

# 食の自給と継承を考える

## 知恵の蓄積として現在の技を伝えていくことの意義

吉野 馨子 東京大学大学院

食の自給、サブシステンス生産を自分にとつての大きなテーマとしてずっと考えてきたが、最近はその継承のことが気にかかっている。なかなかうまく整理できないのだが、本誌面で執筆する機会を得たので、ここで少し考えてみたい。

農村では、女性起業、直売所など、農家女性が培ってきたさまざまな生活技術が開花している。これらの活動を主に担っているのは、六十〜七十歳代くらいの女性たちで、生活改善グループやJA女性部での活動を担ってきた人たちが中心である。

かつて、このような活動が活発だった頃に、若妻だった人たちが、子供が大きくなり、若い世代に経営を譲り、そのようなライフステージを経つつ、自分の時間を作って活動を続けてきた。同居する老親の介護、あるいは自分の高齢化とも向き合いつつ、「農家の嫁」という制約のもとで、活動を続けてきた人も多い。自己実現、仲間づくり、自分の自由になる収入を得るなど、多様な意

味を持つてきた。

気になるのは、今後どうなっていくのだろうか、ということである。六十〜七十歳代の人たちは、(自分の母を見ても感じるのだが)高度経済成長期以前の農村における生産や生活の具体的な技術を、日常の暮らしの中で実際に担った最後の世代(食で言えば、昔食べた「あれ」を作ろうと思つて、味の機微はともあれ作ることができる世代)と言えるだろう。その人たちから、次の世代への引き継ぎが難しい、という声をよく聞くのである。

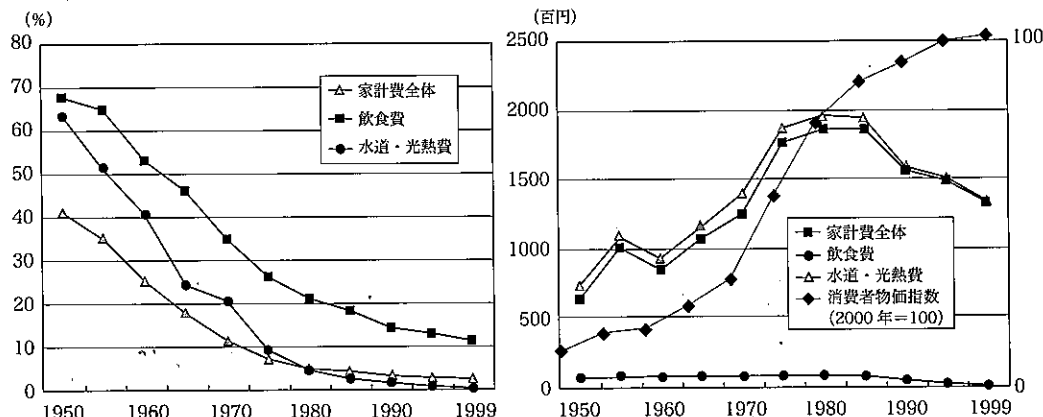
高度経済成長期を経て、農業の形も、暮らしの在り方も大きく変わった。食に関して言えば、外食産業の隆盛、年中好きな食材が手に入り、食べられるようになるという変化によつて、この先一年間(あるいは、それ以上)の食料確保のために加工食を作らなくてはいけない、というような必然性は失われてきた。

また、かつては農家女性にとつて重要な意味を

持つていた地域のグループ活動も、現代では、さして関心を引かれるものでもなくなつてきた。若い女性たちのグループづくりの難しさ、あるいは既存の女性グループへの若いメンバーの加入による世代更新の難しさは、あちこちで聞かれることでもある。若い世代は、その多くが働きに出ていくし、また、それぞれが目的別にネットワークをつくっているのだろう。若妻たちが、唯一のよりどころとして楽しみにグループ活動に出かけた時代とは変わつてきている。

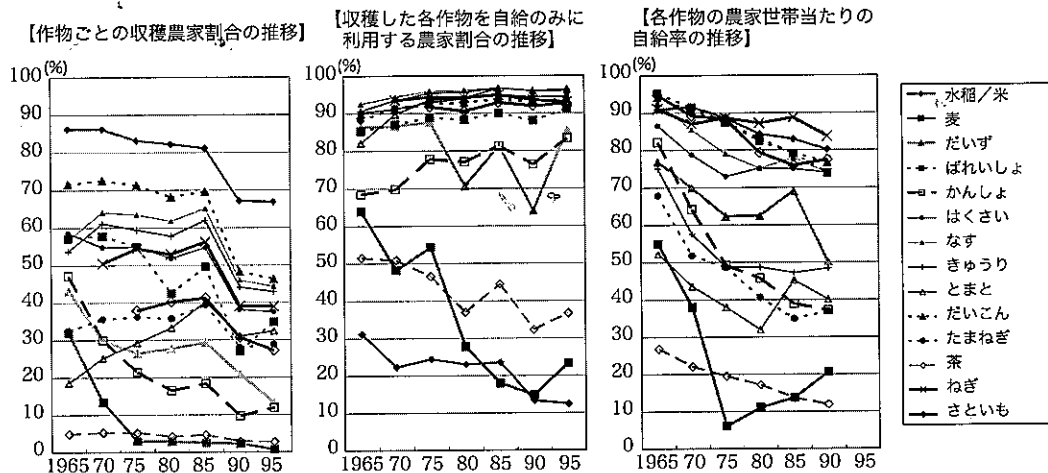
農家の家計において、自給の割合が戦後大きく減少していることは、よく言われていることである。飲食費における生産現物割合が50%を割つたのが一九六五(昭和四十)年。それから着実に減少している。しかし、これを金額で見ると、一九八五(昭和六十)年までは、一応増えている(図1)。物価の上昇を併せてみると、一九七五(昭和五十)年くらいまでは何とか現状維持。少なくともこの時期までは、生産現物割合の減少は、

図1 農家家計費における生産現物の利用



注：全家計費中、飲食費中、水道・光熱費中の割合および金額  
参考：農家家計費調査および総務省消費者物価指数より

図2 作物ごとの収穫農家、収穫物を自給のみに利用する農家の割合・自給率



注：1990年より、分母が販売農家（それ以前は総農家） 参考：農業センサスおよび農家経済調査より

購入する食料が年々増加したことによる部分が大きいと言えるだろう。それからは減少、一九九〇（平成二）年頃から急激に減少、ということになるだろうか。

一方、農業センサスの各作物の生産農家数と販売農家数のデータをみると、野菜については、自給用のみに生産している農家の方が圧倒的に多いことがわかる。販売農家であっても、自給のための野菜生産を維持してきたことがセンサスからも窺われる（図2）。しかし、作付け農家数については、各作物とも、やはり一九九〇（平成二）年に急落しているのが顕著である。この年は、農業の自由化、市場開放問題が大きく叫ばれる中で、農家数自体も大きく減少した年であり、自給についても、大きな変質をもたらすものがあつたのかもしれない。

食の自給には、調理・加工における自給（手作り）という段階と、その材料となるものも自給しているのか、という二つの段階が考えられる。例えば、農家家計費調査における「味噌の自給・購入」という項目では、サンプル世帯が自家製味噌と購入味噌を利用する金額や量の平均がわかるだけであり、自家製味噌の原料が自給のものであるかはわからない。「自給率」を述べるときには、恐らく食材の供給源のみをみるだろうが、生活を考えると、「これが作りたい（食べたい）から、これが欲しい」、あるいは「これが手に入ったから、このように調理（加工）しよう」という具合

に、調理(加工)と食材の供給は切り離せない。

自家からの供給にしても、両方の側面がある。食べたいものを考え、植え付ける。しかし、まず、その土地に合った作物という限定がかかってくるので、何でも作れるわけではない。その上、収穫は思ったとおりにはいかないことも多く、「今日はこれが穫れたから、これをああやって料理して食べよう」となることも多い。隣近所や親戚などからのお裾分けも、これに近いだろうか。

食の継承というが、何を継承するのだろうか。「地域」と「継承」という視点から考えると、農村で作られる食は、大きくは、①地域の伝統食(注1) ②地域主産品の加工(特産物) ③その他(個々の家庭の味など)——と分けられるだろうか。

①は、その地域の自然に合った農産物や採取品を生かし、地域の文化や風習とも寄り添いながら培われてきた味。行事と密着する部分も大きい。しかし、今日では、その材料となるものが地域であまり作られなくなっているようなものもあるし(味噌の原料の大豆などは顕著な例だろう)、味的に喜ばれなくなっているものもあるだろう。②は、とくに主産地形成の観点から各地で進められてきた特産品の有効利用、あるいは付加価値をつけるような位置づけと言えるだろうか。生産量も大きい、マーケティングとしては、地域というよりは、それを超えた広域の人々が想定されるだろう。その加工法も必ずしも地域にかつてから

あったというのではない。

③その他は、多様である。例えば妻が生家で味わってきた味、新しく仕入れた味など、いろいろなテロな味を含んでいる(実際には、伝統食であつても、家庭ごとに味はテロであるが)。この中で、パン作り、菓子作りなどは、とくに若い世代の人たちが関心を寄せやすいものだろう。③その他は、地域の自然とのかかわりを見ると、自家生産物あるいは地域の生産物を活用したものが、そうでないか、という視点でも分けられるだろう。「この料理(加工品)の材料を自分たちの地域で確保したいから、新しく自分で(地域で)栽培を始めた」というような、食のニーズから生産が促されることもあるだろう。そういう意味では、大きな潜在力を持つている部分とも言えるかもしれない。

これらを、「食への関心」「地域への関心」「文化・先人の知恵への関心」という、食をつくる意識の軸に置いてみると、図3のようになるだろうか。

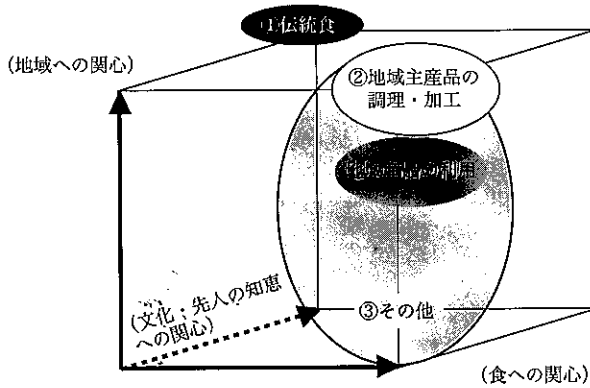
これとは別に、「おいしさ」という大きな評価軸がある。おいしさが感じられないと、食べる気になれない。和・洋・中・エスニック、どんなものでも食べることができると、今日、「伝統だから」というだけでは、受け入れ難いだろう。また、味は作り手の技にもかかってくる。同じ味噌を造つても、漬け物を作つても、一人一人の作り手で味は見事に異なる。まずかろうと、それしか食べる

ものが無かつた時代と違い、まずいと食べ残されるのが現代である。またこれらは、幼少時からの食体験(味が慣らすこととともに、食べ残さないという躰)が重要な要件であることも確かである。まずさにも慣れる、ということもある。食べつけていなければ、手作り食品に違和感(化学調味料等の入らない物足りなさなど)を感じることもあるだろう。実際、群馬県のある町で、学校給食に手作り味噌を試験的に出したところ食べ残しが多く出て、このたつた一回で手作り味噌の導入は見送られた、という残念な話がある。

さらには、今日状況として、女性起業などにより、「手作りの味」が商品化されるにあたり、自分では作らないが、「本物」の手作りの伝統食品を買う食卓は、どう位置づければよいのだろうかという疑問も湧いてくる。神奈川県足柄地域のある地区では、どんと焼きのためのもちを、地域の婦人会が二千四百個作り、その催しの時に配つたという。地域の人たちは、それをもらつて、串に刺して焼けば、その場で食べられる、という算段である。

以前直売所の調査をしている時に、これまでは自分の家族のお母さんだった人たちが、「地域のお母さん」化していくのを感じた。各家庭で作っていたものが、そのうち、自宅では作らず、親(実家)などからのお裾分けを食べる世帯が増えてくる。そして親なども作らなくなると、食べなくなるか、あるいは直売所などになつかしい味を

図3 「地域」と「継承」の視点から見た農村の食と意識



手にするのだろうか。  
 社団法人農村生活総合研究センター(現・社団法人全国農業改良普及支援協会)が二〇〇二年に実施した長野県飯田市内三地区の百六十三世帯へのアンケート調査では(注2)、自宅での漬物作りについて、作るのを手伝ったことさえない人が、十〜二十歳代では63%、三十〜四十歳代でも42%であった。  
 地域の食は、なぜ継承されないといけないのだろうか。先の図3から、考えてみよう。今日、「食

への関心」は若い年代では低くなっていると言われている。とくに、自分で作って食べることが、習慣として身に付いていない。それよりも他にやりたいことはたくさんあるし、また、どこでもいつでも食べ物には手に入るのである。しかし、食生活における最も基本的で重要な営みであり、食への関心を高めることが、まず、基本として必要になりそうである。

さらに、「地域への関心」、「地域の文化・先人の知恵への関心」を呼び起こすことは、その地に住むことの積極的な意味づけ(愛着や誇り)を育むことに繋がるだろう。そのため、伝統食は、これら三つの要素を含んだ食品として、注目されていると言える。

ここからは、私たちの食のベースを形づくる食材・味噌を取り上げ、考えてみたい。農家であっても味噌を造っている世帯は、思いの外少ないようである(もちろん地域差もあるだろう)。農家生計費統計によると、一九六〇(昭和三十五年)のほぼ100%自給から、一九九〇(平成二年)年には、四割弱に下がっている。しかし、これはサンプル農家一世帯あたりの平均値となってしまうので、実際に何割ほどの農家が味噌を造っているか、についてはわからない。

上述の飯田市での調査では、味噌を造っている世帯は、回答世帯百六十三のうち、わずか八世帯(5%、農家のうち、9%)であった。先の図2をみると、転作用作物としての大豆の導入も、一

時期は栽培(収穫)農家数を増やしていたが、その後減少してしまっているようである(ちなみに、以前は畔豆として作っていた大豆を転作した畑で作るようになったら、穀ばかりできて全然実がつかなかった、という話を神奈川県小田原市のYさんから伺った。畔に植えると、水田の水からの冷気で夜温が下がって豆が入るが、小田原あたりの平場の畑だと夜温が十分下がらないからだという作り方にもよるかもしれないが、畔に豆を作るという先人の知恵の奥深さを感じる)。

味噌造りは、農業政策にも影響を受けてきた。手間がかかる(のに収入につながらない)、あるいは米作りの大型化でコンバインなどの作業の邪魔になるなどの理由から、田んぼの畔の畦豆の栽培が激減する一方、一九七〇年に減反が始まり、転作用作物として注目されたのが、大豆やそばなどであった。現在注目されている女性起業の活動経緯などをみると、「転作用の大豆を利用した味噌造りのための共同加工施設を造ったことをきっかけとして起業活動が始まった」というような記述を目にすることも多い。

一方、生活改善活動においては、昭和二十、三十年代は、その品質向上(塩分の調整、十分な発酵)、あるいはカルシウム強化味噌の普及などが進められ、農家の未熟な技術を指導する、という視点が強かったようである。昭和四十年代後半からは、転作用の有効利用(健康面から、とくに良質な減塩味噌造りに注目)、五十年代からは、

日本型食生活の見直し、共同加工施設の設置から地域特産物の開発、近年ではそれらが女性起業に展開したり、あるいは地産地消、食農教育などに結びつけられている(注3)。

石村真一の「自家製味噌と生活」(注4)は、福島県を事例に味噌造りの実態を調査したものが、そこでは、一九九二(平成四)年時点で、約二割の世帯が自家製味噌を使用していると推定されている(全国的にみて高い水準である、としている)。福島県内の自家製味噌の衰退は昭和四十年代から始まり、昭和五十年代から加速しているとみられ、その主な理由としては、家族構成の変化(造る人が亡くなった、家族が少なくなった)、味噌の消費が減った等)、利便性・経済性(忙しい、手間がかかる、買った方が安い等)、農業の変化(大豆を作らなくなった等)が挙げられている。

また、味噌造りの技術の継承について、食生活の変化、「主婦」が仕事に出るようになった等の理由から、次世代の者たちが継承する意志を積極的に持たなかったために、「年寄り」が亡くなる」と伝承が途絶えてしまった、と分析している。

私が最近通っている神奈川県足柄地域でも、味噌を造っている世帯は、かなり少ないと思われる。足柄地域農業改良普及センターのデータによると、地域内に生活改善グループ(地域での伝統食などを継承する意識が高いグループであると言えるだろう)が約四十あるうち、味噌造りを行っている

のが十二グループ約百五十人。この人たちの中では味噌造りをしている割合がかなり高いと思われるが、その他の人たちが味噌を造っている割合は極めて低いだろう、ということである。

ある味噌造りの講習会に参加した人たちに、現在味噌を造っているかどうかを聞いたところ、主催側のメンバーが手を挙げただけであった。二、三年前までは造っていた、という人がおり、やめた理由を聞いたところ、大豆を作っていない上に原料としたい国産大豆の値段がこのところ非常に高くなったこと、家族が減り大豆で造る方法が合わなくなったこと、また、市販の味噌であれば発酵も進まない新しい状態の味噌を少量ずつ買えるなどの理由が挙がった。味わう家族、手伝ってくれる家族が減っていく中で、手間をかける気持ちが無くなった、ということだろう。これは石村の分析とも重なってくる。

味噌造りは、農家にとって冬の大きな行事であった。前述の小田原市のYさんは、現在も、二百キログラムほどの味噌を三日間に分けて造っているという。その半分くらいは、親戚や隣近所にお裾分けし、四分の一ほどを地域の農業祭で販売する。Yさんの味噌を楽しむにしている人がたくさんいるというわけである。

味噌の造り方は、地域ごとにかなり異なる。Yさんは、生家も市内だが、麴の作り方が違っていたそうである。味噌の出来不出来を左右する麴作りは神経の張る作業で、その季節になると、麴板

が何段も重なって、テレビの横に陣取っていたという人もいた。麴がうまく発酵しているかどうか、昼夜を問わず、何回も確かめては、温めたり、放熱させたり、麴作りは、子育てより難しい。麴をやる時には葬式にも行けない」と言われる程に気の抜けない作業であったという。そのため、わが子に「おばあちゃんに味噌造りを教わっておいでよ」と言われても、絶対嫌だと思っていた、という人がいた。

麴発酵を少しでも簡略化するためのいろいろな工夫がされたが、大して手間は変わらず、発酵器が考案されたことは、福音であったという(とはいえ、発酵器も説明書通りの時間でできるわけでもなく、発酵の様子を見ながら、発酵時間を加減するそうである)。また、麴を寝かす「麴板」も、貴重な材木を使って作るものであるから、一度に何枚も新調できるわけではない。「今年は二、三枚増やそうか」などと家族で相談しながら、補充していったという。

一回で、十キログラム、二十キログラムの豆を炊くので、室内のかまどでは足りず、野外にかまどを据え、大釜で煮る。じっくりと煮ないといけないので、薪も乾ききっていないようなもの(とくに根っこに近い部分が適している)などを日頃から集めておく。しかし、最初強火にするためには、火力の強いものが必要で、Yさんは、この時のために大豆殻を取っておくそうであるが、それを、「まめに暮らしてナス(無し)借金無し」で返す(大豆

穀は味噌造りのために年を越して取っておく、ナスの木は年内に畑に埋め戻す、の意」と、昔の言い伝えて教えてくれた。釜に五〜六時間(最初の二〜三時間は強火にして)、焦がさないように気をつけながら煮詰めていく。豆は少しでも焦がすと、臭いが味噌全体につくからである。

煮えた豆を今度は潰す。上に男衆が乗って足で踏み潰すやり方もあったが、Y家では、かつては臼(とくに、麦の禾を取るための臼が、普通の臼よりも浅く、また返りがきついで適していたという)と杵でついたそうである。

今は生活改善グループの仲間で購入したミンサー(あつという間に味噌が潰れる)が使えるようになって、便利になった。潰した味噌は団子にし、それを樽に叩きつける。空気を抜いて発酵のスピードが偏らないようにするためであるが、団子を作るのも、叩きつけるのも、量が半端でなく多いので人手がいる。Yさんは、孫たちと一緒にやる。朝から煮始めた豆を樽に詰める作業は、夕方から夜になるといふ。家族のイベントとして、子や孫に声をかけ、家族総出でやっている、という人もいる。孫たちも何人も参加するので、年かきの子が、年下のいとこにやり方を教えてやったりしているそうで、楽しそうな様子が目に浮かぶ。

樽に味噌を入れるときには、発酵が均一になるように、空気が入るのを極力避けるため力を込めて叩き込んでいく必要があるのだ、「こんちくしように」などと誰かの顔を思い浮かべながら、樽に

叩きつけたりもするそうである。

できあがった味噌は、土用を越えると食べられるようになる。以前は温度・湿度が安定して涼しい北東(鬼門)の角に味噌部屋を造り、保管しておいたが、住居を建て直す際に味噌部屋は潰し、その代わりにYさんの要望を容れて、階段の下に半地下の貯蔵室を造ったそうである。造った味噌は、たいてい半分は次の年に残しておくという。年を経た味噌は、古くなった沢庵を洗って干したものを漬け直す用に使ったり、おでん味噌などにして使うのに適している(大半は、新しいものと混ぜたりして食べ切っていく)。あまり古くなつたものは、地面に返すそうだが、その量は少ないという。

味噌造りは、難しくはないが手間がかかる。しかし、その工程をじっくり見てみると、経験から培われたさまざまな知恵が浮かび上がってくる。豆を得るまで、麴を作ること、薪を集めること、豆を煮ること、塩の使い方、道具の確保、また、できあがった味噌の食べ方等々:話を聞いていて、感心することばかりであるが、これらの手間が面倒くさいと敬遠されているのだろう。また、JAなどで、仕込み味噌を販売していることも、農家の自家製味噌造り離れに影響を与えているかもしれない。

前述の飯田市の調査では、自給のものはおいしいか、という問いかけもしている。これに対し、家庭菜園を担当している人では、かわらない人

と比べ、おいしさへの評価が高い傾向がみられた。加工品作りについても同様である。自らがかわる、という働きかけが、できたものへの思いも変えていくのだろう。また、年齢で見ると、若い年代の方が、評価が消極的な傾向がみられたが、とくに三十〜四十歳代で、その傾向がより強く感じられた。これは、ちょうど「嫁」世代にあたることもあるかもしれないし、この世代が育つた時代背景によるものかもしれない(注5)。

Yさんは、味噌に限らず、何か農産加工品を作るときには、孫と一緒に作るという。孫は、Yさんの手際にびつくりし、追いつこうと「燃える」ようである。一方、同居する息子の妻は、ほとんどタツチしないというが、横目で見て感じる。素直に教えてもらいにくいところもあるだろうから、技術は、このように世代をまたいで伝えられる部分が少なくないのかもしれない。

これは、多世代同居ゆえに可能なことであろうが、もちろん、必ずしも技術は家族の中だけで継承されなくてはいけないというものではないだろう。しかし、生活技術は、日々の暮らしの中で伝えられていくものであり、また暮らし方そのもの、あるいは暮らし方のセンスとも言えるものである。単発の「体験」や「講習会」だけでは、そう簡単には身に付かないものだろう。

味噌造りを再び広げたい。そんな取り組みもいろいろな形で始められている。足柄地域には、味

噌造り、あるいは大豆栽培から味噌造りまでの体験教室を行っている女性起業もある。

また、先に紹介した味噌造り講習会は、町の支所の建て直しの時に設置された加工施設を利用して始められた。麹発酵の難しさを軽減する発酵器煮る手間を省く大型の蒸し器(二時間半ほどで蒸し上がる上に、水も自動給水なので、手間がかからない)、それに大型のミンサーが設置された。味噌造りは大豆、というイメージを払拭し、味噌造りへの敷居を低くしようというところである。味噌造り活動の中心となるのは、地区の生活改善グループの人たちで、四十〜五十歳代の若い世代である。地域の人たちに味噌造り講習会を開きながら、味噌を造る人を増やしたいと考えている。また、現在はほとんど生産されていない大豆の栽培も、少しずつでも増やせたら、と種子を配ったりもしている。また、地域の子供たちにも伝えたいと、支所のすぐ裏手に位置する小学校での児童の味噌造り体験も計画している。

これとは全く別の方向での取り組みもある。やはり足柄地域で活動する、ある特定非営利活動法人(NPO法人)は、遊休農地を借り受けて、生産者と消費者が一緒になってグループで田んぼづくりをしている(体験ではない)。生産者は、この地域に新規に就農してきた人たちであり、個人および地域内での自給や環境を考えた農業(有機農業、あるいは自然農業)に取り組んでいる人たちである。

かつてそうであったように、田んぼ脇に畦豆を植えており、味噌を造るには十分な量ではないが、その豆も使って(足りない分は購入して)味噌造りをするようになった。田んぼの仲間や、生産者の仲間、農産物を買ってくれるお客さんにも声をかけて、味噌造りを始めてから三年が経つ。このグループでは、自分たちが作った米をもとにした麴作りから始めている。稲わらでつとを編み(これも自分たちで編む)、それに包んで(さらに毛布などでくるんで)麴を育てる。最初の年は麴がどのようになったら良いのか見当がつかないので麴作りに神経を使ったというが、次の年からは、なんとなく手加減がわかってきたと言う。

秋の収穫祭には、それぞれの人たちが、「事前味噌」を持参して、祭の参加者たちに味見してもらうコーナーをつくっている。自給という意味からだけではなく、農を樂しむ、暮らしを樂しむ、という意味からも取り組んでいるところが印象的である。

味噌造り一つを取っても、その手順や技術の背後には、自然への理解、作物への理解、暮らしのやりくりなど、人間が自然とのかかわりの中で培ってきたさまざまな知恵が詰まっていることがわかる。

ただ、「味噌を造ろう」というだけではなく、このような知恵の蓄積として現在の技があるのだということを豊かに、かつ実質を伴う形で伝えていくことが重要であるように思われる。

かつては当たり前であったことが当たり前でなくなつた現在、生きる者、生かされる者としての大切な感覚も置き忘れてしまっている。自給、自らを給するという営みは、自分が実際に動くことによつて、自分にとつて必要なものを直接的に手に入れるという活動である。収益性などの横やりなしに、まっすぐに人間と自然が向かい合う場を提供するものであり、また各人が、小さな規模から、可能な取り組みから始めることができるものでもある。今のような時代であるからこそ、重要な営みであると強く感じるのである。

なぜ、地域の食を継承しなければいけないのか、その答えも、もしかしたら、このあたりにあるのかもしれない。

#### 〔注・引用文献〕

注1…伝統食あるいは郷土食についての厳密な定義については、まだ把握できていない。農山漁村文化協会が各県のふるさと家庭料理についてまとめた「日本の食文化」では、「大正末から昭和初期に家庭のおさんどんを担った人たち」から聞き書きしている。また、農水省が二〇〇二(平成一四)年に出した、「伝統食を含む食文化の継承及び地域産物の活用への取組状況」では、伝統食は、「主にその地域で生産される農林水産物を用いて加工・調理された食物で、その地域の風土や習慣に合わせて長い年月をかけて形づくられたものとし、多少現代風にアレンジされたものも含む」なお、新たに開拓された地域等において、入

植者等が当該地域の郷土食として新たに誕生させ、当該地域の住民に広く定着しているものは含め「**る**」としている(ちなみに、この中では、酒類、菓子、茶等の嗜好品は対象外とされているが、味噌、しみ大根などの伝統的食材は含まれていない)。一方、J Aや生活改善グループ協議会などがまとめる「地域の食」などの冊子には、その地域の主産品をどのように加工・調理したらよいかについても触れていることも多いため、新しい献立も含まれていることが多い

注2・農村生活総合研究センター 二〇〇四年「生産者と消費者の暮らしをむすぶ地域内自給」八四頁

注3・日本農村生活学会誌(農村生活研究)および農家農村生活便覧(一九八六年、農家農村生活問題研究会編)より

注4・石村真一 二〇〇一年「自家製味噌と生活―福島県の実態を通して」、『食の一〇〇年』日本生活学会編 七一〜九四頁

注5・農村生活総合研究センターでおこなった「都市女性の農業・農村への関心と農村定住についての意識」調査研究でも、とくに三十歳代女性の、農業や農村への評価や関心の低さがみられた。この年代が過ごした時代背景―バブル期―がもたらした影響も感じさせる結果である。ちなみに筆者もこの年齢層に属しているので、この時代の雰囲気、記憶にある

# 時事 ニュースワード 2005

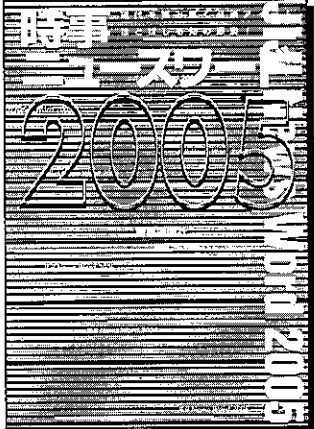
現代を読み解く必須アイテム  
ほとぼしる知の源泉!

受験生から社会人まで  
就職 論文 資格試験  
に必携!

—現代社会を読み解くための不可欠の情報源。

国内外に張り巡らされた時事通信社の取材網を駆使し、  
収集したニュースをはじめ、政治、経済、科学、社会、  
スポーツ、文化など刻々と変化する最新の情報を厳選・解説

日本の今がわかる  
世界の明日が見える



**時事通信社 編著**  
●定価 1260円  
●A5判・360頁

---

Jiji News Word
2005

国際情勢=米大統領選/混乱続くイラク/アラファト死去/中国、胡錦涛体制に/ EU 拡大  
 政治・地方自治=イラクに自衛隊/国民保護法/平成の大合併/三位一体改革/郵政民営化  
 経済・労働=東京三菱とUFJの経営統合/05年度予算/デジタル景気/原油価格高騰  
 情報・通信・科学=顧客情報流出/通信業界再編/核燃料サイクル/次世代DVD対立  
 環境・医療・くらし=猛暑と台風/新潟県中越地震/着床前診断/出生率低下/愛知万博  
 社会=裁判員法/日歯事件/オウム裁判/イラク邦人人質事件/回転扉事故/出版差し止め騒動  
 教育=教育基本法改正論議/義務教育改革案/学校運営に住民参画/大学全入時代  
 スポーツ=「史上最高」アテネ五輪/激震のプロ野球界/米大リーグ/ジーコジャパン  
 文化・芸能=芥川賞最年少受賞/韓流/「セカチュー」ブーム/NHK不祥事 etc

**時事通信出版局**

〒100 0011 東京都千代田区内幸町2-2-1日本プレスセンタービル1F  
 TEL03(3501)9855 FAX03(3501)9868 <http://book.jiji.com/>