

下河辺淳アーカイヴス
Quarterly Report

日本の食と農を考える

Vol.2

はじめに

～下河辺淳アーカイヴス Quarterly Report について～

財団法人日本開発構想研究所は、2008年1月に「下河辺淳アーカイヴス」を開設いたしました。このアーカイヴスは、下河辺淳氏の約60年にもわたる活動の記録であるとともに、日本における戦後史の一端を垣間見ることができる貴重な資料群でもあります。

「時代のプランナー」とも称された下河辺氏のこうした資料について、多くの皆様にご活用いただき、さらにこのアーカイヴスを充実させるために、このたびクォーターリーでのレポートを発刊することといたしました。

約8000件にも及ぶ膨大な資料の中から、毎号タイムリーなテーマを設定し、その時代時代の特徴的な資料を「Key Information」で取り上げるとともに、関連資料を「Reference Data Clipping」として表に取りまとめました。いずれも「下河辺淳アーカイヴス」のホームページから資料番号を入力し検索していただければ、その書誌情報をご覧くださいことができます。

さらに設定テーマについて毎回ゲストをお招きし、下河辺淳氏と対談いただきます。

第2号は、「日本の食と農を考える」をテーマとしました。今回は食文化研究の第一人者でもある国立民族学博物館名誉教授の石毛直道氏をお迎えし、食の安全、日本人の食生活の変化、食料自給率、そして日本の農業と農村のゆくえなどについて、下河辺淳氏と対談していただきました。

本レポートを、皆様の研究活動等の一助としてご活用いただければ幸いです。

2009年7月

財団法人日本開発構想研究所
「下河辺淳アーカイヴス」

財団法人日本開発構想研究所

1972（昭和47）年7月、「国民の諸活動の基礎をなす国土の総合的な開発に関する構想、それを達成するためのシステム等について調査、研究、企画を行ない、もって人間のための豊かな環境の創造に資することを目的」として設立。くにつくりから、まちづくり、ひとづくりまで、人と人とのふれ合いを大切にしながら、活力に満ちた明日の社会の形成に役立つ学際的な研究調査を行っている。多彩な研究者からなる内部スタッフ、また外部専門家の協力を得つつ、総合的かつ実践的な研究を行うシンク・タンクとして歩みを進めている。

対談「日本の食と農を考える」

石毛直道氏（国立民族学博物館名誉教授）

下河辺淳氏（下河辺研究室会長）

司会：戸沼幸市（(財)日本開発構想研究所理事長）

世界の中でも日本は食が安全な国のひとつ

戸沼：「21 世紀の日本の食と農」というテーマでお話いただければと思います。大きく 3 つのテーマとし、第 1 は「食の安全性」。第 2 は最近盛んに問題になっています「食料自給率」、40% を切ったという事態をどうとらえるのか。第 3 は「日本の農業と農村のゆくえ」、これをどのようにイメージし、未来的にどうすればよいのか。初めに食の安全からお話を伺いたと思います。



石毛：ここのところ食の安全性が話題にのぼっていますが、日本の歴史を考えると、私は今が一番、食が安全な時代なのではないかと思っています。つい半世紀前でしたら食中毒はしょっちゅう起きていましたが、いまはあまり聞かなくなりました。むしろ安全性について神経質になり過ぎたがために、報道も過熱したようなところもありますね。産地の偽装問題などもいろいろ出てきましたが、世界の中でも日本は食が安全な国のひとつ、という気がします。

下河辺：食の安全を商売にしようという人たちが出てきた、という印象がありますね。以前、ストックホルムの医学系の研究所を訪ねたとき、女性の研究者が「食べ物の中で毒のないものはない。人間は毒も共に食しているわけで、毒だけを心配するのはおかしい」と話してくれました。この話を聞いて、私も同感だ、と言いましたら話題がはずんだことを思い出します。何しろ、生産性を上げるために農薬を撒いたり、新鮮度を保つために生鮮維持のための薬を添加したりしているわけで、薬なのか毒なのかよくわからない。だからいまさら毒の心配をしてもしょうがないし、非常に矛盾しているのは、毒をたくさん食べるようになったら寿命も長くなった、ということです。

コメ消費量減少の原因は、日本人が「おかず食い」になったこと

戸沼：最近食が豊富になりましたね。その昔は一汁一菜、私たちのころは一汁三菜ぐらいで、食べ物もなかったし、体も貧弱でした。しかしいまや世界中のものを食べることができます。食生活もずいぶんと変わりましたね。

石毛: そのとおりですね。日本人の歴史の中で、食が大きく変わった時期がいくつかあります。ひとつは弥生時代に本格的な農業社会になったということ、そしてその後中国から朝鮮半島経由でいろいろな食文化が入ってきたこともあります。2 番目の大きな変化は 20 世紀だと思います。それまで日本人の食生活においては肉を食べませんでしたし、油や脂肪も少なかったのですが、明治時代に肉が食べられるようになりました。ただ、実際に家庭の食生活が変わるのは 1960 年代からです。それ以前ももちろん洋食も中華もありましたが、まだ家庭まで入り込んではいませんでした。

魚、肉、乳製品といった動物性の食品について、大正時代の初め頃は 1 人当たりの摂取量が 1 日 18 グラム程度でしたが、いまはその 4 倍以上です。明治時代の肉食の解禁から半世紀の準備期間があって、1960 年頃から変化したととらえています。コメについて言えば、日本人が歴史上一番コメを消費したのが 1962 年だったと思いますが、いまは半分になってしまいました。それまではコメを腹いっぱい食べたいという願望があっても、実際は麦飯でがまんしていたわけですが、コメをたらふく食べられるようになったときには、すでに食の変革が始まっていた。よく日本人がパンをたくさん食べるようになったからコメの消費量が減ったと言われますが、それは間違いです。原因はパン食になったからではなくて、一汁一菜だった日本人が「おかず食い」になったということです。おかずをたくさん食べるようになったことで、コメの消費が減ったわけです。

戸沼: 肉食によって日本人の食生活は大きく変わったわけですね。野菜や果物についてはどうでしょうか。私の故郷はリンゴの産地でしたから、リンゴはよく食べていましたけれども。

石毛: 生産地以外で、日常的に毎日果物を食べる、というような食生活ではなかったと思います。ただ野菜は日本人にとって一番大事な、基本的な副食物ですから食卓にはのぼっていたでしょう。また、日本人は世界の中でも魚をたくさん食べる民族だといわれてきましたが、それもかつてはごちそうであり、毎日食べられる家庭は少なかったですね。

戸沼: モンスーンアジアはコメのエリアとっていいのでしょうか。

石毛: モンスーン地帯は、稲作、特に水田稲作の地域と合致しています。稲作社会のひとつの特色は「主食」という概念があることです。そしてその主食はコメ、なんです。ほかの雑穀も食べますが、主食はコメであり、一番望ましいのはコメを腹いっぱい食べるということです。ビタミンやミネラルといった微量なものを別にすれば、人間にとって一番大事なのは、体を動かすためのカロリーと、体をつくるタンパク質です。タンパク質の中でも必須アミノ酸は人体では合成できませんから、食物で補給しなければなりません。コメはその必須アミノ酸のバランスが非常によい作物なのです。例えばカロリーだけでなく必須アミノ酸を十分摂取しようと思ったら、パンなら 2.5kg 食べなければなりません。そこでヨーロッパなど麦作文化でパンを食べる世界では、農業が牧畜とセットにしています。肉よりも大事なのは乳製品で、乳は出ない時期がありますから、飲むよりもむしろバターやチーズといった保存食品として扱ってきま

した。パンだけでは必須アミノ酸は十分摂取できませんから、中世の貧しい農民の食卓にも必ずチーズがありました。

ところがコメの場合は、おかず無しでカロリーと必須アミノ酸をとろうとしたら、大人で 1 日 5 合、胃拡張になるかもしれないが、腹におさまる量です。それに食欲増進剤としての塩辛いおかずが少量あればよい。武士のサラリーの基本は一人扶持ですが、これはコメを 1 日 5 合配給する、ということです。一石というのは土地の評価ですね。日本の場合は、江戸時代コメ本位制の社会でしたから、土地の評価も石高で表現していきまして、これが税金の単位でもありました。北海道の松前藩では稲作ができませんでしたが、こうしたコメをつくっていないところでも、幕府は各藩の収入を石高に換算していました。日本の農政は、コメをつくっていればそれでいいという方針で進んできましたから、日本人がおかず食になったことへの対応ができませんでした。

下河辺：稲の種類は植物学的にも非常に多様で、2000 種もあるそうですから、まずいコメ、おいしいコメがあつて当然です。でもそれを農協や農林省が一律にしてしまった。うまくて生産性の高いコメを選ぶということをなぜ言わないのか、と一律減反政策には田中角栄氏も怒っていましたね。明治維新によって、洋風化がすべての基本になりました。和服を着ないで洋服、和食より洋食、日本語より英語を知っていたほうが知識人。アジアの中で発展したのは日本ですから、一概に間違いと言い切れない面もありますが、それでも一律に洋風化して和風を捨てたことは問題ではないでしょうか。



いまの若者の言葉は、私たちの知っている日本語ではないような言葉ばかりですが、こうした新しい日本語も含めて体系化するというのもまた文化として非常に重要だと思っています。

アメリカの食文化を変えた、寿司ブームの到来

戸沼：ところで和食の基本にはコメがありますが、和食というと何をイメージされますか。

下河辺：やはり基本的には寿司、江戸前とは東京湾でとれた魚で寿司を握ったということでしょう。

石毛：寿司ブームは 1979 年に始まったと思っています。80 年にロサンゼルスで調査をした際、500 人ほどにアンケートを行いました。「日本食からどんなことを連想するか」という質問に自由に答えを書いてもらいましたが、圧倒的に多かったのは「ヘルシー」でした。しかし健康にいいからといって無理をして食べるのか、という疑問もありましたので、「ヘルシー」と回答した人にさらにインタビューをしたところ、本音は「食べてみたらおいしかった」ということでした。魚の「fish」に関連する形容詞に「fishy」という単語がありますが、これは「魚臭い」という意味と、もうひとつ人間を指す場合には「胡散臭い」「信用できない」という意味もあり

ます。日米開戦以前には、日本人に対して「やつらは生で魚を食っている（＝野蛮人だ）」という表現を使っていました。

つまり日本人は胡散臭いし、信用できないという悪いイメージでした。そもそもアメリカ人は生魚を食べる習慣がなくて魚を新鮮に保存する方法が発達しなかったのです、だいたい魚臭くなってしまうのですが。しかし寿司を食べたらちっとも fishy ではなかった。健康志向を背景とした寿司ブームによって、それまでの感覚が逆転してしまいましたね。



戸沼：寿司を食べるのは日本人だけですか？

石毛：寿司はそもそも、なれ鮓から始まっています。私は東南アジアに原型があるという説を唱えています。東南アジアの川には堤防がありませんから、モンスーンの時期には川の水があふれて田んぼが水浸しになります。稲の切り株は魚が産卵するのにちょうどよい場所ですし、稚魚も切り株に隠れていれば肉食性の魚に食べられません。そのため乾季になって水が引くと、魚がたくさん獲れるので、それを保存するためになれ鮓や塩辛系の食品、魚醤などをつくります。なれ鮓は、魚に塩を振ってご飯と一緒に漬け込む。つまり本来のなれ鮓は保存食品なのですが、日本では独自の発展をしました。室町時代ぐらいになると半年も発酵するのを待つのではなくて、「生なれ」といってご飯の上に塩をした魚を置いてギュッと押して 1 週間ぐらいで食べ始めてしまう。さらに江戸時代になると、発酵させて酸っぱくするのをやめて、ご飯と魚に酢をかけるようになりました。それが寿司飯の始まりです。そして 19 世紀の終わり頃から江戸の町で握られるようになりました。かつては、日本でもいろいろななれ鮓がありましたが、現在では琵琶湖ぐらいしか聞かなくなりましたね。それから江戸前は、寿司だけでなく、うなぎもそうです。

下河辺：利根川、江戸川や荒川などは、東京湾が上げ潮になると相当上流まで海水が入りこんでしまいますから、魚にとっては非常に複雑な環境です。川に海水がさかのぼらないように、河川行政は一生懸命やってきましたから昔のようなことはなくなりました。その結果、魚や海藻の生態系も変わりましたね。それがいいかどうかはわかりませんが、変化したことは確かです。昔よく通った寿司屋の大將が東京の店を閉めてアメリカに渡ってしまいました。現地で好評になって、売上もアップして喜んでいたのですが、その後の寿司ブームでお店がたくさんできたので、前ほどは儲からないようです。アメリカ人が生の魚を食べるということはいままでなかったわけで、これは日本がアメリカに持ち込んだ食文化ですね。

石毛：2 年前に短期間ですが、ニューヨークの日本食レストランを調査しました。日本食はすっかり定着して、レストラン、居酒屋、うどん屋など合わせると 800 軒ほどあります。最近流行っているのは、大型の 200 席ぐらいあるような店舗で、劇場スタイルで真中にガラス張りのオープンカウンターがあって、そこで寿司を握ったり、料理を盛り付けたりしているところなどが見られます。内装は安藤忠雄さんが手がけていたりします。こうしたところは高級店ですから、そこに通うことがアメリカ人にとってはエグゼクティブのステータスシンボルにもなっ

ています。アニメやコミックがジャパנקールと言われますが、日本食もやはりジャパנקールを支えています。

戸沼：食文化、食生活について以前行われた石毛先生、下河辺先生の対談を拝読しましたが、われわれの世代は一番大きな食生活の変化を体験した世代ですね。日本的な食文化は残っていくのでしょうか。

石毛：いま食がどんどん個人化しています。家族で朝の食卓を囲むといったことはほとんどないでしょう。それに子どもの朝食はパン食だけ、年寄りのご飯と前の日の残り物のおかず、専業主婦はどちらか余ったものを食べるといった状況です。昼飯も晩飯も、家族全員がそろうということはなかなかありませんね。以前は会社勤めのお父さんが残業のために家族と一緒に食べられないという時代がありましたが、今はある程度小遣いをもった若者たちは友人たちと外食をしています。私は、家族というのは、実は食を共にすることによってできた集団だと考えているのですが…。日本の食の一番の変わり目を、私たちの世代が体験したわけですが、食文化は政治や経済のようにある日突然変わる、ということはありません。世代から世代へ伝わっていく、世代単位のゆるやかな変化です。料理で言えば、われわれが体験したのは洋食や中華が家庭に入り込んだということですが、いまやこれはすっかり日本化したものになっています。つまり新しい日本料理と考えていいと思います。

下河辺：中国の友人が東京に来たので、「何を食べたいか」と聞いたら「中国料理が食べたい」と言われました。東京の中国料理は中国では食べられない、と。料理人は中国人なのに全然違うものを作っていると言っていましたね。

石毛：ラーメンは日本料理になりましたね。日式ラーメンと言って、中国にもずいぶん進出しています。



食料自給率を考える

戸沼：2 つ目のテーマの食料自給率に話を移しましょう。

石毛：日本の食料自給率が 40% を切ったと騒がれていますが、では自給率とは何でしょうか。実はエネルギーに換算しているから低いわけです。金額で計算すると、まだまだ 7 割はいつている状態です。つまりそれは日本産の食品が高い、ということでもあります。安い大豆を世界中から買って来て、日本で油、味噌、醤油にして日本製食品として大豆の値段よりずっと高い金額で売買しています。ですから別の視点でみると自給率は 7 割ともいえます。

下河辺：農産物について、1 年中でも季節はずれでも食べたいというのが日本人ですから、結局輸入せざるを得ないですね。しかし一方で、東京のマンションのベランダで野菜を育てて

食べているという人も出てきました。野菜というのは季節感があって当然です。1 年中同じ種類の野菜を食べるなんてことは、植物を無視しているわけです。自給率を上げようという政策は国土計画でもずいぶんとやりましたが、いまは騒がれている割には具体的施策が出てこないですね。やはり、輸入すれば、おいしいものも安いものをいろいろと選べますから。一方で日本の人口が激減してきて、やがては 4000 万人になったら、自給率は問題になるのだろうか、という話があります。4000 万程度の人口ならば、いまの農業人口でカバーできるのではないかと。しかしそうすると農民がいなくなって、農地も遊休地になってコメができなくなるのではないかと、という意見もあります。

戸沼：4000 万人ぐらいたと幕末あたりに近い人口ですね。しかしそれに至る過程の第 1 の峠、近未来をどう乗り切るのか、ということについて、減反を含め政府もいろいろと言いつけているのではないかと思います。

下河辺：今は地域ごとにコメの生産性が違うのだから、自給率についても違った議論をするほうがいいのではないかと方向に行っています。日本全体としてみると、人口が 3 分の 1 になったら農業はどうなるのか。いままでどおりの農業ができれば自給率は非常に高くなりますが、人口の減少とともに農業が衰退することのほうが問題ですね。

石毛：農業を産業として考えるのではなく、経済効率は悪いけれども、例えば高齢化社会になった現在、停年退職した方などにとっては、ものが育っていくという姿を体感できることは良い生きがいになる、という発想をもってはどうでしょうか。経済効果はほとんどなくてもいいから、誰もが農業ができるようになればいいのですが、いまの制度では百姓になりたくてもなれません。自給率について言えば、日本が食べ物を買わないと困る国もあるということは事実です。それから戦争などが起こらないこと、日本が買うお金を持っていること、が大きな要素ですね。

下河辺：食料の輸出入については、結局アメリカしだいというところもありますね。日本が一番その影響を受けるかもしれません。また中国は土地が広いですし、農産物の生産と水との関係、例えば四川省における長江や黄河と水田との関係は日本とまったく違います。それから、日本では子どもに農業を継がせたいと思っている人は少ないでしょう。みんな都市でサラリーマンにさせたいでしょうし、これだけ高学歴になると農業をやりたいという人はごくわずかでしょう。そうすると、大学を出た高学歴の人たちがやっていく農業とはどういうものになるのか。これからのひとつのテーマでしょうね。

農村のゆくえ



戸沼：中国では、百姓というとは一般の人という意味ですが、日本ではどうでしょう。

石毛：百姓とは、もともとは「ひやくせい」で、社会のいろいろな階層の人々を指す言葉でしたから、中国と同じですね。民衆という意味もあるでしょう。

下河辺：農業だけでは食べられないという時代がありましたね。「母ちゃん農業」という言葉もありましたが、父ちゃんは出稼ぎに行かなくてはならないから、家とたんぼや畑は母ちゃんたちが守ってきた。

戸沼：人間を生き生きとさせてくれる要素が農にはあるというお話でしたが、農村のゆくえについてはどういうイメージをお持ちですか。都市と農村の区別がなくなる、というお話を以前下河辺先生から伺ったことがあります。農の形、農コミュニティの景観はどうなるのでしょうか。

下河辺：ダイコンだけ、ニンジンだけ、ゴボウだけ、という単一の産物だけつくる農家が増える方向で、いままでのようにコメも野菜もといった農家はなくなるのではないのでしょうか。

石毛：株式会社の農家が、これから出るかどうかでしょうね。いまの農協の制度ですと、なかなか難しいですね。コメだけではなくて自家用の野菜程度はつくるといったような人たちが集まれば、あるコミュニティの景観はできるでしょう。株式会社形式になればそうした景観はなくなるとは思います。しかし、いまのように高齢化して後継ぎ手がないという傾向が続けば荒廃の道しかないでしょう。だからこそ、趣味でもいいからやりたいという人が農業をできるようにしなければなりません。村に生まれたから農業をするのではなくて、農業をやりたい人が村に参入できる仕組みが必要だと思います。

それから有機農法がはやっています。農薬を全然使わないとか、手作りの農作物がいいというのは大変に結構なことですが、下手をすると産業革命以前の人口にわれわれが戻らなければならないという話になる。もちろん人体に害が出るような農薬の使い方などは困りますが、反文明論にならないことが必要ですね。

戸沼：国土計画的には、自給率との関係で農地がこのくらい必要だ、ということは言えるのでしょうか。また生活圏という言い方がありますが、過疎地におけるセーフティネットの張り巡らせ方とサイズについてはどうお考えですか。

下河辺：日本の国土は狭くて、土地と面積に限界がありますから、しょせん自給率を 100%に

するというのは不可能です。国土計画的には、日本人が食料自給を考えるときに、海外に農地面積をどのくらい求めなければならないかということになります。例えば、東南アジアに一定の農地面積を確保して、現地の農業者にお願いしてコメをつくってもらうということを議論したことは何度もあります。それから国土計画としては、定住圏ごとにすべて事情は違うという考え方をしています。困ったところは国が管理すべきという意見も依然として強いのですが、地方分権を語る人などの間では国がでしゃばってはいけない、という意見もあります。

21 世紀文明における食文化の位置づけ

下河辺：文明論としての食文化がどうなるかということは興味深いテーマですね。21 世紀の文明の中に、食をどう位置付けるかは大きな関心事です。

石毛：日本は、食の享楽ということが表に出なかった社会です。特に武士の禁欲思想などがあって、食についてとやかく言うのは男らしくないという考え方でした。大阪のように商人の世界には、自分で稼いだ金でおいしいものを食って何が悪いという一種の享楽思想のようなものがありました。全体的に日本は禁欲思想ですね。さらに明治になると、明治政府は言ってみれば全国民を「さむらい」にしようというモラルでしたから、食の享楽が表に出ることはありませんでした。しかし 1970 年代ごろから徐々に表に出てきて、80 年代以降のグルメブームが生まれると、皆が食について語りだすようになり、季節外れのものでもほしいといったことを含め、海外からの輸入もあって食材も多様になりました。そしてこれが、自給率を低下させることにつながるわけです。さてこの次にどうなるのか。戦中戦後の食糧難の時代→量を満足させる時代→栄養やバランスを求める時代→グルメ時代を経てきましたが、最近は健康志向が高まっていますから、体に良い食べ物やあるいは中国の皇帝たちが美食を堪能した後に不老長寿を求めたように、食に機能性を求める時代になっていくような気がします。

医学の進歩もありますが、日本人の長寿傾向には食も関係していると思っています。伝統的な食生活、つまり穀物を腹いっぱい食べて、あとはちょっとしたおかずがあって、動物性食品や油脂類も大変少ないという生活では長生きできなかったでしょう。明治時代の初期は、男性が 36 歳、女性が 38 歳というのが平均寿命だったようですが、われわれが世界でトップクラスの長寿社会になったのは、伝統的な食生活ではなく、ある程度肉を食べたり油をとったりしたことでバランスが良くなったということでしょう。しかし子供のころからハンバーガーなどを食べている世代は、長寿を保てないでしょう。昨年でしたか、日本人の肉の消費量が魚の消費量を上回りました。

戸沼：ちょっと話はそれますが、以前から気になっていたのですが、卵は世界的に食べられているものですか。

石毛：大体食べられていますね。でも日本は江戸時代までは食べていなかったようです。鶏肉も食べていませんでした。表立っては、という意味ですが。では鶏は何のために飼っていたの

か。闘鶏と目覚まし時計の代わり、そして神様のお使いでしたから、飼ってはいましたが、食べることはしませんでした。平安時代から室町末期ごろまでの文献に、卵を食べたという記録が4つあります。ひとつは平安時代の貴族がゆで卵を花見に持っていったというもので、これはどうということはないのですが、あとの3つは食べたらタタリがあった、というものです。卵をこっそり食べていた男が村の麦畑を狂ったように走り回っていた。彼にとってそこは熱い灰に覆われた大地だったようで、卵のタタリで死んだとか、地獄草子には、前世に動物をいじめた者が口から炎を出している鶏に焼かれている光景があります。

しかし、ポルトガル人が来て肉食をするようになり、そのとき宣教師が書いた文書によれば、「われわれの宣教の結果、秀吉が鶏を食べ、卵を食べるようになった」ということのようにです。江戸時代になると肉食は禁止されましたが、鶏と卵はそのまま残って食されていました。江戸時代の幕末では、卵1個がかけそば1杯と同じ値段でしたから、貴重だったのでしょう。しかし欧米人にとっては、生卵を食べる習慣はありませんね。生の卵を食べるのはヘビ、という認識ですし、サルモネラ菌を心配しますから。ニューヨークでは州の法律で、飲食店では生卵を出してはいけないことになっています。すき焼き店でも生卵は出てきません。ただ、日本人だとこっそり出すことはあるようですが。

下河辺：今日は温暖化の話があまりできませんでしたが、温暖化がどういう影響をもつかという議論が必要だと思います。人間に対する影響もありますが、動植物に対する影響も重要でしょう。特に野菜の世界に対して温暖化がどういう影響を及ぼすか。非常に気になります。もっと身近な問題として議論するべきですね。日本では自然環境ばかりが注目されていますが、生活一般や体全体にどういう影響があるのかを知りたいですね。人口問題の研究者の会合に呼ばれて出席することがありますが、彼らは温暖化の影響について何も言いませんね。結果だけトレースして、予測については無限大に条件を設定して計算しているだけですから、本当のところどうなるかということについてはわかりません、という話です。

石毛：温暖化で海流は確実に変わりますから、沿岸漁業は大きく変わるでしょう。

下河辺：魚を生で食べられてよかった、という時代が来るのでしょうか。沿岸部ではちょっと漁をすれば魚が獲れましたし、京都などはそういう素材が運ばれて料理が発達したのでしょうかね。



戸沼：本日は大きなテーマでしたが、多岐にわたって興味深いお話を伺い話題を深めていく上で多くの手掛かりを得ることができました。下河辺淳アーカイブスの活用と合わせて大方の参考になれば幸いです。どうもありがとうございました。

(2009年5月29日実施)



Key Information

—食文化再考—

下河辺 淳

食文化とは何か。私は「食材」「食法」「食事」と人間生活とのかかわり合いの総体を“食文化”ということにしている。

「食材」は自然との間で人間の作業、つまり農耕や狩猟、漁猟によって得られたものである。したがって、自然による地域性と季節性を失うことができない。歴史的伝統技法が基礎をなし、近代的技法が追加され、人間の作業が形成される。一つの地域に一つの手法が生まれる。

この意味では、全世界を市場にして、防腐、防虫、鮮度維持のために加工処理し流通される食材には、根本的な疑問が残る。

古来から人間は、スパイス、酒、タバコなどを貴重品として移出入しており、その歴史は古い。しかし今日、東京では全食材を全世界からの輸入に依存せざるをえない。これは、はたして正常なものと受けとってよいものだろうか。旅をし、そこでとれたものこそが食材ではないのか。最近国内でも、うまいもの程その地域で供給されずに、大市場に高値で売られていく。その姿をみると悲しい気分になるのは私だけではないだろう。将来、輸入食料に全面的に依存しなければならない生活が、人間にどのような影響を与えるのか、恐ろしいことである。（中略）

「食法」は、まず食材に規定されることは当然である。食材に恵まれている地域と食材に恵まれていない地域では食法が異なっている。前者では食材の持ち味を生かすこと、簡単にいえば、そのままあまり調理しすぎないことが好まれている。後者の場合は、調理によって食材の味を可能な限り生かすことになる。場合によっては、食材に付加する味を創ることに食法の意味が求められる。（中略）

「食事」は、人間にとって不可欠な行為である。食事は基本的には人間の健康維持と労働力の再生産のための行為として意味がある。食事には、人間生活の満足を満たすべき性格もある。食事は単に味だけではない。人間の持っている五欲五感を満足させるものでなければならない。つまり、香、味、色、触、声にふれるパフォーマンスである。

このように、食材、食法、食事がトータルに感じられ、そしてそれらが“遊びの心”に結ばれたとき、その状況を「豊かな食文化」ということができる。

「食文化再考」（1991年、『VESTA 食文化を考える』、（財）味の素食文化センター）より抜粋
資料番号：199107002

資料情報：<http://www.ued.or.jp/shimokobe/result2.php?id=199107002&sub=>

—農政は「中高年農業」と「青年農業」の二極分解を—

下河辺 淳



戦後の日本農業を俯瞰すると、ヤング（青年）が農業に従事しなくなって、あたかも「中高年農業時代」と呼ぶべき状況ができあがった。その中高年が元気な間に規模拡大を図るのが、農林省の政策の基本であった。私は 10 年後には中高年ではなく、高齢者農業になると思う。高齢者農業というのは規模拡大に耐えられないし、規模だけ拡大して筋肉が二倍必要だという農業では、やり手はいないと思う。

したがって、そうなれば「福祉型」というか、「福祉型農業論」というものを展開しなければいけない。高齢化社会の農業はいかにあるべきか、それは社会政策上、非常に重要だと考える。私が前述したような米作というのは、「青年農業」と呼んでいいだろう。大学を出た青年たちに期待するわけである。多品種少量の高価格農業とは、高齢化社会の高齢者に任せるテーマではなく、青年農業である。

つまり、従来の中高年中心型の農政であったものが二極分解して、高齢者農業対策と青年農業対策に分かれるわけである。それらは全く違ったテーマである。自民党の人々がお米の自由化反対といているのは、高齢者農業対策としていっているものであると思う。自由化の下では、命がけでやらなければ高齢者農業の人たちはかなわない。今まで国家のためにさんざん骨折って米を作って成功したら、もういらないといわれて、後は米価を下げるだけしか能がないというのは、福祉政策として根本的に問題が残ると思う。しかし、その高齢者農業は長くてあと 20 年は持たないであろう。現在は、その歴史的な終末であると思う。

しかし日本の農業、産業政策論を考えるならば、青年農業論を考えなければ、21 世紀の日本の農業は成り立たない。これからは、高齢者農業ということはあるまいと思う。

すでに青年農業は全国にいろんな形で出てきている。私は青年農業が 200～300 万人になるということを、いまこそビジョンとして作る必要があると思う。その 200～300 万人が素晴らしい農業を作ると思う。（中略）



農政を中高年一本槍で議論してきた時代から、高齢者農業と青年農業とに分けて整然と議論しなければ、日本農業の将来は明るくないと思う。それは別に特殊な発想ではなく、常識的な発想ではないかと考える。

「“世界・地域農業論”の模索と環境問題—農業が環境保全に貢献するために—」

（1989 年、『農業と経済』、富民協会）より抜粋

資料番号：1998910001

資料情報：<http://www.ued.or.jp/shimokobe/result2.php?id=198910001&sub=>

—今後の農業・農村に何が要求されるか—

下河辺 淳



日本は、20 世紀の初頭、全労働力の 75%が第一次産業、農林水産業でありました。聖徳太子が日本の律令国家をつくりました頃も 80%ぐらいであったらしいので、日本の歴史は、長い間、まさに農村社会であったと言っている。ところが 20 世紀末には農林水産業者は 5%以下になると言う人もいますが、私はせいぜい 7.5%ぐらいだろうと思っている。（中略）

今日に至るまでの農業側の努力というものは驚異的なものがあって、稲の植物的限界・北限を超えた北海道にまで稲作を拡大してしまった。そして実に米が余るというような時代ができてしまった。米が余るなんていうことが、この 20 世紀の間にくるなんて思った人は、少なくとも戦前にはいなかったのではないかと思います。この一例にも見ますように、20 世紀は日本農業の生産性を、農業人口が激減するなかで非常な勢いで向上させた時代でもあったわけです。これは基本的には農業用水、農業排水等施設の整備、耕地整理など、いわば農産物生産のための土壌の基盤、インフラストラクチャーというものが急速に整備されてきたことに大きな原因を認めることができます。しかし、日本の国土からいえば、すでに最盛期を過ぎているのではないかと私は思っています。もうひとつ農業の生産性を向上させた大きな要因は、機械化と薬剤、肥料など化学工業肥料の普及であります。品種改良の研究開発も非常に進みました。しかし、この機械化にせよ化学化にせよ、やはりある種の限界がきているのではなかろうかと思えます。そしてそういったなかで、農民は基本的には土地の規模の拡大を願ってきた。その背景にあるものはやはり多生産・多収穫ということであったと思います。生態系のバランスをとってとか、あるいは適地的策というような考え方を乗り越えてしまって、多生産・多収穫ということのみを願ったということではないだろうかと思います。

またこういった農業のなかで、農村は、都市からの圧力をいろんな形で受けて苦しんできたということも、20 世紀農業の特徴であろうと思います。同時に、そういう 20 世紀型の農業の進め方にいろいろな疑問や問題点が出てきている。このあたりでやはり考え直さなければならない。それが 21 世紀農業の課題だと私は思います。（中略）

われわれはこのへんで、人間と生態系との関係をもう一度、知識として知ることによって、新しい農業、あるいは新しい農村というものを組み立てなおしていかなければならなくなったのではないのでしょうか。

基調講演「いま、わが国農村に求めるもの」（1986 年、全国農業構造改善対策協議会）より抜粋

資料番号：198603001

資料情報：<http://www.ued.or.jp/shimokobe/result2.php?id=198603001&sub=>

—現在の農業と将来の農業—

下河辺 淳

農業についてみると、農村は単に農業をいとなむところであるという単純な理解から出発しているが、昭和 35 年では第一次産業の就業人口は 1500～1600 万で、農村全体としてはほぼ 5～6000 万くらいの人口をかかえていたということになる。しかし、今日では就業人口は約 1000 万くらいになり、農村全体としては約 4500 万くらいになったものと推測されている。学識経験者の意見、あるいは経済企画庁の一部の推測では将来第一次産業の人口が 600 万くらいまでに下がり、農村人口は約 3000 万くらいのところまで落ちてくるのではないかとみている。しかしこのように、大胆にいうことには問題があるのではないかな。もちろん、都市に人口が集まることはたしかである。大都市かどうかは別として、都市的なところへ人口は集まる。それによって第一次産業はたしかに減るし、第二次産業と第三次産業とはふえて、都市的な環境の下で人々は暮すことになり、一般の学歴も非常に高くなるから、都市的な人口がふえて 7000 万とか 8000 万というふうになる。

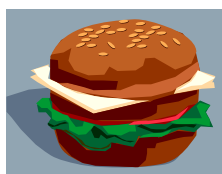
こうした予測をするのが普通ではあるが、そうした都市的な人口が一体なにを食べるのかという問題がある。従来農業問題といえば農民が行う生産に主点がおかれるのが普通であるが、私ども地域開発を担当するものは都市化された人口の胃袋の問題を取り上げること考え方の出発点としている。所得が上がり、そうして生活の様式が変わり、米、野菜、梅干、味噌、漬物を食べるという時代から、パン、牛乳、バター、牛肉を食べるという時代が変わっていく。その変わり方のテンポはどのようなものなのか、それについては各人かなりの差がある。しかしおそらく今の子供達が大人になる時期には、今とは違った食生活をするのはたしかである。そうすると大よその見当をつけて、どういう種類の食料がどのくらい必要かという計算をすると、1000 万程度の第一次産業の就業者からの供給では足りないことになる。この 1000 万の農民から牛肉や牛乳の供給を受けることは今の段階で非常に無理がある。米作をやめることについては非常な抵抗がある。米価も政策的に支持していかざるを得ない。こういうようなこともあって、食生活の近代化に対応するという姿勢がいまの 1000 万の農民からは出てこない。ここに一つの大きな問題がある。

「都市と農村の新関係」

(1967 年、日本青年団協議会総括部会における講演録より抜粋)

資料番号： 19670603

資料情報： <http://www.ued.or.jp/shimokobe/result2.php?id=196706003&sub=>



Reference Date Clipping

資料番号	タイトル	著者	出版物	発行年月日
196505002	大阪の機能を代替ー有望な近郊的都市農業〔‘瀬戸内海時代’と愛媛県の開発(2)〕	下河辺淳 坂本二郎 石水照雄 佐伯徹也	愛媛新聞 19650520/9	1965 年 05 月 20 日
196505010	選択的拡大たどる 農業ー適当な経営規模めざし〔‘瀬戸内海時代’と愛媛県の開発(10)〕	下河辺淳 坂本二郎 石水照雄 佐伯徹也	愛媛新聞 19650531/7	1965 年 05 月 31 日
196706003	都市と農村の新関係	下河辺淳		1967 年 06 月 06 日
196810007	環境整備の指針ー「新農村地」建設を〔日本列島の革命:新全国総合開発計画の方向(5)〕	下河辺淳	夕刊新聞 19681016/1	1968 年 10 月 16 日
196905002	地域開発と農業問題	下河辺淳	東北農業経済学会会報 NO.4	1969 年 05 月 00 日
196907005	全国総合開発計画と農村開発〔農村計画:農村開発と集落計画〕	下河辺淳 古賀正浩	建築雑誌 VOL.84 NO.1012★	1969 年 07 月 00 日 ★
197002002	減反の水田、こう生かす	下河辺淳 森整治 大富宏 牧野忠雄 都留重人 [他]	読売新聞 19700205/4	1970 年 02 月 05 日
197009008	沖縄の長期経済開発計画と農業	下河辺淳	農業構造問題研究 NO.49	1970 年 09 月 30 日
197009009	沖縄農業のあり方	下河辺淳 石田朗 石原周夫 大内力 小倉武一 瀧巖 [他]	農業構造問題研究 NO.49	1970 年 09 月 30 日
197010008	『未来の衝撃』A.トフラー著ー新たな問題に食いつく	下河辺淳	日本経済新聞 19701011	1970 年 10 月 11 日
197105001	情報社会の食物供給システム	下河辺淳	営業旬報 NO.27	1971 年 05 月 01 日
197203007	‘土木’の特徴	下河辺淳	地域工学をめざしてー農業土木学の課題	1972 年 03 月 15 日
197208005	農林水産業の振興に関する件	下河辺淳	第 69 回 衆議院 農林水産委員会 03 号	1972 年 08 月 10 日
197303005	昭和四十八年度一般会計予算中経済企画庁及び農林省所管	下河辺淳	第 71 回 衆議院 予算委員会第四分科会 04 号	1973 年 03 月 06 日
197304004	農林水産業の振興に関する件(食糧管理問題等及びてん菜の最低生産者価格問題等)	下河辺淳	第 71 回 衆議院 農林水産委員会 14 号	1973 年 04 月 05 日
197307007	農林水産政策に関する調査(美保湾における漁場埋立問題に関する件)	下河辺淳	第 71 回 参議院 農林水産委員会 23 号	1973 年 07 月 12 日
197404001	農用地開発公団法案	下河辺淳	第 72 回 参議院 農林水産委員会 16 号	1974 年 04 月 12 日

資料番号	タイトル	著者	出版物	発行年月日
197406001	壮大な‘来世紀への橋’－定住できる地方都市 食糧自給へ農業も見直し [新国土開発長期計画(上)]	下河辺淳	産経新聞 19740613/1	1974 年 06 月 13 日
197701001	食べる派:朝もビフテキ、日に四食 [ふとる やせる－あなたはどちら?]	下河辺淳	朝日新聞 19770103/17	1977 年 01 月 03 日
197905004	全国化から地域化へ－問い直される専門化 都市と農村一体の社会を [転換期への視点－地域ビジョンをどう描く(1)]	下河辺淳 山口巖	日本農業新聞 19790515/1	1979 年 05 月 15 日
197905005	農業は地域複合へ－土地、水、資本を有効に 受委託や地場消費定着も [転換期への視点－地域ビジョンをどう描く(2)]	下河辺淳 山口巖	日本農業新聞 19790516/1	1979 年 05 月 16 日
197905006	カギは地域の指導者－増える‘権限’を活用 集落の連帯意識を基礎に [転換期への視点－地域ビジョンをどう描く(3)]	下河辺淳 山口巖	日本農業新聞 19790517/1	1979 年 05 月 17 日
197905007	定住圏・農協への期待－自らの雇用づくりを 身近な三次産業を中心に [転換期への視点－地域ビジョンをどう描く(4)]	下河辺淳 山口巖	日本農業新聞 19790518/1	1979 年 05 月 18 日
197905008	高地価下で生きる道は－農地を資本扱いに 子は親から‘長期購入’ [転換期への視点－地域ビジョンをどう描く(5)]	下河辺淳 山口巖	日本農業新聞 19790521/1	1979 年 05 月 21 日
197905009	都市と農村の相互理解を一心、物、人との交流通じ 都会っ子の農業実習も [転換期への視点－地域ビジョンをどう描く(6)]	下河辺淳 山口巖	日本農業新聞 19790522/1	1979 年 05 月 22 日
198001006	農業の位置付けしつかり:日本農業に関する各界アンケート	下河辺淳	日本農業新聞 19800107/4	1980 年 01 月 07 日
198001011	衣食住全般の提供者 [農業についてのひとこと]	下河辺淳	日本農業新聞 19800107/4	1980 年 01 月 07 日
198004003	‘地方都市と農地’ 10 年後のテーマ 日本国土問題を考える	下河辺淳	農業情報 NO.3	1980 年 04 月 15 日
198004006	討論「里山の開発が焦点に」	下河辺淳 団野信夫 織井斉 森有義 武内哲夫 三神茂 寺山義雄 林信彰 中村信夫	農業情報 NO.3	1980 年 04 月 15 日
198106021	沖縄国際農業シンポジウム:基調講演	下河辺淳	琉球新報 19810616	1981 年 06 月 16 日

資料番号	タイトル	著者	出版物	発行年月日
198206001	21 世紀に向けて農業・農村をどう位置づけるか	下河辺淳 石川英夫 坂本慶一 松本作衛	農林水産省広報 VOL.13 NO.6	1982 年 06 月 15 日
198210006	はしがき[『日本農業の自立と発展を求めて』]	下河辺淳	日本農業の自立と発展を求めて－NIRA 農業自立戦略の検討	1982 年 10 月 08 日
198211006	生活文化の中の‘食’	下河辺淳 勝部領樹	月刊 NIRA 1982 年 11 月号「‘食’の視点」	1982 年 11 月 10 日
198308006	一個日本人対亜洲農業発展的看法	下河辺淳	小規模農業的機械化杭州国際討論会論文集	1983 年 08 月 00 日
198502002	タテ社会と雑食文化	下河辺淳 中根千枝	月刊 NIRA 1985 年 2 月号「生活水準 100 年の変遷」	1985 年 02 月 05 日
198507003	21 世紀の日本と農業・農村	下河辺淳 内村良英 木村尚三郎 頼平	農業と経済 臨時増刊 VOL.51 NO.8	1985 年 07 月 05 日
198511005	東畑先生の思い出	下河辺淳 小島麗逸	月刊 NIRA 1985 年 11 月号「NIRA 政策研究・東畑記念賞」	1985 年 11 月 05 日
198511023	いま、わが国農村に求めるもの [第一部 むらづくりの課題と実践]	下河辺淳		1985 年 11 月 20 日
198603001	いま、わが国農村に求めるもの [第一部 むらづくりの課題と実践]	下河辺淳	むらづくりの知恵と進め方－全国むらづくり大会の記録	1986 年 03 月 00 日
198612004	斉民要術と東畑先生の思い出	下河辺淳 戴國輝	月刊 NIRA 1986 年 12 月号「第 2 回 NIRA 政策研究・東畑記念賞」	1986 年 12 月 01 日
198709005	日本農業の活性化を目指して	下河辺淳 池田斉	月刊 NIRA 1987 年 9 月号「農業の活性化」	1987 年 09 月 01 日
198808001	世界の胃袋のことを考える－燃えるイベント「世界・食の祭典」への御招待	下河辺淳 横路孝弘 岡崎満義	文藝春秋 VOL.66 NO.9	1988 年 08 月 01 日
198908012	辞任の下河辺食祭財団会長が心境－この 2 年間は苦しかった。巨額赤字、道民に謝罪	下河辺淳	北海道新聞 19890818/3	1989 年 08 月 18 日
198909004	アジアの小農と農村	下河辺淳 石川英夫	NIRA 政策研究 1989 VOL.2 NO.9「アジアの小農と農村問題」	1989 年 09 月 00 日
198910001	「世界・地域農業論」の摸索と環境問題－農業が環境保全に貢献するために	下河辺淳	農業と経済 VOL.55 NO.11	1989 年 10 月 01 日
199008005	日本の米食文化と稲作の将来	下河辺淳 渡部忠世	NIRA 政策研究 1990 VOL.3 NO.8「食文化と地域社会」	1990 年 08 月 00 日

資料番号	タイトル	著者	出版物	発行年月日
199008006	総括コメント [地方シンクタンク協議会特別シンポジウム「食文化と地域社会」]	下河辺淳	NIRA 政策研究 1990 VOL.3 NO.8「食文化と地域社会」	1990 年 08 月 00 日
199009007	2020 年の農業・農村・農協を語る－地域活性化と自然保護・文化の創生は農協の役割	下河辺淳 堀内巳次	CDC レポート VOL.1 NO.1	1990 年 09 月 00 日
199009008	農畜水産物の流通と先物取引市場	下河辺淳 松浦龍雄	NIRA 政策研究 1990 VOL.3 NO.9「農畜産物の流通の課題と先物取引に関する研究」	1990 年 09 月 00 日
199107002	食文化再考	下河辺淳	VESTA NO.8	1991 年 07 月 01 日
199202005	試練にさらされる一極集中－ゴミ、食糧、外国人問題 [企画特集「直言・日本の課題」]	下河辺淳	毎日新聞 19920221/7	1992 年 02 月 21 日
199210001	地域社会の現代的発見 [ひとこと]	下河辺淳	CDC レポート NO.26	1992 年 10 月 00 日
199210003	街づくりの新しい流れ－新都心文化の創造を	下河辺淳	都市と農村を考える－豊かな環境を求めて	1992 年 10 月 16 日
199301007	いきいきとした農業・地域づくりのために：いま、シンクタンクに求められているもの	下河辺淳 荒井 浄二 青木良郎	CDC レポート NO.29	1993 年 01 月 00 日
199305009	世界都市と食文化	下河辺淳 石毛直道	NIRA 政策研究 1993 VOL.6 NO.5「世界都市東京の研究」	1993 年 05 月 25 日
199312001	中山間地域政策をどう構想すべきか	下河辺淳 森巖夫 大内力 梶井功 佐伯尚美 藤谷 築次 矢口芳生	中山間地域対策－消え失せたデカップリング	1993 年 12 月 03 日
199411010	豊かな環境は高知識農業で [農業と地域を語る(記念講演より)]	下河辺淳	日本農民新聞 19941111/5	1994 年 11 月 11 日
199506004	「五全総」の検討方向－知識集約型で農村再生 [日曜訪問]	下河辺淳	日本農業新聞 19950618/3	1995 年 06 月 18 日
199603017	新たな交通体系が必要－中山間地域対策 将来にらんだ農業論を	下河辺淳	北國新聞 19960311/9	1996 年 03 月 11 日
199708003	国家的生産から個別経営へ－補助金でなくリスク負担の保険制度を [「新基本法」わたしの提言]	下河辺淳	日本農民新聞 19970808/6	1997 年 08 月 08 日
199801002	地方と地方、都市と農村の地域間交流に期待	下河辺淳	日中東北 NO.155	1998 年 01 月 01 日
199907001	食糧問題 [飛耳長目の下河辺淳が語る－非常識私論(23)]	下河辺淳	週刊文春	1999 年 07 月 01 日
200304002	田中政治を思いつづける 下河辺淳さん－見直されていい農村重視の姿勢 [にいがた発 オピニオン にいがた考]	下河辺淳 望月迪洋	新潟日報 20030412/14	2003 年 04 月 12 日

「下河辺淳アーカイヴス」について

これまで「下河辺淳アーカイヴ」は総合研究開発機構（NIRA）の特殊コレクションとして、収集、整理、管理、公開されてきましたが、総合研究開発機構法が廃止されることになり、NIRA で同アーカイヴを管理することが困難になったため、2007（平成 19）年秋に、下河辺淳氏個人に移転されました。

財団法人日本開発構想研究所は、このたび下河辺氏からの申し出を受け、「下河辺淳アーカイヴス」として引き受けることにいたしました。

下河辺氏は、戦後国土計画・国土政策の中心的役割を担い、日本の復興とその後の社会資本整備の発展に大きく寄与され、また内外の政策研究機関の育成、発展にも尽力されました。本アーカイヴスは氏の業績を顕彰し、その著作物ならびに資料、関連情報等について収集・保存・管理を行うとともに、その書誌情報を公開するものです。

アーカイヴスに保管されている下河辺氏の著作物、ならびに資料の総数は 2009（平成 20）年 1 月現在で 7933 件（ただし関連資料 986 件を含む）です。これらを発行年別、役職別（所属先・肩書き）、資料別（単行書、新聞、雑誌など）、発表方法別（論文、講演会、座談会、インタビューなど）、分野別に分類し、書誌情報として文献検索システムを構築しています。

今後とも下河辺氏の著作や関連資料の収集・保存・管理を積極的に行い、アーカイヴスの充実を図っていきます。

<http://www.ued.or.jp/shimokobe/>

「下河辺淳アーカイヴス」分類別内訳 〔分野別〕

*1 件につき 2 分野まで付与してあります。したがって件数については延べ数としてあります。

国土論、国土開発・計画	1,073 件	価値観、ライフスタイル	129 件
都市、首都、東京	644 件	ジェネレーション、ジェンダー、家族	338 件
地方・地方都市、地域開発	1,935 件	情報、メディア、ネットワーク	185 件
土地、建築、住宅	162 件	科学、技術	265 件
災害、防災	714 件	文化、デザイン	155 件
経済	171 件	生活全般	164 件
企業、経営	179 件	シンクタンク	524 件
産業	164 件	政策、政治・行政	930 件
交通	184 件	人物、人物評	219 件
自然、環境、エネルギー	435 件	その他	62 件
国際関係、世界、民族、宗教	1,019 件		
社会論、未来論、歴史・伝統	481 件	述べ件数	10,132 件

—下河辺淳アーカイヴスからのお知らせ—

(1) 戦後の国土計画・国土政策関連資料の収蔵について

「下河辺淳アーカイヴス」では、下河辺淳氏が財団法人国土技術研究センターに寄託されていた国土計画・国土政策関連の資料、各種文献等について、下河辺氏の許諾を得るとともに、同センターのご厚意により当アーカイヴスに収蔵することといたしました。

今回収められた全国総合開発計画や首都機能移転問題、社会資本論など多岐にわたる資料群を広く皆様にご活用いただくため、公開に向けて順次整理を進めてまいります。なお公開に際しましては、「下河辺淳アーカイヴス」WEB サイトやクォーターリーレポートでも随時お知らせいたします。

(2) 「下河辺研究室」移転のお知らせ

下河辺淳氏の個人事務所「下河辺研究室」「有限会社青い海」が2009年6月より下記に移転いたしました。下河辺氏ご本人への連絡はこちらにお願いいたします。

<移転先>

〒105-0002 東京都港区愛宕 1-6-7 愛宕山弁護士ビル 8F

TEL : 03-3578-4611 FAX : 03-3578-4612

E-mail : aoiumi@earth.ocn.ne.jp





2009 年 7 月発行

編集・発行

財団法人 日本開発構想研究所 「下河辺淳アーカイヴス」

〒105-0001 東京都港区虎ノ門 1-16-4 アーバン虎ノ門ビル 7F

電話 (03)3504-1760 ファクシミリ (03)3504-0752

e-mail : shimokobe-arch@ued.or.jp URL : <http://www.ued.or.jp/>