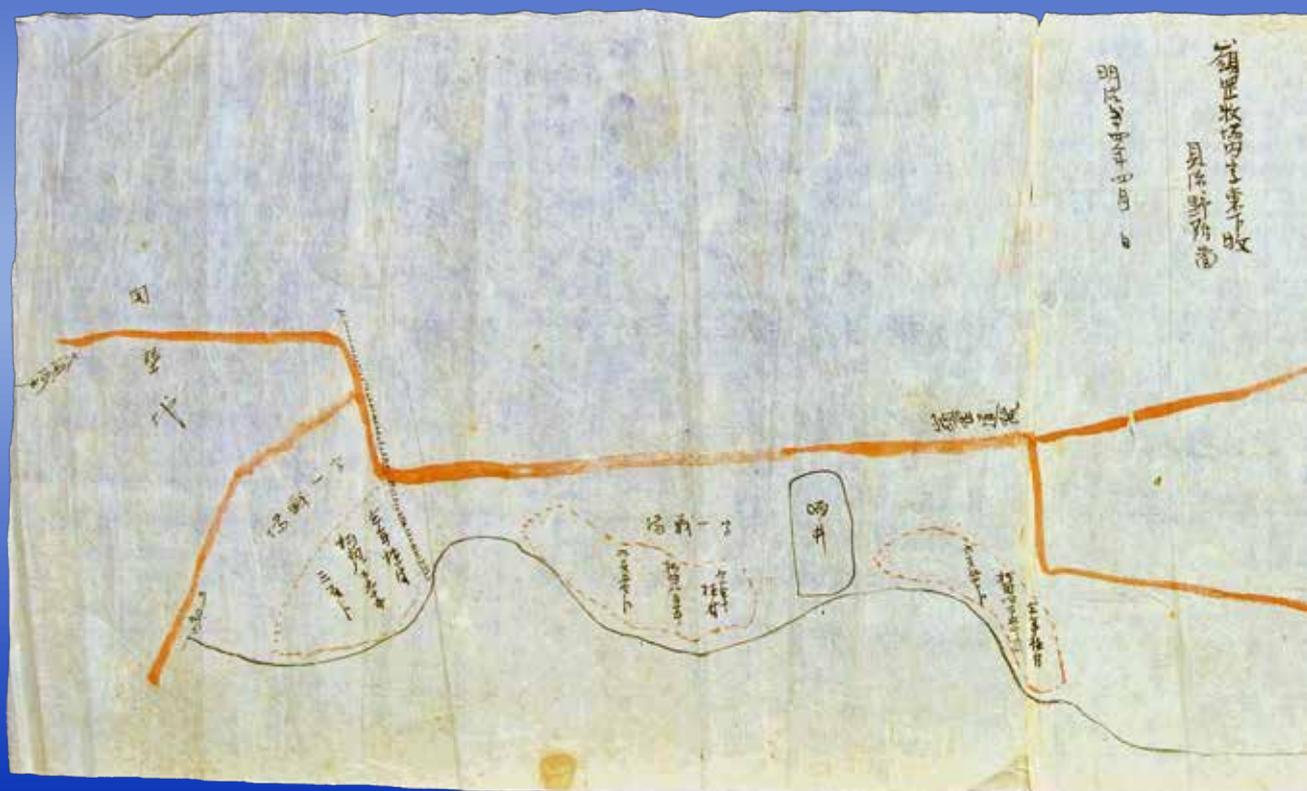
どんな環境でもよく考え行動していく事が、私たちらしい、地域らしい農のデザインにつ

ながり、市場に左右されない強い地域づくりができるのではないかと思います。



ミニ企画展 貝渚区有文書が語る嶺岡牧

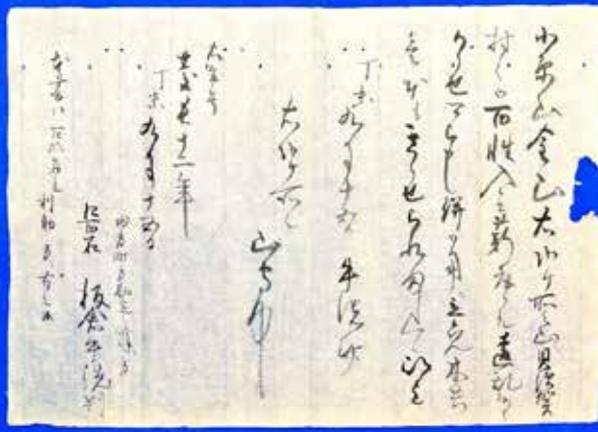
# 嶺岡畜産株式会社から 安房酪農へ 1



嶺岡東下牧内で明治 20 年代に開墾  
が行われたことを示す貝渚区有文書

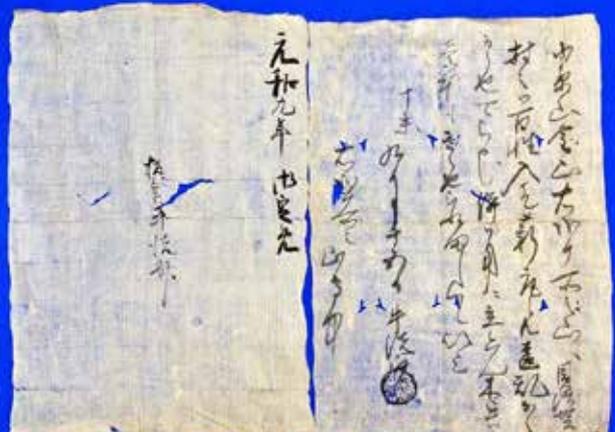
千葉県酪農のさと酪農資料館第3 展示室  
2019 年 10 月 8 日 (火) ~ 2020 年 1 月 10 日 (金)  
開館 9:30~16:30 月曜休館 入館無料

1. 貝須賀村百姓入山免許に付



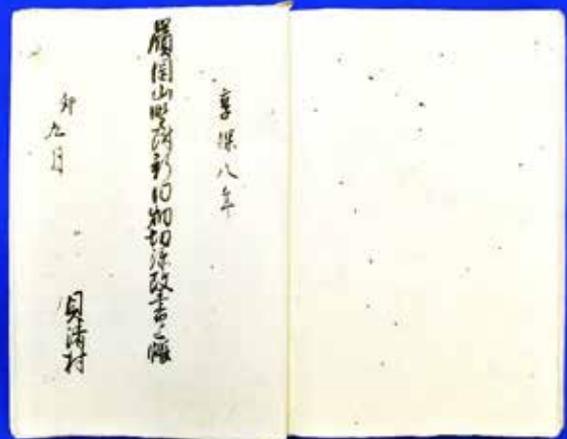
慶長 12(1607)年 9月 15日 状  
小原村金山に貝渚村百姓が薪を採る入山免許。勘定吟味方板倉牛洗濟より式ヶ所之山守中へ。高さ 28.2 cm, 幅 40 cm。

2. 貝須賀村百姓入山免許に付



元和9(1623)年 状  
慶長 12(1607)年の入山免許を記した文書。高さ 31.5 cm, 幅 44 cm。

3. 嶺岡山野付新田畑切添改善上帳



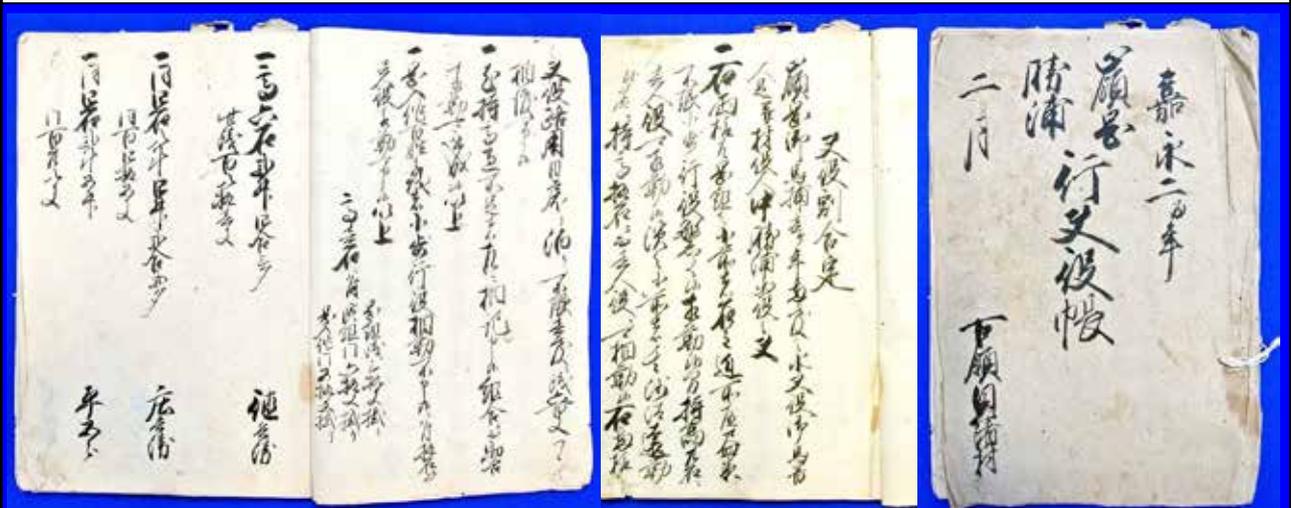
享保8(1723)年9月 堅冊  
貝渚村において嶺岡牧と地続きの山の畑・田に開墾した土地を調べた検地帳。高さ 24.7 cm, 幅 17.3 cm。

4. 峯岡秣刈取被仰渡小前請印帳



寛政9(1797)年7月6日 横帳  
嶺岡山での秣刈り取りに関する請印帳。高さ 15.2 cm, 幅 39 cm。

## 5. 嶺岡勝浦行夫役帳



嘉永2(1849)年2月 縦冊

嶺岡牧における馬捕時に人足として出る人数など夫役に関する文書。高さ 31.5 cm, 幅 21.3 cm。

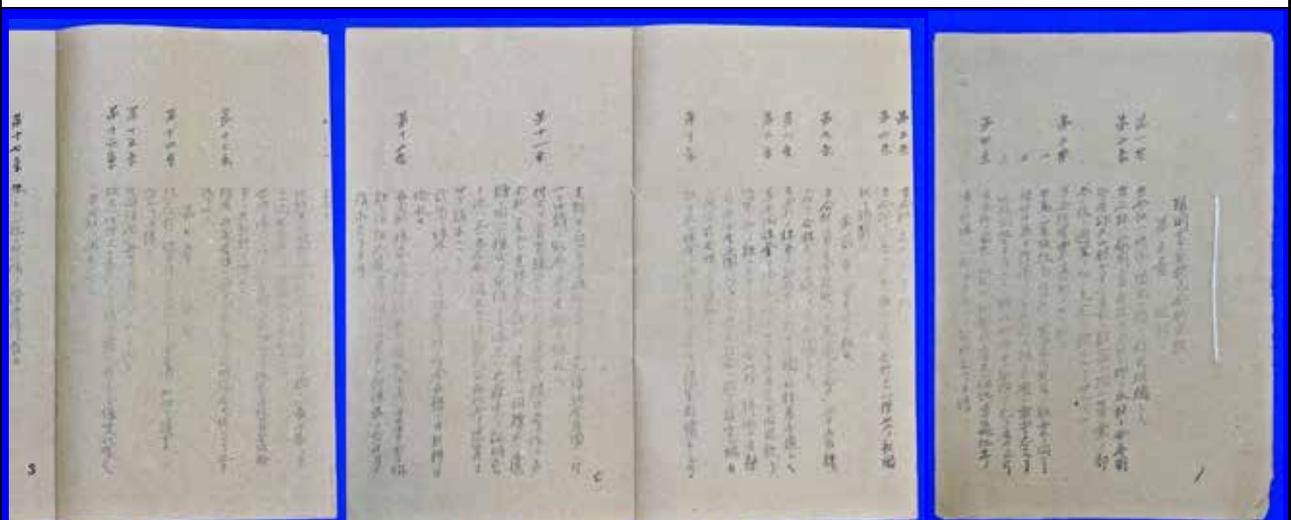
## 6. 為取替



文久元(1861)年10月5日 状

新領貝渚村馬持惣代伝ほか4名が出した馬持共荷物附寄洲の儀に付内済証文。高さ 33.3 cm, 幅 135.3 cm。

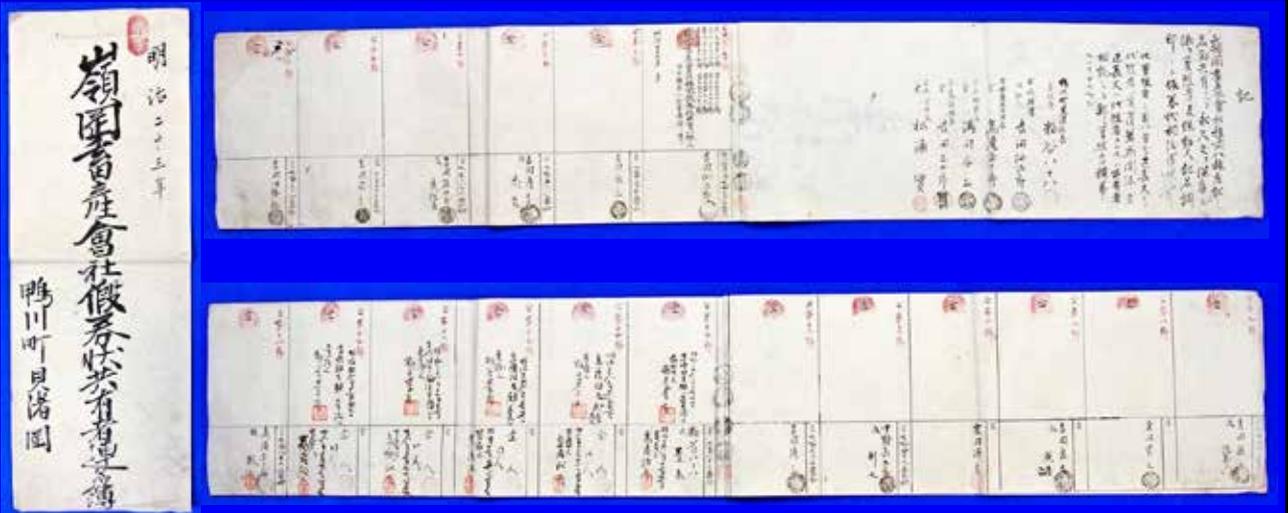
## 7. 嶺岡畜産株式会社定款



明治時代(明治22年?) 縦冊

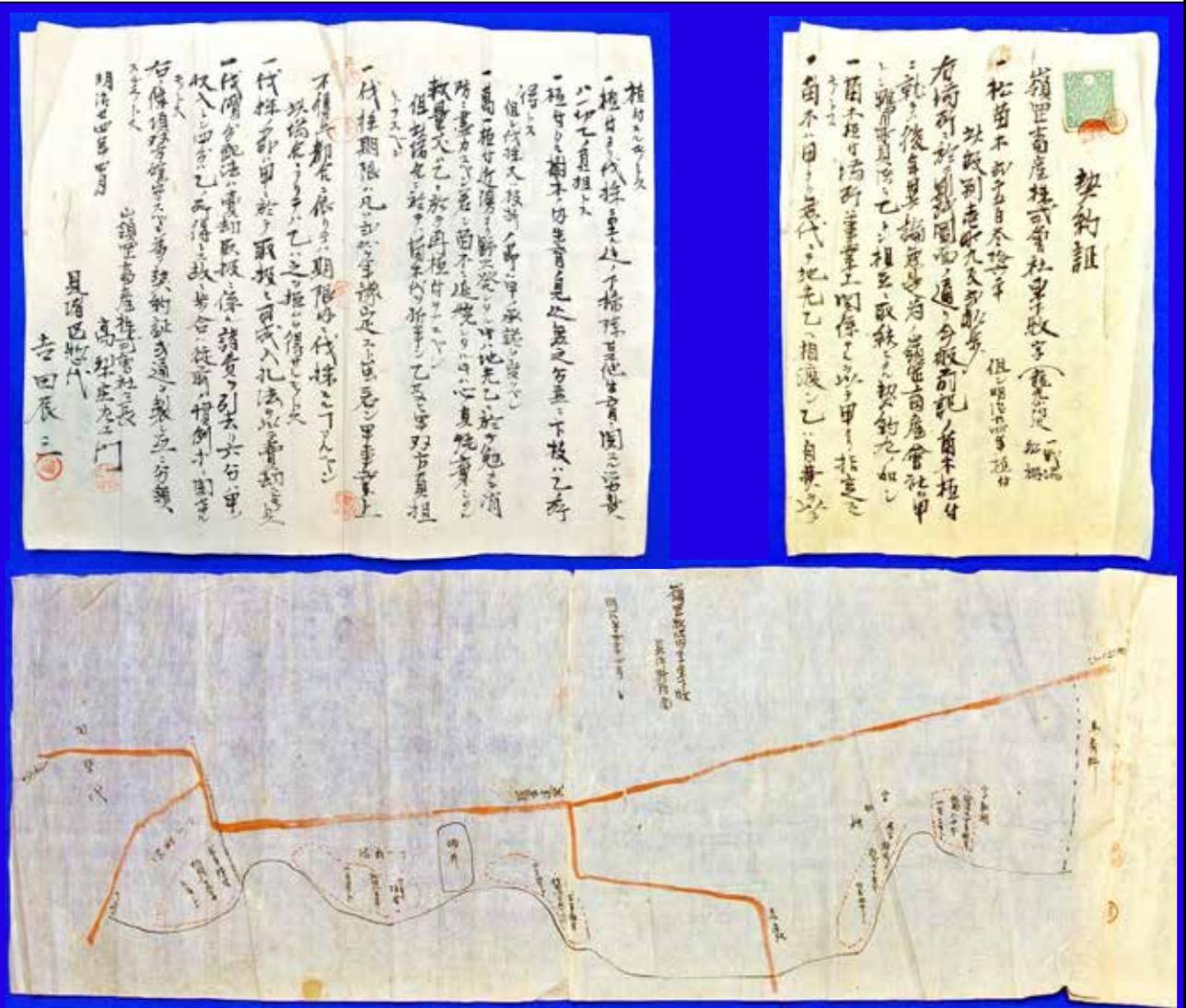
1889(明治22)年に設立された嶺岡牧で牛馬を飼養する嶺岡畜産株式会社の定款。高さ 16.8 cm, 幅 24.5 cm。

8. 嶺岡畜産株式会社仮券状共有者連名簿



明治 23 (1890) 年 横帳  
鴨川町貝渚岡の仮券共有者名簿。管理者の粕谷八十八貝渚区長と保証人 5 名が記名調印した名簿。高さ 16.8 cm，幅 48 cm。

9. 契約書



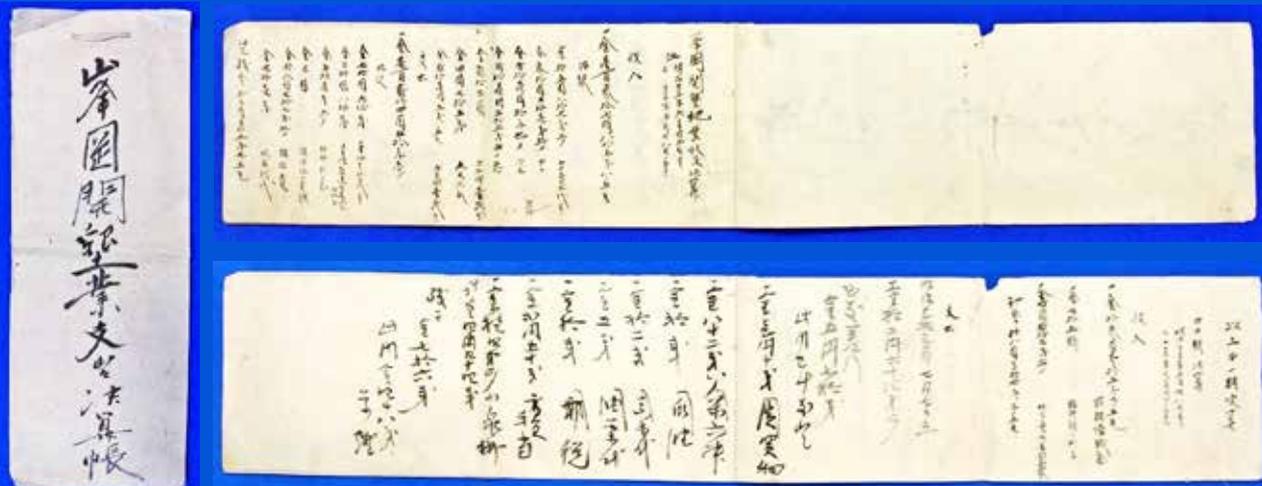
明治 24 (1891) 年 4 月 縦冊  
貝渚区と嶺岡畜産株式会社とで取り交わした松苗づくりの契約書。開墾地が描かれている。高 24.8 cm，幅 17 cm。

## 10. 川口区及大浦区ノ者嶺岡馬番費負担額取調帳



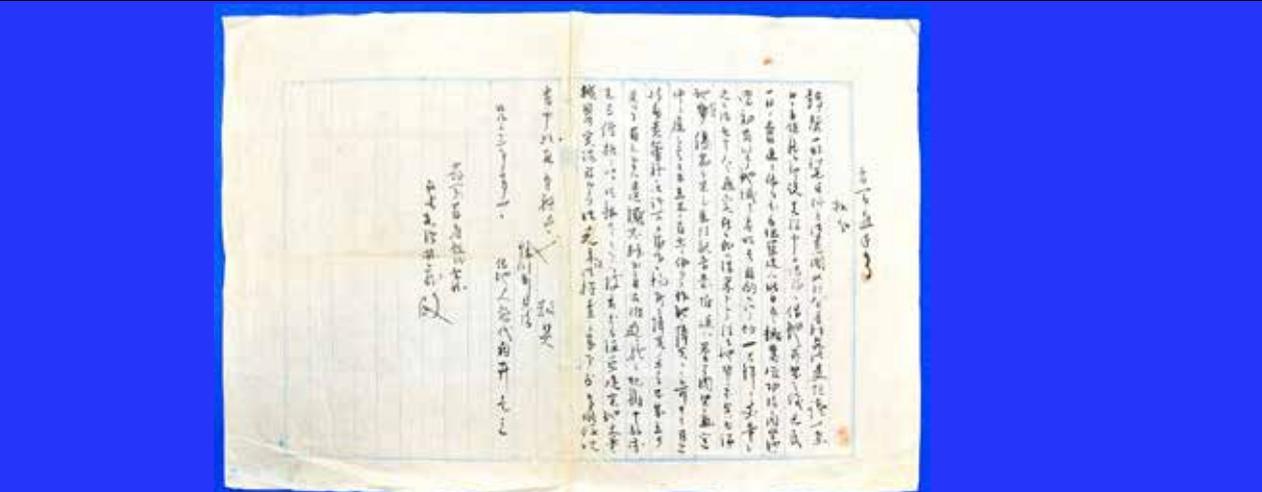
明治 25 (1892) 年 5 月 起 豎冊  
馬番費負担額の帳簿。高さ 24.8 cm, 幅 17.5 cm。

## 11. 峯岡開墾業支出決算帳



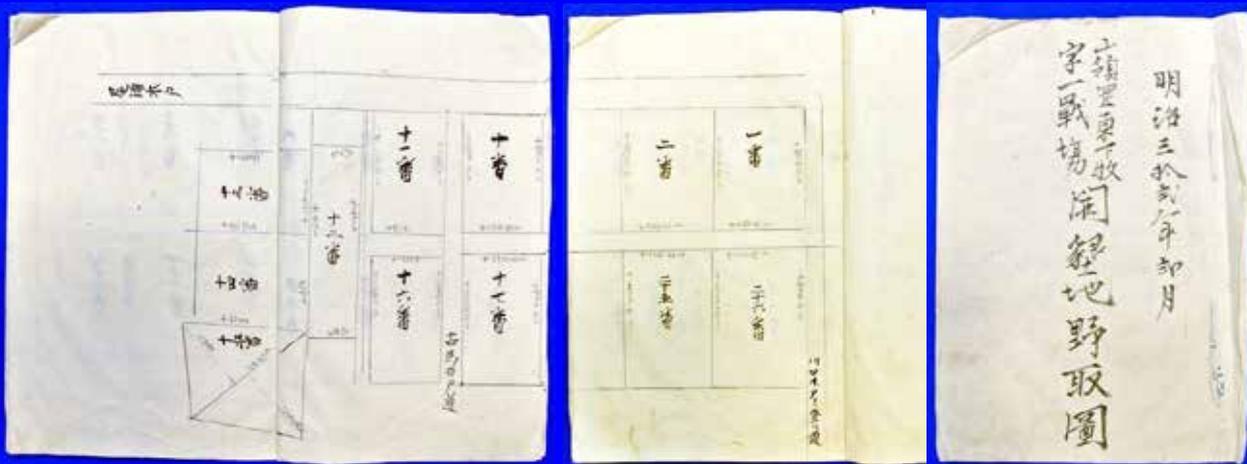
明治 31 (1898) 年 6 月 25 日 ~ 明治 32 (1899) 年 5 月 28 日 横帳  
嶺岡畜産株式会社から貝渚区が嶺岡東下牧字一戦場の土地を借り開墾した時の出納簿。高さ 12.2 cm, 幅 34 cm。

## 12. 控分 (土手垣築造丈量に付)



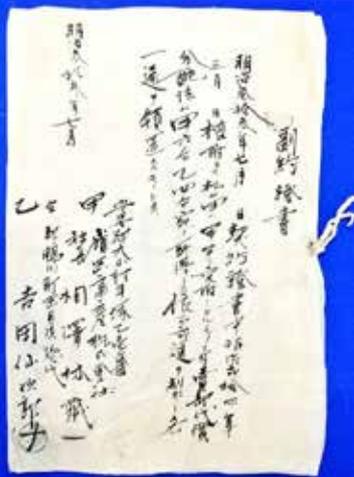
明治 32 (1899) 年 3 月 1 日  
嶺岡畜産株式会社社長相沢林蔵と開墾地借地人代表白井吉之が交わした土手垣築造丈量の契約。高さ 27.8 cm, 幅 40.1 cm。

13. 嶺岡東下牧一戦場開墾地野取図



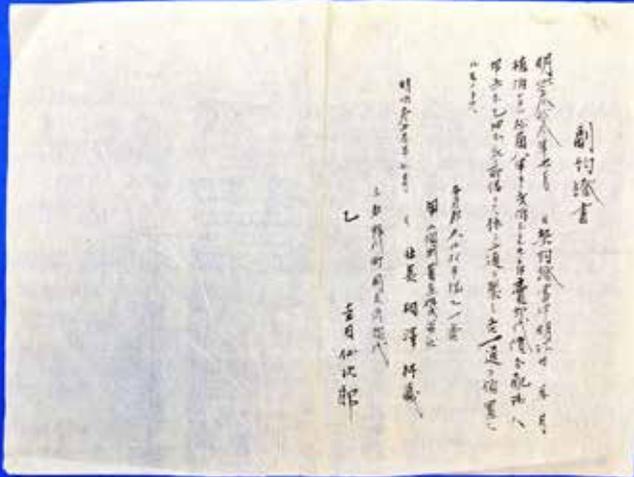
明治 32(1899)年 2月 縦冊  
貝渚区が嶺岡畜産株式会社から借地して行った嶺岡東下牧一戦場開墾地の見取り図。高さ 24.6 cm, 幅 17.2 cm。

14. 副的証書 (松苗売却に付)



明治 33(1900)年 7月 綴  
10年間育てた松苗を嶺岡畜産株式会社へ売却する証書。高さ 24.5 cm, 幅 16.6 cm。

15. 副的証書 (松苗売却に付)



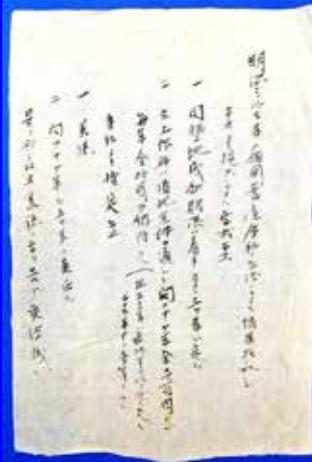
明治 33(1900)年 7月 綴  
松苗を嶺岡畜産株式会社へ売却する証書。下書きとみられる。高さ 24.4 cm, 幅 33 cm。

16. 峯岡土手垣修繕並ニ川普請人夫簿



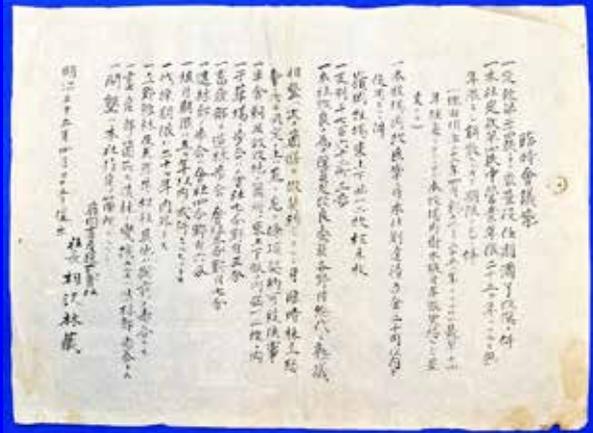
明治 33(1900)年 12月 27日 横帳  
嶺岡牧の土手垣修繕人夫の名簿。高さ 12.4 cm, 幅 33.2 cm。

17. 嶺岡畜産会社ト交渉シタル結果



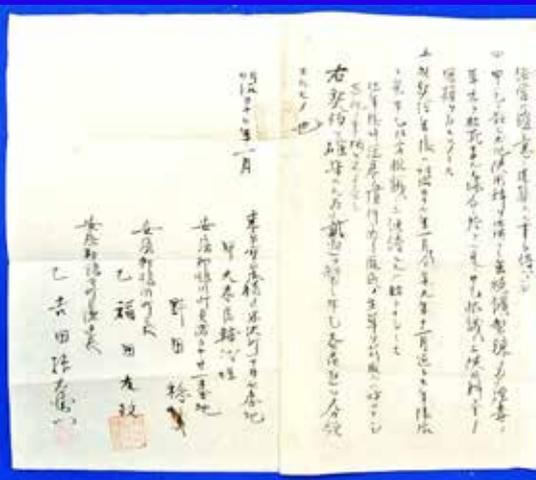
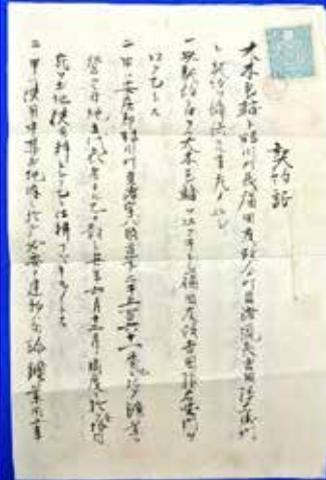
明治 33(1900)年 状  
開墾地借地金等の交渉結果。高さ 24.3 cm, 幅 16.2 cm。

18. 嶺岡畜産株式会社の臨時会議案



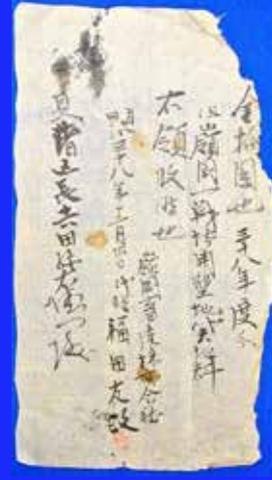
明治 35(1902)年 4月 25日 状  
経営改善に関する審議事項。高さ 25.0 cm, 幅 33.8 cm。

19. 貝渚区八岡の土地借用契約書



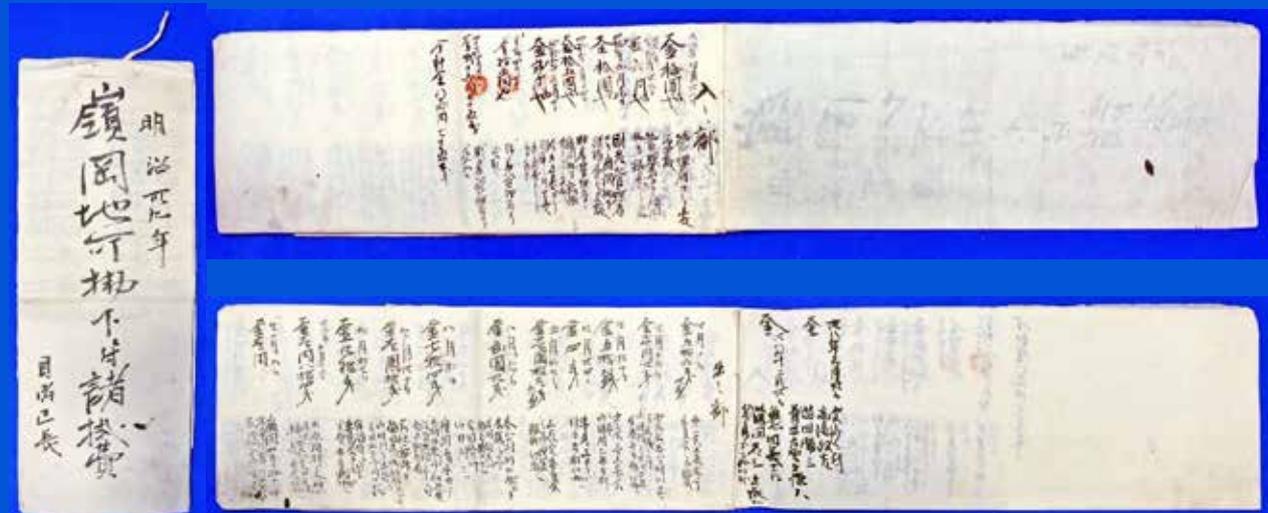
明治 37(1904)年 1月 豎冊  
鉱業経営を行う会社と貝渚区で交わした土地の借用に関する契約書。高さ 24.8 cm, 幅 16.6 cm。

20. 開墾地借地料領収書



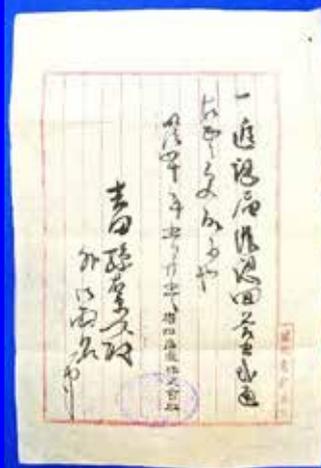
明治 38(1905)年 12月 30日 断簡  
嶺岡畜産株式会社に払った借地料。高さ 24.5 cm, (幅 13.5 cm)。

21. 峯岡地所払下ニ付諸掛費



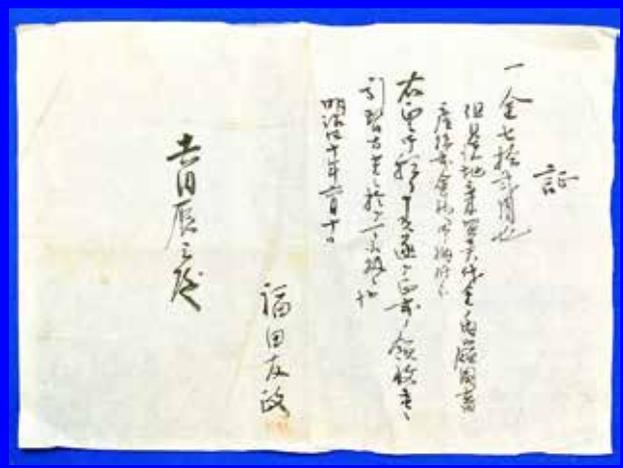
明治 39(1906)年 横帳  
嶺岡牧の地所払い下げに関して生じた貝渚区の金銭出納帳。高さ 12.3 cm, 幅 33.0 cm。

22. 嶺岡畜産株式会社による追認届他の受取



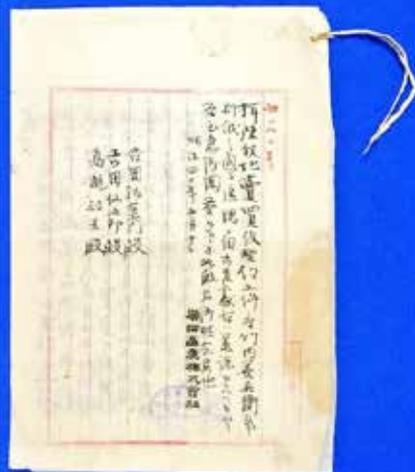
明治 40(1907)年 5月 25 日 状  
払い下げ用地追認届け受取。高さ 25.0 cm, 幅 17.0 cm。

23. 貝渚地立木売買代金受取



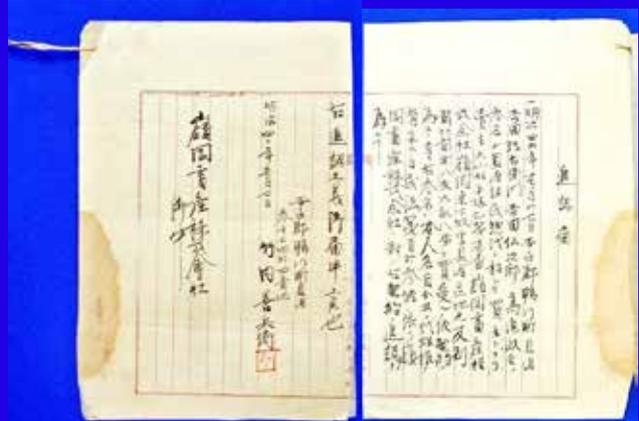
明治 40(1907)年 6月 10 日 状  
嶺岡畜産株式会社からの受取。高さ 24.8 cm, 幅 33.7 cm。

24. 嶺岡牧地売渡について



明治 40(1907)年 5月 10 日 綴  
嶺岡畜産株式会社所有の嶺岡牧の土地払い下げにつ  
いての連絡。高さ 25.0 cm, 幅 17.5 cm。

25. 嶺岡牧の土地売買の追認届け



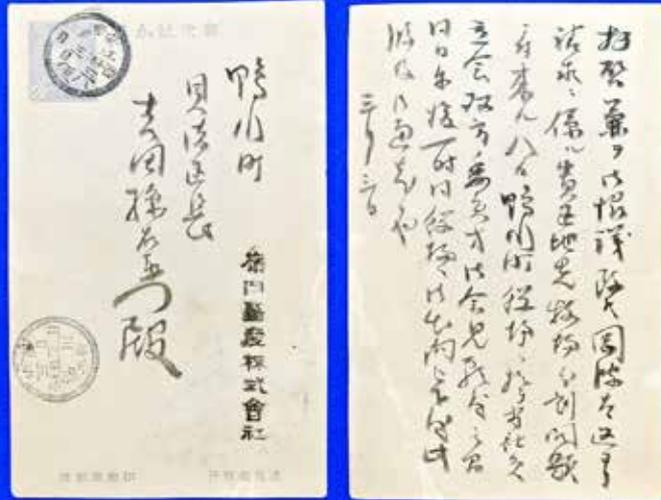
明治 40(1907)年 5月 7 日 綴  
貝渚区の竹内善兵衛から嶺岡畜産株式会社に出された開墾地  
払い下げの追認届け。高さ 25.6 cm, 幅 34.2 cm。

26. 土地売買仮契約書

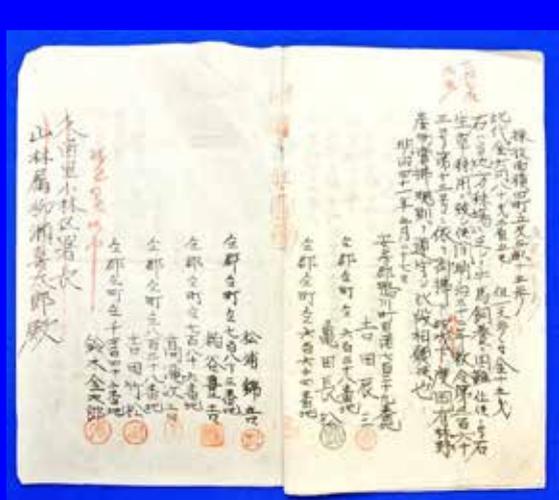


明治 40(1907)年 1月 17 日 堅冊  
嶺岡畜産株式会社取締役社長川名宇吉と貝渚区惣代吉田右エ門ほか2名と交わした嶺岡牧貝渚地先の土地を区に売り渡す仮  
契約書。高さ 24.2 cm, 幅 16.8 cm。

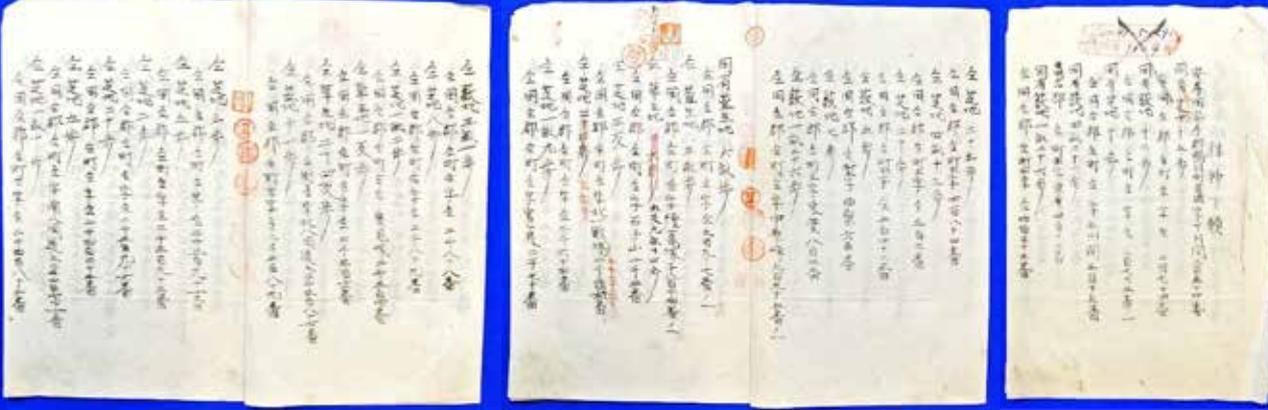
27. 嶺岡牧払い下げ問題協議の連絡



28. 秣払下願い

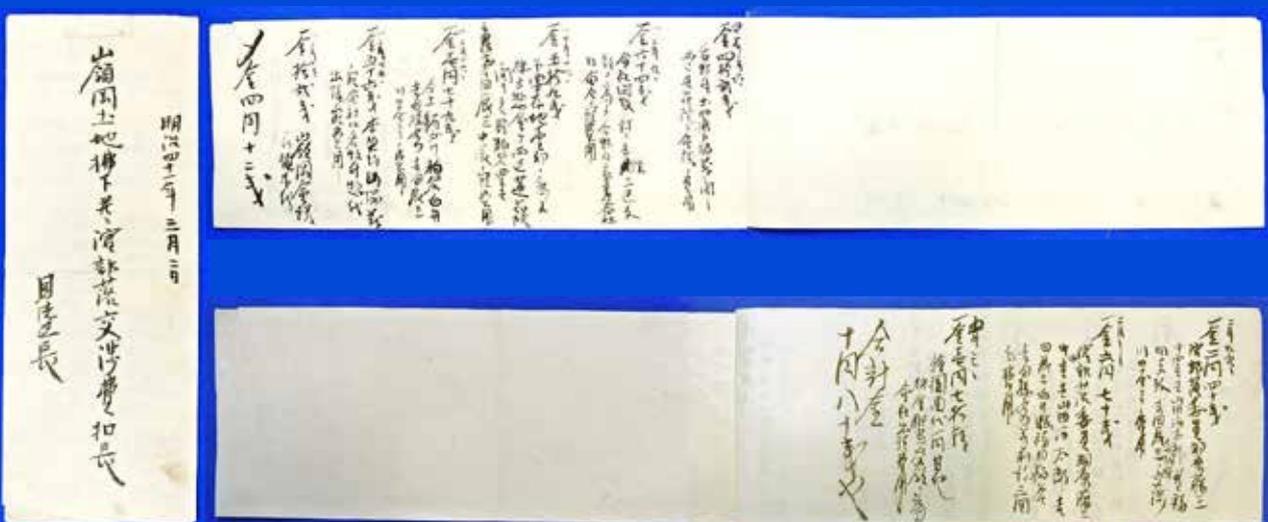


明治 40 (1907) 年 3 月 3 日 葉書  
嶺岡畜産株式会社が鴨川町役場で説明することを貝渚区へ連絡。高さ 14.2 cm, 幅 9.0 cm。



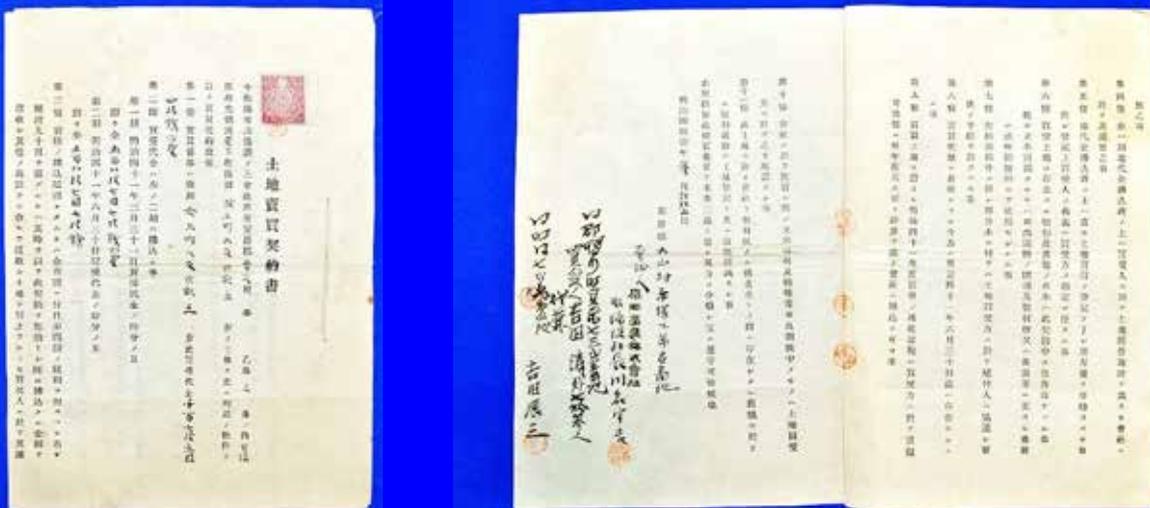
明治 41 (1908) 年 5 月 27 日 堅冊  
牛馬の秣が不足することから国有地等払い下げ申請。高さ 24.3 cm, 幅 15.2 cm。

29. 嶺岡土地払下並に浜部落交渉費控長



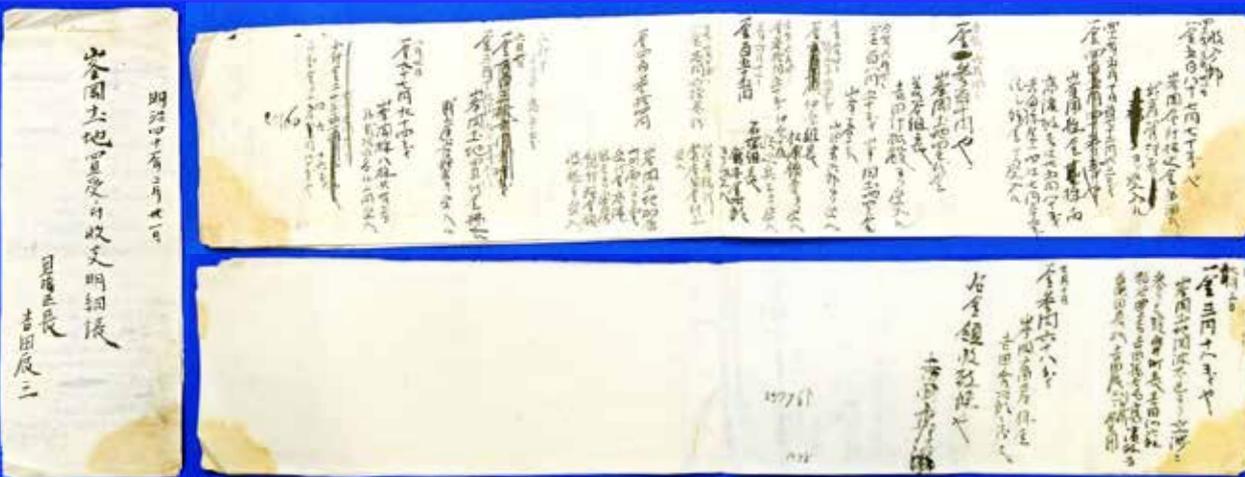
明治 41 (1908) 年 3 月 2 日 横帳  
嶺岡牧の土地払い下げ交渉で要した経費等に関する出納簿。高さ 12.6 cm, 幅 33.5 cm。

30. 土地売買契約書



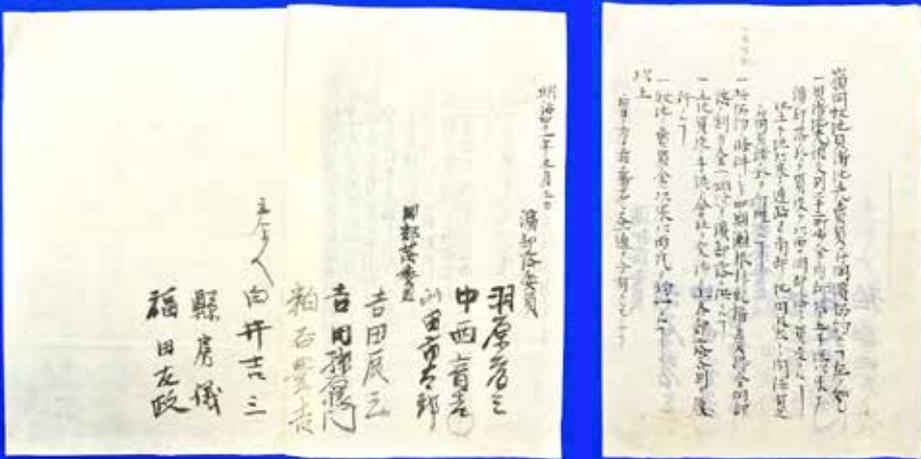
明治 40(1907)年 1月 17日 縦冊  
嶺岡畜産株式会社と貝渚区との嶺岡牧用地の売買契約。高さ 27.7 cm, 幅 20.0 cm。

31. 嶺岡土地買受に付収支明細帳



明治 41(1908)年 3月 31日 横帳  
嶺岡牧土地売買の出納簿。高さ 12.5 cm, 幅 33.4 cm。

32. 嶺岡牧地貝渚地先売買協約書



明治 41(1908)年 3月 2日 縦冊  
新造土手以西の嶺岡牧の土地を売却する協約書。高さ 25.0 cm, 幅 17.5 cm。





嶺岡牧祭り2019

# 嶺岡牧祭り

日時	行事	場所
11月9日(土) 10:00~13:00	チッコカタメターノ料理教室2019	三芳農村環境改善センター
11月10日(日) 13:00~16:30	パネルディスカッション 嶺岡牧地域の食べ物「チッコカタメターノ」再発見	千葉県酪農のさと
11月16日(土) ~24日(日)	嶺岡牧写真展	ら・みらどーる
11月16日(土) 9:30~12:00	研究発表会	城西国際大学観光学部
11月16日(土) 11:40~13:30	食フェスタ チッコカタメターノ	城西国際大学観光学部食堂
11月16日(土) 13:30~16:30	シンポジウム 安房に残された至宝「嶺岡牧」	城西国際大学観光学部AVホール
11月17日(日) 14:00~15:30	「嶺岡紀行」を読む	大山公民館
11月19日(火) 12:00~13:00	Dégradation 郷土の味 チッコカタメターノ	鴨川館
11月21日(木) 14:30~15:00 18:30~20:30	ギャラリートーク トークパーティ	ら・みらどーる
11月23日(土) 9:30~15:30	体験! 酪農~嶺岡白牛酪づくり~野点	松本牧場・一戦場公園センターハウス
11月24日(日) 13:30~15:30	グランドマザーズディ チッコカタメターノにまつわる思い出	里のMUJI開発工房セミナー室

主催 嶺岡牧を知って活用を考える会 (※行事により異なる)

後援 千葉県酪農のさと/NPO法人EAS/鴨川市/鴨川市教育委員会

問合せ 嶺岡牧を知って活用を考える会(日暮) Tel 090-4536-0498 メール atk22p+mineoka@gmail.com



千葉県酪農のさと嶺岡牧講演会 2019年度第2回

パネルディスカッション 嶺岡牧地域の食べ物

「チッコカタメターノ」再発見 要旨

ミニ企画展 貝渚区有文書が語る嶺岡牧

嶺岡畜産株式会社から安房酪農へ 1

2019年11月10日発行

編集・制作 NPO法人エコロジー・アーキスケープ

発行 千葉県酪農のさと

