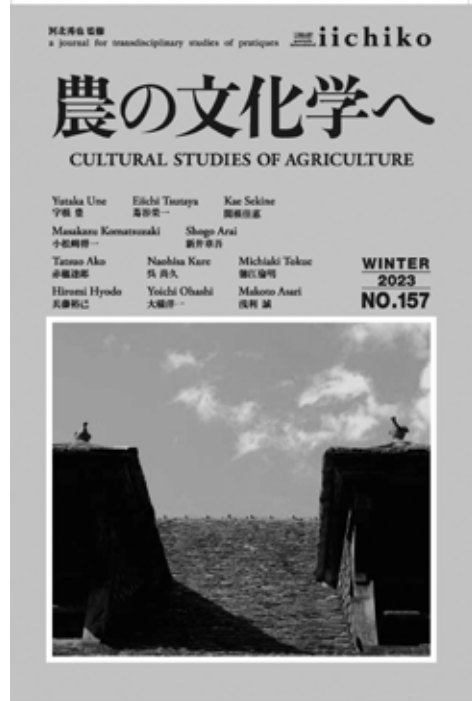


# 『農の文化学へ』

LIBRARY ICHIKO 157 WINTER 2023 1月31日 発売予定



A5 変形 128頁 1650円 (本体+税10%)

【監修・アートディレクター】  
河北秀也 (かわきた ひでや)  
1947年生まれ。日本ペリエールアートセンター主宰。著書に『デザイン原論』など。本誌プロデューサー、アート・ディレクター。

【編集・ディレクター】  
山本哲士 (やまもと てつじ)  
1948年生まれ。  
政治社会学、ホスピタリティ環境学。  
主な著書に、『ミシェル・フーコーの思考体系』、『ホスピタリティ講義』、『国つ神論』、『くもの日本心性』、『高倉健・藤純子の任侠映画と日本情念』、『フーコー国家論』ほか多数。

「農業」ではない「農」だということがあちこちで主張されてきたとき、農の産業化Ⅱ商品化における農作物のあり方への見直し、環境への配慮とともに、消費者の側にも届いてきた。それは、農作物の商品化自体への問い直しにもつながっていた。「農」は人類の生存の土台であるからだし、文化・環境のコアでさえあるからだ。

私たちの「食べ物」は「農」から供される。そして、場所の農作物はその場所から食べることがいかに美味しいうかがあらためて体験される。私自身、賃労働仕事から解放されてから、不思議と場所の農家の知り合いが深まっていったのは、実際経験としておもしろい現象であった。いかに、給与仕事は場所から自分を切り離していたことかと実感したものだ。みかん、梨、トマト、米など今は近所の親しくなった農家から受けているが、市場で買うものよりはるかに美味しい。一つの安価にして贅沢になつていく。

農は土や水や気候と非分離に絡んで、米や野菜や果物の「食」として生活者の前に供されるが、魚や肉も、場所で食べるのがいかに美味しい。いくつもの体験の中で、十勝の畑で直接ハサミで切り取って食べたアスパラの衝撃的なうまさの驚きは忘れられない。それを東京へもって帰って食べたなら味は半減した。小田原産の鰯は小田原で食べると抜群にうまい。フランスの田舎へ行つたとき、その場所で飲食したフレンチとワインは、パリではとても味わえるものではなかった。いかに消費社会の流通交通が発達しどこからでも取り寄せ可能になつても、場所で作られた物は「その場所」で「食べる」のが至高である。「物」は、「場所」から切り離されるとその価値を減少させる。このことは、経済や統治のあり方を根本から考え変容させていくべきことを示唆している。

「農の場所、場所の農」を文化を含み歴史からも考える特集を、協力を得て組んでもらった。これはまだきつかけだ。農をめぐる見解は多々あるが、場所環境の違いから考えていくことである。「生存」という意味が「生活」から分離されてしまった産業社会を脱していく時代になつていく。

本質的存在は「場所」である。味覚など感覚・情緒も感性も場所である。場所ごとにそれは違う。これを国土・領土だとしてしまおうと、穀物畑を焼き払い地雷を埋める侵略の愚行がなされてしまうことがウクライナ戦争のように起きてしまう。たいへんな時代、つねに根源から物事は考えなおされていかねばならない。農の文化学について、魚の文化学、木の文化学についても、農林水産業の産業次元をこえて、「場所」文化から考えていきたい。農は場所の環境様式であつて、生産様式概念にはおさまらない。

▼宇根豊「農へのまなざし」▼髙谷栄一「江戸時代の循環型農業とその源流」▼関根佳恵「小規模・家族農業とアグレコロジーの重要性」▼小松崎将一「炭素貯留と生物多様性そして環境再生へ」▼新井章吾「山から海へ土壌表面付近を移動する地下水に伴う養分の循環」▼赤穂達郎「インタビュー」日本文化資本・文化技術である自然栽培」▼呉尚久「世界が直面する食の危機に対応し持続可能な社会の土台となる農業の在り方」▼徳江倫明「持続可能な農業を考える」▼兵藤裕己「言文一致体」という「近代」(1)▼大橋洋一「両方になる」(2)▼浅利誠「述語制言語の日本語と「コブラ」連載」▼カラー特集「馬と耕す」

【LIBRARY ICHIKO】は季刊誌です。次号は二〇二三年四月末発行予定

## 文化科学高等研究院出版局

Email: ehesc@gol.com

ehescbook.com

ご注文は「RCC」→ Fax. 03-3294-2177

文化科学高等研究院出版局

tel:03-3580-7784 fax:03-5730-6084

農の文化学へ

LIBRARY ICHIKO 157 WINTER 2023 1950円 (税込)

ISBN 978-4-910131-36-8 C1010 ¥1500円

書店名

部数