



常識の非常識

新連載

第1回

飽食日本の貧しさ

「またに情報があふれ、あらゆる分野で模範的なケースが示されるとき、人は知らないうちに考えることをやめてしまう。こうしてつくられる『常識』は、人生を円滑に送るためにある本来の常識とは異なつた非常識なものに陥つてしまふ。新連載の筆者・河野實は、本来の常識とは何かを考え実践してきた。硬直した常識を覆すべく、河野實が世にはびこる常識を斬りまくる。本来の常識を取り戻すために。」

総理が毎晩料亭通いする国

現代日本人ほど悪魔の飽食に浸っている国民はいない。和洋中華からインスタント食品に至るまで膨大な数のメニューがあり、飽食の限りを尽くしている。街のラーメン屋、ハンバーガー・ショップ、寿司屋な

どから、ホテル、高級料亭まで、数百円から十数万円のコースまで、何でもありである。これほどまでに食が満たされていることが、果たして幸せといえるのだろうか。

欧米人が来日して目を見張るのには、ホテルの1万円から3万円までのスキヤキ、天ぷら、寿司、ステーキなどディナーコースの値段である。もちろん飲物の料金、税別の価値だ。

日本人はこんな高価な夕食を食べているのか。パフルが崩壊しても食費の支出額は変わらないのか。白人たちは接待する日本の企業人に目をむいて尋ねるのである。白人同士では、ホテルでの食事は朝食だけのことが多い。夕食はホテル近くの街のレストラン等で済ませるのがふつどである。

日本人として、接待以外でホテルや高級料亭で、高価な夕食をとる習慣などない。世界一の接待王国として日本独自の目の玉が飛び出すような破格の食事が存在するのである。金持ちが、自腹でどんな高価な食事を食べようが、余計なお世話というものだが、日本の企業では、会社の金で豪華な食事にありつけることを、役得、だと心得ているフシがある。

森総理は、余計な詮索に不機嫌になるだろう。だが、本当に自分の俸給の中から料亭代を賄っているのだろうか。けすのかんぐりによれば、個人献金を流用しているのではない。もちろん、それが違法でないことは先刻承知している。首相たるもの清貧に甘んじよ、と言つてもいい。

「自分のかねで、どこでメシを食おうが勝手だ。」

半分以上は65歳以上の老人たちである。その老人たちが必死で農地を守りながら、主に都市生活者に、国産のコメや新鮮な野菜を供給しているのだ。それが自分の両親である都市生活者も少なくないはずだ。彼らは感謝の気持ちを忘れていないだろうか。

「言いたいことはただひとつ。庶民の生活感覚とズレないようにしてほしい。それだけのことである。」

「心貧しき後に山となる」と

近所のおばあちゃんが、清掃する私に仏壇で手を合わせるようなしぐさをした。これには筆者もまいってしまった。また、ある暮れには、我が家にタマゴひとパックを持って現れ、食べてくれという。掃除のお礼だということだ。

庶民の方にもいいたい。とくに都市生活者に。日本の食糧自給率は40%前後。食肉、大豆、小麦粉、野菜から、高級マグロ、エビ、フカヒレ、ナタデココのようなデザートまで輸入に頼っているのだ。まさに悪魔の飽食ぶりである。せめて、もつたないの精神は維持してほしい。しかしながら食物以外に関してさえ、もつたないの感覚がすでに化石になっている。

行楽地からの帰りの道路沿いのグリーンベルトもひどいあり様である。食べ残した残飯がプラスチックの容器とともにビニール袋に詰められ捨てられている。カンやペットボトルも投げ込まれている。行楽地の沿道だけでなく、住宅街の空き地や山林も同様である。

筆者は、夏休みと暮れに、近くの空き地を大掃除する。信じられないような量の発泡スチロールの容器、ペットボトル、カンなどが捨てられている。

「旦那は偉い。これ食べてくれ。」

「旦那は偉い。これ食べてくれ。」

「旦那は偉い。これ食べてくれ。」



河野貴プロフィール
こうの・まこと 1941年生まれ、長野・伊那谷で育つ。中央大学在学中に出版した『愛と死をみつめて』が150万部を超えるベストセラーとなり、映画化されたほか、同名の歌がレコード大賞を受賞するなど社会現象となった。その後、カメラマンや経済誌記者などを経て独立し、(株)マコインターナショナルを設立。経営コンサルタント業とともに、フリーのジャーナリスト、講演家として活躍する。96年からは本誌連載「世紀末ニッポンの経営者たち」「仕事人の肖像」などを通じ、若者にもわかりやすい経済界の情報発信を続けている。運転免許を取得した63年以來、数々のクルマを乗り継いできたカーマニアで



食は自らの手で まかなえる

生活の三要素は、衣食住である。これをすべて自己完結でまかなうことは、現代ではムリである。はたおりと大工を兼ねることは不可能だ。つまり、衣と住は他人の世話にならざるを得ない。

しかし、食べたいは、努力すれば自分で完結できる。共働きの女性からはムリな相談といわれるかもしれ

ものを大切にしない、他人をいたわらない人間を大量に生み出しているのは、社会構造にある。

再生に決起を促したが、ついに果たすことができなかった。

断っておくが、筆者は天皇制を求めたものではない。ただ、貧しくともまじめで、「もったいない」の精神を中心に倫理観のあつた日本人へのノスタルジアを強烈に感じているひとりである。

三島由起夫のけい眼は、30年前に現在の日本及び日本人の惨状を見透かしていたのだ。

ものを大切にしない、他人をいたわらない人間を大量に生み出しているのは、社会構造にある。消費本位のメカニズムの中では、自己完結型の生活では、社会の流れに取り残されるからだ。取り残されるだけでなく、生産から消費の流れの中では、

ないが、母親の家庭料理抜きでは、子供はまともに育たないだろう。

母親の手づくり料理を一家団らん食べる行為が、家族・家庭の象徴であるからだ。子供は食事を通じて社会のルール、もったいないの精神、家族の絆を学習していくのではないだろうか。

『豊穡の海』を遺作として、1970年に東京・市ヶ谷の自衛隊基地に乗り込み、自決した作家三島由起夫を思い出す。彼は日本人の美学の

異端者、邪悪者扱いにされるのである。

食の行為に絞って考えてみよう。カップラーメンやポテトチップスを食べる時、工場の生産工程の前段階にある、麦やじゃがいもの生産者のことなど頭に浮かべることは、ま

ずないだろう。容器の包装材料を生産する前の石油掘削の現場を想起する人もいないであろう。

現代の社会は、途中経過を省いてすでに加工された製品に、直接ありつける。背景に関わる人間の存在などまったく眼中にないのだ。教育の崩壊、家庭の崩壊は、社会構造の激変による犠牲者、という見方も可能である。

現代生活の中に、自己完結の部分

を持つには、モノの見方、考え方にふたつの軸足を持つことができる。社会の激流に流されなくて、いい意味の傍観者になることができるのである。

傍観者という言葉がそくわなければ、定置観測者と言い換えればよいだろう。

菜園より キッチン

筆者は自己完結の場として、17年間、週末に菜園で野菜を作っている。自家製の堆肥をふんだんに使い、年間約50種類の野菜を自給自足している。とりたての野菜の味は格別であるが、それはかりでない。化学肥料を抑え、減農薬の野菜で作った手づくり料理には、当然のようにインスタント食品、加工食品のような化学的な添加物が一切含まれていない。

日本の食生活は種類において、世界一だと思ふ。しかし、質においては、大いに問題がある。子供のオートピーやぜん息ばかりか、情緒障害、自閉症などが食生活と重要な関わりを持っていることを、アメリカ上院栄養問題特別委員会が、10年以上も前に報告している。

野菜づくりは子育てにも似ている。甘やかし過ぎてはいけないし、手抜きもできない。計算通りにいかない部分も同じだ。

自分で丹精こめて作った野菜は、ニンジンの葉やダイコンの葉も食べる。本体よりも栄養価が高い。手塩にかけた野菜はムタにしない。まさにもったいなくて、ムタにすることができないのである。

(作家・ジャーナリスト)