

特集 新たな時代の、新たな流通 生協は何に、どう対応すべきなのか？

04

土と野菜の香りを取り戻す

.. 季節に選択を委ねた野菜セットという食実践

山本 奈美 (耕し歌ふあーむ・京都大学大学院農学研究科博士後期課程)



山本奈美氏

何と言っても雄弁なのは火と食物の香であった。

食物はもとは季節のもので、時を過ぐればどこにもないと同様に、隣で食う晩はまたわが家でも食っていた。

(中略) 竈^{かまど}が小さく分かれてから後も、村の香りはまだ久しく一つであった。

これは、柳田国男の『明治大正史』¹⁾の一節だ。柳田は、物の香りは符号のようなもので、季節ごとの変化を区切る役割をしていた、と表現する。そして少し前まで人は、「鼻の感覚によって大切な人生を学び味わっていた」というのに、「祖先以来の生活に深い由緒をもつ数々の物の香りから、何の思い出もなく分かれていったのだ」と憂えている。

私が暮らすのは京都の桂川源流域、深い山に囲まれた、澄んだ水と空氣に恵まれた自然豊かな山間地である。小さな家族農業を営み、少量多品目、すなわち、さまざまな種類の四季折々の野菜を育てている。種を播き芽が出るかどうかに一喜一憂している私だが、育ったのは都市部であり、土に触れた経験はほぼ皆無だ。そんな私が農とともにある暮らしに惹かれ、この地に移住して10年、持続可能で豊かな暮らしと共にある農を模索しつつ、土と近い暮らしを営んでいる。柳田の言にあるように、土や草、水には香りがあり、季節によって移り変わっていく。畦や畝間を歩くと、さまざまな香りに出逢う。初夏の草を刈るとき、旺盛な夏野菜の葉や茎をかき分けて収穫するとき、秋口、草の勢いが弱まり、赤とんぼが舞うなか稲刈りをするとき、雪一面の中を歩くとき、春、山菜や芽を出したばかりの柔らかい草で覆われた畦を歩くとき、それぞれ違う香りがするのだ。田舎に充満する香りは季節の訪れを告げるメッセージのようで、山育ちの子どもたちには叶わないが、その香りをやっと感じることができるようになって

きた。畑の香りのする野菜で彩られる食卓を囲むと豊かな気持ちになるのは、季節の香りのほほしい都市での暮らしが長かったからかもしれない。

では、なぜ私たちの食卓から季節感が薄くなり、季節を区切る香りに身を包むことが少なくなったのだろうか。理由の一つに、食と農の距離が遠くなってしまったことが挙げられよう。日本の人口は現在、都市に集中している。三大都市圏（東京、名古屋、関西）に総人口の半数強の51.8%が、十一大都市圏²⁾では約7割の人びとが暮らししており³⁾、大多数の人は土や季節の香りから遠い暮らしを送っている。農村から都市への人口流入が始まったのは、明治維新の後、明治政府が産業化・近代化を国策として推進して以降のことだ。この傾向は戦後強まり、復興とともに高度経済成長に突入した1950年代以降、都市部の労働力需要に引き寄せられるように農村から都市へと人口が急激に移動した。人口が増えるにつれて都市近郊農業は住宅街へと姿を変え、都市圏が拡大していった。野菜や果物などは鮮度が落ちやすく、食卓から近い距離の畑で生産されていたが、都市近郊農業が減少するとともに、遠い産地で生産された農産物の長距離輸送が必要となった。集中する都市人口に効率的に食料を供給するためには、大量流通システムが導入された。結果、農村に一大産地が形成され、大量の農産物は大都市の卸売市場で一旦集められ、それをまた地方に転送する体制が整えられた。これを可能にしたのは、道路網とコールドチェーン（低温物流体系）といった流通体制の整備であった。農業の現場では、圃場や水路、農道が整備されて農業生産性と効率性が高まったことに加え、機械化・農薬や除草剤による省力化が進んだ。これ

までは次男、三男、あるいは親戚の女性たちの労働力に頼っていた農業現場は、より少人数で大規模の田畑を管理することが可能になった。「農村の過剰労働力」となった彼らは、さらに都市へと引き寄せられ、都市圏は広がっていく。このように、農業の近代化、都市化と農村の過疎化は対をなしており、高度経済成長に邁進する社会的文脈の中で起こった。

農業の近代化は、都市への安定的な食料供給を可能にした。しかしその代償は大きかった。農業の近代化がもたらした大きな弊害の一つに、農薬や化学肥料の多用による土地の疲弊、環境の悪化、健康被害がある。1975年に出版された有吉佐和子の『複合汚染』が反響を呼び、安全な農産物を求める人びとの運動は日本中に広がり、産消提携運動や産直の活発化につながった。

もう一つの問題は、大規模・大量生産、大量供給が求められた結果、多くの野菜が効率化の名のもと、流通の要求に合わせる形で画一化されていったことだ。遠い生産地から消費地まで運び、また地方へ転送するには物流コストがかかるため、効率的な長距離輸送に適した野菜のみに品種が限られていくようになった。味が良くても長距離輸送に耐えられない（傷みやすい）野菜は敬遠され、箱詰めしやすい形の揃った野菜が「規格」の名のもと選別された。生産現場ではモノカルチャー（単一栽培）が進み、収量が多く、形状も出荷時期も揃いやすいF1品種（一代交配種）が選ばれるようになった。その結果、日本各地どこで誰が栽培しても同じように育つ野菜のみが残り、スーパーの棚には地域を問わず同じ野菜が並ぶようになったのである。さらに、施設栽培や産地リレーで季節を問わず出荷されるようになり、夏も冬も同じようにト

マト・キュウリ・キャベツが並び、野菜から旬を感じることも少なくなった。それとともにスーパーの野菜コーナーや食卓から季節の香りが消えていった。

この過程で、各地域それぞれの風土や食文化に適應する形で育まれ、食されてきた野菜は、こうした流通の要求に適合することができず市場から姿を消していった。

そのような野菜の一事例として大根が挙げられる。大根はもともと「日本の野菜」ではない⁴⁾。とはいえ、日本書紀に最初の記述が認められるぐらい日本で古くから栽培されてきた野菜である。大根の種が最初に日本列島の土に播かれてから長い年月の中、各地域で育てられ、種が継がれ、その風土に合った品種が生まれ、食べ継がれてきた。だからこそ大根は品種が多く、1965 年発行の『日本の大根』では 109 品種のダイコンが記録されている⁵⁾。大きさ・形状・色も多様である。形はどっしり系の定番のものに加え、コロンとした丸いのやずっしり丸いの、あるいはひよろひよろ細長いものまで。色も白から濃い緑色、紫や紅色など多彩だ。重さも 10g 程度の二十日大根から 35kg にもなる桜島大根まで、大きさも守口漬けで高名な守口大根は 1 メートルを超す長さに成長する。用途が異なるとはいえ、主に漬物や煮炊き、あるいは米や穀物に混ぜた「糧飯」でも利用されてきた大根は、人びとの暮らしに身近な野菜だ。統計のある明治時代から 2013 年まで⁶⁾ 作付面積の首位を保持し続けてきた、まさに人びとの食と文化を背負ってきた野菜であるといえる。

しかし現在では、多種多様な大根は流通から姿を消し、見かける大根といえばほとんどが青首の短太大根になった（丸大根が

流通する京都は少し事情が異なる）。八百屋にもスーパーにも、大きさも形もほぼ同じ大根が並ぶ。品種だけでなく、形状も一律だ。同じ株からの種、同じ土壌でも育つダイコンには様々な形があり、味や栄養に大きな違いはないはずだが、規格から外れた形状の大根は「規格外」として流通しない。二股、三股など、根が分岐しても（岐根）規格外だ。しかし東北には、餅を大量に食べ過ぎて苦しむ大黒さまを救ったのは二股に分かれた大根だったという民話があり、大黒天の縁日に二股大根を供える習慣がある。畑は人びとの暮らしのなかにあったからこそ、大根の形状の多様性は当たり前のこととして人びとに受容されていた。

また、京都では青味大根という一風変わった大根が食べられてきた。形状は細長くてひょろとした人參かゴボウのよう、色は上半分が青緑色で下半分は白い。ジューシーでキリッとした辛みと爽やかな香りと甘みがあり、生食やぬか漬けで重宝されてきた大根だ。きゅうりの促成栽培がまだなかったころ、刺身に添える青味として、あるいは味噌をつけてポリポリと食べられていた。しかしこの大根は細くて形もくねくねしていて揃わない。束にしてもあっち向いたりこっち向いたり。一本一本小さいのにかさばることこの上ない。収穫のときポキッと折れることも多い。さらに一本の重量は軽く、労力の割には収入が伴わない。このような品種は、「効率性」がものさしの世の中では生き残るのが難しい。「それでもおいしいから」と作り続けてきた農家は今はもう少ない。種を播く人が一人もいなくなったとき、この大根の存在は、唯一無二の香りとともに世の中から消えてしまう。

では、何が問題なのだろうか。問題は、

消えていくのは野菜の一品種に留まらないことだ。まず失うものは、遺伝資源だ。地方品種は重要な遺伝資源であり、品種の多様性を保持することは、食の安全保障の観点からも重要である。市場に流通しなくても誰かが育て、種を保存していればいいが、もし誰も栽培しなくなれば、その品種は絶滅してしまう。この状況に危機感を持った農林水産省野菜試験場育種部が、1970年から数年かけて地方品種の実態を調査した。その成果を「野菜の地方品種 1980 III」として公刊したが、そこに収録された野菜は18科65種類1214種であった⁷⁾。しかし現在、野菜の総出荷量の74%を占めるのは、8科14種類の指定野菜⁸⁾である⁹⁾。効率化の裏で数々の野菜の品種が表舞台から姿を消していった。

もう一つ失うものは、各地で育まれ、世代を超えて受け継がれてきた多様な野菜とともにあった食文化だ。食文化とは、それぞれの土地の風土に適合する形で発展させてきた数々の食習慣の集合体であり、人びとが紡ぎ上げてきた知恵に基づいている。この風土で生きてきた先人たちが積み上げてきた経験と知恵をそのまま捨ててしまうことになるのに、おそらく私たちの社会のほとんどが気がついていない。

これは日本だけのことでなく、世界各地で同様のことが起こっている。有史以来生物多様性に大きく貢献してきた農業は、20世紀に入ってから急激に工業化、その結果、生物の多様性が失われた。国連食糧農業機関（FAO）によると¹⁰⁾、1900年以降75%の植物遺伝資源が失われ、現在は世界の食料の75%が、12種類の植物と5種類の動物に由来するという。さらに、人類が植物から摂取しているカロリーとタンパク質の60%近くが、米、トウモロコ

シ、麦の3種類のみでまかなわれている。FAOはこの危機的な現状に警鐘を鳴らしている。なぜなら、農業生物多様性は、自然災害のリスクを軽減させ、豊かで健康的な土壌を作るために不可欠だからだ。その土壌から食料を得る人間の健康にとっても重要なのは言うまでもない。さらに、外部からの投入資材を少なくし、生産者、消費者、引いては社会全般にも経済的メリットがある。生態系システムの保全に不可欠で、農業の安定化、持続可能な農業、食の安全保障に貢献する。種の多様性ととともに、食文化や知恵、技術も失われていく。一度捨ててしまった文化を取り戻すのは困難であることは数々の事例を示すまでもない。私たちが野菜の品種とともに失おうとしている文化とはどのようなものなのか、現状を分析し、議論される必要があるのではないだろうか。

食は多様化した、と言われる。ほんの数十年前まで見かけなかった遠い地域や国の野菜もスーパーに並ぶようになった。消費者の選択肢が増えることが豊かな社会だと考えられ、生産者も何を生産するか選んでいるかのようだ。しかし前述のように、選んでいるようでいて、消費者と生産者の選択肢は流通にとっての「都合」で決められており、その「都合」とは食べる人や作る人の健康でも、生物多様性の確保でも、環境保全でもないのが現状だ。どこで作っても同じ野菜を日本各地から長距離輸送し、年中いつも同じで、季節の香りのしない野菜を食べられることは、豊かさの象徴だろうか。本当に豊かで、健康的で、そして未来世代に伝えていきたい食は、地域に伝わる多様な品種であり、生物多様性を大事にする農業で育てられた野菜であり、それらを食べるための知恵や物語で紡がれる食文

化であり、季節の訪れを香りが告げてくれるような暮らしではないだろうか。

では、どのようにすれば、そのような食を日々享受することができるのだろうか。その一つの選択肢が「旬野菜セット」である。すなわち、あなたや私の食卓に並ぶ野菜の選択を、流通の事情に任せるのではなく、季節と自然に任せる方法である。季節と自然に任せる食べ方のメリットはいくつかある。まず第一に、季節の香りがあふれる、食べる人にとっての健康的な暮らしだ。冬には大根や白菜が連続して届くし、夏にはトマトときゅうり、ナスがたくさん届く。旬野菜は、季節外に生産された同じ野菜と比べて栄養価が高いことが研究¹¹⁾によって明らかにされている。食べ手にとっては、健康にいいだけでなく、栄養を効率的に取れるようにと先人たちが培ってきた知恵に学び、昔ながらの保存方法や食べ方、技術を身に付けるいい機会でもある。また、第二に、持続可能な農業に向けた第一歩であること。野菜には、適期適作と言って栽培に適した季節がある。自然のルールに逆らって、白菜を夏に育てれば虫だらけになり、冬にキュウリを育てるにはハウスで加温が必要だ。その季節に沿って栽培すれば農薬や化学肥料、ハウスでの加温のため化石燃料は大幅に削減、あるいは不要になる。第三に、持続可能な農業を志す若い農業者たちを応援し、農村活性化にもつながることが挙げられる。日本の面積の7割を占める中山間農業地は、農地の4割を占め、4割の食料を供給している。農業の多面的機能が見直され、「里山」の概念で表されるように、人びとの農的営みと環境は相互依存の関係にある。しかし農村は過疎化・高齢化に悩み、耕作放棄地は年々増加しており、若い担い手が必要とされている。一方

でストレスの多い都市生活に終止符を打ち、農村で暮らしたいと希望する若者も多い。さらに、新規就農希望者の約3割が有機農業での就農を希望している現状だ。ところが数多くが志半ばで断念する。理由は売り先が不足し経済的に成り立たないからであることが多い。旬に任せる野菜セットを、農村で持続可能な農業を営みたい若い農業者から購入することは、農村の自然が守られることにつながる。また、近年の自然災害は農村や山間地の疲弊によって被害が拡大しているケースも多く、農村の環境保全は都市住民にとってもメリットが大きい。

野菜セットとは、1970年代の安全な野菜を求める消費者と、無農薬・無化学肥料で野菜を育てたい生産者との提携運動や産直運動から始まった野菜流通のあり方である。生産者は自然の恵みを最大限利用する有機農業によって安全な野菜を育て、今、畑で穫れた旬野菜だけを箱に詰め、消費者に直接届け、消費者はそうやって生産された野菜を食べることで季節の香りと健康を得るとともに、生産者や農業のあり方を応援する。提携や産直団体では、消費者は子どもも連れて生産者の畑を訪ね、農作業や農産物加工を手伝う機会も数多く企画された。子どもたちが生きものとともに食べものが育つ土に触れる機会を生みだし、産消



多種類のカブラや大根も入った野菜セット

のお互いの状況を理解し合う基礎となった。このように、「野菜セット」とは、野菜のやり取りを軸に消費者と生産者の間に直接の関係性を築き、よりよい食と農を模索する取り組みでもあった。その後「野菜セット」は広がり、今では提携や生協による産直だけでなく、宅配事業者が運営する野菜セットが数多く存在する。

「旬野菜セット」という野菜流通のあり方は、諸外国でも広がっている。その多くは Community Supported Agriculture (CSA、和訳：地域支援型農業) と呼ばれる、コミュニティで有機農家をサポートする取り組みの一環だ。CSA という名の取り組みは、1986 年に米国のインディアンラインファームとテンブルウィルトンコミュニティファームの取り組みから始まったとされるが、中小規模の家族農業が生計を立てられず廃業するという当時の社会的危機感が後押しした。その後欧米を中心に急速に広がり、米国では 12617 の CSA 農場が存在 (2012 年)¹²⁾ し、欧州全体では 6300 の CSA 農場が 100 万人に食料供給¹³⁾ しているという統計がある。国際 CSA ネットワーク (URGENCEI) によると¹⁴⁾、CSA とは、「消費者グループと生産者 (複数の時もある) の間で直接結ばれるパートナーシップ (提携) 関係である。パートナーシップとは、長期間の合意という形を取り、食料生産活動において生じるリスク、責任、恩恵が共有される。CSA は通常、小規模かつ地域レベルで展開され、アグロエコロジーの考え方に基づいた農法で生産された質の高い食料を提供することを目的としている」と定義される。その運営の特徴には、1) 地域の農場をサポートするというコンセプト、2) 消費者は半年から一年間までのシェア (株式の「株」の意味に加え「分かち合

う」という意味もある) の代金を先払いする、3) シェア分の野菜を農場 (もしくは受け取り場所) に取りに行く、が挙げられる。

もちろん、CSA も数多くの課題を抱えている。例えば、「食べ手が野菜の種類も量も選べない」、「経済的に裕福な層しか参加できない」、「食料廃棄 (食べきれない・使い方が分からない食べ手側、見た目の悪い規格外野菜はボックスに入れられない作り手側、両サイドに起因する)」などがよく挙げられる課題だ。これら課題に対応すべく生まれてきた興味深い運営方法をいくつか紹介したい。

まず「選べない」に対しての「会員同士での交換」である。会員は農場まで取りに行き、会員個人にセットされたカゴの中の野菜を受け取る場合もあるが、どさっと置いてある各種野菜のテーブルからシェア分の野菜を各自が受け取る仕組みである。シェア分の野菜の量と種類、野菜の説明などが黒板に書かれており、会員はその通り自分で野菜を受け取る。もし「あまり受け取りたくない (好きでない、多い、など理由は何であれ) 野菜」があれば、「みんなとシェアする」テーブルに置く。そのテーブルにある野菜は好きな人が持ち帰ることができる仕組みである。これによってある程度、個人の好みを野菜の種類や量に反映させることができる。次に、「経済的に余裕のない層が参加できない」に対しては、シェア代金の「スライディングスケール」がある。これはシェア代金を段階的に設定し、会員は収入に応じた額を支払う、コミュニティ内の互助的性格が強い仕組みである。また、生命保険会社が CSA に加入した契約者に、CSA 代金の 4 割をキックバックとして支払う取り組みがある。導入する生命保険会社にとっては保険商品の差別化となる上、契約者が健康的になるというメ

リットがあり、保険契約者は格安で CSA に加入し、健康も手に入れるというウィンウィン関係である。最後に、「規格外野菜」への興味深い取り組みに、米国ピッツバーグ市の NPO 法人「412 フードレスキュー」が運営する「カッコ悪い CSA」¹⁵⁾ プログラムがある。地域の有機農家の形状が整っていない野菜（例えば二股大根や人参）や余剰野菜を NPO が引き取り、それらを野菜ボックスに詰め、予め CSA シェアを購入した会員に届けるのである。低価格で有機野菜が食べられると大人気で、2016 年に 40 ボックスでスタートした 8 週間の CSA シェアは、2019 年には 250 ボックスに増やした。それでも募集開始とともに満員になりキャンセル待ちが出るほどだ。画期的でアイデアあふれる CSA の取り組み事例は世界各地で生まれており、ここでは紹介しきれないぐらいだ。

誕生から 30 年以上の時を経て、CSA は多様化した。会員と農場の結びつきが強い農場ほど、クレームが少なく消費者も積極的に農作業に参加し、会員の継続率は高く経営は安定的だとの指摘がある¹⁶⁾ 一方で、コミュニティという帰属意識が薄くなり、前払いも不要、「好きな野菜だけ選ぶ」ことを可能とするなど、有機栽培野菜の定期購入と呼ぶ方が適確な CSA 農場も多く見られる。「便利な CSA」が継続会員を増や



ナショナルグラフィック 2016 年 3 月号表紙
「捨てるなんてもったいないぐらいおいしい
too good to waste

すと一般的には思われ、「選べる野菜」を導入する CSA 農家も少なくない。しかし、選べる便利さと会員の継続に相関関係が見られないとする調査結果もある¹⁷⁾。CSA の継続会員に多いのは、旬野菜セットがもたらすライフスタイルと健康面での肯定的な変化を実感し、「選ばない野菜セット」を楽しんでいる人たちだというのだ。

野菜を中心とした食事は健康的だ—この言説に異を唱える人は少ないだろう。しかし、少し前に「日本は世界一夫が家事をしない国」というニュース¹⁸⁾ が話題になり、その中でも食事の支度は 96% の夫婦で妻が主に担っており¹⁹⁾、女性への負担が大きいことが明確になった。理想の食事をめぐるメディアや社会からの圧力を受けることもあり、女性（特に妻や母）は毎日の献立に悩む。子育て中の女性に実施されたアンケート²⁰⁾ では、8 割近くの回答者が「毎日の献立を考えるのは面倒」と答え、「理想の食事が提供できていない」ことをストレスに感じるワーキングマザーが半数近く²¹⁾ もいる。また、「最近の野菜に季節感を感じない」人は 61.0%、「いつも同じ野菜ばかり購入する」とマンネリ化を実感している人は 74.5% もいる²²⁾。

だからこそ、野菜は「季節」に選んでもらったかどうか。環境と健康に優しい農業で栽培された旬野菜セットが定期的に届き、後はニュースレターにあるおすすめレシピで調理するだけである。さらに、新鮮な有機野菜は味が濃く、さっと蒸して自然塩やオイルだけでもおいしいという数多くの証言が存在し、調理に考える時間もストレスも軽減される。選択肢があるように限られていて、環境にも健康にもいいとは限らない野菜をスーパーで何とか選択

し、献立を立てるよりも、定期的に「自然に選んでもらった」野菜が届く方が格段に楽だ、という声も有機野菜セットの団体に届いている。また、ニュースレターと共に届くのは、農場からの香りだ。そして提携や産直団体が企画するイベントで農場を訪問し、実際に野菜が育つ土の香りを胸いっぱい吸い込めば、その香りは記憶に留まる。都市に暮らす食べ手にとって、野菜セットは食と農の香りに満ちた文化を取り戻す一つの手段なのである。

「食」とは、野菜や食材を調達し、調理をし、食べるという、私たち一人ひとりが日々繰り返す小さな実践の積み重ねだ。何を、どのように調理・保存して、いつ、誰と、どうやって食べるのか一ひとつひとつの食にまつわる実践は個人の選択の結果のようではあるが、実は社会における食と農のあり方から大きく影響を受けている。また逆に、一人一人の小さな食実践の積み重ねは、私たちが暮らす社会全体にも影響を及ぼしている。野菜の多様性や文化がもたらす豊かさ大切に想い、自然が選んでくれた栄養価も高く健康的で味も濃い野菜のシンプルなレシピを楽しむ食べ手が増えれば、小さな有機農業を選択する若者も増え、農村も活性化し、健康で幸せな人も増えるのではないか―物事は単純ではないが、そのような有機的循環を、「旬野菜のセット」をきっかけとして築いていけるのではないかと考えている。

注

- 1) 柳田國男 (講談社 1993) 『明治大正史 世相篇 新装版』
- 2) 関東、近畿、中京、北九州・福岡、静岡・浜松、札幌、仙台、広島、岡山、熊本、新潟の11大都

- 市圏の総人口。
- 3) 総務省統計局 (2018) 「平成 27 年国勢調査我が国人口・世帯の概観」
- 4) 大根の原産地には諸説あり、パレスチナといった中東からインドまで幅広い。
- 5) 青葉高 (八坂書房 2000) 『日本の野菜』
- 6) 2014 年以降はキャベツが作付面積一位となった。農林水産省「野菜生産出荷統計 H15 年度～H29 年度」
- 7) 芦沢正和 (農山漁村文化協会 2002) 『都道府県別地方野菜大全 タキイ種苗株式会社出版部 (編)』
- 8) 全国に流通し、特に消費量が多く、国民消費生活上重要な野菜として定められた14品目の野菜。野菜生産出荷安定法に基づき、安定的な生産と出荷、供給、価格を補償するため生産者への支援がなされている。指定野菜：キャベツ、きゅうり、さといも、だいこん、トマト、なす、にんじん、ねぎ、はくさい、ピーマン、レタス、たまねぎ、ばれいしょ、ほうれんそう
- 9) 農林水産省 (2013) 「野菜をめぐる情勢 H25 年度」
- 10) FAO (2004) Building on Gender, Agrobiodiversity and Local Knowledge.
- 11) 例えば以下の書籍は研究データが豊富だ。『野菜のビタミンとミネラル：産地・栽培法・成分からみた野菜の今とこれから』辻村卓、青木和彦、& 佐藤達夫 (女子栄養大学出版部 2003)
- 12) Woods, T., Ernst, M., & Tropp, D (2017) Community Supported Agriculture New Models for Changing Markets.
- 13) European CSA Research Group (2016) Overview of Community Supported Agriculture in Europe.
- 14) The International Network for Community Supported Agriculture. 「国際産消提携ネットワーク」と訳されることもある。
- 15) 英語では “Ugly CSA”。
- 16) 筆者が 2018 年 3 月に参加した、CAFF (家族農業コミュニティ同盟) というカリフォルニア州の団体が主催した定期総会での CSA ワークショップでの発言より。
- 17) Galt, R.E., et al (2019) The (un)making of “CSA people”: Member retention and the customization paradox in Community Supported Agriculture (CSA) in California. Journal of Rural Studies 65: p.172–185.
- 18) ニュースウィーク日本版、「日本は世界一「夫が家事をしない」国」2016 年 3 月 1 日
- 19) 『調査からみえる日本人の食卓 ～「食生活に関する世論調査」から②』(NHK 世論調査部 2016)
- 20) 東京ガス都市生活研究所調べ「生活分野別調査 2015 (食)」<https://tg-uchi.jp/topics/3379>
- 21) 株式会社ミソドが 2018 年に実施した「家庭内における夕食調理の意識」より。
- 22) 『2017 年の野菜の総括』(タキイ種苗 2017)