

# 温故知新： 都市農業遺産に関する5カ国共同国際ワークショップ

Learning new things from the past: International workshop on urban agriculture as heritage

飯田 晶子 Akiko IIDA

東京大学大学院工学系研究科都市工学専攻

横張 真 Makoto YOKOHARI

東京大学大学院工学系研究科都市工学専攻

現在、都市農業への関心が世界中で高まり、屋上菜園や植物工場など、新しいタイプの農的空間が数多く誕生している。一方で、都市農業の過去が振り返られる機会は多くない。著者らが、ドイツ、インドネシア、ブラジル、キューバの研究者と実施中の「都市農業遺産に関する統合的研究」(Integrated Study on Urban Agriculture as Heritage)では、世界に存在する都市農業の歴史的・文化的・遺産的な側面に着目し、そこから今日の社会課題の解決につながる新しい知見を探る共同研究を行っている。その一環として、2023年3月12日(日)から21日(火)にかけて海外から研究者を招き、「温故知新」をテーマに、都市農業遺産に関する5カ国共同の国際ワークショップを実施した。本稿では、その概要と主な論点を紹介する。

## 1. 都市農業遺産に関する国際ワークショップの概要

都市農業遺産に関する国際ワークショップには、海外から来日した研究者のほか、農家、JA、NPO、市民、企業、行政職員など、多岐にわたる主体が参加した。

そして、東京を近郊外から遠郊外まで、練馬区、西東京市、国分寺市、八王子市の4区市を巡る現地視察を行った。練馬区では、南大泉と高松の2カ所の農の風景育成地区を、西東京市では特別緑地保全地区に指定されている旧高橋家屋敷林を訪れた。また、練馬区では、江戸東京野菜の栽培農家を3軒訪れ、ノラボウナ、早稲田ミョウガ、東京ウドの栽培風景を視察した。国分寺市では、玉川上水の導水に合わせて新田開発された五日市街道沿いの短冊状農地(写真1)を訪れたほか、農家と飲食店をつなぐ新しい流通システムである「こくベジ」プロジェクトについて学んだ。八王子市では市街化調整区域の小津町にて、里山の歴史的・自然的資源を活かしたまちづくりを視察した。

また、本ワークショップの中日と最終日には、それぞれ日立製作所「協創の森」と三菱地所「3×3 Lab Future」においてセミナー・ミニシンポジウムを開催し、海外の研究者から自国の都市農業の紹介や日本の都市農業への提言をもらう機会をもうけた(写真2)。ここでは各国の都市農業の類似性や相違性を含め、闊達な質疑と議論が行われた。

## 2. 伝統的な土地・資源利用システム

本ワークショップの中で特に着目したのが、伝統的な土地・資源利用のシステムである。水はけがよく、かつ栄養に乏しい関東ローム層では、江戸以前には荒れ地が広がっていた。そのような土地で農業をするために、当時の人々は、屋敷林、農地、雑木林をひとまとまりとして計画的に新田開発を行った。そして、屋敷林や雑木林の落ち葉から堆肥をつくり、人や家畜の糞尿と混ぜて農地に入れることで、土壤改良と栄養補給を行ってきた。

この伝統的な土地・資源利用のシステムは、少しずつ形を変えながら、現代に受け継がれている。例えば、視察で訪れた国分寺市の農家では、自宅の屋敷林の落ち葉と、近隣の大学の馬術部が持ってくる馬糞を混ぜ、堆肥を生産していた。また、練馬区の農家では、屋敷林の落ち葉と、近隣の動物園の動物の糞を混ぜ、堆肥を生産していた(写真3)。2011年の福島第一原子力発電所事故による放射性物質の影響のため、政府が落ち葉の農業利用を制限する前は、さらに近隣の公園や水路の落ち葉も使い、より大量の堆肥をつくっていたようだ。現在では、昔のように家畜を飼う農家や、雑木林をもつ農家はほとんどなくなったが、



写真-1 短冊状農地



写真-2 セミナーの様子



写真-3 落ち葉堆肥

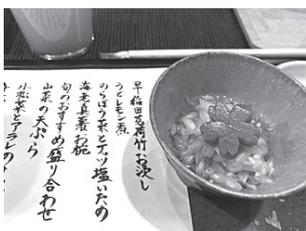


写真-4 江戸東京野菜

別の方法で糞や落ち葉を集め、農業に活用している。ワークショップの中では、日本のシステムと類似のものとして、インドネシアのパカラランガン（Pekarangan）と呼ばれる伝統的なホームガーデンについて紹介があった。

こうした都市における循環型の農業の存在は、一般にはあまり知られていない。しかし、都市の植物や動物に由来する廃棄物を減らし、かつ化学肥料の使用を減らすことができる。落ち葉や動物の糞を焼却処理すれば二酸化炭素の排出源になるが、農業に活かせば資源となる。また、化学肥料は大量の化石燃料から生産されているが、落ち葉堆肥によりその使用を削減できる。カーボンニュートラルな社会への移行に向け、循環型の農業が都市に存続していることは利点といえる。個々の農家は、気候変動のためにそうした取組みを行っているのではなく、あくまで農業上の必要性から行っているわけだが、期せずして、気候変動対策としても有効な伝統的な農業が現在に受け継がれていることは興味深い。

### 3. 伝統・江戸東京野菜

もう一つ本ワークショップで注目したのが、東京の伝統野菜である「江戸東京野菜」である。江戸東京野菜とは、東京で作られてきた固定種の呼称で、東京の農業生物多様性（Agrobiodiversity）を代表する種である。農家が代々種を取りついできたもの、一度は生産が途絶えたが復活したものなど、現在合計 52 種が JA 東京中央会によって登録されている。野菜の名前に土地の名称がついたものも多く、個々の野菜の背景に地域の歴史にまつわる物語がある。

また、江戸東京野菜の中には、昔ながらの伝統的な方法で作られ続けているものがある。例えば、ワークショップで視察した早稲田ミョウガは、落ち葉の踏み込み温床で栽培されている。これは、床に敷きつめた落ち葉を足で踏み込むことで発生する発酵熱を利用して、ミョウガの休眠を解く方法だ。こうした低炭素な伝統的な栽培方法が、都市農業を通じて現代に継承されていることは、歴史、環境、教育など様々な面から価値あることだといえる。

一方で、江戸東京野菜は、効率的に生産できるよう品種改良された野菜と異なり、収穫量の少なさや栽培時の手間など、生産には困難が伴う。そのため、江戸東京野菜の生産者は限られている。そのような中でも、JA 東京中央会や江戸東京・伝統野菜研究会による長年の努力により、徐々に登録される野菜数が増えている。また令和元年には、東京都が江戸東京野菜の生産者に補助を出す事業を開始した。

こうした伝統的な農産物の復活の動きは、海外の都市でも見られる。世界遺産に指定されているドイツのバンベルク市の園芸地区では、ズュースホルツ（Süßholz）という植物の根からつくる伝統的な甘味料を復活させ、新しいお土産物として売り出している。また、ブラジルのサンパウ

ロ市では、絶滅の危機に瀕しているが、先住民族の文化的アイデンティティにとって重要なカンブーシ（Cambuci）という果物を、飲み物やチャツネなどの加工品として新たに開発し、先住民族の収益とする取組みが進められている。

伝統的な農産物は、効率性という観点からは品種改良されたものに劣るが、地域の歴史と食文化を後世に伝えていく上で、また地域の文化的アイデンティティを守る上で、他には代え難い。さらに、消費者にとっては、そうした地域の伝統的な農産物を食することは、グローバル・サプライチェーンによって効率的に生産され、地球の隅々まで輸送される製品を食することと対極にある。単に空腹を満たしたり、おいしさに舌鼓を打ったりすること以上の意味を、考えるきっかけを与えてくれる（写真-4）。

### 4. 「個人の意思」と「計画の理念」

本ワークショップの中では、日本の都市農業が存続してきた背景には、生産緑地制度をはじめとした日本の法制度があることを海外研究者へ伝えた。彼らは、ユニークな仕組みだと興味を示す一方で、都市の農地や屋敷林の保全が農家の「個人の意思」に依存し過ぎているのではないかと我々に指摘した。確かに、これまで日本の都市農地保全は、農家が営農継続しやすい環境づくりが主であり、都市計画の観点から、どのような理念でどのような農地を計画的に保全すべきか、あまり積極的には語られてこなかった。

欧米の都市では、気候変動対策や生物多様性保全対策の一環として、現在急ピッチで都市における植樹・緑化が進められている。例えば、ニューヨークでは 2007 年から 2015 年までの間に 100 万本の木が植えられた。ヨーロッパでも EU が巨額な資金を出資し、数々の大規模な緑化プロジェクトが進められている。こうした潮流の中で、日本においては、都市の中の貴重な緑であり、かつ歴史的にも価値のある農地や屋敷林の保全が、基本的には所有者である農家の「個人の意思」に依っており、近い将来なくなる可能性があることに、海外研究者は問題意識を持ったようだ。

今後、日本でも都市の農地や屋敷林の保全に対して、どのような「計画の理念」を持って踏み込んだ対策をしているのか、行政、JA、都市農家、市民団体などの多様な主体と連携しながら、開かれた議論をしていく必要がある。

謝辞 本ワークショップは、Volkswagen Foundation、JSPS 科研費 19H02984・19K15863・19K06106 からの支援、NPO 法人 Green Connection Tokyo の共催、（公財）練馬区環境まちづくり公社みどりのまちづくりセンターからの支援の協力を受けました。また、誌面の都合により一人ひとりお名前を上げることはできませんが、本ワークショップにご協力いただいた皆さまに心から謝意を表します。