

食が文化を育て、地域を育む

中村 由美子

千歳市グリーンツーリズム連絡協議会会員

私の食べ物史

戦後開拓、食生活 昭和二十七（一九五二）年に戦後開拓として駒里に二二歳の父が入植した。戦後と行っても既に七年が経過、かなり遅い入植で土壌の条件はとも悪いところだった。北海道の開拓と言えば森を切り開いて…というイメージがあるが、戦後しばらくまで農耕が行われなかったその地は柏の木が人の肩より伸びないようなところだった。その駒里へ、戦後二年目くらいに長沼へ入植した香川県の満州引き揚げ開拓団から母が嫁いできた。長沼ではすでに稲作をやっていたので、我が家は比較的米の入手は容易だったようだ。少しずつ林を切り開き薪にして売りながら畑を広げ、まずは鶏と綿羊、そして乳牛を飼い始めた。

「でん粉の二番粉の鼠色した団子、南瓜の塩茹で。落や大根・人参何でも入った雑炊。それでも毎日三度箸を執る」（平井榮代）

「三月、主人が出面に行き、もらってきたお金を持って農家に買い出しに出かけたが・・・何軒か歩いて譲ってもらったのが親指の先ほどの薯」

「雪の山が日ごとに小さくなって来たので・・・防風林のなかは意外と暖かく、雪の間から路の藁が頭を出していた。うれしくて、又有り難かった。味噌もないから魚の油で炒めて塩を振って食べたが美味しくて苦いのも灰あかぼいのも判らなかつた」（勝野智恵子）

「暮れもぎりぎりになって開墾費が入った。せめてもと餅米を2升買い・・・白も杵も無いので先程顔を洗った洗面器をもう一度よく洗って米を入れ杵は藁

を打つのを使った。ひび割れた杵の中からいろいろな物が出てこみだらけの餅だった。美味しかった。・・・尾頭付きは小さなホッケ、あとは野菜の煮付け・・・」（勝野智恵子）

『拓土に花は実りて』抜粋（北海道開拓者連盟 昭和四十六年発行）

自給自足中心、幼児期の食生活 鶏を飼い卵を産み始めると五個、一〇個とまとめては市街地へ売りに行き必要な物と換えてきたようである。卵が一個あれば姉妹三人で卵かけごはんを食べることができた。香川県の讃岐平野出身の両親は山菜というものを知らなかつた。私が物心つくまで食べた野生のものはセリ・落・ボリボリだけだった。その他の山菜は生活に余裕ができ新聞や本で知って食べ始めたらしい。たまに、罾で捕ったウサギ、スズメを焼いて食べたこともあった。二、三歳の妹が父に「スズメ、また捕まえて！」と言っていた。飼い猫がウサギを捕まえてくることがあつて取り上げて家族で食べた。動物性タンパク質はいつもご馳走だった。開拓の子ども仲間には蛇やドバトを食べた者もいたと聞いた。入植者の出身地によつて持ち込んだ食生活の違いが感じられる。

牛がお産をすると牛乳が飲める。初乳では牛乳豆腐と呼ばれるカッテージチーズを作った。ぜいたくな話のようだが牛乳豆腐は貴重なタンパク源でお産の度に必ず作っていた。飼っている家畜が何かの事故で死んだときなど近所中で肉を分け合つて食べるということもあつた。綿羊は野犬に襲われてひどい怪我をした時に、かわいそうで安楽死させた。子どもながら悲しいような美味いような微妙さを感じながら食べたが、たいていの場合、血抜きが足りなかつたり鮮度が落ちたりしていた。牛肉の場合は旨味成分のアミノ酸が増加するエージングができていないので、振り返ると旨味が足りなかつたと思われる。

あるとき、母が「長沼へ田んぼを手伝いに行つてくる」と就学前の子ど



写真1 原付バイクで出かける父を見送る母と私たち(昭和35年撮影)

も三人を家においていなくなった。三日間、父の作る食事は牛乳でこねたホットケーキ状のパンとうどん、すいとんと小麦粉ばかりだった。父は香川県の出身なので上手にうどんを打ってはいいた。それでも「やっぱり父さんはごはんが炊けないのかなあ」と思った。実は家には米もお金もなく、母が実家を手伝ってお米をもらってきたのだった。もらってきたお米は昭和三十五年頃、それも泥炭地でとれた猫またぎ米だったが、子ども心はその時のお米の美味しさが記憶に残っている。

おやつは芋の塩煮はもちろんだが、これが主食の時もあった。畑の回りで遊びながらハスカップ、まだ青いグスベリ、スモモも採った。桑の実は美味しいけど服に色がついてよく叱られた。川べりの野いちご、花托の穴に虫がいらないか確認しながら食べた。もちろん洗ったりはしない。行商から買い求めたかりんとうや飴はちよつとぜいたく。近所で祝い事があると紙箱に入った鯛の形の大きな落雁、姉妹で何日も少しずつ食べた。不祝儀では大箱にキャラメルが五箱並んだのがいただけ。夫が育った江別では中華まんじゅうばかりだったそうだが、私はキャラメルで良かったと思う。口の中でとろける古谷の「ウインターキャラメル」が好きだった。

餅 正月を前に貧困開拓者も餅をつく。この頃家族六人で三〇^キの餅米を母の実家か

ら求めて搗いていた。黒豆やヨモギの入った餅、食紅を入れたピンク色の餅、餡餅は甘いのと塩味の二種類があった。両親が香川県出身なのでお雑煮にも餡餅を入れた。これが塩餡なのかと思いきや、「甘い餡餅もいい」と父が言う。煮干しダシに味噌味は香川からの伝統。子どもたちは既に関西の味覚から外れてきていたのか切り餅の雑煮。雑煮は私たちが社会に出るにつれ鶏のダシを取るようになったり醤油やみりん味をつけるようになった。

あの頃は冬中、毎日お昼もおやつも餅だった。薪ストーブの上で焼くだけで食べられるのは、エネルギー対策から手間をかけないためにもよかったのだと思う。今は大人ばかり五人、一〇^キの餅も手に余すようになった。

買い物 酪農は大儲けはないけれど毎月毎月お金が入るので(実際には借金経営であったとしても)食生活は安定し、時々市街地へ買い物にも行った。父が原付バイクで塩鮭などを買って来た。瀧川商店、千歳マーケットあたりが食料品調達のメインだった。

また毎週一度は、自転車に一斗缶やかごを取り付けて行商のお兄ちゃんがやってきた。ご馳走の鯨肉は、五〇〇^ギとか一^キのブロックで一斗缶の中で氷に埋まっていた。これをまず短冊状に切って冷たいままルイベで食べる。この美味しさは今でもよく覚えている。残りを竜田揚げ、醤油漬けなどにして何度にも分けて食べた。今となってはぜいたくな話だ。

所属していた開拓農協に「くみあいストア」がオープンした昭和三十九(一九六四)年頃は、自分たちの店でもあるので、よく利用した。千歳で初のセルフ方式の店で、かごを持ってレジに並ぶのは新鮮で子どもばかりでなく大人達もうれしかったようだ。一時期この店のクラフト紙袋は千歳の町ではトレンドイだった。行商人はその後、軽ワゴン車となり豆腐、揚

げ、魚肉ソーセージ、調味料、食材もいろいろ積んできた。もちろん、甘露飴やかきんとう、豆パン、あんパンなどのおやつも豊富に積んできた。平成に入る頃になると農家の女性達も高齢者以外は車を運転をするようになり、日々の食料品をより安いスーパーマーケットへ気軽に走るようになったので、行商の姿は消えていった。

食生活の向上へ 昭和二十年代半ばから四十年代半ば（一九五〇～七〇年代）になると、保健婦による健康相談や農業改良普及員による農村生活改善指導の巡回が盛んで農家の女性の栄養不良や貧血が問題にもなり、三大栄養素を摂取するメニューの提案や、衛生、食品加工などが次々に新たな知識として入ってきた。

開拓当初は薪ストーブで暖を取り調理も行っていたのが、昭和三十三年（一九五八）年頃だろうか、かまど運動が生活改善で進められ「台所」ができた。真夏に薪ストーブで汗をかきながら調理しなくともよくなった。青いタイルに覆われた二口のかまどは熱の調節もある程度出来、ごはんを炊きながらおかずを作ることができた。余熱を使いながら鑄物のパン焼き器も活躍していた。生のイースト菌は大事に育て毎日パンを焼いていた。時々かまどの温度が高すぎて焦げることもあった。

昭和三十九（一九六四）年、ネフローゼを病んでいた弟が亡くなった。その頃の葬儀は自宅に近所の人が集まり、料理も出した。この時、少しでも便を図ろうと一口のプロパンガスコンロが我が家の台所に現れた。程なくガス炊飯器も入り、天火（オーブン）を購入しお菓子を作ることがあった。酪農家庭を対象としたバターづくりも習い、その豊富なバターを使って「ロシアケーキ」というかなり濃厚な洋菓子作りに母がはまっていた。バナナエッセンスのぜいたくな香りとしっとりとした甘さは魅力的だったが、あるとき体重が増えたのと砂糖の消費量がすごいことに気づいた母は

作るのをやめた。

やはり農業改良普及員の指導のもと共同でドラム缶を改造し燻製窯を作り、それぞれが鶏をつぶして持ち寄り燻製を作ったりした。畑仕事も一段落した晩秋に作る時しばらくはよい保存食として利用できた。

お弁当から給食へ 小学校に入学したのは昭和三十六（一九六一）年だが、当時は家庭からお弁当を持って行った。女の子は赤いアルミの花模様がついたお弁当箱が定番であった。三年生か四年生の時には給食センター方式で学校給食が始まった。僻地の小学校にも食缶でおかずや脱脂粉乳が運ばれてきたが、普段から牛乳を飲んでる私たちには脱脂粉乳は「残してはいけない」辛いものだった。二年ほどで瓶の牛乳に代わった時はうれしかった。しかも当時、開拓地から集乳していた森永乳業のものだったので誇らしい気持ちだった。

肉 親戚や近所が集まり農用トラックの荷台に幌を張り大勢で乗り込み、支笏湖方面へタケノコ狩りに行ったり、ウトナイ湖へ出かけた。出かける時はいつもガスコンロとジンギスカン鍋、マトンと畑の野菜を持って行き、それぞれの家庭で作った「たれ」を自慢し合いながら食べるのが常だった。当時はまだまだ肉を豊富に食べられる時代ではなく最高のレジャーだった。

どこの家庭でも飼っている鶏をご馳走にするときがあった。逆さまにするして首を切り血抜きをし、羽をむしり、あぶってからさばく。末の妹が父が羽をむしっている横でうれしそうに見ていたことが印象に残っている。近くにハンターがいて、鹿の肉を時々いただいた。また、一度だけ熊肉がやってきたことがあり、近所の人と熊鍋をしたが、黒くて繊維のはつきりした肉はとても食欲を誘うものではなく、一口食べてみてやめた記憶がある。



写真2 収穫した千歳スイカを持つての記念写真(昭和40年頃撮影)

畑の収穫 畑に最初に植えたのは馬鈴薯、南瓜、大根、人参、白菜、キャベツ、ほうれん草、^{えんどう}豌豆であった。これらはほとんどが自家用で、馬鈴薯の小さいものは、ストーブにかけた大鍋で煮て豚の餌にもなっていた。農耕馬に食べさせるために作っていたのが燕麦だったが、学校帰りの子どもたちは所構わず道路脇の燕麦に手を伸ばしては、穂の花の中心の蜜をすった。蜜はほんのりと甘く幸せを感じた。

甜菜ビートは昭和三十五(一九六〇)年頃、家族総出でピンセットを持ちパーポットに出た芽の間引きをした。出荷のこぼれビートを煮ると砂糖が採れるのだが、そんなこともせず今になってもったいなかったと思う。情けないほど少ない収量だが、小豆、牛の餌のデントコーンや飼料用の蕪も作っていた。蕪は時々食卓にも上った。

何より楽しいのはスイカの栽培だった。当時はポリポットがなく、長さ

三〇^{センチ}、幅一〇^{センチ}程の経木を輪にしてホッチキスで留め、円筒状にして並べ土を入れて苗を立てた。ホッチキスの仕事を楽しかった。夏になると畑にスイカがごろごろとできる。トラックが集荷に来て家族総出のりレーで手渡しで積み込んだ。大人はかけ

声をかけながらバスケットボールのようにパスしている。時々手を滑らせて落とすと食べることになる。大きなスイカを子どもも半分ずつスプーンで食べた。スイカの栽培をする頃には茄子やきゅうり、アジウリ、カリフラワーなども作り始めた。ブロッコリーやピーマンは昭和五十年代半ばに入ってからである。

トウキビもよく作った。当時はクロスバンダム、モチキビで歯にくつつくのだが焼くと香ばしく美味しかった。八列トウキビも同じ種類である。まだスイートコーンを知らなかったので、充分に美味しいと思っていた。昭和四十五年ごろになってスイートコーンのハニーバンダムが登場、甘くて食べやすく瞬く間に主流となっていった。

母方の親戚がアメリカに渡っていてミニトマトの種を手紙に入れて送ってきた(今考えると検疫も受けずにとんでもない話だが)ことから、我が家では昭和四十(一九六五)年頃からミニトマトを食べていた。全くの放任栽培で種が落ちて毎年生えるという雑草のようなミニトマトだったが、昭和四十六年ごろ、高校への弁当に一粒入れるのは回りにはぜいたくに見えたようだった。一般にはようやくお目見えしたばかりだったのだ。

昭和四十五年頃からは市内にスーパーマーケットも増え、マイカーの普及から、自給野菜や牛乳以外はさほど都市生活者と変わらない食生活になったのではないだろうか。

千歳の農業

現在、千歳市の農業生産額は石狩振興局管内で一番を誇っている。しかし、農家戸数は全国的傾向ではあるが減少の一途である。全体では平成七(一九九五)年四一五戸が、一五年後の二二二(二〇一〇)年には二一戸と半減した。私の周りを考えると駒里の開拓地区で昭和四十五

(一九七〇)年三七戸であった農家が二〇戸ほどになり、そのうち農業で生計を立てているのは八戸である。一戸ごとの経営規模は大きくなったが、参入してきた法人経営の従業員や外へ働きに行っている人の割合が多くなっている。

千歳の農業の全体的な傾向では大規模な畑作や畜産が盛んで、畑作では小麦、テンサイ、豆類、馬鈴薯、蕎麦、加工用コーンが、畜産では酪農、養鶏、養豚などが盛んである。

千歳は大昔から繰り返された千歳川やケヌフチ川の氾濫による肥沃な土壌に恵まれ、おいしい野菜がとれる。ブロッコリー、大根、葉菜類、ハスカップ農家も数軒ある。最近では薬用作物の栽培も増えてきている。

千歳市の南西側は国立公園支笏湖を中心とする山岳山林地帯で、農地はJR千歳線の北東側だけに広がっている。かつては上長都や北信濃あたりにも農地が広がっていたが今は全くないようだ。

千歳の農作物の多くはJAを通じ道外や札幌方面に出荷され、一方千歳市内の大きなスーパーなどではそれぞれの仕入れルートを持っているために地元産の野菜が手に入りやすい。生乳の出荷先は明治、新札幌乳業、フジッコなどに配乳するホクレンのほか、サツラク乳業がある。

卵はホクリヨウ、トーチクが大手で、はるか農園、コッココーポレーションなどもある。豚肉はホクレンの「うまい豚」(駒里おやおやファーム)のほか、山中畜産SPF(駒里)などが知られる。

最も生産高の多いパレットの丘に象徴される東千歳の畑作では、多くの後継者も育っている。

主要農産物生産量(平成二十五年数値(馬鈴薯のみ二十四年数値))

水稲	一五五〇ト	七四一ト
小麦	一一一〇ト	四三〇〇ト
大豆	三七二ト	七八四ト
馬鈴薯	一四三ト	五三一〇ト
てん菜	五四六ト	三二〇〇ト

畑作(加工の原料)

千歳千消 「町中に賑わいを作るにはどうしたらいいか」、「やはり食べ物でしょ。千歳のいいものを知らせましょう」と、平成九(一九九七)年に市内の商業、農業、教育関係者など、様々な立場のおかみさんが集まってニューサンロードやグリーンベルトで野菜、農産物の直売を始めた。発端は「えっ?千歳に農家ってあるの?」と、おいしい千歳産があるこ

とも知らない若い人の声を聞いたという一言だった。

翌年には市街地の二カ所、ピアワークス(道央農協の女性部)とビックリッキー(当時は開拓農協の女性達)の駐車場の角で毎週土曜日に「市」を立てた。道央農協と開拓農協のメンバーと消費者協会の呼びかけによって、市内の直売所が集まり「千歳とりたて野菜まつり」を年一回開催するようになり、一〇店



写真3 8月頃に駒里で収穫される野菜

舗ほどの直売所がテントを並べ、市民に千歳産の野菜がこんなにあることや千歳の農業を知ってもらった。

第二回目の千歳とりたて野菜まつりで「千産千消」という言葉が生まれ、バラバラだった直売所同士が結びつき情報交換と共同の事業へとつながった。これが千歳市グリーンツーリズム連絡協議会の設立の母体を成す活動となった。

年に一度の千歳とりたて野菜まつりは、平成二十五（二〇一三）年にグリーンベルトで「軽トラ市」が始まるまで続いた。

農と食の交流会 つながった直売所や体験農場が力を合わせ様々な農業関係機関に呼びかけ、実行委員会形式で千産千消の料理パーティをホテル日航千歳で行うようになった。今年二月でちょうど一〇回目になった。いつも冬の開催なので「冬にどれだけ地産地消の料理ができるのか？」との不安要素もあったのだが、毎年参加者数を制限するほどの盛況ぶりだ。実際にやってみて私たち自身が根



写真4 消費者と生産者が交流する「食と農の交流会」
(ANAクラウンプラザホテル千歳 平成26年撮影)

菜類などの越冬野菜と畜産物でこんなに豊かな料理ができることに驚き、農業者としての自信につながっている。

グリーンツーリズム連絡協議会

平成十七年から始まった千歳市グリーンツーリズム連絡協議会は「千歳のいいところは空港や支笏湖ばかりじゃない」と、郊外にたくさんある直売所、体

験農場、農家レストランのほか農家民宿などの連携で、会員のスキルアップと情報の共有、イベントやマーケティングの協同運用のために

- ・マップの作成と配布、スタンプラリーの実施
- ・農業体験、食育講座、バスツアー、講師派遣、料理教室の実施
- ・食と農の交流会、農家のかあさん料理パーティの開催
- ・修学旅行や学校の研修など宿泊や半日体験など受け入れ
- ・軽トラ市やビアフェスタなど、市内イベントへの参加などの活動を行っている。直売活動やG.T活動を通じて、私たちはただ生産して出荷し、消費者の顔を見ずして販売していた頃に比べ多くを学んできた。

また、千歳で生産される農産物を使っての新しいレシピ作りも盛んに行われている。千歳だからこそそのハスカップなど小果樹の料理への利用や、うずら豆（中長）を使ったスイーツの開発、近年栽培が盛んになりつつあるヤーコンの料理など、毎年新しい食べ方を提案している。食と農の交流会ではそういった料理を囲んで消費者と生産者が交流し、新しい食文化を育てている。

新鮮な地元のものには栄養価が高い、青果であれば栄養価が数分の一になるほど輸送による消耗が激しい。このことが千産千消の大きな自信と行動の意識づけとなった。

そして食は命のリレーで、どのような生き物も他の生き物を食べることで生きている。「いただきます」という言葉の意味や、「命を食べていることの自覚」をいろんなところで話すことが私のライフワークにもなっている。食は命のリレーだということを小学校低学年から伝えていくことが重要だと思っている。

食は文化

文明は、大きな川の流域で洪水によって肥沃となった農耕の適地、あるいは水を求めて野生動物が集まる狩猟の適地など、食料を安定的に確保できる場所から始まっている。適地の産物で住居や衣類も工夫され、人が集まればコミュニティが形成され知識が集積する。人の食は「エサ」ではない。餌は必要な栄養が摂れればいいわけだが、人にとって食は原材料を技術によって加工、調理、味付けし、いろいろな食べ物や調味料の組み合わせとバリエーションがどんどん広がる。季節があれば保存の知恵も生まれ、美味しいもの、安全なものをおなかいっぱいいつも食べたいという人類の欲望が文化となり、次世代へとつないでいく。食を楽しみ、土地に根ざした文化として磨かれ続ける。保存の方法も乾燥食品、発酵食品、漬け物など地域によって大きな違いがある。

日本には米やそば、海産物の文化が生まれた。北海道ではニシンや鮭、昆布などを原料とする食の文化はぐくまれ、今なお保存、加工という食の方法が研究されている。文化は発祥の地にとどまらず変化と発展をし続ける。

自然界の動植物であっても、先日、市内の小学校で発生したジャガイモのソラニン中毒のように人にとって有害なものも少なくない。馬鈴薯を明らかにところへ置かない、陽に当たらないという戒めは、本来、人から人へ経験則として語り継がれなければならないのだが、最近はどういった人類の学びが伝えられないか、どこかで遮断されている。

近代文明のもと、情報が氾濫と混乱を繰り返す時代にあつて人は移動を繰り返して、食の分業化が進み、どこで生産され、どういう人の手を渡つて、どこでどのような加工をなされ、私たちの口に入るのか、誰もが想像すらできない世の中になりつつある。新たに暮らしを作っていくという

世代は長年培われている食の文化を提供されずに育っている。「だれが作っているのか分からないけれど安心は担保されている、という思い込み」があるが、どのようなものでも一〇〇割の安全がないのが食べ物。たとえば、きれいな商品でも時間が経てば劣化する。そういったときに安全性を判断する能力が蓄積されて来ているはずだが、手軽に完成品を手に入れることが人として能力を低下させているのは否めない。

「栽培・飼育・加工と調理」体験

昔は、親から子へ、地域の先達から次世代へと伝えられた食べ物と命に関わる知識や技術も、図書や資料として閉まったり飾っておいたのでは人類は衰退していくに違いない。もちろん、ネット検索やツイッターでもレシピやHOW TOも調べられるが情報を受ける側にその項目自体が情報としてなければ結局お目にかからずに終わってしまう。「徴兵制より徴農制」という方がいたが、少しでも若いうちに、食べ物が生産される現場で土や家畜に触れ「食べ物が生きていた」ことを体験することが重要だ。先日、北海道の食肉処理の大手である北海道畜産公社の方と会合で同席した時に「消費者にも子どもたちにも、食肉処理という作業を経て家畜が肉となり、食卓へ運ばれることを知ってもらいたい。衛生上の観点から工場内を直に案内はできないけれど、ガラス張りの見学コースを十勝には造ったし、DVDによって映像も用意した」と話していた。千歳市内に食肉処理工場はないけれど、農作業や食品の加工、調理が体験できる機会はたくさんある。グリーンツーリズム連絡協議会では企画のほか、案内や情報提供も行っている。

以前、「食べ物と命」の授業でいくつかの小学校を回った。ある小学校二年生の教室で冒頭に、子豚や仔牛、ひよこの写真を見せたときに「ワーカ



写真5 千歳市グリーンツーリズム連絡協議会出前講座の「親子食育講座」(泉沢小学校 平成24年撮影)

時に、このような授業をするときに保護者からは「残酷だ」などとクレームを突きつけられるが、猫がネズミをライオンがシマウマを食べるように自分も生きていることを理解できる人を育て、野菜が成長する楽しさを感じる豊かな人を育てていくことが重要で、多くの農業者もその役に立ちたいと心構えを持っている。

わいい」と写真を取り合いするほどに喜んでいた。その後に「みんなハンバーグ好き？焼き肉も好き？唐揚げは」と聞くと、無邪気に「大好き」。「唐揚げが一番好き」「私はハンバーグ！」などと答えが返ってきた。

「豚は八カ月くらいでお肉になります。牛も一八〜二〇カ月、鶏は二カ月です」というと教室はシーンと静まりかえった。ある女の子が「自然に死ぬまで待つてあげられないの」と聞いてきた。

「病気の動物は食べちゃいけないの。人の体にも悪いかもしれないからね。年取って死ぬまで待つた方がいいと思うかな」と言うと、しばらく子どもたちは考えながら周りと相談する。男の子が立ち上がって「きつと、美味しくなくなっちゃうんだよ」と言った。その一言で、みんなは納得したようだった。

もちろん、野菜や穀類もそれらの繁殖を利用して命を食べるものなのだが、子どもたちがすべての生物がほかの命を栄養として摂取していることを知った瞬間だった。

終わりに

開拓農家の暮らしの中で食と命の関わりの延長線上に地域の発展があり、私自身の社会参画の糸口があったと思う。今回、『志古津』に寄稿する機会に恵まれた。その後、千歳市開拓農協(開協)の最終精算総会があり開協六〇年の歴史を振り返るチャンスも重なった。開協の四〇年史『砂礫に耕す』や解散に当たって寄せられていた思い出の文章を読むことができ、資料として使わせてもらうことができた。また、農業改良普及事業の歴史についても北海道改良普及協会にも史実を確認をさせてもらった。

寄稿のチャンスに感謝しつつ、今後、明治以降に入植された地域の経験や残されている資料の中から食の歴史についてさかのぼってみたいと考えている。