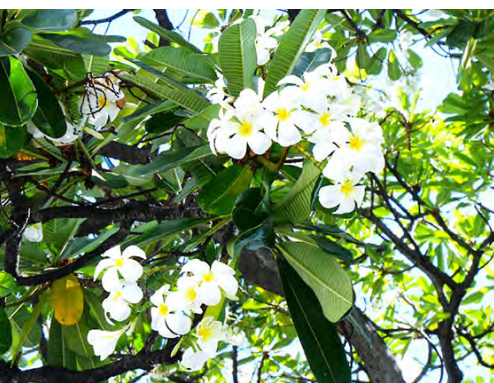




2025年度 ハワイスタディツアー研究報告論集

安達俊輔・新井祥穂・大西達貴・神代ちひろ
東城文柄・根木優気・松平けあき・山中晃徳 編



東京外国語大学 学際研究共創センター (TReND)
東京外国語大学 大学の世界展開力強化事業 (米国等)
「太平洋を≪架橋≫するブリッジ・パーソン養成プログラム (TP-Bridge)」
東京農工大学 西東京三大学共同サステイナビリティ国際社会実装研究センター

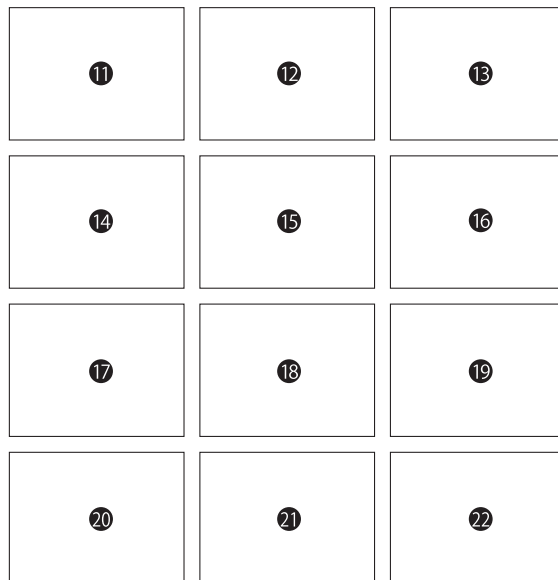
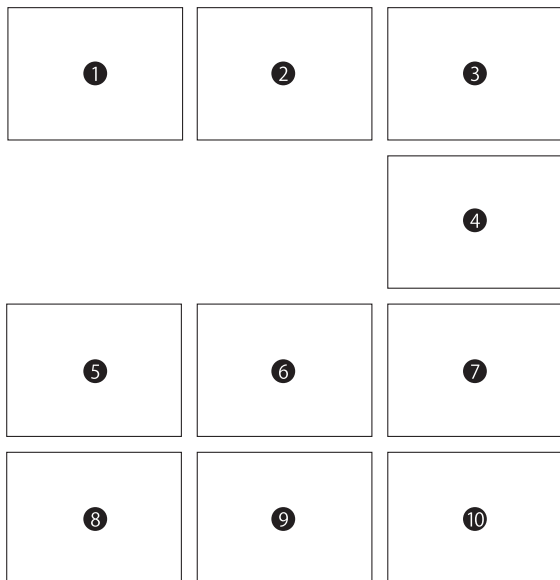


ワイキキの海岸をカピオラニパークに向けて歩く。

Photo Caption

〈表紙〉

〈裏表紙〉



- 1 ワイキキのホテルやマンションの向こうにコオラウ山脈を望む。
- 2 アラモアナ公園の遊歩道をビーチまで歩く。
- 3 ハワイ大学マノア校の敷地内に咲く白いハイビスカス。
- 4 MA'O Organic Farmの敷地で見かけたバナノキの実。
- 5 ワイアナエ山脈の麓に位置するOwen Kaneshiro Farmの風景。
- 6 ワイアナエ山脈の中腹に位置するKa'ala Farmの風景。
- 7 パールハーバー国立公園にいたオナガカエデチョウ(Common Waxbill)。
- 8 クヒオビーチに咲くブルメリア。
- 9 Owen Kaneshiro Farmで生産される上海パクチョイ(上海白菜)。
- 10 MA'O Organic Farmで見かけたトラクター。

撮影：大西 達貴

- 11 ワイキキのビーチ沿いを走るトロリー、もともとは路面電車であった。
- 12 ワイキキビーチの早朝の様子。スタディーツアー参加者の一人とともに散歩する。
- 13 市民、観光客の重要な足である公営の「The Bus」。黄色のラインが特徴的である。
- 14 ワイキキビーチの波は高い。
- 15 ハワイ大学マノア校のヤシの木。
- 16 ワイキキビーチの夜。街の灯が水面に反射する。
- 17 約75年の時を経て2023年に開業した自動運転の鉄道「Skyline」。
- 18 パールハーバー国立公園のアリゾナ記念館と戦艦ミズーリ。飛行機から撮影。
- 19 USPS(アメリカ合衆国郵便公社)の郵便車。鷲を模したロゴが特徴的である。
- 20 乾燥地帯のとある風景。
- 21 滞在中何度も利用したコンビニ「ABC Stores」。必需品からお土産まで揃う。
- 22 ワイキキ水族館のカクレクマノミ。



目次

1. はじめに	03
2. スタディツアーの概要	05
3. ハワイにおける陸稲栽培試験の進捗および収穫米の食味試験	11
4. 論考	15
4-1. スタディツアーを通して捉えるハワイの社会と文化	15
イントロダクション	
原 由梅乃 「ハワイ農業史を踏まえた米栽培事業の意義 — 輸出をめぐる問いと地域受容の検討 —」	17
イム・ヘユン 「観光者から共存者へ—ハワイに学ぶ文化的感受性—」	20
鈴木恵理 「自然と共に生きるという選択」	22
4-2. ハワイの食文化と地域社会	25
イントロダクション	
佐々木菜緒 「ハワイアン・アイデンティティと食の再生 — タロイモが繋ぐ過去・現在・未来 —」	27
奥本和磨 「食文化を守る The Pantry」	29
4-3. 伝統と現代にみるハワイ農地の姿	33
イントロダクション	
瀬川奏来美 「伝統的資源管理システム「アプアア」に基づく ハワイ社会に受容され得る稲作モデル」	36
小林華奈子 「ハワイ州農地の現状と課題」	38

写真(左) : ハワイ大学Urban Garden Centerのタロイモ畑 写真(右) : Owen Keneshiro Farm

(撮影:大西達貴)



4-4. ハワイ州の農業	41
イントロダクション	
飛田結衣「島嶼地域における農業の課題：日本とハワイの比較」	44
村田橙子「MA'O Organic Farmから学ぶ地域農業コミュニティ の形成要素と多様な農業の担い手の可能性」	46
増元 渚「ハワイ州における農業労働力と米作りの可能性」	49
熊谷千尋「ハワイ州の農業構造から考えるコメ生産 の導入と普及における課題」	53
嶋田彩香「ハワイ産農産物の州内消費・ 輸出とカウアイ島産米の流通の考察」	58
4-5. Hawai'iでの稲作の可能性	63
イントロダクション	
佐々木巧人「Hawai'iでの食料生産」	66
岡田有美「ハワイにおける日本品種米の受容可能性と展開戦略 —食味評価と環境保全機能の観点から—」	68
滝 明花音「ハワイ農家における作付決定の要因」	70
4-6. 個人研究	73
大西達貴「ヴァナキュラーな風景を過去から今、未来へと繋いでいくこと —ハワイの生活文化・風景の変遷とその記録、活用から—」	74
長谷川健司「無数の水、無数の世界」	80
5. おわりに	83
編集後記	85

写真(左) : MA'O Organic Farmの風景 写真(右) : Ka'ala Farmの風景

(撮影:大西達貴)

はじめに

日本とハワイは、共通する社会課題を抱えている。それは、食料自給率の低さと農業に従事する人口の減少、そして気候変動による農業への悪影響である。日本の食料自給率は、先進国のなかでも低水準にあり、将来的には主食である米も例外ではないかもしれない。ハワイも同様に、消費する食品の大半を域外からの供給に頼る状況にあり、島嶼地域ゆえに津波などの自然災害で物流が途絶するリスクを常に抱えている。また両地域ともに、農業従事者の減少が深刻であり、持続的な食料生産体制の維持が難しい状況にある。さらには、近年の気候変動は異常高温や干ばつなどをもたらし、農作物生産を一層不安定にしている。実際、日本では2025年の夏季に猛暑や病害虫被害が重なり当年産米の収量不安が広がった結果、需給バランスが崩れて米不足と価格高騰が深刻化した。したがって、人類の主食のひとつである米を安定供給する基盤を強化することは、地球規模で取り組むべき社会課題である。

このような社会課題に対して、東京農工大学は日本学術振興会「地域中核・特色ある研究大学強化促進事業（J-PEAKS）」の一環として、2024年度からハワイにおける陸稲栽培プロジェクトを開始した（以下、J-PEAKS ハワイ事業）。この事業は、ハワイで50年以上前に途絶えた稲作を復活させ、そこで得た知見をもとに両地域の食料自給力向上に資することを目的としている。2025年夏季には、ハワイ・カウアイ島において、コシヒカリとひとめぼれの陸稲栽培試験を開始し、日本国内で陸稲栽培した場合と遜色のない品質と収量を得た。さらに同年秋には、ハワイ大学マノア校にて米の食味試験を開催し、ハワイにおける米生産に対する期待を感じた。

しかし、ハワイで稲作を復活、普及させるにあたっては、私たちはハワイの歴史・文化的背景への深い理解と配慮に欠けてはならない。過去にハワイでは、日系移民を含む人々によって稲作が営まれ、一時期は米を米国本土へ移出するほどの大産地であった。ところが、20世紀に入ると米国本土の大規模稲作と競合し、ハワイにおける商業的な稲作は完全に姿を消した。さらに、ハワイの農業全般を見渡せば、プランテーション経済の歴史のなかでネイティブ・ハワイアンの土地や水資源が、入植してきた白人やその後の日系人を含む移民に奪われてきたという植民地主義的な過去もあり、その過去は現在もハワイの現地社会に色濃く影響を与え続けている。こうした歴史的・社会的経緯を踏まえ、農学・工学を専門とする東京農工大学と、言語・文化・地域研究を専門とする東京外国語大学が緊密に連携し、文理協働によって事業を推進することとした。我々が目指しているのは、農学・工学に基づく科学技術による農業生産と、人類学・歴史学的視座からの文化・倫理的考察を組み合わせることであり、地域社会と共生する持続可能な米生産を模索することである。

こうした目的をもとに行われている本事業には、農工大からは安達俊輔教授（農学）、山中晃徳教授（機械工学）、新井祥穂教授（農業経済学）及び田上志宝美産学官連携研究員が、東外大からは東城文柄教授（地理学）、松平けあき特任助教（社会学）、神代ちひろ URA特任研究員（地域研究）、根木優気 URA特任研究員（文化人類学）の4人が参画している。

本論集は、J-PEAKS ハワイ事業および三大学連携強化事業の一環として2025年9月に行った、両大学によるハワイでのスタディツアーを通じた合同フィールドワークの成果をまとめたものである。スタディツアーには上記の教員に加え、両大学の17名の学生が参加した。フィールドワークでは、ハワイ・オアフ島の商業農家、有機農業のNPO法人、ハワイ文化を語り継ぐ農場を訪れたほか、フードバンク

におけるボランティア活動にも参加し、食料支援の現場から社会的弱者を支える仕組みについても調査した。現地のそれぞれの施設の見学では、両大学の学生らが人文科学的な視点からその歴史的・文化的背景に注意を向けると同時に、自然科学・工学的な視点から土壌の状態や生態系の保全機能、そして物質循環の合理性などに目を向けた。同じ場での学際的な体験は、その後の協働によってまた新たな視点や経験を生み出していった。スタディツアー後も研究報告会やこの論集で、継続的に農工大と東外大の学生が協働する体験を行ったプロセスは、本スタディツアーの重要な意義である。またスタディツアーでは、農工大の研究者と現地協力農家らが2025年に実施した陸稲栽培試験により栽培したコメの食味試験をハワイ大学マノア校にて行った。この食味試験は、J-PEAKS ハワイ事業の関係者のほか、ハワイ大学マノア校の広報を見て応募した参加者がおよそ150名にのぼり、農工大・東外大の学生が協働して対応したことで、盛況のうちに終わった。本書はこうした学生の重層的な学びを反映し、学生の論考の章は6部構成となっている。

本論集では、このスタディツアーでのフィールドワークやその後の協働の機会を通じて浮かび上がってきた論点や知見を踏まえて編まれたものである。文理協働により得られた知見を統合することで、ハワイにおいて持続可能な稲作とは何かを描き出すことが本論集の狙いである。本論集が読者の皆様にとって、食と農の未来を展望する一助となり、学際的アプローチの意義を考える契機ともなれば幸いである。

最後に、本事業の遂行にあたり多大なる支援を賜った文部科学省および日本学術振興会 J-PEAKS 事業関係者ならびに、現地でご協力くださったハワイ大学マノア校をはじめとする関係機関、農家、NPOの皆様に対し、ここに記して謝意を表する次第である。

東京農工大学・西東京三大学共同サステイナビリティ国際社会実装研究 センター長
山中 晃徳

東京外国語大学・学際研究共創センター URA特任研究員
根木 優気

スタディツアーの概要

日 程：2025年9月1日（月）～7日（日）

場 所：アメリカ合衆国ハワイ州オアフ島

参加者数：28名 東京農工大学（農工大） 13名（学生9名／教員・研究員4名）

東京外国語大学（東外大） 12名（学生8名／教員・研究員4名）

1. 顔合わせ

日 時	内 容	場 所
7月10日（木） 17:00-18:00	・教員・研究員と東外大学生の顔合わせ ・学生の関心の把握	オンライン
7月17日（木） 17:00-18:00	・教員・研究員と東外大学生の顔合わせ ・学生の関心の把握	オンライン

2. 渡航前の事前学習

日 時	内 容	場 所
7月25日（金） 10:30-16:30	・講義「農工大における大型台風に強いイネ品種の開発と地域連携の取り組み」 （講師：農工大 大川泰一郎教授） ・ワークショップ、ディスカッション ・講演「コメ生産の現状と未来」 （日本農業法人協会 齋藤 一志会長）	東京農工大学 府中キャンパス
8月6日（水） 10:30-17:00	・講義「イネの基礎&ハワイ」 （講師：農工大 安達俊輔教授） ・ワークショップ、ディスカッション ・講演「コナコーヒーのブランド化と地元産業—作り手の視点から見えるグローバル化—」 （講師：上智大学 飯島真里子教授）	東京農工大学 小金井キャンパス
8月25日（月） 9:30-16:00	・食味試験のリハーサル ・講義「ハワイの歴史と社会構造—楽園の裏側にあるハワイの不平等」 （講師：東外大 松平けあき特任助教） ・講義「フィールドワークの意義、現地調査について」 （講師：農工大 新井祥穂教授）	東京農工大学 府中キャンパス

3. スタディツアー

日時	内容	場所
9月1日(月)	<ul style="list-style-type: none"> ハワイ着 ・ミーティング ・日本食スーパーマーケットにて市場調査と食味試験の米調達 	ホノルル
9月2日(火)	<ul style="list-style-type: none"> ・ハワイ大学マノア校 CTAHR (Collage of Tropical Agriculture and Human Resilience, 熱帯農業・人的資源学部) の UGC (Urban Garden Center) にてタロ収穫、ポイ作り体験 ・地域の方々とポットラックランチ ・The Pantry にてボランティア 	パール・シティ
9月3日(水)	<ul style="list-style-type: none"> ・ハワイ大学マノア校における食味試験 	ホノルル
9月4日(木)	<ul style="list-style-type: none"> ・Owen Kaneshiro Farm ・MA'Ō Organic Farm ・Ka'ala Farm 	ワイアナエ
9月5日(金)	<ul style="list-style-type: none"> ・ディスカッション：スタディツアーで得た学びについて 	ホノルル
9月6日(土)	ハワイ発	
9月7日(日)	日本着	

4. スタディツアーの様子



9/1 日本食スーパーマーケットにて、有志による市場調査と食味試験用の米を調達。米国産コシヒカリとカルローズ米。



9/2 UGCにてタロイモ (kalo) 収穫。畑に入る前は、全員で輪になって手をつなぎ、ハワイ語で祈り (oli) を捧げた。



9/2 農工大のコウケン（奥左）、ハッケン（奥右）、東外大のトビタくん（手前）。収穫物はフードパントリーに寄付された。



9/2 パンノキ（'ulu）の実とタロイモのポイ（poi）作り体験。ポイは蒸したタロイモをすりつぶしたハワイの伝統的主食。



9/2 UGC のボランティアや地域の方が用意してくださったポットラックランチでハワイ料理に舌鼓を打ちながら交流。



9/2 コミュニティに無料で食品を提供するフードパントリー「The Pantry」にてボランティア。二人一組で箱詰め作業。



9/3 食味試験のリハーサル。農工大の学生はキッチン（次章に写真）、東外大の学生は来場者対応を担当。147名が来場した。



9/3 試験終了後に、ハワイ大学の研究協力者、カウアイ島における陸稲栽培試験の協力農家さんと記念撮影。



9/4 商業的農業を営む Owen Kaneshiro Farm。葉菜類を中心に栽培している。鳥害対策や、農業による作物管理などを学んだ。



9/4 ネイティブ・ハワイアンが運営する非営利組織 MA'O Organic Farm。ハワイアンにとっての土地や水の大切さ、それらが奪われてきた歴史を学んだ。



9/4 ネイティブ・ハワイアンが運営する教育センター Ka'ala Farm。祈り（oli）を捧げて農場へ。ハワイアンの歴史、神話、ハワイにおける貧困について学んだ。



9/5 最終日のディスカッション。各自が参加前に設定した「問い」に対する考えや想い、新たな気づきや「問い」について一人一人話した。

写真：編者撮影

5. 研究報告会

日時	内容	場所
9月30日(火) 17:00-19:30	<ul style="list-style-type: none"> ・はじめのことば(東外大 中山俊秀副学長) ・研究発表(16名) <ul style="list-style-type: none"> ①土地利用 ②ハワイの社会と文化 ③食文化 ④米作り ⑤農業 ⑥個人発表 ・おわりのことば(東外大 春名展生学長) 	東京外国語大学 研究講義棟 115



ポスター



研究報告会後の集合写真

参加者 38名(農工大18名、東大外20名)

6. スタディツアーを終えて

本スタディツアーを通じて浮かび上がったのは、稲作導入における「持続可能性」と社会変化をめぐるジレンマである。稲作導入はハワイの食料安全保障に寄与する可能性を持つが、その持続可能性を制度として構築しようとする営為そのものが、土地や水の利用構造に不可逆的な変化をもたらすという逆説を含んでいる。

稲作を現地の人びとの手によって継続的に維持されうるものとして定着させるためには、農地の整備、水利用の設計、収益性、流通や担い手といった制度的な仕組みを構築する課題がある。その際に考慮すべきは、こうした「持続可能な仕組み」の構築が、ハワイ社会の土地や水の利用構造に一定の変化をもたらす可能性を含んでいる点である。一度システムとして定着すれば、その構造は容易には元に戻らない。すなわち、「持続可能性」の追求が、不可逆的な社会的変化をも伴うことを想定する必要がある。

ハワイの土地や水が辿ってきた歴史、そしてそれらへのアクセスが制限されてきたネイティブ・ハワイアンの経験に向き合うとき、稲作を通じた食の安全保障や経済的合理性とは別の論理が浮かび上がる。土地と水へのアクセスをめぐる正義や、ネイティブ・ハワイアンの主権・自律性を尊重するという視点である。ここに、稲作導入を目指す営為そのものに内在する複雑な緊張がある。J-PEAKS ハワイ事業が、ハワイ社会の何を持続させようとするのか、その過程で社会の何が変わりうるのか。こ

の問いを曖昧にしたまま「サステナビリティ」を掲げることはできない。本スタディツアーは、そのことを問い直す機会となった。

事前学習開始からスタディツアーを経て本研究報告論集の執筆に至るまで、学生たちは、この二つの立場のあいだにある緊張を、それぞれの関心や専門性を通して受け止めていた。ある者は農業経営の視点から流通や担い手に注目して制度設計を考え、ある者は土地と水をめぐる歴史的な脈に光を当てた。重要なのは、どちらかを否定するのではなく、それぞれの視点を保ちながら、現地の人びとや、異なる視点を持つ参加者との間で対話を試みていたことである。

スタディツアー中に触れたネイティブ・ハワイアの歴史や文化は、学生たちにとって単なる背景知識ではなく、自らの問いを再構成する契機となっていたように思われる。現地で出会った語りや風景を受け止め、スタディツアーを通じて出会った人びととの対話を重ねながら自分の立場を問い直し、それを「自分の言葉」で表現する姿勢が、研究報告会、本論集執筆において見られた。対話を大切にしながら相手の考えに耳を傾け、自身の考えを深める過程こそ、本スタディツアーの重要な教育・研究の成果の一つであったと考える。

東京外国語大学・世界言語社会教育センター 特任助教
松平 けあき

東京外国語大学・学際研究共創センター URA特任研究員
神代 ちひろ

1. はじめに

太平洋に浮かぶ群島であるハワイではかつて、アジア系移民によってコメの栽培が盛んに行われていた。最盛期には年間 10,000 エーカー（約 4,000ha）を超える水田圃場が存在し、約 1,300 万ポンド（約 5,900 トン）のコメが米国本土へ移出されたという記録が残されている（Glick 1980; Library of Congress 2017）。その後、経済構造の大きな変化により、カリフォルニア州などからの安価なコメの流入が進んだ結果、1970 年代にハワイにおける商業的な稲作は完全に姿を消した。また、かつて主要産業であったサトウキビやパイナップルのプランテーションも衰退し、現在のハワイ州には数千 ha 規模に及ぶ広大な未利用農地が残されている。稲作を含む多様な作物の栽培にハワイの環境は適していること、そして様々な外的要因にハワイの農業が翻弄されてきたことをこれらの歴史が示している。一方、耕作放棄された未利用地が拡大することは、生活環境の維持や防災の観点から必ずしも好ましいものではない。未利用地において必要な食糧生産を継続し、かつ適切な管理を通じて圃場周辺の自然環境を保全していくことは、持続可能な社会に向けた重要な選択肢の一つである。そして、ハワイの歴史的背景を踏まえれば、これらの土地を活用した稲作再興の可能性は十分にあると考えられる。地域中核・特色ある研究大学強化促進事業（J-PEAKS）の支援のもと、東京農工大学の研究グループはハワイ州における稲作文化の再興を目指し、2025 年 3 月より本格的な活動を開始した。本稿では、ハワイ州で実施している栽培試験の進捗と、スタディツアーの一環として行った収穫米の食味試験の概要について報告する。

2. 陸稲栽培試験の進捗

栽培試験の実施にあたり、カウアイ島在住のジェリー・オルネラス（Jerry Ornellas）氏に協力を依頼した。オルネラス氏は、ハワイ大学マノア校 CTAHR（College of Tropical Agriculture and Human Resilience, 熱帯農学・人的資源学部）の農業普及指導員（Extension Agent）として勤務し、引退後は自身の農場で果樹や畑作物の栽培を生業とする方である。勤務時代には同大の研究者とともにイネの栽培試験を行った経験を有しており、我々の申し出を快く了承くださった。同氏の自宅があるカパア（Kapa'a）の小高い丘から谷側へ少し下った場所に圃場があり、そのうち約 800m²を借用した。

ハワイ州での稲作再興を実現するには、どのような栽培技術を確立する必要があるのか。ハワイ稲作の将来ビジョンについてオルネラス氏を交えて研究グループで活発な議論を行った。その結果、大掛かりな基盤整備が求められる従来の大規模水田の復活は現実性に乏しく、将来的には基盤整備コストが小さく、他の畑作物と農業機械を共有できる陸稲が適しているとの結論に至った。また、商業的な稲作の実現には、高い農家収益を実現する高付加価値な米の栽培が必要であると考え、熱帯地域で一般的に栽培されるインディカ品種や熱帯ジャポニカ品種ではなく、日本由来のジャポニカ品種の栽培に挑戦することにした。そのような経緯から、日本の主要品種であるコシヒカリとひとめぼれの種子を米国本土から取り寄せて、陸稲栽培試験に取り組んだ。併せて、ハワイ自然環境への負荷を考慮し、農薬を使用しない栽培を試みた。

オルネラス氏の丁寧な栽培管理と献身的なサポートにより、栽培試験は順調に進んだ。2025 年 3 月 19 日～20 日に播種を行い、その約 2 週間後に発芽を確認した（写真 1）。播種から約 2 ヶ月後の 5 月



ハワイ州カウアイ島 Kapa'a におけるコシヒカリ、ひとめばれを用いた陸稲栽培試験（写真1,2）。
2025年9月3日にハワイ大学マノア校で開催した食味試験の様子（写真3,4）。

下旬には出穂が見られ、6月下旬には登熟に至った（写真2）。特筆すべきは、その生育期間の短さと収穫米の品質である。日本の本州地域でこれらの品種を栽培した場合、播種から収穫まで約4ヶ月半を要するが、カウアイ島ではわずか3ヶ月で収穫に至った。この理由として、播種後の気温が安定して高く発芽が迅速であったこと、ならびに短い日長により出穂誘導が早まったことが考えられる。一般に、生育期間の短縮は収量低下を伴うことが知られているが、本試験で得られた収量（約4t/ha）は日本における陸稲栽培の収量水準に匹敵するものであった。さらに、ハワイ産収穫米の外観品質は日本産を上回っていた。現在、この結果をもたらした科学的要因の解明を進めている。

3. 収穫米の食味試験

収穫米に対する現地の評価を把握するため、2025年9月3日にハワイ大学マノア校において食味試験を実施した（写真3）。本試験は単なる試食会ではなく、科学的評価を目的とした比較試験である。カウアイ島で収穫したコシヒカリに加え、現地スーパーで購入した米国本土産コシヒカリとカルローズ米を用意し、来歴を明かさないうブラインド方式で評価を行った。評価項目は、味、香り、粘り、総合評価の4項目とし、好きではない（Dislike）、あまり好きではない（Dislike Slightly）、好きでも嫌いでもない（Neither Like nor Dislike）、すこし好き（Like Slightly）、とても好き（Like Extremely）の5段階評価とした。加えて、ハワイ州におけるコメ生産の価値や地産地消の意義、将来的な購入意向に関する設問を設け、本活動に対する社会的評価も定量化した。ハワイ大学に所属する教職員や学生向けに告知を行ったところ、定員150人の枠が数日で埋まり、本試食会に対する関心の高さがうかがえた。

本試食会はスタディツアーの主要イベントとして位置づけ、運営を東京農工大学および東京外語大学の学生に委ね、教員はサポートに回った（写真4）。学生17名を会場担当と調理担当の2グループに分け、円滑な運営が実現した。学生による来場者対応や英語での説明は的確かつ敬意に満ちたものであった。イベントの運営に当たった学生達の所感については、本論集の別稿をお読みいただきたい。被験者からは、ハワイ州におけるコメの地産地消の取り組みに対して概ね好意的な反応が得られた。一方で、味の好みに関して意見が分かれた点には、科学的に重要な示唆が含まれている。詳細な結果については、別途論文として報告する予定である。

4. 参考文献

Glick, C. E., 1980, *Sojourners and Settlers: Chinese Migrants in Hawaii*. University Press of Hawaii.
Library of Congress, 2017, Historic American Engineering Record: Dillingham Boulevard Corridor, HAER HI-1042. U.S. (2026年2月5日取得.)
<https://tile.loc.gov/storage-services/master/pnp/habshaer/hi/hi1000/hi1042/data/hi1042data.pdf>.

東京農工大学大学院・グローバルイノベーション研究院 教授
安達 俊輔



撮影：根木優気



4. 論考

4-1. スタディツアーを通して捉えるハワイの社会と文化

原 由梅乃「ハワイ農業史を踏まえた米栽培事業の意義
— 輸出をめぐる問いと地域受容の検討 —」

イムヘユン「観光者から共存者へ
— ハワイに学ぶ文化的感受性 —」

鈴木恵理「自然と共に生きるという選択」

写真（左）：ハワイでは頻繁に虹が見られる。「虹の島」と呼ばれる所以である。

写真（右）：ハワイ大学アーバン・ガーデン・センターにて、農場に入る前に謡「CTAHR OLI」を捧げる様子。

（撮影:大西達貴）

4.1

スタディツアーを通して捉えるハワイの社会と文化

東京外国語大学大学院・総合国際学研究科 国際日本専攻 博士後期課程 1年 イム・ヘウン
東京外国語大学・言語文化学部 言語文化学科 ポルトガル語専攻 4年 鈴木 恵理
東京外国語大学・国際日本学部 国際日本学科 3年 原 由梅乃

筆者らは「ハワイの社会と文化から学ぶこと」を共通のテーマとし、現地での体験や見学を通して、多文化・多言語社会としてのハワイの特徴について考える機会を得た。本稿では、スタディツアーを通じて得られた気づきや学びを整理し、それらを今後の学びや研究につなげる視点を提示することを目的とする。ハワイは、先住民文化を基盤としつつ、移民の流入や産業の発展、観光を中心とした経済構造の形成など、歴史的に多様な背景を持つ地域である。そのため、異なる文化や価値観が交差しながら社会が形成されてきた過程を具体的に捉えることができる点において、多文化社会を考察する上で、一つの具体的な事例として位置づけることができる場所である。

スタディツアー中には、ハワイの歴史や変遷、観光と地域社会の関係、さらには自然との関わり方など、さまざまな側面に触れる機会があった。これらの経験を通して、ハワイ社会が外部からの影響を受けながら発展してきた一方で、固有の文化や価値観をどのように守り、再解釈しながら現在に受け継いでいるのかを考えることができた。また、ハワイでは多様な人々が共に暮らす中で、少なくとも異なる文化的背景の存在を前提とした振る舞いが、公共空間や観光の場面で意識されているように感じられた。このような実践を実際に目にしたことは、講義などで扱われてきた多文化共生の概念を、具体的な場面と結びつけて考える契機となった。さらに、自然との関係性においても、ハワイでは土地や環境を単なる資源として扱うのではなく、生活や文化と密接に結びついた存在として捉える考え方がみられた。観光を含む経済活動と自然保護の両立を模索する姿勢は、現代社会における持続可能性の課題を考える上でも重要な示唆を与えてくれるものであった。これらの経験は、今後の学習において多文化理解を深めるための具体的な視点を与えてくれるだけでなく、教育や研究の場で多文化社会を考える際の事例としても活用できる可能性を持っている。ハワイで得られた学びは、日本社会や他地域の多文化状況を考察する際にも比較の視点を提供するものであり、われわれ自身の学びを広げる契機となった。

以上の共通認識を踏まえ、続く個人執筆パートでは、同じスタディツアーを経験した三名が、それぞれの関心に基づいて印象に残った点や学びを述べていく。各パートを通じて、ハワイの社会と文化から何を学び、それを今後どのように結びつけていくのかを明らかにしていきたい。

ハワイ農業史を踏まえた米栽培事業の意義 —輸出をめぐる問いと地域受容の検討—

東京外国語大学・国際日本学部 国際日本学科 3年 原 由梅乃

1. 参加にあたって

はじめにハワイスタディツアーへの参加経緯、渡航前に立てた問いを明示する。

スタディツアーへの参加理由はハワイが私の原点であり、今をつくってくれたその土地について追求したいと考えたからである。幼少より続けているダンスで「まつりインハワイ～Pan-Pacific Festival」というイベント参加のため、小学6年時に初めての海外としてハワイを訪れた。その際に、ダンスを通じて言葉がなくても多様な人と人が繋がることができるという実感をすると共に、英語が全くわからず自在にコミュニケーションが取れないもどかしさを強く感じた。これをきっかけに中学校から現在の大学まで繋がる英語習得という軸ができた。また海外を見て視野が広がったという経験から、次は自分が日本と世界とを繋ぐ役割として同じような機会を提供する側になり社会に貢献したいという目標ができた。ハワイという土地を訪れたことから私の全てが始まったのである。よって再びハワイを訪れ、当時はできなかったハワイという地域そのものへの学びを深めたいとの思いから今回のスタディツアー参加を決めた。

実際にハワイ渡航前、私は「日本品種のお米栽培が成功した際、それを移出・輸出することについてハワイの人びとはどのような考えを持っているのか」を問いとして設定した。これを問いとした理由は事前にハワイについて学んだ際、過去の農業において島外の人が入って農業を行い拡大、輸出を進めたことがハワイの分岐点になったと考えたからである。具体例として、ここではハワイで昔行われていたサトウキビのプランテーションを挙げる。ハワイの砂糖産業は1835年、白人系アメリカ人によるカウアイ島コロアでのサトウキビ栽培に始まる。その後多くの白人系アメリカ人が流入し、ハワイ人労働者を雇い入れる形でサトウキビ農園を開墾していった。1848年には農地を持つ外国人による土地委員会の運動を背景に、グレート・マヘレと呼ばれる法律が成立する。これは島々全体の三分の一の土地を王領、他を一般人にも分配し外国人の土地所有も承認するという土地の割譲法案で、1890年には全私有地の75%を白人が所有しサトウキビ栽培が産業として確立した。この過程で第一に白人系アメリカ人が支配する経済界の強大化が起きた。その後ハワイ王国は、アメリカ本土への移出を開始し両国間で互惠条約を締結する。だがこれはハワイに対する不平等条約でアメリカ本土以外とは同様の条約を結ぶことができない、精製前の砂糖しか輸出が許されない、真珠湾をアメリカ軍基地として提供するなどの内容が含まれていた。この結果、当時の王カラカウアの権力は一層弱体化し、ハワイは親米派の高まりも受けアメリカ合衆国の領土へと変容していく。以上のように部外者がハワイの中に入って農業を産業化し、輸出に至ったことで国家としての自治が揺らいだという過去を持つことから、このJ-PEAKSハワイ事業によって、ハワイでお米の栽培を行って将来的に輸出することになればハワイの人々はどのような考えを持つのかという点に興味を持った。

2. 活動を終えて

まず一週間のハワイ滞在の中で行われた食味試験の経験を元に、ハワイにおける日本品種のお米栽培について考えた。

滞在中、現地ではハワイ大学マノア校において、米国本土産コシヒカリとカルローズ米、そして東京農工大学が陸稲栽培試験で作ったお米を比較する食味試験を開催した。現地に渡る以前はイベントを開催できるということは、一定数の日本人に J-PEAKS ハワイ事業が知られているのではないかと想像していた。だがその想像に反して、活動はほとんど知られていなかった。実際イベントに参加していただいた方々はお米が食べられるということが主な目的で、根本にある J-PEAKS ハワイ事業の活動を知っていたり、事業に興味があったりといった理由で参加したという姿は少ないように感じた。これを受けてハワイ州内での J-PEAKS ハワイ事業の周知が進んでおらず積極的に行っていく必要があるということを強く実感した。よって歴史から立てた問いの「輸出」という議論以前に、ハワイ内でもっと活動の周知を図る必要があるという結論に至った。

この結論を受け、食味試験などの機会を通じて活動を効果的に伝えていくために実行し得る今回からの改善策を考えた。それは今後開催する際は申し込み時点、あるいは当日テイスティング開始前に J-PEAKS ハワイ事業の内容を説明しておくということである。このことは今回食味試験に参加された方々が活動をよく知らなかったという点、また食味試験終了後、出口で事業内容をまとめたリーフレットを配布していたが取り忘れて帰る人や、持って帰るだけになっている様子が散見されたことから考えた。よって試食後に紙媒体で個人的に見てもらいよりも、映像や口頭で直接かつ事前に事業の活動内容を伝えていくということが周知には有効的であると考えた。例えば申し込みフォームを送信後、簡単な動画に飛べるリンクを添付して活動内容を見られるようにしたり、当日のスケジュールの中で開始前に活動について説明する時間を設けたりということが具体的方策として考えられる。その場でお米を食べてもらって味の感想を数字として取るという機械的なことで終わらせず、今後につなげることを意識した人に働きかけるイベントにしていくという意識を持って周知活動を工夫するということを案として考えた。

3. 今後に向けて

本スタディツアーの参加を通じて、J-PEAKS ハワイ事業の活動においては、経済循環と地域社会・自然環境保護の両立が重要であると考えられるようになった。三箇所の農園見学では、ネイティブ・ハワイアンをはじめとする、観光では見えにくい形でハワイの土地や文化を守り続けてきた人々の存在を知り、その思いに直接触れることができた。現在ハワイを訪れる人の約7割が観光を目的としているとも言われており、その多くの場合、ハワイの環境や文化保全への十分な還元がなされているとはいえない。観光客数の増加に伴い、観光産業が利益をもたらしていると感じる住民の割合が減少しているというデータも示している。例えばハワイ住民の観光産業に関する満足度調査の結果では、旅行者数は最低の6,420,448人から年を追って増加し、9,954,548人に到達した時、観光産業が弊害よりも利益をもたらしたという項目に同意してきた人の割合が約8割から6割弱にまで減少している(岡田2023)。こうしたデータや現地で聞いた声から、ローカルから求められているのは、短期的な利益ではなく、地域と自然をいかに守り続けるかという視点であると感じられた。

以上を踏まえ、渡航前に立てた「日本品種のお米栽培が成功した際、輸出することについてハワイの人びとはどのような考えを持つか」という問いについて、輸出自体を改めて検討する必要があると考えられるようになった。ハワイで生産された米を島外へ輸出することは、貴重な土地や水資源を島外の需要のために用いることにつながり、過去の農業史において見られた構造を再生産してしまう可能性も否定できない。そのため現段階においては、輸出を目的とした米栽培を進めるのではなく、まずは州内での事業の周知と受容を優先し、地域社会に還元される形での農業実践を確立することが重要であると考えられる。将来的に輸出を検討する場合であっても、それはローカルの理解と合意が十分に得られ、

環境や地域社会への負担が最小限に抑えられる形であることが前提となる。数値や利益のみを追求するのではなく、ハワイに暮らす人々の思いに寄り添い、敬意を払う姿勢を持ち続けることこそが、持続可能な農業とより良い関係性の構築につながるのではないかと考えた。

4. 参考文献

- ハワイ州観光局 HP,「ハワイ観光統計 -2025 年 4 月」,
(2026 年 2 月 16 日取得, <https://www.allhawaii.jp/business/report/1944/>)
- ハワイ州観光局 HP,「ハワイ旅行に関する意識調査の結果を発表」
(2026 年 2 月 16 日取得, <https://www.allhawaii.jp/business/news/5732/>)
- Maikai Solutions Ltd HP,「ハワイ産業史」,
(2026 年 2 月 16 日取得, <https://www.legendaryhawaii.com/history/p02>)
- ハワイ州観光局 HP,「ALOHA PROGRAM, コー」, (2026 年 2 月 16 日取得,
<https://www.aloha-program.com/curriculum/lecture/detail/357>)
- ハワイ州観光局 HP,「ALOHA PROGRAM, ハワイ王国の終焉」, (2026 年 2 月 16 日取得,
<https://www.aloha-program.com/curriculum/lecture/detail/26>)
- ハワイ州観光局 HP,「ALOHA PROGRAM, カラカウア」,
<https://www.aloha-program.com/curriculum/lecture/detail/146>
- ハワイ州観光局 HP,「ハワイ観光統計 2025 年 7 月」, (2026 年 2 月 16 日取得,
<https://www.allhawaii.jp/business/report/1951/>)
- 外間数男, 1999, 「ハワイの農業」, 『沖縄農業』 34(1): 59-65, (2026 年 2 月 16 日取得,
<https://u-ryukyu.repo.nii.ac.jp/records/2015521>)
- 岡田悠偉人, 2023, 「ハワイ州における 再生型観光『Malama Hawaii』」
<https://www.jtb.or.jp/tourism-culture/bunka257/257-10/>
- 原知章, 2013, 「ハワイにおける砂糖革命と多民族化 1850-1920 (重近啓樹先生追悼記念号)」
『人文論集』 63(2)A59-A81.

観光者から共存者へ —ハワイに学ぶ文化的感受性—

東京外国語大学大学院・総合国際学研究科 国際日本専攻 博士後期課程 1年 イム・ヘユン

1. 多文化社会としてのハワイと問題意識

サラダの一つ一つの具材が、それぞれ異なる形や味を保ったまま一つの皿に盛り付けられているように、異なる文化が各々の特徴を維持しながら共存している社会は、しばしば「サラダボウル」にたとえられる。このような比喩を用いるならば、ハワイは多様な文化的背景を持つ人々が一つの社会の中で共に生活している点において、Glazer and Moynihan (1963) などによって「サラダボウル型社会」として捉えられる場合がある。本スタディツアーを通して筆者が目にしたハワイの姿も、そのような比喩を想起させる側面を持っていた。そして、表面的にはそれらが調和して共存しているように見える場面も多く見受けられたしかし、その「調和」は自明なものではなく、さまざまな価値観や立場の違いを内包した上で成り立っているものであると感じられた例えば、観光地では先住民文化が「魅力」として前面に提示されている一方で、観光地から少し離れた地域では、観光開発に対する慎重な姿勢や生活への影響を気にする声が聞かれ、同じ文化が置かれる文脈の違いを感じる場面があった。一般にハワイといえば、青い海や豊かな自然に囲まれた温暖な観光地というイメージが広く共有されているように思われる。しかし、今回のスタディツアーにおいて印象的であったのは、観光地として多くの人々で賑わうハワイの姿と同時に、観光地としてはあまり注目されない地域に暮らす人々の、自然に対する考え方や向き合い方を実際に見ることができた点である。そこでは、自然を単なる資源としてではなく、生活と密接に結びついた存在として捉え、共に生きていく対象として尊重しようとしているように捉えられた。その中で筆者が特に関心を持ったのは、民族的・文化的背景の違いによって、ハワイの自然や資源に対する態度や価値観にどのような差異が見られるのかという点である。また、外部からハワイを訪れる立場にある者として、ハワイを単なる観光地として消費するのではなく、どのような姿勢でこの土地や文化に向き合うべきなのかについても考えさせられた。

2. 民族集団による自然観の相違

ハワイにおいては、エスニシティによって自然を接する態度や考え方が異なると言える。McGregor (2007) は、ネイティブ・ハワイアンにとって自然とは祖先の霊が宿る場所であり、人間と自然は調和的な関係の中で共に生きる存在であると指摘している。自然は管理や支配の対象ではなく、敬意と感謝をもって向き合うべき神聖な存在として理解されているのである。このような自然観は、スタディツアー中に訪れたカアラ・ファーム (Ka'ala Farm) の運営者が「土地は私たちの魂と同じであり、感謝すべき存在である」あるいは「自然に敬意を払うことが重要である」と語っており、文献で指摘されている価値観が現在においても受け継がれていることが確認できた。一方で、Okamura (1994) は、欧米系移民ルーツを持ち、ハワイに定住している人々による自然観について、リゾート開発や観光産業を通じて自然を資源や開発の対象として捉える傾向を指摘している。そこでは、人と自然が共生するという発想よりも、自然を人間の管理や開発の下に置くという考え方が前提となっている。さらに、Graburn (1983) は、日系移民や日本人観光客に関して、日本的な自然崇拜や調和の価値観を持つ一方で、観光を目的としてハワイの自然を消費的に利用する側面があることを論じている。これらの研

究はいずれも発表から一定の時間が経過しているものの、スタディツアーを通して観察した現在のハワイの状況とも大きく矛盾するものではない。実際に、リゾート施設が集中する地域では観光客の占める割合が高く、ハワイの自然が「楽しんで消費する対象」として扱われている場面が多く見受けられた。そのような態度は、ごみの放置など、自然への配慮が十分に行き届いていない行動にも一部表れていたように思われる。以上のことから、自然に対する態度には、先住民であるネイティブ・ハワイアン、移住者、そして観光客の間で明確な差異が存在すると考えられる。筆者は、ハワイの自然や資源に対して最も深い関わりと権利を持つのは、ネイティブ・ハワイアンおよび現在ハワイに暮らす人々であり、移住者や観光客は彼らの自然観や価値観を尊重する姿勢を持つ必要があると考える。

3. 共存者として求められる姿勢

本スタディツアーを通して、観光者としてどこまで踏み込むべきなのかについて、判断に迷う場面が何度もあった。その中で得られた最も大きな学びは、今後ハワイの自然や資源に関わる人々が持つべき態度についてである。筆者は、単に「参加する観光客」としてではなく、「文化に関与しうる存在」として、観光者という立場から一歩踏み出し、共存者としての意識を持つことが。そのためにはまず、現地に暮らす人々の生活様式や価値観を理解しようとする開かれた態度が不可欠である。また、与えられた自然や資源を当然のものとして消費するのではなく、自分が大切にしている物を扱うかのように、慎重で配慮ある姿勢で向き合う必要があると考える。例えば、筆者の実践を一例として挙げれば、ある地域を訪れる際には、その地域の特徴を事前に把握し、言葉遣いや振る舞いに注意するよう心掛けた。また、自分の行動が相手にどのような影響を与えるのかを、改めて考えるよう意識した。このような姿勢は、ハワイという特定の地域に限られたものではない。今後、異なる文化や社会に触れる際、あるいは異文化圏の人々と関わる場面においても同様に求められる態度であると言える。他者の文化や価値観に対する配慮は、多様性の尊重へとつながり、ひいては文化間の相互理解を深める基盤となるだろう。

4. 参考文献

- Glazer, Nathan and Daniel Patrick Moynihan, 1963, *Beyond the Melting Pot: The Negroes, Puerto Ricans, Jews, Italians, and Irish of New York City*. Cambridge, MA: MIT Press.
- McGregor, Deborah. P., 2007, *Nā Kua'āina: Living Hawaiian Culture*. Honolulu: University of Hawai'i Press.
- Okamura, Jonathan. Y., 1994, *Ethnicity and Inequality in Hawai'i*. Philadelphia: Temple University Press.
- Graburn, Nelson. H. H., 1983, "The anthropology of tourism," *Annals of Tourism Research*, 10(1): 9-33.

自然と共に生きるという選択

東京外国語大学・言語文化学部 言語文化学科 ポルトガル語専攻 4年 鈴木 恵理

1. はじめに

今回のスタディツアーの私個人の目的は、日本米をハワイで生産し、普及させる J-PEAKS ハワイ事業の足がかりを探ることであった。しかし、実際にハワイに行くと、単に市場調査だけではなく、ハワイの根底に流れる精神文化を学ぶことができた。ハワイでの経験で驚いたことの一つとして挙げられるのが、農場への立ち入りに際して行われた儀式である。私たちは農場に入る前、全員で「CTAHR OLI」⁽¹⁾ という歌を捧げた。これは、その土地（‘āina）や、その地を司る先祖（kūpuna）に対し、敬意を持って入る許可を得て導きを求める、ハワイの伝統的な作法である。土地を単なる経済的な「資源」や「所有物」とみなすのではなく、意志を持つ神聖な存在として敬う文化は、効率や利益を最優先する現代のビジネス感覚に対して疑問を抱くきっかけとなった。農場へのリスペクトが欠けたままでは、少なくとも自分たちが想定していた形でのプロジェクトは受け入れられにくいのではないかと感じた。

2. Mālama ‘Āina の実践

Friedman（2011）や Inglis（2005）が述べているように、ハワイの精神文化の一つとして「Mālama ‘Āina（土地を慈しむ）」という思想がある。これは「もしあなたが土地を大切にすれば、土地もまたあなたを養ってくれる（If you take care of the land, the land will take care of you）」という、土地と人間の対等な互惠関係を指している。実際にタロイモ畑での農作業や、農場見学を体験すると、その思想は単なるフレーズではなく、人々の生活に深く根ざしていることが理解できた。農場主や漁師たちは、農業や漁業を始める前に必ず土地や海に対する感謝の儀式を行い、土や水、空気を未来の世代のために保護するという強い使命感を持っていた。また、ネイティブ・ハワイアンの暮らしは、驚くほど自然と密着していた。例えば、下肥式のトイレを使用しているなど、現代的な利便性よりも自然のサイクルを優先する姿勢が印象的であった。さらに驚いたのは、彼らが「風」にまで固有の名前をつけ、あたかも人格を持つ存在のように接していたことである。目に見えない自然現象にまで名前を与える文化は、「多少の不便さも自然の一部として受け入れる」という共生のあり方の象徴であった。しかし、別日に農場を案内してくれた方が、周囲を指差して「ここにある木のほとんどが外来種だ」と少し悲しそうに言っており、その共生の難しさも痛感した。こうした実践や葛藤を通じて、「自然と共に生きる」という選択が、ハワイの農業を特徴づけている一因であるように感じられた。

3. 市場の評価

スタディツアーの中盤には、3種のお米（米国本土産カルローズ米、米国本土産コシヒカリ、カウアイ島の陸稲栽培試験で収穫したコシヒカリ）の食味試験（Tasting Event）を行い、その中では、非常に重要な気づきが得られた。結果として、現地の食生活に深く浸透しているカルローズ米が好まれる傾向にあることがわかった。そして期待を込めて生産されたカウアイ産の日本米が最も低い評価に終わった。この結果は、日本人目線での味の追求だけでは、既存の市場への参入が容易ではないという、ビジネスの視点から見てもアプローチを変える必要があることを示していた。さらに、ここで深く考

えるべきは「文化の受容性」という問題である。Bushnell（1993）が述べているように、ハワイの歴史を振り返ると、かつて外来の米が普及したことで、その時代その地にあった文化が衰退・支配されたという経緯がある。単に「美味しいお米」を広めることが、現地の文脈においてどのように受け取られるのかについては、慎重に考える必要があると感じた。私たちができることは、日本人にとって味がいいものを追求することではなく、いかにハワイの土地を回復させ、守るためのパートナーになれるかという点にあるのではないかと感じた。

4. 考察

今後のプロジェクトの展望として、日本の精密な農業技術をいかにハワイの価値観に調和させるかが鍵となる。単に収穫量を増やすのではなく、ハワイが現在取り組んでいる「Zero Waste(ゴミゼロ)」や、海洋環境を守るための「化学物質を含む日焼け止めの規制」といった政策に表れる高い環境意識に寄り添った生産体制や、ハワイの歴史に沿った農業への取り組みが重要となることが見込まれる。例えば、お米の生産を通じてハワイの水や土壌を豊かにし、その利益を伝統的なタロ農業の支援や、次世代への環境教育へと循環させる「還元の仕組み」を作ることである。これは現代における Mālama ‘Āina の実践に繋がると考える。単なる理想論で終わらせるのではなく、ビジネスという具体的なアクションを通じて、いかに周囲にポジティブな変化を与えていけるかが問われているのではないだろうか。外部の人間が土地を守るものとして認識されるためには、テクノロジーの活用と同時に、土地の歴史に対する深い敬意とそれを示す具体的なアクションが不可欠である。

5. 結論

今回のスタディツアーを通じて、農業とは単に作物を育てることではなく、その土地の精神を守り、次世代へ繋ぐ営みであることを学んだ。農場に入る際に捧げた oli に象徴される「土地へのリスペクト」こそが、異文化間でのプロジェクトを成功させるための要である。ハワイの豊かな自然と、日本のお米文化、この二つが無理に混ざり合うのではなく、互いの価値観を尊重しながら高め合えるような関係を築きたい。本稿で述べたようなスタディツアーを通じた経験を、日本とハワイが米作りを通して今後どのように関わっていくことが可能なかを考えるための出発点にしたいと考える。

編者註

(1) CTAHR OLI は、ハワイ大学の Mehana Vaughan 教授と学生により作られて CTAHR (College of Tropical Agriculture and Human Resilience, 熱帯農業・人的資源学部) に寄贈された oli である。なお、oli は単一の日本語に還元できる概念ではない。そのため本論集では訳語を統一せず、筆者の解釈を尊重した。「祈り」「歌」「謡」などの訳語が用いられている。

6. 参考文献

- Inglis, K. A., 2005, “Kōkua, Mana, and Mālama ‘Āina: Exploring Concepts of Health, Disease, and Medicine in 19th-Century Hawai‘i,” *Hūlili: Multidisciplinary Research on Hawaiian Well-Being*, 2 (1): 215-237.
- Bushnell, O. A. 1993, *The gifts of civilization: Germs and genocide in Hawai‘i*, Honolulu, HI: University of Hawai‘i Press.
- Friedman, D., 2011, *Halawa: The history of a sacred valley*. Honolulu: Arizona Memorial Museum Association.



撮影：松平けあき



4. 論考

4-2. ハワイの食文化と地域社会

イントロダクション

佐々木菜緒 「ハワイアン・アイデンティティと食の再生
—タロイモが繋ぐ過去・現在・未来—」

奥本和磨 「食文化を守る The Pantry」

写真（左）：Urban Garden Centerでのポイづくり体験の様子。

写真（右）：食料品のピッキングと袋詰めを体験したThe Pantryの入り口。

（撮影:大西達貴）

4.2

ハワイの食文化と地域社会

東京農工大学・工学部 機械システム工学科 4年 奥本 和磨
東京外国語大学・言語文化学部 言語文化学科 スペイン語専攻 4年 佐々木 菜緒

私たちは「ハワイの食文化」を共通のテーマとし、現地での体験やフィールドワークを通じて、その背景にある歴史や社会について考える機会を得た。ここでは、ハワイで経験した出来事を、食の文化的背景も交えながら紹介する。ハワイのような多文化社会において、「食」は単なる栄養摂取の手段を超え、アイデンティティの核となる要素である。私たちはポイ作り体験を通じ、先住民文化におけるタロイモの神聖さに触れた。ポイとは、ハワイの伝統作物であるタロイモを少量の水とともに練り上げた伝統食である。現地の人々は、タロイモはもちろん、ポイを作る際に使う道具の一つひとつにも命が宿っていると考えている。自身の感性を頼りにタロイモや道具、ポイを作る台を選ぶ過程は、彼らの精神性に触れる貴重な経験となった。また、現代社会の課題に触れるフードパントリーでのボランティア活動も行った。フードパントリーとは、経済的に余裕がなく十分な食料を得ることができない人々に無料で食料を提供する仕組みである。そこには伝統的な食材だけではなく、数種類のお米や缶詰など、幅広いニーズに対応した品が並んでいた。こうした食の多様性は、滞在中に訪れた現地のスーパーやレストランでも同様に見られた。このような光景は、異なる文化が混ざり合うハワイ社会そのものを体現しているといえるだろう。このように、社会と食文化は密接につながっている。現在よく知られるハワイの料理も、その起源を辿れば複数の食文化の融合によって生まれていることが多い。ロコモコやポケといった料理は、いずれも食の融合を象徴する。伝統を守る精神と、異文化を受け入れる寛容さ。その両面を持ち合わせるハワイにおいて、食文化はどのような意味を持つのか。以下の各論考にて詳述する。

ハワイアン・アイデンティティと食の再生 —タロイモが繋ぐ過去・現在・未来—

東京外国語大学・言語文化学部 言語文化学科 スペイン語専攻 4年 佐々木 菜緒

1. 本稿の目的

本稿では、ハワイでのスタディツアーを通じ、ネイティブ・ハワイアンの伝統的な食文化が現代社会で持つ意義について論じる。私は当初、「多文化社会ハワイにおいて、食はどのように人々の文化的アイデンティティを支えているのか」という問いを掲げていた。しかし、実際に訪れたファームではハワイアンの方々から直接お話を伺うなかで、タロイモの復興が単なる文化保存活動にとどまらず、現代ハワイの深刻な課題である「食料安全保障（フードセキュリティ）」の解決に向けた実践的な取り組みであることを知った。そこで本稿は、「タロイモという伝統的価値の再生が、いかにして持続可能な食料システムの構築に寄与しうるか」という点に焦点を当て、ネイティブ・ハワイアンにとってのタロイモの多面的な重要性を明らかにすることを目的とする。

2. タロイモの歴史と土地喪失の背景

タロイモは、1500年前前にポリネシア人が持ち込んだカヌープランツ⁽¹⁾の中でも最も神聖で中心的な作物とされている。かつてのハワイでは、湿地を利用したタロ畑であるロイ・カロ (lo'i kalo) が発達し、その灌漑システムは共同体で維持されていた。そこで作られるポイは、人々を家族や共同体とつなぐ重要な主食だった (森 2002)。

しかし19世紀以降、欧米列強による植民地化が進むにつれ、ハワイの土地利用は激変した。白人入植者主導による大規模なサトウキビやパイナップルのプランテーション開発が推し進められ、伝統的な土地管理システムが崩壊したのである。さらに、土地の私有化制度の導入により多くのネイティブ・ハワイアンが土地を追われ、ロイに使われていた水もプランテーションへと奪われた。その後、中国や日本からの移民流入に伴って稲作が広まり、タロ畑が次々と水田に置き換わったことなどを背景に、タロの栽培は衰退した (高橋 2011)。それでも20世紀以降の文化復興運動 (ハワイアン・ルネサンス) とともにロイが再生され、タロイモの重要性が再び見直されている (The New York Times 2019)。今日でも“Kalo is our older brother. (カロは私たちの兄である)”という言葉が語り継がれているように、ネイティブ・ハワイアンにとってタロイモは家族同様の存在だといえる。

3. ハワイの現状と文化復興運動

現代ハワイが抱える課題の一つに「食料自給率の低さ」が挙げられる。

実際、訪問したマオ・オーガニック・ファーム (MA'O Organic Farm) の職員も、「かつては自分たちでフードシステムを維持していたのに、現在は90%も輸入 (州外からの供給) に頼っていることに疑問を感じている」「このコミュニティに自給自足を取り戻したい」と語っており、問題意識の高さがうかがえた。さらに彼女らは、タロをはじめとする文化復興が、自給的な食の仕組みの再生につながると強調していた。前述の通り、ロイ・カロの運営には土地や水の管理、そして労働を共同体で分かち合う仕組みが伴う。つまりロイを再生することは、「土地を耕し、食を得て、共同体を支える」という自給自足型のフードシステムの復活にもつながると考えられる。ロイ・カロを通じた文化復興運動

は多数存在するが、いずれの活動も“Ho‘oulu ka ‘āina, ho ‘oulu ka kanaka.”という理念を掲げている。これは「土地を育てることは、人を育てること」を意味する。タロイモを通じて、文化・教育・社会が一体となった取り組みが実現していることが伺える。

4. 考察

これらの情報をもとに、「ネイティブ・ハワイアンにとってタロイモとは何か」について検討したい。彼らにとってタロイモとは生命の根源であり、オハナ（‘ohana, ハワイ語で「家族」の意）との結びつきそのものである。ロイで働くとき、ハワイの人々は「自然にお邪魔している」という謙虚な姿勢を崩さない。タロイモを通じて、自然と共生し、共同体を重んじるハワイアン・アイデンティティを感じることができる。タロイモはネイティブ・ハワイアンの精神性を守ると同時に、州外からの供給依存からの脱却を目指すフードセキュリティの鍵でもある。タロイモが日常食として復権すれば、米や小麦などの輸入に頼らずフードセキュリティや伝統的食文化が保たれるだろう。過去から受け継がれたこの作物は、ハワイの未来にとっても必要不可欠な存在であると結論づける。

註

(1) 約 1,500 年前にポリネシア人が移住の際に持ち込んだ植物。単なる食料源ではなく、神の化身や先祖との繋がりを象徴する神聖なものも多い。タロイモ (kalo) のほか、ククイ (kukui)、パンノキ (‘ulu) などがある。

5. 参考文献

【日本語文献】

高橋真樹, 2011, 『観光コースでないハワイ——「楽園」のもうひとつの姿』高文研。

森 仁志, 2002, 「伝統の創造とそのプロセス——ハワイの食文化の事例から」『史苑』62(2) 60-84.

【英語文献・Web 資料】

Ho‘okua‘aina. “Ho‘okua‘aina: Rebuilding Lives from the Ground Up.” (Retrieved January 24, <https://www.hookuaaina.org/>).

Mishan, Ligaya. “On Hawaii, the Fight for Taro’s Revival”. *The New York Times*, Nov 8, 2019. (Retrieved January 24, <https://www.nytimes.com/2019/11/08/t-magazine/hawaii-taro.html>).

食文化を守る The Pantry

東京農工大学・工学部 機械システム工学科 4年 奥本 和磨

1. 研究の目的

本研究の目的は、ハワイ社会における経済的な余裕と「食の選択肢」に関係性がみとめられるのかを調査し、困窮層を支援するフードパントリーがハワイの食文化へいかなる役割を果たしているかを考察することである。私はスタディツアー参加にあたり、「富裕層と困窮層の間で、多様な食文化を体験する機会に違いがあるのではないか」という問いを立てた。現地ではホノルルのような都市部では、観光客や富裕層向けに多様な食文化が展開される一方で、経済的に貧しい地域では安価な加工食品への依存が高まり、食の選択肢が制限されている現状が確認された。本稿では、オアフ島で先進的な食料支援活動を展開するザ・パントリー（The Pantry 2025）への現地調査に基づき、ハワイの食文化へ果たす役割を分析する。また、その知見をもとに、私たちがカウアイ島で生産した米を活用したハワイの食文化の貢献の可能性について提案する。

2. 研究の結果

調査およびザ・パントリーでのボランティア活動を通じて得られた知見は、以下の通りである。

2.1 ハワイにおける貧困の現状と The Pantry の活動実績

2.1.1 ハワイにおける貧困の実態と支援需要

ハワイ州では、全世帯の約 40% が「ALICE（Asset Limited, Income Constrained, Employed：就労しているが資産が限定的であり、生活費の工面に苦慮している層）」または貧困層に該当する（Aloha united way 2025）。物価高騰が続くハワイにおいて、無料で食料を提供するフードパントリーは、人々の生活維持のための不可欠なインフラとして機能している。

2.1.2 The Pantry のシステムと実績

オアフ島のザ・パントリーは、2023 年度において 43,066 世帯、延べ 110,852 人に食料を提供した（The Pantry 2024）。これはオアフ島の人口の約 1 割に相当する規模である。また、ザ・パントリーの食料提供システムは、ハワイで唯一導入されているオンライン注文システムである。従来の配給型とは異なり、利用者が家族構成や嗜好に合わせて必要な食料を自ら選択・注文できる仕組みを構築している。このシステムにより、利用者が必要なものだけを手に入れるため、現地のニーズに適したサービスの提供に大きく寄与している。

2.2 The Pantry がハワイの食文化へ果たしている役割

2.2.1 伝統食材の提供による文化的尊厳の保護

ザ・パントリーの特徴は、一般的な保存食に加え、栄養価の高い新鮮な野菜を扱っている点にある。これらは私たちが収穫体験を行ったハワイ大学マノア校 CTAHR（College of Tropical Agriculture and Human Resilience, 熱帯農業・人的資源学部）アーバン・ガーデン・センター（Urban Garden Center）な

どの提携施設から直接寄付されており（The Pantry 2025）、その中にはハワイの伝統食材であるタロなども含まれている。ザ・パントリーでは、利用者が自分たちの土地で育てたものを使った、自らのルーツに根ざした伝統食を選択できる環境が整備されている。これは、単なる食料供給を超え、食を通じた文化的アイデンティティの保護という重要な役割を果たしているといえる。

2.2.2 コミュニティによる相互扶助の実践

私は現地において、注文リストに基づいたピッキング、梱包業務の体験を行った。現場のボランティアスタッフは、食を通じてコミュニティを支えることに意義と喜びを感じており、その活気ある姿勢が印象的であった。写真1にザ・パントリーでの梱包作業の様子を示す。ザ・パントリーは食料を提供する場であると同時に、人々が食を通じて互いを支え合う場であると考えられる。こうしたコミュニティを支えようとする人々の意識が、ハワイの食文化を守ることに繋がると考える。



写真1 ザ・パントリーでの梱包作業

3. 考察

本調査の結論として、筆者は東京農工大学がカウアイ島で試験的に生産している米を、ザ・パントリーへ寄付することを一つの選択肢として考える。

この提案の目的は第一に、地産地消を通じた生活文化の保護である。現在ザ・パントリーでは、海外から輸入された米が提供されており、経済的に困窮する人々でも、主食の一つである米を、地域で生産されたものから選択し消費できるようにすることは、人々の地域への帰属意識を高め、食を通じた文化的アイデンティティを守ることに直結する。

第二に、地産米の普及に向けた導入障壁の解消である。現地での試食会では既存の流通米が好まれる傾向にあったが、これは食べ慣れた味への安心感が優先された結果と推察する。そこで、ザ・パントリーを通じて無償提供を行えば、消費者は私たちの米の味に触れることができる。これは、J-PEAKS ハワイ事業によって生産された米の味を現地の人々に覚えてもらい、将来的な需要を喚起するための有効な手段であると考えられる。

4. まとめと今後の展望

本調査を通じ、ザ・パントリーが単なる食料供給の場ではなく、選択の自由や伝統食材の提供によってハワイの食文化そのものを保全する重要な機能を担っていることを確認した。また、現地でのボランティア活動への参加を通して、食を通じた相互扶助が地域社会の結束を強める基盤となっているという認識を深めた。

今後は、フードパントリーという枠組みにとどまらず、地域固有の食文化の保護ためにはどのようなアプローチが可能か、検討を進めたい。

5. 参考文献

THE PANTRY, The Pantry, (Retrieved January 18, 2026, <https://thepantry.org/>).

Aloha united way, 2025, *2024_ALICE-Report_Facts-and-Figures*, Bank of Hawai'i, 16 -6.

The Pantry, 2024, *2023 Annual Report*, 8-4.

THE PANTRY volunteer, The Pantry, (Retrieved January 18, 2026, <https://thepantry.org/volunteer/>).



撮影：神代ちひろ



4. 論考

4-3. 伝統と現代にみるハワイ農地の姿

イントロダクション

瀬川奏来美「伝統的資源管理システム「アフプアア」に基づく
ハワイ社会に受容され得る稲作モデル」

小林華奈子「ハワイ州農地の現状と課題」

写真（左）：Ka'ala Farmでの水田（lo'i）でのタロイモ栽培の様子。

写真（右）：Ka'ala Farmへ向かって山を登る道中では馬の放牧がおこなわれていた。

（撮影:大西達貴）

4.3

伝統と現代にみるハワイ農地の姿

東京外国語大学・国際社会学部 国際社会学科 オセアニア地域専攻 3年 瀬川 奏来美
東京農工大学大学院・農学府 農学専攻 地球社会学コース 修士課程 1年 小林 華奈子

1. 研究の目的

本稿はハワイにおける土地利用の文化的・社会的背景を検討し、地域社会の受容と産業としての自立を両立し得る農業のあり方を検討することを目的とする。具体的には、こうした背景を踏まえ、現代のハワイにおける稲作の位置づけについて考察を行う。

2. ハワイにおける土地所有制度と産業構造の変遷

入植者との接触以前のハワイ社会では、土地は神聖な公共財とされ、共同体全体で管理されるべき共有資源であった。アフプアア (ahupua'a) と呼ばれる土地区分を単位とした資源管理システムは、山地・平地・海洋の各域を統合し、タロイモやパンノキの栽培を中心とした自給自足的な生産体制を支えた (山本・山田 2013)。

1848年、カメハメハ3世の下で行われた土地改革「グレート・マヘレ (Great Mahele)」は、伝統的な共同所有制を解体し西洋的な土地私有制を導入したことで、外国人居住者や資本家による大規模な土地集積を許す結果となった (山本・山田 2013)。一方で、多くの先住民が先祖伝来の土地を喪失し、生活基盤および文化的アイデンティティの拠り所であった土地との接続を分断される結果となった。

19世紀後半から20世紀初頭にかけて、ハワイではサトウキビおよびパイナップルを主産物とする大規模プランテーション農業が拡大した。この労働集約的産業を支えるため、日本、中国、フィリピンといったアジア諸国に加え、ポルトガルなど多くの地域から大量の契約労働者が流入し、ハワイは多民族・多文化が混在する社会へと再編された (山本・山田 2013)。

第二次世界大戦後、グローバル市場における国際競争の激化などに伴い、ハワイの農業は衰退の一途を辿った。1990年代には主要なプランテーションの閉鎖が相次いだ。これに代わりハワイ経済の軸は観光業へと移行し、サービス部門を中心とした現在の産業構造が確立された (山本・山田 2013)。このような産業構造の変化は、ハワイにおける農業の位置づけにも影響を与えている。

3. 調査農家概要

3軒の農場にインタビューを行った。

マオ・オーガニック・ファーム (MA'O Organic Farm) はハワイの文化について敬意を払いつつ、現代の農業を行っている非営利団体である。インターンなどで若者を受け入れリーダーシップを取れる人材として育成している。40~50種の作物を栽培している。

カアラ・ファーム (Ka'ala Farm) は営利目的の農業を行っているのではなく、ハワイの伝統的な農業を伝えるファームである。農業だけでなくハワイの文化や土地や資源に対する考え方を残す役割も担っている。

オーウェン・カネシロ・ファーム (Owen Kaneshiro Farm) は販売農家である。15 人のフルタイムの労働者を雇っており主にフィリピンからの労働者である。近隣に家を用意し住ませている。

調査農場	MA'O Organic Farm	Ka'ala Farm	Owen Kaneshiro Farm
作付面積	60 エーカー	不明	25 エーカー
栽培作物	タロイモ、サラダ菜など	タロイモなど	パクチー、ケールなど
出荷先	レストラン、食料品店など	不明	スーパー、卸売業者など

表1 調査農家概要

4. 参考文献

山本真鳥・山田亭, 2013, 『ハワイを知るための 60 章』明石書店.

伝統的資源管理システム「アフプアア」に基づく ハワイ社会に受容され得る稲作モデル

東京外国語大学・国際社会学部 国際社会学科 オセアニア地域専攻 3年 瀬川 奏来美

1. 歴史的背景と問題提起

ハワイにおける日本人移民の歴史を概観すると、かつてのプランテーション農園における労働の記憶が想起される。この文脈において、日本人がハワイで米を生産する試みは、先住民にとって神聖な植物であるタロイモ (kalo) を駆逐した「外来種による上書き」と捉えられる場合がある。本稿では、ハワイ先住民の土地利用の知見に基づき、いかにして現地社会に受容され得る稲作を実現するかについて、伝統的な資源管理システムである「アフプアア (ahupua'a)」に着目して考察する。

2. アフプアアの構造と文化的意義

アフプアアとは、山頂から海までを扇状に区切ったハワイの伝統的な徴税地域単位である。アフプアアは水循環を基軸とし、上流の森林、中流のタロイモ水田 (lo'i) を通じて養分を含んだ水が下流の居住区および魚類養殖池 (loko i'a) から海へと流れることで沿岸の漁場の生産性を支えていた。かつてハワイ諸島において、ハワイ島に 150 以上、オアフ島には 80 ~ 90 に及ぶアフプアアが存在し、地縁に基づく相互扶助コミュニティの基盤となっていた。しかし近代のプランテーション開発による水源の収奪的利用や先住民人口の減少に伴い、その多くが崩壊した (ハワイ州政府観光局 2016)。

本スタディツアーで訪問したマオ・オーガニックファーム (MA'O Organic Farm) およびカアラ・ファーム (Ka'ala Farm) の二つの農場では、次世代を担う若者への教育プログラムを通じ、土地を媒介とした先祖との精神的紐帯やハワイ伝統農法の継承が実践されており、各農場の視察の過程でアフプアアの内容が詳説された。また、現在もオアフ島の各所にはアフプアアの境界を示す標識が設置されている。伝統的には、その境界地点に石積み祭壇 (ahu) が築かれ、その上に豚 (pua'a) の頭部を象った木像が安置されていたことが、その呼称の由来となっている (ハワイ州政府観光局 2016)。アフプアアは、単なる地理的な区分に留まらず、土地の資源管理における宗教的・文化的な規範を明示するものであったといえる。

3. アフプアア復興の現代的動向

アフプアアの内容を現代に復興させる具体的な取り組みとして、2021年に設立されたアフプアア・アクセラレーター・イニシアチブ (Ahupua'a Accelerator Initiative) が挙げられる。同組織はハワイ諸島のうち5島6地域のアフプアアと提携し、包括的な指針である「Ahupua'a Action Agenda」を策定した。これを通じて、伝統的な資源管理システムの復元に向けた具体的な手順や実施手法を体系的に提示している (Hawai'i Conservation Alliance 2026)。

また、オアフ島に位置するヘエイア国家河口研究保護区 (He'eia National Estuarine Research Reserve) では、ヘエイア・アフプアア内の一部を占める約 1,385 エーカーの広大な領域を対象に、大規模な環境保全・再生事業が展開されている。同プロジェクトは、連邦政府および州政府、ハワイ大学、そして地域の非営利団体等による官学民の連携の下で推進されている。具体的な活動内容は多岐にわたり、外来植物の除去や水路の復旧、さらには伝統的なタロイモ畑 (lo'i) や養魚池 (loko i'a) の修復再建

を通じて、アフプアアが本来有していた生態学的・文化的機能の回復を目指している（He‘eia National Estuarine Research Reserve 2026）。

4. アフプアアの理念に基づく稲作モデルにおける二つの視点

上述したアフプアアの理念に基づきハワイ社会に受容され得る稲作モデルを検討する上で、以下の二つの視点を整理する。

第一は、水資源利用における公共性と倫理性である。水田栽培および陸稲栽培のいずれを選択する場合においても、稲作への取水が同一水源に依拠する他者の生活や既存の農業基盤を阻害しないことが、実装を検討する上での重要な論点の一つとなる。ハワイの伝統的価値観において、水は個人の所有物ではなく、コミュニティ全体で共有・管理すべき神聖な資源であるという認識が不可欠であり、この倫理的枠組みを遵守することが実装の前提条件となる。

第二は、地域コミュニティの形成と社会的受容性の確保である。現地社会に受容される稲作の実現のためには、単なる土地所有者と耕作者の契約関係を超越し、地域住民との主体的な結びつきや地域社会への貢献が肝要となる。具体的には、教育機関としての機能を活用し、住民を対象とした稲作体験ワークショップの開催や地域の学校との教育連携を推進することが一つの方法であると考えられる。こうしたプロセスを通じて、稲作を単なる「外来の営み」としてではなく、地域コミュニティに根ざした有機的な活動へと昇華させる可能性が示唆される。

5. 結論

以上の論点を踏まえ、米栽培の適地選定については、伝統的にタロイモが栽培されてきた神聖な土地を避け、休耕地や耕作放棄地を優先的に活用することが一つの可能性として考えられる。さらに、農業試験場や教育農園、コミュニティガーデンといった文化的に中立な領域を拠点とすることで、ハワイの伝統文化への敬意を維持しつつ、新たな持続可能な農業の可能性を模索する場が構築される。伝統的なアフプアアを現代のハワイにおける稲作に援用することは、地域社会と調和した新たな農業モデルを確立する上で有効なアプローチとなり得るであろう。

6. 参考文献

Hawai‘i Conservation Alliance, 2026, “Ahupua‘a Accelerator Initiative,” (Retrieved January 17, 2026,

<https://www.hawaiiconservation.org/aai/>).

ハワイ州政府観光局, 2023, 「アフプアア」, アロハプログラム, (2026年1月17日取得,

<https://www.aloha-program.com/curriculum/lecture/detail/276>).

He‘eia National Estuarine Research Reserve, 2026, “About Us,” (Retrieved January 17, 2026,

<https://heecianerr.org/about-us/#vision>).

ハワイ州農地の現状と課題

東京農工大学大学院・農学府 農学専攻 地球社会学コース 修士課程 1年 小林 華奈子

1. 研究の目的

ハワイではかつて地域住民が集落単位で自給自足の農業を行っており、農地は地域住民によって共有的に利用されていたとされる。しかし、商業的農業が広まるにつれて住民同士のつながりは薄くなり、農地には個々の所有者が存在することが一般的になっていった。

農家 A に対する聞き取り調査では、このような状況の中で農家のコミュニティの縮小に関連して、2つの課題を感じていることが分かった。一つ目は地域の農家数の減少、高齢化である。農家 A 自体も後継者は確認されず、フィリピンからの出稼ぎ労働者を近隣に雇って住まわせていた。ハワイに生活基盤を置き、数世代にわたり土地を耕してきた地元のコミュニティの人間が今後農地を継いでいく可能性は高くないと認識されている。二つ目に農家 A が感じている課題は「中国人など高額な土地代をすぐに支払える富裕層に土地が買われている」ということである。資金を用意することができない地元の農家は新たに土地を買うことによる事業拡大は容易ではない状況にあると考えられる。

このような状況が続けば農家のコミュニティは縮小が進行する可能性がある。更に土地が農地として利用されないことや、外国人や農家以外の方が土地を買うことにより縮小は加速すると考えられる。そこで本稿では現在の農地面積、地価を検討し、今後現在農工大が稲作の導入を検討しているカウアイ島において農地とそのコミュニティを維持していくためにどのような課題があるのかを整理する。

2. 研究の結果

まず、農地面積の推移である。1990年代のサトウキビプランテーションが解体されたころが農地面積の減少のピークであった。更に、2013年までは都市部が増加し、農地が減少する傾向が続いた(図1)。

この農地の減少の理由として富裕層が土地を購入する際に農地を選択することが多いことが考えられる。これは保全地区の存在によるものである。保全地区とは自然資源保護のために設立された土地天然資源局 (DLNR) の保全沿岸地域局 (OCCL) により管理された指定地域のことである (Hawaii.gov, Department of Land and Natural Resources Office of Conservation and Coastal Lands, Conservation District)。ハワイ州の土地のうち、保全地区は48%を占めており、最も割合の大きい土地利用区分である(図2)。保全地区は自然が破壊されることを防ぐことが目的とされる土地利用区分であり、都市化がほぼ不可能であるため、今後の開発の可能性が比較的ある農地は投機目的で富裕層に購入されやすいという傾向があると指摘されている。

更にこれは地価の高騰も誘発する。農地価格は2007年から2022年まで上昇傾向が続いている(図3)。ハワイ州の農家一戸当たりの農業所得は21,721ドルであり、1エーカー当たりの農地推定市場価値は11,411ドル (USDA 国立農業統計局農業センサス 2022) であるため、農地の購入は農家にとって困難である。

このように土地獲得について富裕層などの金銭的余裕がある相手と農家が向き合うことは難しく、高齢化、後継者不足が続く中で農地の維持や規模拡大は農家にとって難題であると言える。

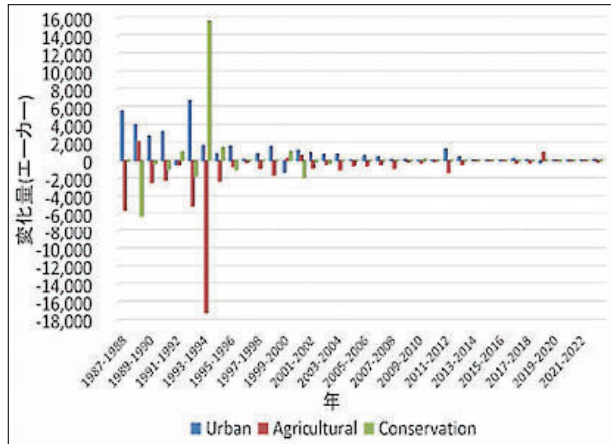


図1 ハワイ州の土地利用区分ごとの面積の変化
 出典：Hawaii.gov. 2024: Section 6, Table 6.02—ESTIMATED
 ACREAGE OF LAND USE DISTRICTS: 1964 TO 2023 より筆者作成

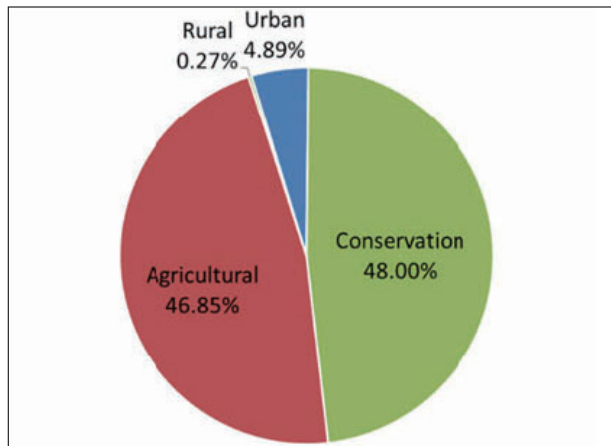


図2 ハワイ州の土地利用区分の割合 (2023)
 出典：Hawaii.gov. 2024: Section 6, Table 6.02—ESTIMATED
 ACREAGE OF LAND USE DISTRICTS: 1964 TO 2023 より筆者作成

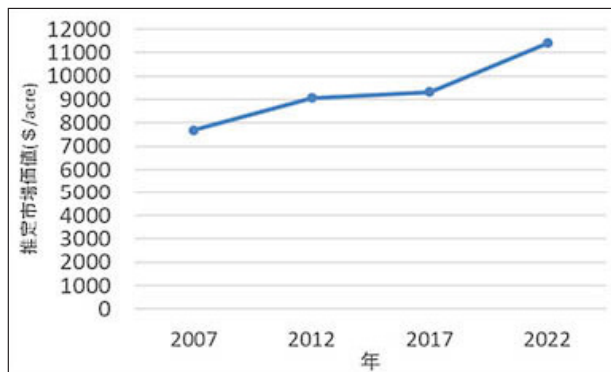


図3 ハワイ州の農地1エーカー当たりの推定市場価格
 出典：Hawaii.gov. 2024: Section 19, Table 19.01—FARMS BY SIZE,
 LAND IN FARMS, AND VALUE OF LAND, BUILDINGS, AND
 EQUIPMENT: 2007, 2012, 2017 AND 2022 より筆者作成

3. 考察

外部資本による買い占めや地価高騰を抑え、土地と深く結びついたハワイ独自の文化や生活の知恵を次世代がその場所で受け継いでいくためには、土地が現地住民によって農地として使い続けられる経済的、法的、組織的な仕組みが政府や現地住民によって構築されることが一つの方向性として挙げられる。そのためには農業が現地住民にとって他の産業よりも魅力的である必要があり、後の世代が農業を受け継ぐことを選択するか富裕層が土地を買った後も農地として使い続けるだけの魅力が農業に求められる。政策としては、地元住民が農地として土地を利用する際の税制優遇・補助金などの財政政策の導入により農業に対する意欲を引き出すことができるだろう。根本的には収益性は最も分かりやすい魅力の一つであり、向上するよう努力すべきものである。しかし、いきなり高くはできないため、やりがいや生活スタイルなどの魅力を発信する必要がある。そのためにはカウアイ島の人や土地やコミュニティに対して何を求めているのかを知る必要があると考えられる。

土地の所有、利用法の制限についても考える必要がある。現在カウアイ島で稲作を導入するために検討されている土地はハワイ州政府所有の土地などだが、今後、稲作を本格的に現地住民がするようになった場合は誰が所有し、誰が管理するのかを決める必要がある。また、土地利用規制などのゾーニング政策を導入して農業以外の用途で土地を使用することや、購入することに制限などを設けるのかなど土地に対するルール作りについて検討する余地があると考えられる。

4. 参考文献

Hawaii.gov, Department of Land and Natural Resources Office of Conservation and Coastal Lands, *Conservation District* (Retrieved January 23, 2026, <https://dlnr.hawaii.gov/occl/conservation-district/>)

Hawaii.gov, Department of Business, Economic Development & Tourism Research & Economic Analysis, 2024, *State of Hawaii Data Book*, Section 6 Land Use and Ownership, p.6 (Retrieved January 23, 2026, <https://files.hawaii.gov/dbedt/economic/databook/db2024/section06.pdf>)

Hawaii.gov, Department of Business, Economic Development & Tourism Research & Economic Analysis, 2024, *State of Hawaii Data Book*, section19 Agriculture, p.3 (Retrieved January 23, 2026, <https://files.hawaii.gov/dbedt/economic/databook/db2024/section19.pdf>)

USDA, 2022, *Census of Agriculture State Profile*, p.1 (Retrieved January 23, 2026, https://www.nass.usda.gov/Publications/AgCensus/2022/Online_Resources/County_Profiles/Hawaii/cp99015.pdf)



4. 論考

4-4. ハワイ州の農業

イントロダクション

飛田結衣「島嶼地域における農業の課題：
日本とハワイの比較」

村田橙子「MA'O Organic Farmから学ぶ地域農業コミュニティ
の形成要素と多様な農業の担い手の可能性」

増元 渚「ハワイ州における農業労働力と米作りの可能性」

熊谷千尋「ハワイ州の農業構造から考えるコメ生産の導入と
普及における課題」

嶋田彩香「ハワイ産農産物の州内消費・輸出と
カウアイ島産米の流通の考察」

写真（左）：ワイアナエ山脈のふもとの盆地に位置するOwen Kaneshiro Farm。

写真（右）：ハワイ大学アーバン・ガーデン・センターでのタロイモ収穫体験の様子。

(撮影:大西達貴)

4.4

ハワイ州の農業

東京農工大学・農学部 生物生産学科 4年 熊谷 千尋、増元 渚
東京農工大学大学院・農学府 農学専攻 地球社会コース 修士課程 1年 嶋田 彩香
東京農工大学大学院・農学府 農学専攻 生物生産科学コース 修士課程 2年 飛田 結衣
東京外国語大学・国際日本学部 国際日本学科 3年 村田 橙子

1. 本節のねらい

本節では、ハワイ州における農産物生産の特徴や現状、および今回のスタディツアーの主軸であるハワイ州での稲作や、農業コミュニティについて参加者各々の考察の結果を提示する。それにあたり、本節では生產品目、農業就業者数、農家規模などハワイ州での農業の主な特徴を示すデータを、図表を用いて紹介する。加えてコメの消費・生産・自給率についても述べ、ハワイ州の農業、稲作の基礎的な情報を整理する。

2. 研究の結果

2.1 販売品目・民族構成・農家規模

2022年時点でハワイ州における品目別農産物販売額のうち4分の3以上は果実や野菜といった作物によって占められている。販売金額の高い品目は順に「果実、ナッツ類、ベリー類」、「野菜、メロン、イモ、サツマイモ」、「苗木、温室栽培、観賞用植物、芝」である。また、図1に示したように農業従事者を民族別で見ると、白人系、アジア系に次いでネイティブ・ハワイアン、太平洋諸島系は3番目の構成比で約14%を占めている。さらに、農地規模別にみると1～9エーカーの規模層が最多で約4,000軒、次いで10～49エーカーが約1,600軒に上るが、50エーカー以上の層は合計しても1,000件に達しない。規模が大きい農家ほど軒数は少なく、多数の小規模経営と、少数の大規模経営の農家によって構成されているのである（USDA 2022）。

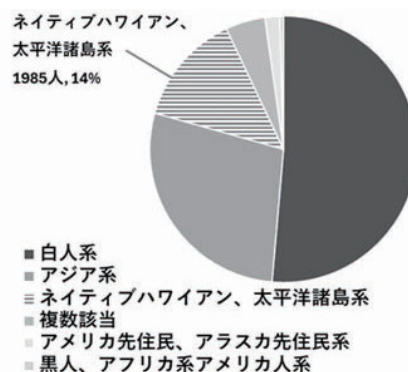


図1 人種・民族別農業従事者内訳

出典：USDA “CENSUS of AGRICULTURE 2022 State Profile Hawaii” より筆者作成

2.2 コメの消費・生産・自給率

ハワイ州におけるコメの消費量は、年間1人当たり27.8kgであり、これは米国平均の3倍である（Loke and Leung 2013）。しかし、2022年時点でハワイ州においてコメの生産を行う経営体は1つだけであり、

販売額や栽培面積は非公開であった（USDA 2022）。自給率はほぼ 0% に近く、州内で流通しているコメの大部分が移入や輸入に依存しており、日本からも株式会社クボタが日本米の輸入・精米・販売会社を現地に設立し（株式会社クボタ 2023）、事業を開始した 2024 年には日本からハワイに日本産米 232 トンが輸出されている（株式会社クボタ 2025）。

3. 参考文献

Loke, Matthew K. and PingSun Leung, 2013, “Hawaii's Food Consumption and Supply Sources: Benchmark Estimates and Measurement Issues,” *Agricultural and Food Economics*, 1(1).

USDA “CENSUS of AGRICULTURE 2022 State Profile Hawaii” (Retrieved 12, 2026, https://www.nass.usda.gov/Publications/AgCensus/2022/Online_Resources/County_Profiles/Hawaii/cp99015.pdf).

USDA “Summary by Combined Government Payments and Market Value of Agricultural Products Sold: 2022 (Retrieved February 12, 2026, https://www.nass.usda.gov/Publications/AgCensus/2022/Full_Report/Volume_1%2C_Chapter_1_State_Level/Hawaii/st15_1_073_073.pdf?utm_source=chatgpt.com).

株式会社クボタ, 2023, 「クボタ、ハワイに日本産米の輸入・精米・販売会社を設立」, 株式会社クボタ HP, (2026 年 2 月 7 日取得, https://www.kubota.co.jp/news/2023/management-20231214_1.html)

株式会社クボタ, 2025, 「クボタの米輸出事業 お米を輸出しませんか?」, 農フェス! クボタバーチャル展示会 2025 夏秋, (2026 年 2 月 7 日取得, https://jnouki.kubota.co.jp/special/virtual-exhibition-2025/news-event/detail_36.html)

島嶼地域における農業の課題：日本とハワイの比較

東京農工大学大学院・農学府 農学専攻 生物生産科学コース 修士課程2年 飛田 結衣

1. 目的

本スタディツアーに参加するにあたり、筆者は「島嶼地域という点における日本とハワイの共通点・相違点、ならびにハワイで農業を行う上での課題は何か」という問いを設定した。日本とハワイはいずれも島嶼地域であるが、土地の維持に必要な費用や水資源の利用可能性といった自然資源を取り巻く制約の内容は異なる。このような環境下では、農業生産において共通する課題が存在する一方で、社会構造や産業構成の違いから異なる問題も生じていると考えられる。本稿では、スタディツアーを通じて得られた知見をもとに、日本とハワイの農業の共通点を整理するとともにハワイ特有の農業上の課題を明らかにし、今後のためにその克服策について考察することを目的とする。

2. ハワイと日本の農業の共通点・相違点

はじめに、日本とハワイの農業に共通する点として、労働集約的な農業形態が多いことが挙げられる。その理由は、両地域ともに平野部が限られており、大型機械を用いた大規模農業の展開が難しいことがある。日本は農林水産統計によれば、1経営体あたりの平均農地面積は3.7haであることが示されている。一方、ハワイ州の統計レポートによると2022年時点で全6,569軒の農場のうち、64.4%が10エーカー（4ha）未満の小規模農場であることが示されている（USDA 2022）。さらに、食料自給率が低い一方で、地産地消への関心が高い点も共通していた。日本において農業を維持する上で消費者ができることとして、「買い物や外食時に、国産食材を積極的に選ぶ」が73.0%で最も高く、次いで「地元で生産された食品を選ぶ」が63.8%となっている（内閣府 2024；農林水産省 2024）。ハワイでは、コメの自給率がほぼゼロで本土からの移入に依存しており、食料全体でも自給率はカロリーベースで約15%と低い水準にあるが（Loke and Leung 2013）、地域内で生産・消費を完結させようとする意識は高まりつつあることが、現地の農業従事者への聞き取り調査から明らかになった。

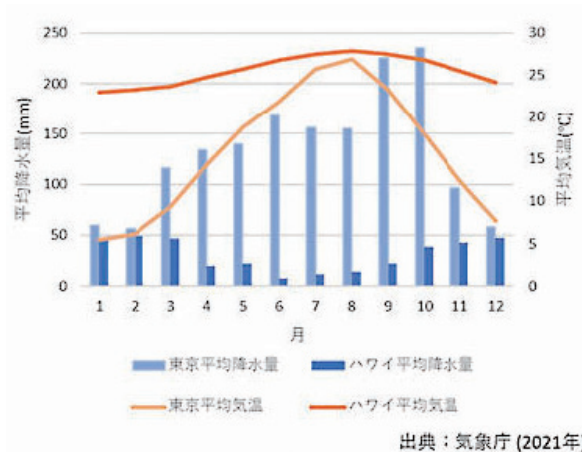


図1 ハワイと東京の雨温図

一方で、ハワイで農業を行う上では日本とハワイの相違点も存在する。最大の制約の一つは水資源である。雨期と乾期が明確に分かれており（図1）、加えて山火事対策や河川からの取水や軍による水利権があるため、農業に利用できる水資源は限られている。また、生活コストの高さも深刻である。観光産業が主要産業であるハワイ米国経済分析局（BEA）の地域価格格差指数（Regional Price Parities）によると、ハワイ州の総物価水準指数は108.6で、米国平均（100）を上回っている。こうした条件下では、コメ栽培によって十分な収益を得ることは容易ではない。果菜類のように短期間で高収益が期待できる作物と比べ、コメは利益率が低く、鳥害などのリスクも高い。そのため、有機栽培米、酒米やブランド米など、付加価値を付けた生産・販売が不可欠である一方、自給用としてのコメは高価格に設定しにくいというジレンマも明らかとなった。

3. 考察

以上の成果を踏まえると、ハワイにおいてコメを安定して持続可能な方法で生産するには、複数の観点からの対策が必要であると考えられる。まず、作業効率の向上が重要であり、適切な機械導入や農薬使用によって労働負担を軽減することが求められる。次に、水資源の効率的利用が不可欠である。IoTを活用した灌漑管理や点滴灌漑の導入により、必要最小限の水を的確に供給する技術は、今後さらに重要性を増すと考えられる。また、鳥害対策としては、防鳥ネットや音による忌避に加え、ドローンを用いた追い払いなど、新技術の活用も有効な手段となり得る。さらに、収益性と自給の両立という観点からは、大量生産による自給用コメと、高付加価値米を並行して栽培することで、経営の安定と地域の食料供給の双方を実現する戦略が有効であると考えられる。本調査を通じて、鳥嶼地域という共通条件のもとで、日本とハワイの農業が抱える課題と可能性を比較的に捉えることができた。本報告で得られた視点は、今後の日本農業を考える上でも示唆に富むものであり、限られた資源条件下での持続可能な農業の在り方を考える一助となると考える。

4. 参考文献

- U.S. Department of Agriculture, National Agricultural Statistics Service, 2024, *2022 Census of Agriculture: Hawaii State and County Data, Volume 1, Geographic Area Series, Part II*, Washington, DC: USDA, Table 71, p. 80.
- Loke, Matthew K. and PingSun Leung, 2013, “Hawaii's Food Consumption and Supply Sources: Benchmark Estimates and Measurement Issues,” *Agricultural and Food Economics*, 1(1).
- 気象庁, 2025, 「地点別平年値データ・グラフ」, (2025年12月23日取得, https://www.data.jma.go.jp/cpd/monitor/climatview/graph_mkhtml.php?n=47662&y=2025&m=11&e=0&r=1&s=1&k=0).
- 気象庁, 2021, 「地点別平年値データ・グラフ」(5月19日更新), (2025年12月23日取得, https://www.data.jma.go.jp/cpd/monitor/climatview/graph_mkhtml_nrm.php?n=91182&m=1).
- 内閣府, 2024, 「食料・農業・農村の役割に関する世論調査」(2026年2月2日取得, <https://survey.gov-online.go.jp/r05/r05-shokuryou/>).
- 農林水産省, 2024, 「食料・農業・農村白書 第8節 消費者と食・農とのつながりの深化」(2026年2月12日取得, https://www.maff.go.jp/j/wpaper/w_maff/r5/r5_h/trend/part1/chap2/c2_8_00.html).
- (2026年2月12日取得, <https://www.bea.gov/news/2024/real-personal-consumption-expenditures-state-and-real-personal-income-state-and>).

MA'O Organic Farm から学ぶ地域農業コミュニティの形成要素と 多様な農業の担い手の可能性

東京外国語大学・国際日本学部 国際日本学科 3年 村田 橙子

1. 研究の目的

筆者は、東京外国語大学国際日本学部での学びの中で、自然環境の変化をしなやかに乗り切ることのできる日本社会を考える中で、地域に根ざした持続可能なコミュニティの役割に関心をもってきた。こうした問題意識のもと、地域循環経済に根付く農業体制およびそれを支えるコミュニティがどのように形成され、いかなる要素によって維持されているのかを明らかにするために、本スタディツアーに参加した。そして本稿は、スタディツアーへの参加を通じて得られた知見をもとに、地域農業を支える担い手のあり方について検討することを目的とし、スタディツアー4日目に訪問したハワイ・ワイアナエ海岸地域の社会的企業（Social Enterprise）である「MA'O Organic Farm」の事例に着目する。

2. 研究の結果

2.1 MA'O Organic Farm の概要

マオ・オーガニック・ファーム（MA'O Organic Farm、以下、MA'O）は、ハワイ・オアフ島南西部のワイアナエ海岸地域に位置し、有機農業を基盤とした社会的企業として活動している。同地域は、経済的困難や教育機会の格差といった社会課題を抱える一方で、ネイティブ・ハワイアンの文化や土地との深い結びつきが残る地域でもある。MA'Oは、こうした地域特性を踏まえ、農業を単なる生産活動としてではなく、教育および地域再生の手段と位置づける（Turrentine 2021）。

2.2 教育プログラムと人材育成

MA'Oの活動の中心は、若者を対象としたインターンシッププログラムである。特筆すべきは、このプログラムの対象が農家を志望する若者に限定されておらず、大学進学、就職、他分野でのキャリア形成など、多様な進路を目指す若者を包括的に受け入れている点である。そして、農作業を通じて有機農業の技術を学ぶだけでなく、先祖や土地、伝統文化を尊重する価値観を育むことも重視されている。現地でインターンシップのコーディネーターを務める Nanea Keli 'i 氏は、地域農業における教育の必要性について、“Education is a door opener to the future.”と語った。農業と教育を掛け合わせることで、コミュニティが持っている潜在的な力を引き出すことができるという。

MA'Oでは、この教育理念を説明する際に「アウワイ（'au wai）」という概念が用いられている。アウワイとは、川とタロイモ畑を結ぶ開水路を指し、水が栄養分を運び、最終的に河口域の生物多様性を支える仕組みを意味する。これになぞらえ、インターン生が教育と就労を通じて知識や経験という「栄養」を得て、それを地域社会全体へと還元していく循環が意図されている（MA'O Organic Farm 2020）。2020年には、合計192人の研修生が本プログラムに参加しており、地域における人材育成の拠点として機能していることがうかがえる（MA'O Organic Farm 2021）。

2.3 経済的基盤と運営体制

MA'Oは、農産物の販売収益だけでなく、寄付や助成金によっても運営されている。近年では、農

作業の機械化や再生可能エネルギーの導入を進め、長期的なコスト削減と環境負荷の低減を図っている。しかし、これらの設備投資には多額の初期費用が必要であり、財団や政府による資金援助への依存度は依然として高い。2023年の財務報告によれば、MA‘Oの収益の99%は寄付によって賄われており（Cause IQ n.d.）、地域農業を支えるための公的・民間支援の重要性が示唆される。

3. 考察

まず、地域循環経済に根付く農業体制およびそれを支えるコミュニティが、どのように形成され、いかなる要素によって維持されているのかという問いに対して次のような知見が導かれた。地域コミュニティの形成には、MA‘Oのように活動を先導する社会的企業（Social Enterprise）の存在と、土地への愛や責任といった価値観を共有する人々を育成する教育プログラムが有効である。そして、このようなコミュニティは、農作業の機械化や再生可能エネルギーの導入などコスト削減のための施策に加え、それらを支える財団や政府からの経済的援助によって維持される。

また、農業の担い手に関して、近年の農業研究では、農業の担い手を農家に限定せず、地域社会に関与する多様な主体として再定義する議論が進んでいる。榊田みどり（2024）は、農業の持続可能性を支える主体として、専業農家に加え、兼業・多業型の担い手や、地域社会に関わる多様な人々の役割を指摘している。農業は農家のみでの営みではなく、生産・消費・支援を含むフードシステムとして捉えられ、社会の持続可能性と関係しているのだ。この視点から見ると、MA‘Oが育成しているのは、必ずしも将来農業に従事する人材ではなく、土地への愛（Aloha ‘Āina）と責任（Kuleana）を内面化した地域の担い手であり、人材育成を通じて地域農業を支えるフードシステムの一部として機能していると位置づけることができる。

農家にならない若者であっても、将来、飲食業に携わることで地元農産物を積極的に利用する、観光業に従事し自然環境に配慮したサービスを提供する、技術職として農業支援技術の開発に関わる、あるいは教育分野において土地への愛と責任を次世代へ継承するなど、多様な形で農業を支えることが可能である。このような非農家による地域住民の関与は、農業の多面的機能を維持・強化する上で重要な役割を果たすと考える。

MA‘Oの事例は、農家後継者の育成にとどまらず、農業を社会全体で支える人材基盤を長期的に形成するモデルとして、日本社会に対して重要な示唆を与えている。今後、日本において、少子高齢化や地方の過疎化による農業就業者数の減少が避けられない中で、少数の農家によって農業を持続させるためには、非農家を含む多様な主体による社会的支持を最大化することが不可欠である。

4. おわりに

本稿では、ハワイのマオ・オーガニック・ファームの事例を通じて、農業を支える担い手の多様性について検討した。農家にならない若者が農業に関わることは、一見すると農家後継者不足の解決には直結しないように見える。しかし、土地への愛と責任を共有する人々が地域社会に広がることで、農業はより強固な社会的基盤の上に成り立つようになる。

筆者自身、将来専業農家になる可能性は高くないが、土地や生産者を支える機械産業に携わることを希望し、現在、就職活動を進めている。本スタディツアーを通して、農家にならない若者が農業を支える可能性を追求することは、同時に、自身の将来の可能性を追求することでもあった。そのような機会を与えてくださった本スタディツアーの関係者の皆様に感謝申し上げるとともに、本稿が、地域農業を支える新たな担い手像を考える一助となれば幸いである。

5. 参考文献

- 榊田みどり, 2024. 「多様な担い手が地域で果たす役割」『フードシステム研究』30(4): 203-209.
- Cause IQ, n.d, “MA‘O Organic Farm,” (Retrieved January 18,
https://www.causeiq.com/organizations/mao-organic-farms%2C990350803/?utm_source=chatgpt.com).
- MA‘O Organic Farm, 2020, “The 21st Century ‘Auwai,” (Retrieved January 18,
<https://www.maoorganicfarms.org/education-auwai>).
- MA‘O Organic Farm, 2021, “2020 Annual Growth & Impact Report,” (Retrieved January 18,
<https://static1.squarespace.com/static/5cc8cd5d65019fb4eca037be/t/60a2ce8ae87ead439c0062b5/1621282466538/MAO+2020+Growth+%26+Impact+Report.pdf>).
- Turrentine, Jeff, 2021, “A Native Hawaiian Digs into Her Roots to Grow Food, Knowledge, and Hope,” NRDC,
(Retrieved January 18,
<https://www.nrdc.org/stories/native-hawaiian-digs-her-roots-grow-food-knowledge-and-hope>).

ハワイ州における農業労働力と米作りの可能性

東京農工大学・農学部生物生産学科 4年 増元 渚

1. 研究の目的

ハワイ州は観光地としての側面が強調されがちであるが、農業も地域経済と食料供給を支える重要な産業である。しかし近年は、農業就業者の減少や労働力不足が進み、島嶼地域であることから食料自給率の低さも課題となっている。こうした状況の中で地域内農業の再評価が進む一方、その持続性を支える労働力の実態把握が求められている。

そこで、ハワイ州の就業構造において農業就業者がどのような立ち位置なのかを、統計分析を通じて明らかにする。また、現地調査により、ハワイ州において農業生産を支える労働力はどのような人々なのかを明らかにする。以上のことを踏まえたうえで、ハワイ州において米作りを実現するにあたって生じる課題を示し、実現に向けた施策の方向性について提案を行うことを本研究の目的とする。

2. 研究の結果

2.1 統計分析結果

図1はハワイ州の人口推移を示している。1980年には約96万人であった人口は、2020年には約145万人となり、約40年間で1.5倍近く増加している。この背景として、観光業の発展や域外からの移住者の流入が挙げられる。

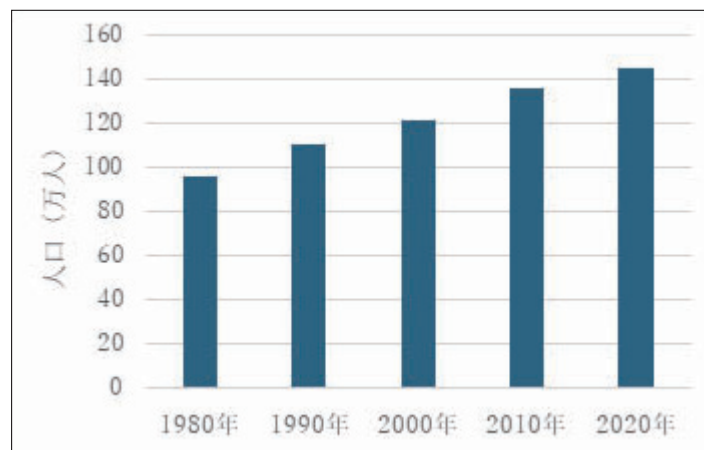


図1 ハワイ州の人口推移

出典：Research & Economic Analysis より筆者作成

図2および図3より、2000年代以降、農業就業者数はほぼ横ばい、もしくは減少傾向にあり、州全体の就業人口に占める農業就業者の割合は一貫して1%前後にとどまっていることが確認できる。すなわち、ハワイ州の就業構造において、農業は極めて限定的な位置を占める産業であるといえる。

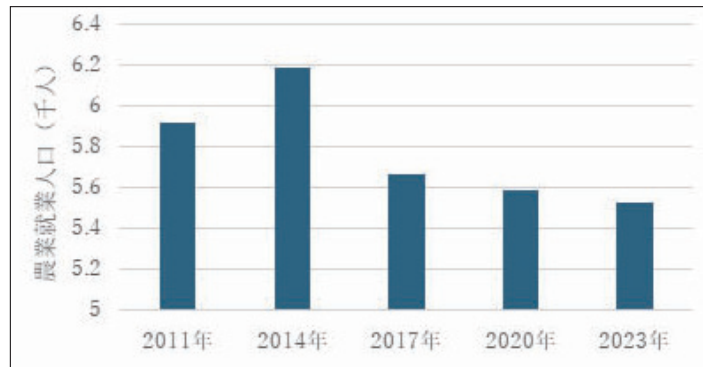


図2 農業就業人口の推移
出典：Research & Economic Analysis より筆者作成

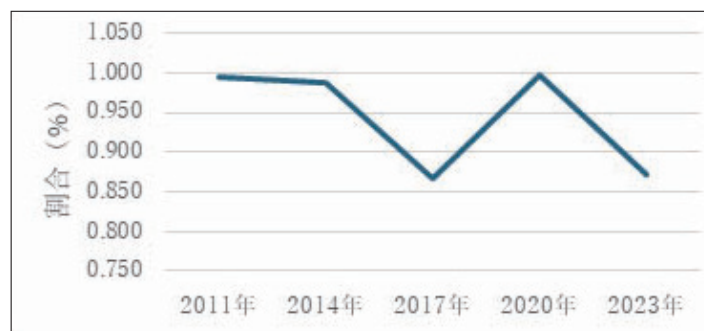


図3 州全体の就業人口に占める農業就業人口の割合の推移
出典：Research & Economic Analysis より筆者作成

ハワイ州の失業率の推移を示した図4を見ると、2009年のリーマンショック後および2020年の新型コロナウイルス感染症拡大期に大きく上昇していることが分かる。特に2020年は観光業の停滞により失業率が急増しており、ハワイ州の労働市場が観光業の動向に強く依存していることがうかがえる。一方で、農業のように経済的要因に左右されにくい産業は、異なる性格を有する分野であると考えられる。



図4 ハワイ州の失業率推移
出典：Research & Economic Analysis より筆者作成

次に、州全体の平均年収と農業従事者の平均年収を比較する。図5より、州全体の平均年収は長期的に上昇傾向にある一方で、農業従事者の年収は一貫して州平均を下回って推移していることが確認できる。2020年代においても、その差は1万ドル以上となっており、農業従事者の所得水準が相対的に低い状況にある。このことから、特に若年層にとって農業が魅力的な就業選択肢となりにくい可能性が示唆される。

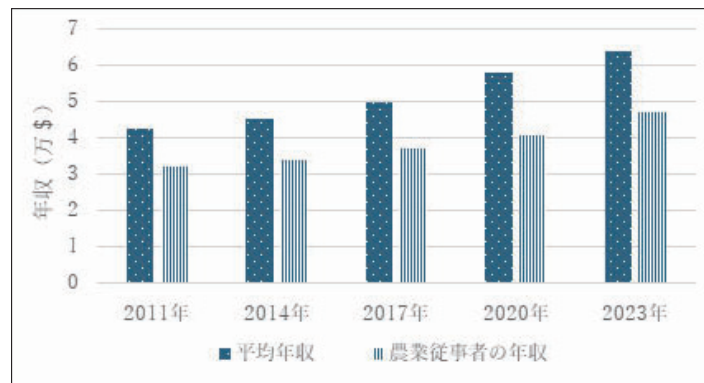


図5 ハワイ州における平均年収と農業従事者の年収の推移
出典：Research & Economic Analysis より筆者作成

以上より、ハワイ州では人口が増加する一方で、農業就業者数および就業人口に占める農業の割合は低水準にとどまっており、農業は就業構造の中で周縁的な位置にあることが明らかとなった。また、農業従事者の所得水準は州平均を大きく下回っており、農業労働力の確保が困難な状況にあるといえる。

2.2 現地調査結果

訪問した農家Aの事例を述べる。農家Aは家族経営による野菜を中心とした複合経営を行っており、家族労働力は2名、アルバイト労働力は15名であった。アルバイトはいずれもフィリピン出身で、農場近隣に家族単位で居住し、生産活動を支えていた。一方で、世帯主の息子には農業を継ぐ意思はなく、後継者は未定の状況であった。

以上より、農家Aにおける労働力の課題として、外国人労働力への依存と家族経営の継承困難が挙げられる。これらの課題は、日本の農業が抱える問題とも共通しており、ハワイ州農業の労働力問題を考える上で示唆的な事例であるといえる。

3. 考察

以上の統計分析および現地調査の結果を踏まえると、ハワイ州の農業は、景気変動の影響を受けにくい安定的な雇用を提供する一方で、低賃金や後継者不足といった要因により、担い手の確保が大きな課題となっていることが明らかとなった。そのため、今後は外国人労働者や農業未経験者といった外部労働力の導入に向けた働きかけが、検討すべき一つの論点として浮かび上がる。

米の特徴として、一度整備すれば比較的粗放的な管理でも収量を確保しやすいことや、ハワイ州において消費量が多いにもかかわらず自給率は極めて低い状況であることから、米を栽培作物として再評価することは、後述するような内容によって農業の収益性を高め、ハワイの食料自給率向上に直結する可能性があると考えられる。

ハワイの農業労働力は縮小傾向にあり、後継者不足や低賃金が大きな課題である。一方で米は、消費量や食利用の広がりといった点から、ハワイの食文化と一定の関わりを持つ作物であると考えられ、あわせて収益性の高い作物に育てうる可能性を持つことから、環境の整備・栽培法の指導・販売ルートの確保などによって、米を栽培対象として選択しやすい環境を整備することは、ハワイの農業にも裨益すると考える。米を収益性の高い作物として育てることができたら、低賃金や後継者不足の問題も軽減できるのではないかと予想する。ハワイ農業の将来を考えるうえで、本プロジェクトは単なる生産プロジェクトにとどまらず、担い手問題の解決、地域の食料安全保障の強化などに大きく貢献する可能性があると考えられる。

米を収益性の高い作物にするための手段として、一つの方策として、ブランド化・差別化が考えられる。具体的には、ハワイ米をホテル・レストラン・お土産などで商品として提供し観光客向けにブランド化することが一つである。次に、ファーマーズマーケット・地域スーパーで販売、観光業と連携した契約栽培や直販を行うなどの販売戦略である。最後に、水利整備や機械化で生産性向上、州政府・連邦政府の補助金・助成制度を活用といったようなコスト削減と支援を行うことである。

本研究により、ハワイ州における農業は就業構造上は小規模であるものの、食料安全保障と地域の持続性の面で重要な役割を担う可能性が示された。特に米作りの再評価は、収益性向上と労働力確保を両立しうる施策として有効であると考えられる。

4. 参考文献

Hawaii State Data Center, Department of Business, Economic Development & Tourism Research & Economic Analysis, 2024, *The State of Hawaii DATA BOOK A Statistical Abstract*, (Retrieved September 25, 2025, https://files.hawaii.gov/dbedt/economic/databook/db2024/DB2024_final.pdf).

ハワイ州の農業構造から考えるコメ生産の導入と普及における課題

東京農工大学・農学部 生物生産学科 4年 熊谷 千尋

1. 研究の目的

ハワイ州では、2010年において年間1人当たり27.9kgの米が消費されており、これは同年の全米平均の3倍である (Loke and Leung 2013)。ロコモコやスパムムスビなどのローカルフードにも米が登場するなど、コメはハワイ州の食文化にも貢献しているといえよう。米国は、日本に次ぐ13位 (FAOSTAT 2024) に位置するなどコメ輸出国としての地位を築いている。一方で、米国内でとくに消費量の多いハワイ州ではコメの生産がほとんど行われておらず、2010年時点におけるコメ生産経営体は0、2022年時点でも1経営体にとどまっている。したがって消費量のほとんどが島外からの移入・輸入によって賄われているのが現状である。2010年時点では、1人当たり47.0kgを米国本土、3.3kgを外国から移入・輸入し、うち9.2kgを本土へ再移出していた (Loke and Leung 2013)。これは、ハワイ州内におけるコメの価格が州外での事情に大きく影響されることを意味する。2008年の食糧危機では世界的に穀物価格が高騰したが、ハワイ州では原油価格高騰による輸送コスト増大によって穀物を含む食料品価格が大きく高騰した。食料品価格の安定といった食料安全保障の観点から、この状況をどのように打開するかが課題となっている。ここで、ハワイ州で主食穀物の一つとして位置づけられるコメの自給率の向上が、課題解決のための方策の一つとして有用であると考えられる。そしてその方策として、ハワイ州内での農業生産の現状と、現地農家による稲作の可能性が、さらなる検討の対象になるであろう。以上より、現在のハワイ州においてどのような農業が行われているのかをハワイ州の統計データから分析し、現地での聞き取り調査と併せて、ハワイ州における稲作導入とコメの自給率向上を目指すうえでの課題を考察する。

2. 研究の結果

2.1 ハワイ州農業経営体数、農地面積推移

農業経営体数は2002年から、農業センサスの経営体の定義が小規模な農家をより多く補足するよう変更したことにより、2007年に一度大きく増加し、7,000を超える数に到達した。それ以降減少傾向にはあるが、2002年までと比較すると高い水準の農家数となっている。その一方で、農地面積は減少し

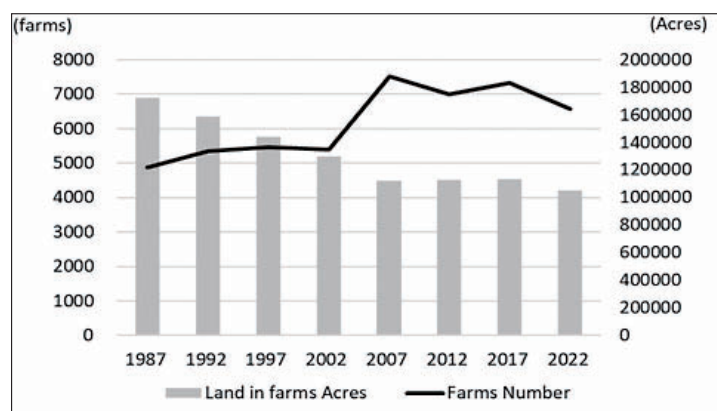


図1 ハワイ州における農家数と農地面積の推移

出典：Hawaii government DBEDT State of Hawaii Databook (1997, 2007, 2024) より筆者作成

続けており、1987年の1,721,521 エーカーから35年で1,053,302 エーカーと約39%減少した。これによって1経営体あたりの農地面積は減少しており、1987年では353 エーカーであったが、2022年には半分にも満たない160 エーカーとなっている。

2.2 面積規模別農業経営体数の推移

農業経営体数の推移を面積規模別に示したのが表1である。1987年から2022年の35年間の推移をみると、全体として経営体数は1.3倍に増加しており、500～999 エーカー規模層では2倍以上となっている。しかし、1～9 エーカー層では2007年、10～49 エーカー層では2012年、50～499 エーカー層では2017年、500 エーカー以上層では2022年から経営体数が減少に転じ、結果として2007年以降の減少傾向が生じたと考えられる。小規模層から始まった経営体数の減少が500～999 エーカー規模層まで到達しており、今後全体とした経営体数の減少はより進行していくと考えられる。

	total	1 to 9 acres	10 to 49 acres	50 to 179 acres	180 to 499	500 to 999	1,000~ 1,999	2,000 acres or more
1987	4870	2855	1401	341	128	31	114	
1992	5336	3410	1342	313	133	34	104	
1997	5473	3456	1417	318	139	43	100	
2002	5398	3440	1309	335	146	61	107	
2007	7521	4813	1972	423	154	44	115	
							50	65
2012	7000	4412	1752	480	172	57	127	
							48	79
2017	7328	4868	1693	396	171	74	126	
							43	83
2022	6569	4231	1679	348	121	69	121	
							47	74
2022/1987 (%)	134.9	148.2	119.8	102.1	94.5	222.6	106.1	

表1 ハワイ州における面積規模別農業経営体数の推移
出典：Hawaii government DBEDT State of Hawaii Databook (1997, 2007, 2024) より筆者作成

2.3 農地面積規模・部門別農業経営体数、販売金額

ハワイ州における農地面積規模・部門別の農業経営体数と販売金額をそれぞれ表2、表3に示す。2022年において、50 エーカー未満の経営体は5,910 とハワイ州農家数の90%を占めており、その多くが「Fruits, tree nuts, and berries」、「Nursery, greenhouse, floriculture and sod」、「vegetables, melons, potatoes, and sweet potatoes」といった園芸農業を行っている。50 エーカー未満層によるこの3部門の販売金額は207,820,000 ドルと州全体の販売金額の約30%を占めており、他の規模層を含めると約60%となる。

稲作も分類される「Grains, oilseeds, dry beans, and dry peas」部門では、稲作を行う1経営体を含め、24の経営体によって109,262,000 ドルの生産が行われている。数でみると州全体の1%にも満たさない一方で、販売金額では16%に達する。この部門の経営体を面積規模別でみると、半数以上である14の経営体が50 エーカー未満であるが、販売金額では2,000 エーカー以上の大規模層3経営体によって半分近くが占められており、少数の大規模経営によって行われていることが分かる。

2.4 農園聞き取り調査結果

2025年9月4日にオーウェン・カネシロ・ファーム (Owen Kaneshiro Farm) を訪問し、経営主に聞き取り調査を行った。農園ではかつて養豚経営が行われていたが、現経営主が経営を引き継ぐ際に野菜作りに転換し、現在では、コリアンダー、大根、上海パクチョイ (pak choi, 白菜)、ケール等の野菜と緑肥作物を栽培している。経営主本人は父親から経営を引き継いでいるが、次世代は農業とは異なる

	total	1 to 9 acres	10 to 49 acres	50 to 179 acres	180 to 499 acres	500 to 999 acres	1,000 to 1,999	2,000 acres or more
Farms nuber	6569	4231	1679	348	121	69	47	74
Ratio by size(%)	100.00	64.41	25.56	5.30	1.84	1.05	0.72	1.13
Grains, oilseeds, dry beans, and dry peas	24	8	6	3	0	2	2	3
Tobacco	0	-	-	-	-	-	-	-
Cotton and cotton seed	0	-	-	-	-	-	-	-
Vegetables, melons, potatoes, and sweet potatoes	1005	647	288	51	11	2	-	6
Fruits, treenuts, and berries	3078	2258	657	108	24	7	9	15
Nursery, greenhouse, floriculture and sod	1319	984	298	24	5	1	4	3
Cultivated Christmas trees and short rotation woody	20	13	5	1	0	-	-	1
Other crops and hay	82	43	18	16	3	-	-	2
Cattle and calves	634	90	213	117	69	55	35	55
Milk form cows	11	4	3	2	0	-	1	1
Hogs and pigs	9	2	-	4	1	1	-	1
Sheeps, goats, wool, mohair, and milk	364	192	111	35	8	5	2	11
Horses, ponies, mules, burros and donkeys	73	15	34	5	2	4	1	12
Poultry and eggs	476	309	149	13	2	-	-	1
Aquaculture	61	40	12	6	2	-	-	1
Other animals and other animal products	262	181	68	5	4	1	-	3

表2 農地面積規模・部門別農業経営体数(2022)
出典: USDA "Census of Agriculture 2022" より筆者作成

	total	1 to 9 acres	10 to 49 acres	50 to 179 acres	180 to 499 acres	500 to 999 acres	1,000 to 1,999	2,000 acres or more
Total sales(1000\$)	673776	93977	151054	109842	47768	41764	34099	195271
Ratio by size(%)	100.00	13.95	22.42	16.30	7.09	6.20	5.06	28.98
Grains, oilseeds, dry beans, and dry peas	109262	(D)	(D)	0	0	(D)	(D)	55400
Tobacco	0	0	0	0	0	0	0	0
Cotton and cotton seed	0	0	0	0	0	0	0	0
Vegetables, melons, potatoes, and sweet potatoes	119979	16082	50355	19768	5910	(D)	-	(D)
Fruits, treenuts, and berries	164383	18944	24807	19335	10713	7923	6576	76086
Nursery, greenhouse, floriculture and sod	119649	42216	55416	6869	0	(D)	152	(D)
Cultivated Christmas trees and short rotation woody	496	67	(D)	0	0	-	-	(D)
Other crops and hay	726	114	179	145	0	-	-	(D)
Cattle and calves	42574	171	744	1071	1718	(D)	(D)	30768
Milk form cows	(D)	(D)	3	0	0	-	(D)	(D)
Hogs and pigs	(D)	(D)	114	227	0	(D)	(D)	(D)
Sheeps, goats, wool, mohair, and milk	2412	449	725	145	24	35	(D)	863
Horses, ponies, mules, burros and donkeys	749	59	282	65	0	32	(D)	263
Poultry and eggs	17756	(D)	(D)	16	0	-	-	9
Aquaculture	86729	11335	10856	85	0	-	-	(D)
Other animals and other animal products	6338	1764	302	0	0	(D)	-	(D)

(D):Withheld to avoid disclosing data for individual farms

表3 農地面積規模・部門別販売金額(2022)
出典: USDA "Census of Agriculture 2022" より筆者作成

分野へと進学しており後継者は不在である。労働力は経営主本人と住み込みを含む雇用労働力15名である。農地は2013年に経営主が取材を受けた際には30エーカーであり(Uyeda 2013)、複数人からの借地を含んでいる。地主はアメリカ本土や中国などハワイ州内に限らず、州外、国外に及んでいる。作物選択の基準として、収益性を重視されており、聞き取り調査時点で栽培していた上海パクチョイにおいても、その収益性の高さが評価されていた。

3. 考察

面積規模別・部門別経営体数と販売額より、野菜・果樹をはじめとする園芸部門は経営体数・販売金額においてハワイ州での農業の主要な位置を占めており、ハワイ州農業における中心的な部門であるといえる。またこれら園芸農業を営む農家において、50エーカー未満の相対的に小規模な経営が95%とほとんどを占めている。ゆえに、小規模で多数の園芸農業がハワイ州における農業の特徴といえよう。

では、小規模の園芸農家が大多数を占めるハワイ州において、稲作を導入する課題は何であるか。この場合、課題となり得るのは稲を栽培することで得られる収益であろう。年々農家あたりの農地面積が減少するハワイ州において、限られた土地に何を植えるかはますます重要になると考えられる。大部分を小規模農家によって営まれている野菜作、園芸作経営であればなおさらである。聞き取り調査を行ったオーウェン・カネシロ・ファームにおいて、作物選択の際に重要視されていたのは収益性であった。しかし、土地利用型作物であるコメは、野菜と同規模での栽培では収益性を見込むことは

難しいと予想される。ハワイ州における農業にコメ生産を導入するには、食味や単収だけでなく、ブランド化や販路の開拓等様々な手法によってハワイ州産米の価値を高める必要があるだろう。

ここで、ハワイ州の農業におけるコメ自給率の向上を検討する有用性は、州外からの移入に供給を依存する現状では外部事情が価格に大きく影響する、また過去にそれによる価格高騰が起こった、という危機感とその対抗策としての可能性から生じるものである。高価なブランド米としての嗜好品的地位と、安定した価格の主食として食料安全保障を強化する役割を両立することは困難であろう。ハワイ州産米の価値を高めることは、あくまでハワイ州農業に稲作が導入されるために効果的な策と考える。稲作導入の先に、ハワイ州の抱えるもつ食料問題の解決を求めるためには、コメを基幹作とする経営体層の形成や、効率化や生産技術の確立によるコスト削減と価格の安定、消費者への認知拡大など、ハワイ州産米の需要の拡大とそれに応じた供給を確立することが重要となるだろう。

4. おわりに

州外からの移入に食料供給を依存している現状が課題となっているハワイ州において、コメの生産とそれによる自給率向上が解決策になり得るとして、現地でのコメ生産の導入と普及を目指すうえでの課題を、ハワイ州における農業の分析と現地での調査を通して検討した。過去に栽培していた歴史はあるが、現在のハワイ州における農業とそこで生産を行う人々にとっては新しい作物であること、ハワイ州の農業が穀物を基幹とした経営によって形成されていないことなど、コメの自給率向上には、ゼロからの産地形成が想定される。稲作の導入、普及、その後といった各局面で、コメとコメ生産に対して求められる要素は変化していくだろう。導入のために獲得すべき地位や特徴が、さらなる普及を目指すうえでは障害となる可能性も、またその逆も考えられる。ハワイ州で今行われている農業は誰によってどのような意向のもとで行われ、全体としてどのような構造や傾向を有しているかという理解を欠かさずに、各局面でコメに求められる要素を分析していくことが、ハワイ州における食料問題の解決策としての可能性をコメに託すために必要と考える。

5. 参考文献

- Food and Agriculture Organization of United Nations, "Crops and Livestock Products, Production Quantity, Crops, primary (Rice), 2024," (Retrieved January 18, 2026, <https://www.fao.org/faostat/en/#data/QCL>)
- Hawaii government Department of Business, Economic Development & Tourism, 1997, "1997 State of Hawaii Databook, Section19 Agriculture," (Retrieved January 17, 2026, <https://dbedt.hawaii.gov/economic/databook/db1997/>)
- Hawaii government Department of Business, Economic Development & Tourism, 2007, "2007 State of Hawaii Databook, Section19 Agriculture," (Retrieved January 17, 2026, <https://dbedt.hawaii.gov/economic/databook/db2007/>)
- Hawaii government Department of Business, Economic Development & Tourism, 2024, "2024 State of Hawaii Databook, Section19 Agriculture," (Retrieved January 17, 2026, <https://dbedt.hawaii.gov/economic/databook/db2024/>)
- Loke, Matthew K. and PingSun Leung, 2013, "Hawaii's Food Consumption and Supply Sources: Benchmark Estimates and Measurement Issues," *Agricultural and Food Economics*, 1(1)
- U.S.Department of Agriculture, 2022, "Census of Agriculture, volume1, Chapter1 State Level Data Hawaii, Table71. Summary by Size of Farm:2022," (Retrieved January 17, 2026, https://www.nass.usda.gov/Publications/AgCensus/2022/Full_Report/Volume_1,_Chapter_1_State_Level/Hawaii/st15_1_071_071.pdf)

Uyeda, Jensen, 2013, "Featured Farmer: Ann and Owen Kaneshiro Kane Farm, Wai‘anae, O‘ahu," *Hānai' Ai*, HI: University of Hawai‘i at Manoa, College of Tropical Agriculture and Human Resources Sustainable and Organic Agriculture Program, (Retrieved January 18, 2026, <https://gms.ctahr.hawaii.edu/gs/handler/getmedia.ashx?moid=68488&dt=3&g=12>).

ハワイ産農産物の州内消費・輸出とカウアイ島産米の流通の考察

東京農工大学大学院・農学専攻 地球社会学コース 修士課程 1年 嶋田 彩香

1. 研究の目的

今回のハワイスタディツアーにおいて、オアフ島の数件の農場を訪問しハワイでの農業の様子を実地に観察した。この経験を基に、ハワイ州内で生産された農産物がどれだけ地域の人々に消費されているのか明らかにするとともに、輸入農産物と併せて、ハワイ州内における食料供給の現状を整理することを目的とする。よってここでは「ハワイ産農産物の州内消費・輸入」の様子を、統計データを基に整理する。

加えて、スタディツアー中に行われたカウアイ島産米の食味検査を通じ、味覚的な側面で現地の人々に受け入れられる米について理解を深める機会があった。これを受け本文では、流通の側面から現地消費が促進する可能性について「ハワイ産農産物の州内消費・輸出」に関する分析をふまえつつ、「カウアイ島産米の流通の考察」として展開する。

2. 研究の結果

2.1 ハワイ州における農産物生産

表1からパイナップルやサトウキビの販売価格は、1997年には高かったが、2017年には州上位20品目にランクインせず、生産量の減少が伺える。一方で作物種子やマカダミアナッツ、コーヒーといった作物の販売価格が伸びている。

ランキング	1997		2017	
	品目	販売価格(\$1,000)	品目	販売価格(\$1,000)
1	パイナップル	91,721	作物種子ノ	120,800
2	サトウキビ	85,500	マカダミアナッツノ	53,900
3	マカダミアナッツ	43,500	肉牛ノ	43,891
4	牛乳	29,479	コーヒーノ	43,774
5	コーヒー	28,200	その他水産物	41,177
6	作物種子	22,800	海藻類	35,190
7	パパイヤ	18,978	緑地植物	22,354
8	肉牛	14,323	パパイヤハ	9,400
9	鶏卵	12,914	牛乳ハ	9,214
10	ショウガ	8,107	レタス	8,705

表1 ハワイ州上位10品目 1997年と2017年の比較

出典：USDA Hawaii Field Office (2017) STATISTICS OF HAWAII AGRICULTURE

また、図1は2010年度の州内自給率を表したもので、水産物や果実類の数値が高いことが分かる。一方で、図1の販売価格上位にランクインしていたマカダミアナッツや作物種子、コーヒーなど換金作物は嗜好品であるため、州内の基礎的な食料自給率の向上には直結しない点が課題である。

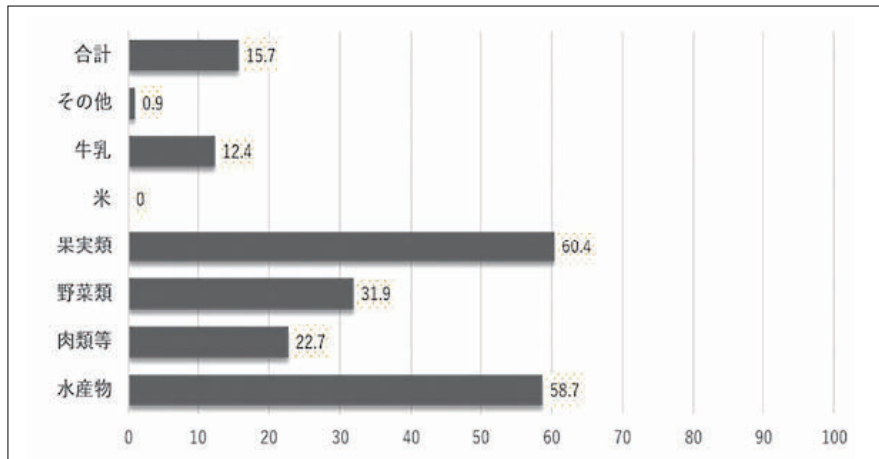


図1 ハワイでの食料自給率（2010年、重量比、%）

出典：Loke and Leung（2013）

2.2 州内の食料供給の現状

図2はハワイ州における食料供給元の内訳である。2010年時点で州内食料の81%をアメリカ本土からの移入に頼っており、州内で生産された食料が占める割合は13%と低い。このように州外への依存度が高いため、ハワイ州には常時5～7日分の食料しかなく、市民に14日分の食料を備えておくことが勧められている。一方で総合的な食料の移入依存度（IDR）の数値は102.5%と100%を越えており、これはハワイ州への移入品の一部は再度ほかの市場に輸出されている可能性を示している。

食料移入に関する課題は、上記の依存度や非効率性だけではない。アメリカにはジョーンズ法という、国内造船業および海運業保護のために作られた法律が存在する。ジョーンズ法は1920年より施行され、アメリカ国内の港間を往来できるのはアメリカ製で、アメリカ人が運航する船舶に限られている。これによってアメリカ湾岸間の貿易の効率性が落ち、貿易のコストは61%も高くなっているというシミュレーション結果も算出されている（Sudhakar 2020）。特にハワイ州は大半の消費財や資本財を沿岸航行サービスに依存して輸入しているため、消費者の負担は大きい（平均的なハワイの家庭は、本土の家庭と比べて1,921ドルから4,821ドル多く支払っている〔GRASSROOT INSTITUTE OF HAWAII 2025〕）。

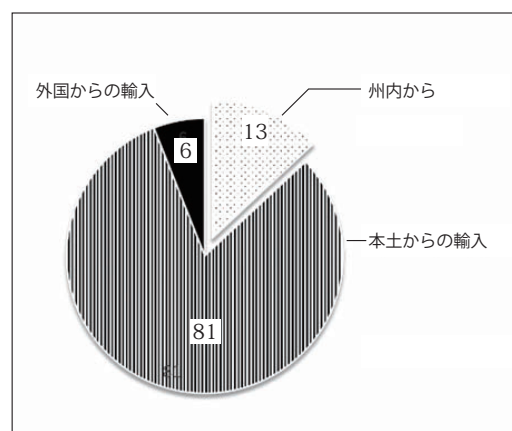


図2 ハワイ州における食料の供給（2010年、重量比、%）

出典：Loke and Leung（2013）

州内産農産物の供給にも、生産量が需要に届かないという課題がある。通年州内で生産できる地元作物のパパイヤを例に挙げても、生産量が不足しているため食料流通業者はパパイヤを十分な量だけ集約し、州内の指定区画全体に安定供給することが難しい (Sudhakar 2020)。しかし、学校での食料配給やオーガニックスーパーなど、一部の流通経路において、州内産農産物を手にする機会もある。実際に、今回のスタディツアーで訪れたマオ・オーガニック・ファーム (MA'O organic Farm) では、地元オーガニックスーパーである Down to Earth やレストランへ出荷を行っていた。

2.3 州外への移出

2009年の統計では、ハワイ州からの農産物輸出品として果実・果実調整品、野菜類、ナッツ類、飼料が上位4品目として挙げられている。これらの農産物の輸出において課題となっているのが、流通ネットワークの脆弱性とブランド力の不足、アメリカ本土での激しい競争である。まず流通ネットワークの脆弱性の理由として、ジョーンズ法によって効率的なネットワークの構築に制約が増えること、ハワイの農業者は大手食品企業のように垂直統合されたネットワークを持っていない、という事情がある。また、消費者が農産物の産地や品種の違いよりも、企業が設定する品質基準、それに伴うブランドイメージを重視する傾向にある。ネットワークとブランド力が不足している上、主な移出先での他産地との競争にも農家は向き合わなければならない。パパイヤの移出を例として挙げると、アメリカ本土においてはドルやデルモンテなど大手企業がメキシコ、ブラジルを中心に輸入するようになり、ハワイ産が14%のシェアまで縮小した。日本においても、フィリピン産のパパイヤが競争相手となっている (Sudhakar 2020)。

3. 考察

これまでの内容をまとめると、以下の通りである。

ハワイの食料市場において、移入への依存度は極めて高く、移入に関する規制と、それに伴う食料品価格の高騰が消費者の懸念となっている。加えて需要に対するハワイ州産農産物の供給は不足しており、食料体制に脆弱性がある。移出においてもパパイヤなど地元農家による農産物輸出には障害も多い。

このハワイ州における食料市場の現状を踏まえ、カウアイ島産米の流通の実現可能性を考察した。筆者は、緊急時に備えたストックとしての役割を担うこと、あるいはジョーンズ法による価格高騰を逆手に取った価格設定の2つが施策としてあり得る。すでに研究結果で言及したが、輸入依存で州内の食料が常に5~7日分しかないという現状に対し、ハワイ州内での米という主食作物の大規模な栽培は、予期せぬ輸入船へのアクシデントや州外からの供給減など、不測の事態の備えとなり得る。また、州内産米には輸入品の様にジョーンズ法による価格の上乗せが生じないため、より安価に米を消費者に供給できる可能性がある。

しかし、本土からの輸入米であるカルローズ米の価格は5kgで15.99ドル(=約2500円、2023年のハワイのドン・キホーテでの価格)と安価である。よって、カウアイ島産米が州内の米の低価格化の促進を果たせるかどうかは、移入コストとカウアイ島の生産コストの差に基づく判断に委ねられる。

4. 参考文献

Don Quijote Hawaii, October 2023, "PREMIUM RICE-Don Quijote Hawaii" (Retrieved December 25, 2025.

<https://www.donquijotehawaii.com/sites/default/files/weekly-ads/pdf/weeklyads-10112023-10172023.pdf>).

GRASSROOT INSTITUTE OF HAWAII, 2025, "The Jones Act and Hawaii"

(Retrieved December 25, 2025. <https://www.grassrootinstitute.org/jonesact/>).

Loke, Matthew K. and PingSun Leung, 2013, “Hawaii’s food consumption and supply sources: benchmark estimates and measurement issues” (Retrieved December 25, 2025. https://www.researchgate.net/publication/269039132_Hawaii's_Food_Consumption_and_Supply_Sources_Benchmark_Estimates_and_Measurement_Issues/link/55f771cb08aec948c46eedb9/download_tp=eyJjb250ZXh0Ijp7ImZpcnN0UGFnZSI6InB1YmxpY2F0aW9uIiwicGFnZSI6InB1YmxpY2F0aW9uIn19).

Sudhakar, Kirthana, 2020, “*FOOD AND FARMING IN HAWAII*” (Retrieved December 25, 2025. <https://academiccommons.columbia.edu>).

USDA Hawaii Field Office, 1997, “STATISTICS OF HAWAII AGRICULTURE” (Retrieved December 25, 2025.).

USDA Hawaii Field Office, 2014, “Hawaii State Fact Sheet” (Retrieved December 25, 2025.).

USDA Hawaii Field Office, 2017, “Top 20 commodities State of Hawaii” (Retrieved December 25, 2025.).



撮影：神代ちひろ



4. 論考

4-5. Hawai'iでの稲作の可能性

イントロダクション

佐々木巧人「Hawai'iでの食料生産」

岡田有美「ハワイにおける日本品種米の受容可能性と展開戦略
—食味評価と環境保全機能の観点から—」

滝 明花音「ハワイ農家における作付決定の要因」

写真：ハワイ大学マノア校の施設での食味試験の各場面。

左：大学のマスコットと使用したプレートの再現。 右：スタディツアー参加者による食味試験の再現。

(撮影:大西達貴)

4.5

Hawai'i での稲作の可能性

東京農工大学大学院・農学府 農学専攻 生物生産科学コース 修士課程 2年 岡田 有美
東京農工大学大学院・農学府 農学専攻 生物生産科学コース 修士課程 2年 佐々木 巧人
東京農工大学・農学部 生物生産学科 4年 滝 明花音

1. 米作りの現状と課題

ハワイは、米を主要な主食の一つとして消費する地域であり、一人当たりの年間米消費量は約 30kg である (Loke and Leung 2013)。この数字は、アメリカ合衆国の一人当たりの年間米消費量である約 9.25kg⁽¹⁾ (USDA 2024) と比較して、高い水準にある。一方で、現在ハワイでは商業的な稲作がほぼ行われておらず、図 1 のように消費される米の大部分はアメリカ本土から輸入されている。そして、ハワイにおいて稲作が定着しなかった背景には、複数の要因が存在すると考えられる。まず、気候条件として、年間を通じて温暖である一方、地域によって乾季における水資源の制約が大きく (Frazier et al. 2022)、水管理を前提とする稲作にとって不利な条件となる地域がある。また、東京農工大学の安達俊輔教授らの栽培試験の結果、鳥類による食害や雑草管理など栽培上の課題が明らかになった (東京農工大学 2025)。さらに、ハワイは平均賃金水準の高い地域であり、農業分野における労働力確保が困難であることが、稲作を含む土地利用型である農業の制約要因となっている。

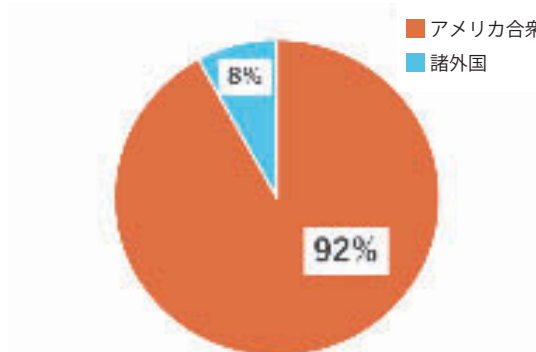


図 1 ハワイ州における米の供給源
Loke & Leung (2013) をもとに作成

加えて、ハワイの農業はサトウキビやパイナップルなどの輸出指向型の作物を中心に発展してきた。他方で、稲作は 20 世紀以降は大規模機械化による安価な米の流入により、ハワイ産米は価格競争力を失い稲作は次第に衰退していった (State of Hawai'i 2013)。

このようなハワイの食料消費と食料生産の現状を踏まえ、稲作が直面する技術的・社会的課題を整理するとともに、将来的な生産可能性について検討することを目的とする。

註

(1) 2010 年の一人当たりの年間米消費量である 20.4 ポンドから算出。

2. 参考文献

- Frazier, A. G., Giardina C. P., Giambelluca T. W., Brewington L., Chu P., Fortini L. B., Hall D., Helweg D. A., Keener V. W., Longman R. J., Lucas M. P., Mair A., Oki D. S., Reyes J. J., Yelenik S. G., and Trauernicht C., 2022, “A Century of Drought in Hawai‘i: Geospatial Analysis and Synthesis across Hydrological, Ecological, and Socioeconomic Scales,” *Sustainability*, 14(19), (Retrieved February 2, 2025, <https://www.mdpi.com/2071-1050/14/19/12023>).
- Loke M. K., and Leung P., 2013, “Hawai‘i’s food consumption and supply sources: benchmark estimates and measurement issues,” *Agricultural and Food Economics*, 1(10), (Retrieved February 3, 2025, <https://link.springer.com/article/10.1186/2193-7532-1-10>).
- State of Hawai‘i, 2013, “HISTORY OF AGRICULTURE IN HAWAII,” Honolulu, HI: state of Hawai‘i Department of Agriculture & Biosecurity, (Retrieved February 12, 2025, <https://dab.hawaii.gov/wp-content/uploads/2013/01/HISTORY-OF-AGRICULTURE-IN-HAWAII.pdf>).
- USDA, 2024, *Grains* [Excel], Washington, D.C., US: USDA [producer], Washington, D.C., US: USDA [distributor].
- 東京農工大学, 2025, 「米国・ハワイ州における稲作復活に向けたプロジェクトを開始 — ハワイでコシヒカリの陸稲栽培に成功 —」, 東京農工大学ホームページ, (2025年2月12日取得, https://www.tuat.ac.jp/outline/disclosure/pressrelease/2025/20251205_01.html) .

Hawai'i での食料生産

東京農工大学大学院・農学府 農学専攻 生物生産科学コース 修士課程 2 年 佐々木 巧人

1. 研究の目的

ハワイ州は、人口の約 4 割をアジア系が占める地域であり、米は日常的に消費される主要な食料の一つである。一方で、ハワイ州の食料自給率は極めて低く、米に関しては需要が高いにもかかわらず自給率 0% であり、全てを島外からの供給に依存している (Loke and Leung 2013)。この状況は、ハワイ州の食料安全保障の観点からも看過できない課題である。イントロダクションでも述べたとおり、日米の生産コスト比較では、初期投資は大きいものの、減価償却費を除いたランニングコストは日本と同程度に収まる試算となり、輸送費削減を考慮すれば価格競争力も期待できる。しかし、乾燥や鳥害などの栽培環境の課題に加え、高水準な平均年収に起因する担い手不足が大きな障壁となっている。以上より、課題は多いものの、ハワイ州における米作りは食料安全保障と地域農業再生の観点から一定の可能性を有すると考えられる。

このような背景を踏まえ、私は次の 3 点をスタディツアー参加の目的とした。

- ①ハワイ州における稲作の栽培可能性を明らかにすること
- ②稲作導入がハワイ州の食料生産および社会にどのような価値をもたらすかを検討すること
- ③ネイティブ・ハワイアの伝統文化を尊重しつつ、日本の稲作がどのように受容され得るかを考察すること

単なる作物生産としてではなく、文化・景観・持続可能性を含めた稲作の在り方を検討することを目的として、筆者は本スタディツアーに参加した。

2. 研究の結果・提案

2.1 現地での栽培試験・食味試験

東京農工大学の安達俊輔教授らの現地調査の結果から、ハワイ州において稲作は技術的に十分可能であることが明らかとなった (2025 年度)。カウアイ島で行われた試験では、日本のジャポニカ米品種が問題なく生育した。ハワイ州は年間を通して温暖な気候であるため、理論上は年複数回の作付けも可能であり、生産性の面で大きな利点を有している。

一方で、課題も明確になった。地域によっては降水量が少なく、安定した水管理が必要であること、鳥害による被害が深刻であること、そして慢性的な労働力不足が挙げられる。また、農機具などの初期投資が高額になるため、導入初期のコスト負担は大きい。しかし、筆者らの概算ではあるが生産コストは日本での生産コストと同程度であり、輸送費を考慮すれば、現地生産による経済的メリットは十分に見込まれる。

さらに、スタディツアー中にハワイ大学で実施した食味試験からは、カウアイ島産日本米と従来主流であるカルローズ米とで、現地の人々の嗜好が示唆される一方で、「地元で生産された米」に対する関心の高さも確認された。これは、ハワイ州における稲作が単なる代替品ではなく、新たな価値とし

て受け入れられる可能性を示している。

2.2 棚田

ハワイ州で稲作を普及させる上で、ネイティブ・ハワイアの文化や価値観への配慮が重要である。これらの課題を考える上で、日本の棚田との共通性に着目することは一つの視点になり得る。ハワイ州には、タロイモを水田で栽培する「ロイ・アグリカルチャー」という伝統的農法が存在し、水を循環させながら自然と共存する農業体系が長年受け継がれてきた。この農法は、日本の棚田と同様に、水資源の保全、生態系の維持、景観形成といった多面的機能を持っている。

そのため、ロイ・アグリカルチャーとの共通点を強調し、「異文化の押し付け」ではなく「価値観の共有」として位置づけることが重要である。日本の棚田農法を一方向的に導入するのではなく、日本の稲作関係者とハワイ州の農業関係者・地域住民が共同で体験型農業を運営することを想定する。この取り組みでは、日本側は稲作技術や棚田管理の知見を提供し、ハワイ州側はロイ・アグリカルチャーに基づく水管理思想や自然観を共有することで、両者が対等な立場で農業を構築することを目指す。体験の対象としては、観光客に加え、現地住民や若い世代を含めることを想定している。稲作体験を通じて、水管理や自然との関わりを学ぶ場を提供することで、稲作の発展や日本人とハワイ州の人々との文化交流を促進するとともに、ロイ・アグリカルチャーに象徴される「自然を大切にするハワイの文化」の継承に貢献できると考えられる。さらに、棚田景観や農作業体験を観光資源として活用することで、地域経済の活性化や雇用創出にもつながり得る。以上より、稲作を単なる食料生産としてではなく、「学び」「体験」「文化継承」の場として位置づけることが、ハワイ州における持続的な稲作普及の鍵となると考える。

3. まとめ

ハワイ州における稲作は、栽培技術的に十分実現可能であり、経済的にも成立しうることが確認された。カウアイ島での試験では日本のジャポニカ米が良好に生育し、温暖な気候条件下では年複数回の作付けも可能である。一方で、水管理や鳥害、労働力不足といった課題は残るが、生産コストは初期投資を除けば日本と同程度であり、輸送費を抑えられる現地生産は合理性を有する。また、稲作導入は現地の文化や伝統を考慮しながら行う必要がある。

4. 参考文献

Loke, M. K., and Leung, P., 2013, *Hawai'i's Food Consumption and Supply Sources: Benchmark Estimates and Measurement Issues, Agricultural and Food Economics*, 1, Article 10.

ハワイにおける日本品種米の受容可能性と展開戦略 —食味評価と環境保全機能の観点から—

東京農工大学大学院・農学府 農学専攻 生物生産科学コース 修士課程2年 岡田 有美

1. 緒言

ハワイ諸島は、豊かな自然環境と多様な移民文化が融合した独自の社会を形成している（中鉢2007）。食文化としては日系移民の影響により米食が広く浸透しており、現在市場を席巻しているのはカリフォルニアから輸入した「カルローズ米」である（USDA 2024）。

本スタディツアーに参加するにあたり、私は作物学を専攻する学生として、「日本の米は、現地の食文化や市場においてどのように受容され得るのか」という問いを設定した。日本国内におけるジャポニカ米の評価基準は、長年の育種によって洗練された「粘り」と「甘み」にある。対してハワイで主流のカルローズ米は、粘り気が少なく、パサパサとした食感が特徴である。私は出発前、食味品質において「優位性」を持つと考えられている日本品種米は、純粋な食味比較であればカルローズ米よりも高い評価を得るであろうという仮説を立てた。一方、現地の濃い味付けの料理との相性や、長年培われた嗜好性を考慮すると、微細な食味の差異が「優位性」として認識されるかは未知数であり、この点を検証する必要がある。本稿では、現地で実施した食味試験、意識調査ならびに農場視察での知見をもとに、ハワイにおける日本品種米の需要可能性と展開戦略について考察する。

2. 結果

ハワイ大学において、現地の学生および住民を対象とした食味試験とアンケート調査を実施した。まず、「米国本土産の日本品種米」、「カウアイ島産の日本品種米」および「カリフォルニア産のカルローズ米」を供試し、銘柄を伏せた上で食味試験を行った。本試験の結果最も高い評価を獲得したのは、現地で最も流通している「カルローズ米」であった。対して、カウアイ島で試験栽培された日本品種米は、相対的に低い評価にとどまった。

一方、アンケート調査の結果では食味試験の結果とは対照的に、回答者の大多数が地産地消に対して肯定的な態度を示した。さらに「もしハワイ産の日本品種米が販売されたら購入したいか」という設問に対し、多くの被験者が購入意欲を示した。

3. 考察

3.1 食習慣による嗜好性の違い

食味試験で日本品種が低評価となった要因は、品質の「劣位性」ではなく被験者の食習慣にあると考察される。味覚の嗜好性は、日常的な摂取頻度によって形成される。現地の人々にとって、カルローズ米の食感こそが標準であり、日本人が良食味の指標とする「粘り」は、彼らにとっては「重たさ」などの否定的な要素として作用した可能性が高い。したがって、既存市場で単に「味のみを競う戦略」を取る場合、参入障壁は高いだろう。

3.2 「ハワイ産」という付加価値

一方、アンケート調査の結果は、消費者が食味とは別に独立した価値判断を有していることを示唆

している。「ハワイで生産された」こと、また「日本品種米という新たな選択肢」そのものへの期待値は高いといえる。これは、品種特性以上に、生産物が持つ「ストーリー」や「産地性」が強力な購買動機となり得ることを示しており、高付加価値市場への参入余地は十分にあると考えられる。

3.3 農業の多面的機能による「共存」アプローチ

では、この付加価値を最大化し、定着させるには何が必要か。私はタロイモ農場の視察を通じて、「自然との共存」を重視するネイティブ・ハワイアンの価値観に触れた。

日本の稲作システムである水田は、食料生産のみならず、洪水防止や地下水涵養、生物多様性保全といった多面的機能を有する。この機能は、ハワイの伝統的なタロ芋栽培システムが果たしてきた環境機能と構造的に類似しており、極めて親和性が高い。単に、日本から作物を持ち込むのではなく、稲作がハワイの水系保全や生態系サービスに貢献し得ることを科学的かつ実践的に示す。このような「共存」の姿勢が、日本米の受け入れに向けて、現地社会との信頼関係を構築する上で重要な要素の一つになり得ると考えられる。

4. 結論

日本の米は、現地の食文化や市場においてどのように受容され得るのか。本調査から導き出された答えは、味覚の「優位性」を競うことではない。「ハワイ産の日本品種米」という価値を農業体験などの開催を通じて共有し、「日本品種米のファン」を育成すること。そして、水田の持つ多面的機能を活かし、ハワイの環境保全に資する持続可能な農業モデルを提示することである。今回のスタディツアーは、理系学生として日本に在るだけでは知りえない、社会と農業の接点を肌で感じる貴重な機会となった。この経験は今後、対象の生理的機能だけでなく、その社会的意義を俯瞰する上で大きな糧となるだろう。

5. 参考文献

中鉢奈津子, 2007, 「ハワイ日系人社会の特徴」『外務省調査月報』 4: 29-49.

USDA National Agricultural Statistics Service, 2024. "Summary by Combined Government Payments and Market Value of Agricultural Products Sold: 2022," *2022 CENSUS OF AGRICULTURE: Hawaii State and County Data, Volume 1, Geographic Area Series, Part 11*: 120-144. (Retrieved December 18, 2025, https://www.nass.usda.gov/Publications/AgCensus/2022/Full_Report/Volume_1,_Chapter_1_State_Level/Hawaii/st15_1_073_073.pdf).

ハワイ農家における作付決定の要因

東京農工大学・農学部 生物生産学科 4年 滝 明花音

1. 研究の目的

ハワイ州では米を食べる文化がある。しかし、現在商業的に稲作をしている農家はおらず、ハワイ州の米の自給率は0%である (Loke and Leung 2013)。そして、その多くをアメリカ合衆国本土からの移入に頼っている。食料を移入に依存することは、島嶼からなるハワイ州にとって大きなリスクである。また、移入への依存だけでなく、食料備蓄にも不安点がある。州政府が緊急時のために蓄えている食料は、全住民の約2週間分しかない。もし災害などで外部との物流が遮断されれば、食料危機に陥る可能性がある。さらに、州内に存在する耕作放棄地も深刻な問題である。放置された土地は火災などの災害を招く危険があり、そのリスクへの対応が急務となっている。

以上の課題を総合的に考慮し、ハワイでかつて盛んだった稲作に着目することは、一つの有効な視点になりうると考えた。ハワイ州内の米を全て供給できるほど稲作を普及させるには、まず現地の農家に栽培する作物として米が選ばなければならない。そこで本研究では、ハワイの農業従事者における栽培品目の選択基準を明らかにすることを目的とした。

2. 研究の結果

現地の3軒の農場に訪問した結果、農業従事者が作物を決定する際に重要視している要素が3つあった。

1つ目は気候である。気候は農業において最も重要である。特に、降水量が農業従事者の選択に大きな影響を与えていた。実際に、訪問した農場の中には1か月間も雨が降らないほど乾燥した場所があった一方で、灌漑の水を安定的に利用できる場所もあった。図1は2009～2019年におけるオアフ島の3地点（ホノルル、マノア、ワイアルア）の年間降水量を示している。ホノルルは418mmに対して、マノアは3,490mmとホノルルの約8倍、ワイアルアは1,066mmとホノルルの約2.5倍である。すなわち、同じオアフ島内であっても場所によって降水量が大きく異なっている。各農業従事者は管理する土地で確保できる水量に合わせて作物を選んでいった。

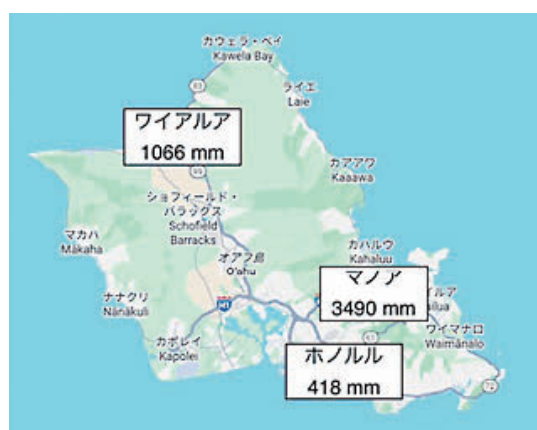


図1 オアフ島各地の年間降水量
(Hawai'i Climate Data Portal をもとに作成)

2つ目は土壌である。訪問した3つの農地では赤色土、黒色土、粘土質の土とそれぞれ異なっていた。土壌の種類によって水はけや成分が違うため、農業従事者自身の農地がどの作物に適しているかを見極め、栽培品目を決定していた。

3つ目は、農業を行う目的である。調査した農業経営体のうち2つは、自分や家族が食べるもしくは次世代の農家を教育するという非営利目的で農業を行っていた。そして、自分たちの好みや長期保存のしやすさ等も重視していた。一方で、残りの1軒は生産物を販売して利益を得る商業的農業を営んでいた。この経営体にとって最も重要な要素はいかに高く売れるかという収益性であった。そのため、市場や消費者の動向を注視し、その時に最も高い利益が見込める作物を優先的に栽培していた。このように、非営利的な農業と商業的な農業という目的の違いが品目の選択に影響を与えていた。

3. 考察

以上より、ハワイの農業経営体は環境と収益性を考慮して栽培品目を選んでいることが明らかになった。したがって、ハワイで米作りを普及させるためには、農業従事者に対してこれら2つの条件を満たすことをアピールすることが効果的である。

環境への適応性については、既に検証が行われている。2025年、東京農工大学の安達俊輔教授らがカウアイ島にてイネの試験栽培をした。水稲よりも節水栽培が可能である陸稲（畑で水を張らずに育てるイネ）という形態で行われた。その結果、ハワイで育てた陸稲は、日本で育てた陸稲と同程度の収量が得られた（東京農工大学 2025）。ハワイの多様な気候や土壌においても、こまめな管理や必要最低限の肥料・農薬の使用により十分な量の米を生産できると推測する。

一方で、2つ目の収益性については依然として議論の余地がある。現地の商業的経営体は短期間で育てられるチンゲンサイや土産品として取引量の多いマカダミアナッツなどの収益性の高い作物を既に栽培しており、イネが選ばれるためには、米が他の野菜や果物と比較して収益性の高い作物であることを証明しなければならない。そのために、我々が行えることはハワイ産米に付加価値をつけて売値を高めるアイデアの提案である。例えば、ハワイ産であることをアピールすることで、観光客が希少性を感じ高値で購入するかもしれない。

以上の課題を解決するために、現地農家に協力を仰ぎ、小規模から成功事例を誕生させることを提言する。外国人である私たちから米作りのメリットを聞くより、知り合いの農家が利益を上げていることを見る方が説得力があると考えられる。新しいことへの挑戦は勇気がある。身近に成功事例が存在すれば、他の農家も自ずと米作りに興味を抱くのではないだろうか。

したがって、ハワイの商業的農業経営体は作付の判断基準として環境と利益を重視している。全く新しい農作物については、周囲の成功事例を目撃することで興味を持つと考えられる。私たちが稲作による成功農業経営体を創出できれば、次第に稲作を選択する農家が増え、米を地産地消する持続可能なハワイが実現する可能性があると考えられる。

4. 参考文献

- Hawai'i Climate Data Portal, 2025, "HCDP Gridded Monthly Rainfall," (Retrieved February 2, 2026, <https://www.hawaii.edu/climate-data-portal/data-portal/>)
- Loke M. K., and Leung P., 2013, "Hawai'i's food consumption and supply sources: benchmark estimates and measurement issues," *Agricultural and Food Economics*, 1(10), (Retrieved February 2, 2025, <https://link.springer.com/article/10.1186/2193-7532-1-10>).
- 東京農工大学, 2025, 「米国・ハワイ州における稲作復活に向けたプロジェクトを開始」, 東京農工大学ホームページ, (2025年2月2日取得, https://www.tuat.ac.jp/documents/tuat/outline/disclosure/pressrelease/2025/20251205_01.pdf) .



撮影：神代ちひろ



4. 論考

4-6. 個人研究

大西達貴「ヴァナキュラーな風景を過去から今、未来へと繋いでいくこと
—ハワイの生活文化・風景の変遷とその記録、活用から—」

長谷川健司「無数の水、無数の世界」

写真（左）：オアフ島における公共交通の中心、ホノルル市営バス「The Bus」。

写真（右）：Ka'ala Farm内ではタロイモの水田（lo'i）の周辺に澄んだ水が流れていた。

（撮影:大西達貴）

4.6

個人研究

ヴァナキュラーな風景を過去から今、未来へと繋いでいくこと —ハワイの生活文化・風景の変遷とその記録、活用から—

東京外国語大学大学院・総合国際学研究所 世界言語社会専攻 博士後期課程 2年 大西 達貴

1. はじめに

本稿では 2025 年 9 月に実施された米国ハワイ州、オアフ島でのスタディツアーの内容を端緒として、ジェームズ・クック上陸以前のネイティブ・ハワイアン時代からハワイ王国（18 世紀）の時代を経て今日までの風景の変化とその背景、その記録と活用について論じていく。地域に根差した風景について考えるにあたり、まず表題にも掲げたヴァナキュラーという言葉について説明したい。「ヴァナキュラー [vernacular]」はラテン語 [vernaculus] に由来し、「土着の」といった意味を持ち、方言などを指す際に用いられる。ここから写真史家のジェフリー・バッチェンは「ヴァナキュラー写真」(Batchen 2002) という概念を提唱し、地域文化に根差した写真群を永らく写真家による芸術写真が主流であった写真史の中に位置付けることを試みた。まずこの写真群は写真館のカメラマンが撮る商業写真や、カメラを持ちつつも必ずしも専門的でない一般の人々が日常の中でのハレとケそれぞれの場面において撮るといった性質を持っている。加えて写真入りのペンダントの様にモノとして加工・所有される。それゆえに、その地域において膨大に存在するという性質ももつ。そうした写真群は行政組織などによる公的な記録写真と合わさることで重層的な地域の風景とそこに生きる人々の生活文化の記録を構成しうるといえる。

2. ハワイにおける生活風景の変遷と記録—不均衡な眼差し—

ハワイにおけるアーカイブズとしては州の公文書館⁽¹⁾と州立ハワイ大学マノア校ハミルトン図書館⁽²⁾が代表的である。いずれも伝統文化から移民に関する記録まで幅広い資料を保存・提供している。ただ、そこに含まれる写真を含むイメージ群の多くは外来者がネイティブ・ハワイアンとその文化・風景へ向けた視線によって作られたものである。日本や沖縄（琉球）においても 1850 年代のペリー来航の際に艦隊に同行していたエリファレット・ブラウン・Jr. が版画・写真によって各地の風景や人物を「カタログ化」(倉石 2007) していった。こうした眼差しは琉球に限らずハワイを含む世界各地に向けられ、そこには「見る—見られる」の権力関係⁽³⁾が存在していた。こうした記録のイメージ群は政策的・学術的な記録であるとともにエキゾチシズムを掻き立てる「商品」でもあり、博覧会などにおける「展示」品でもあった(小原 2019)。例えばネイティブ・ハワイアンが伝統食であるポイを作る様子を描いたイラスト(写真 1)は鑑賞者が伝統的なポイの製法について知るよすがとなり得る。しかしこれは写真(写真 2)を基に作成された絵葉書であり、この画像そのものの文脈は不明であるものの、ここからは文化に関するイメージが複製され、絵葉書などへ商品化される流れの例としての側面を窺うことができる。

ハワイの風景について、今日ではホテルの立ち並ぶビーチ・リゾートとなっているワイキキ(写真 3)

もかつてはタロとコメの水田であった（写真4）。しかしこれもハワイの原風景ではなく、グレート・マヘレ（1848）に基づく白人らによる土地の買い上げ・サトウキビなどの農地化に伴うネイティブ・ハワイアン土地喪失によるタロイモ栽培の衰退、農園などでの労働力としてやってきた中国系移民によるコメの栽培が始まったこと（高橋 2011；Stone 2014）を示すものである。加えて、現在オアフ島南西部を走る観光列車が使用する線路（写真5）もかつてアメリカ人により起業され、サトウキビなどの商品作物を主として旅客輸送も担った鉄道（写真6-7）の遺構であり、観光客が消費するノスタルジアや風景の背後にはハワイの風景が外から変えられていったという事実が伴っている。さらに言えば線路沿いのワイアナエ海岸にはホームレスのテントが数多並んでおり（高橋 2011）、開発と観光化、富裕層の流入によって生まれた「もう一つの風景」が形成されている。

3. ヴァナキュラーな風景のためのアーカイブズに向けて

今日において、ネイティブ・ハワイアン時代から移民と開発の時代を経て今日に至る風景の変遷は、州や大学が市民に向けて公開・提供するアーカイブズ⁽⁴⁾から辿ることが可能となっている。沖縄においても戦時中・占領統治期の米軍による資料が沖縄の人々による記録と合わせて県公文書館でアーカイブズ化されている⁽⁵⁾ように、外来者による記録も含めてアーカイブズとして今日の市民に提供することは、その外来者との接触も含めた歴史にふれる端緒となり得る。しかし、そうした外来者の視線は沖縄において1972年の「復帰」や75年の海洋博以降に顕著となった「南国の楽園」・「癒しの島」といったイメージを作り出すものでもあった（多田 2004）。ハワイにおいても「南国のリゾート」・「多文化が共存する虹の島」といったイメージが意図的に構築され、それは観光開発にも直結した。そうしたイメージを超えて、先住ハワイアンによって連綿と受け継がれてきたハワイ、ヴァナキュラーな言語のハワイ語で言うならばHawai'iに根差すヴァナキュラーな風景に触れるためには、それらが保存・再生されている実際の場合（写真8-12）も重要となる。デジタルを含むアーカイブズが、それまでの一方的な「見る／見られる」の関係でなく双方向の眼差しによる場の構築とそこでのネイティブ・外来者を問わない人の繋がりによすがとして機能できるならば、アーカイブズはその真価を発揮しているのではないか。その場においては、これから地域内外のニーズに合わせて風景が変化していくとしても、そのことを踏まえたうえでハワイの人々を含む複数の主体による関与と記録が求められる。

註

- (1) <https://digitalarchives.hawaii.gov/>（2026年1月11日取得。）
- (2) <https://digital.library.manoa.hawaii.edu/>（同、取得。）
- (3) 「見る一見られる」の一方的な権力関係は、人類学において調査地の住民を正面や横向きなど標本的に撮影する「写真測定法」などにおいて明確に表れていた（飯沢 2009）。しかし、はっきりと測定的でない撮り方であったとしても、来訪者が写真という現地に存在しないメディアによって現地の人々や風物を記録することは、のちに挙げた「商品」などの例も踏まえると眼差しの非対称性については維持されていた。
- (4) 本稿において市民への提供や、地域との連携など、現代におけるアーカイブズの基本的な考え方は（国文学研究資料館 2024）を参照した。
- (5) <https://www.archives.pref.okinawa.jp/>（同、取得。）

4. 参考文献

飯沢耕太郎, 2009, 「写真と民族誌」日本文化人類学会編『文化人類学事典』丸善出版, 224-225.

倉石信乃, 2007, 「写真は反復する — 沖縄写真 1853-1945」『photographers' gallery press 別冊 写真0年 沖縄』106-113.

国文学研究資料館, 2024, 『アーカイブズ学入門』 勉誠社.

小原真史, 2019, 「帝国のショーケース 博覧会と〈人間の展示〉」『photographers' gallery press』(14): 56-95.

高橋真樹, 2011, 『観光コースでないハワイ』 高文研.

多田治, 2004, 『沖縄イメージの誕生 青い海のカルチュラル・スタディーズ』 東洋経済新報社.

Batchen, Geoffrey, 2002, “Vernacular Photographics,” *Each Wild Idea: Writing, Photography, History*, MIT Press, 56-80.

Stone, S. C. S., 2014, *Yesterday in Hawai'i: A Voyage Through Time*, New Edition, Island Heritage.

沖縄県公文書館, (2026年1月11日取得, <https://www.archives.pref.okinawa.jp/>)

Digital Archives of Hawai'i, (2026年1月11日取得, <https://digitalarchives.hawaii.gov/>)

UHM Library Digital Image Collections, (2026年1月11日取得, <https://digital.library.manoa.hawaii.edu/>)

5. 図版

アーカイブズからの画像に写された場所の特定・推定については、収蔵元のメタデータに加えて以下を参考にした。アーカイブズの画像は全て2026年1月17日取得。

Acson, V., 2024, *Waikiki Twelve Walks Through Time*, Island Heritage.

Stone, S. C. S., 2014, *Yesterday in Hawai'i: A Voyage Through Time*, New Edition, Island Heritage.

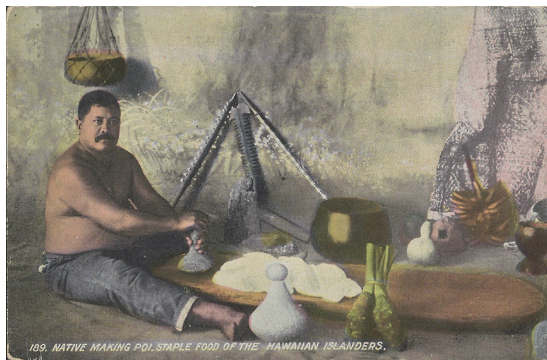


写真1

石の打ち器 (ku'i 'ai pōhaku) と木の板 (papa ku'i'ai) を用いた伝統的な方法でポイを作る人物を描いた絵はがき。時期は不明だが、下のキャプションには「現地住民がハワイの島人の主食であるポイを作る」と記されている。

(州アーカイブ資料コード：PPWD-7-6-001)



写真2

写真1の基になったと考えられる、同じ構図の写真。ガラス乾板ゆえにデジタル以外での複製が難しいため、版画などでの複製が行われた。

(州アーカイブ資料コード：GN-2-21027)



写真3

リゾートホテルが立ち並ぶワイキキビーチの西側の様子。時間を問わず観光客でにぎわう「南国リゾート」の象徴としてのこの風景も、20世紀以降に白人による開発によって作られたものである。
(筆者撮影)



写真4

タロとコメの水田が広がる1890年ごろのワイキキ (Kālia road 周辺)。農業自体は15世紀に環境が整っていたほか、景色の良さから王族の保養地としての機能も有していた。労働力としてやってきた中国系移民たちも湿地帯を活かして米作りを始めていった。
(州アーカイブ資料コード：PPWD-15-1-006)



写真5

オアフ島南西部の海岸沿いに残る線路。NPO 法人が運行する観光列車ハワイアン・レイルウェイは約6.5マイルを定期的なツアーで走っている。開発とそれに伴う物流のために外来者によって作られたものではあっても、その過程を含めた歴史の現物資料として線路を含めた鉄道遺構を保存することは重要である。
ワイアナエ海岸沿いを走る道路からは線路の向こうのビーチにホームレスのテント群が建てられている
(筆者撮影)

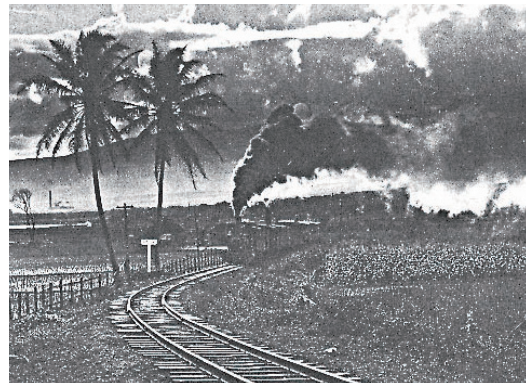


写真6

煙を上げて海沿いを走る機関車。1900年ごろのオアフ島西部ワイアナエ付近とされる。場所と時期から、貨物・旅客輸送を担った Oahu Railway and Land Company の汽車であると考えられる。この鉄道は1889年から1947年まで運行された。
(大学アーカイブ資料コード：H-00034-35)



写真7

1890年ごろのオアフ島東部、ワイマナロのサトウキビプランテーションに停車する機関車。写真6とは別の私設鉄道であり、移動可能な線路により収穫したサトウキビを輸送した。
(州アーカイブ資料コード：PP-88-2-034)



写真8

NPO 法人が運営する Ka'ala Farm and Cultural Learning Center。1970年ごろから稼働している施設であり、ネイティブ・ハワイアンの伝統的な暮らしや文化を学ぶことができる。周囲を山に囲まれた盆地に位置しており、山から海へと絶えず風が吹き抜けていた。(筆者撮影)



写真9

Ka'ala Farm にて水田 (lo'i) で栽培されるタロ。澄んだゆるやかな流水の中で栽培されているのが印象的であった。この農場・学習センターでは農業などの文化体験を通じて子どもの学びの場となっていると同時に、若者に多い薬物依存症患者の改善プログラムの場にもなっており、祖先とのつながりから自らのアイデンティティを構築する契機を創出している。(筆者撮影)



写真10

Ka'ala Farm から山を背にして海の方を臨む。ハワイでは急峻な山々をぬって流れる川とそれが海岸まで形成する平地をアフプアア「Ahupua'a」と呼び、自然の恵みを受けて生活を紡ぐ場とされていた。アフプアアはハワイにおけるヴァナキュラーな原風景の一つであるといえる。(筆者撮影)



写真 11

ハワイ大学マノア校の施設である Urban Garden Center では畑でのタロ栽培が行われていた。筆者も収穫を体験したが、引き抜いて土を落とし、葉の部分を切り落とすと白い可食部があらわとなる。土の付いた表面を切って蒸し、ポイの材料となる。
(筆者撮影)



写真 12

Urban Garden Center のスタッフによるポイづくりの実演。筆者も調理を体験した。蒸したタロを石の打ち器 (ku'i 'ai pōhaku) で押しつぶし、水を適宜加えながらペースト状になるように調理していく。手前にあるのはパンノキの実であり、こちらでもポイを作ることができる。ポイは主食ゆえにほほ味はないが、作ってすぐはやや甘く、時間がたつと酸化して酸味を帯びる。
(筆者撮影)

無数の水、無数の世界

東京外国語大学大学院・総合国際学研究所 世界言語社会専攻 博士後期課程 3年 長谷川 健司

オアフ島西岸、ワイアナエ山脈の麓に広がる美しいカアラ・ファームを訪れたとき、予期せぬ歓待が私たちが待っていた。事前の連絡こそあったものの、東京から来た見知らぬ学生の一団を、彼らは驚くほど自然に迎え入れてくれた。ロイ・カロ（タロイモ畑）を前にして、案内役の方がオリ（祈りの詠唱）を捧げ始めると、私たちもまた自然と頭を垂れ、見よう見まねで祈りの時間を共有した。風が渡り、土が息づく場所で、言葉を越えた何かが確かに交わされたように思う。あの数分間は、今も記憶の底に沈殿し、ふとした折に今も思い出す。

だが、その祈りの清浄さとは裏腹に、ある不穏な事実も私たちは知ることとなる。彼らが守り続けているこの水、山から流れ落ち、ロイ・カロを潤し、やがて海へと注ぐオアフ島の水の多くが、実は植民地化と軍事化の歴史と深い関係を保ってきたという現実である。水をめぐる複雑な経緯と現在の政治的状況について私たちはほとんど何も知らなかった。観光地としてのハワイ、リゾートとしてのワイキキ、そうしたイメージの陰で、この島の水が歴史的にいかなる権力関係のもとに置かれてきたか——その複雑さが、オアフ島を実際に訪れて初めて実感として迫ってきたのである。

2021年11月、レッドヒル地下燃料貯蔵施設（Kapūkākū）から約1万9,000ガロンものジェット燃料が漏洩し、米海軍の給水システムを通じて9万3,000人もの住民の飲料水を汚染するという事故が発生した。ハワイ大学マノア校の民族学者カイル・カジヒロは、軍の対応がいかに傲慢で遅滞に満ちたものであったかを記録している（Kajihiro 2023）。海軍のスポークスマンは当初「水が安全でないという兆候は今のところない」と述べ、軍関係者を含む住民が健康被害を訴えても漏洩の事実すら認めなかった。

カナカ・オイヴィ（ネイティブ・ハワイアン）の世界観において、水（wai）は単なる資源や商品ではなく、神格カネ（Kāneikawaiola）の顕現であり、生命を与える聖なる力として大切にされてきた。ハワイ語で「wai」を重ねた「waiwai」は富を意味し、「kānāwai」は法を意味する。水こそが、社会の根幹を複層的に規定する原理として理解されてきたのである。ところが1898年のアメリカによるハワイ併合以降、水は西洋的な財産権の論理のもとで管理されるようになり、伝統的な水の共有慣行は次々と断絶していった。プランテーション所有者たちは水を私有財産のように扱い、湿潤な地域から乾燥した平原へと灌漑用水を引いた。その結果、泉は枯れ、河川は干上がり、カナカ・オイヴィのなかには土地を追われた者も多い。

水という、生命にとって最も根源的な物質をめぐる権力関係が、植民地支配と軍事化の論理によって編成されてきた歴史。レッドヒルの地下燃料タンクは、現代におけるその歴史的象徴物だと言える。1940年代に建設されたこの施設は、真珠湾の地下水層からわずか30メートルほどの位置に、2億5,500万ガロンもの燃料を貯蔵している。80年以上にわたって漏洩を繰り返しながら、「国家安全保障」の論理のもとで存続を許されてきた。

強調すべきは、レッドヒル危機が単なる政策的・技術的な問題ではなく、「水とは何か」という認識論的次元にまで及ぶ危機だということである。メラニー・ヤジーとカッチャ・リスリング・バルディによれば、水をめぐる住民の闘争は「脱植民地化のための闘争であり、水との生き生きとした関係の

なかで形成される責任に基づいている」(Yazzie and Cutcha 2018)。彼女らは「水の視点」(water view)を採用すること、すなわち「水が世界をどう見ているか、あるいは水が私たちがどう見ているか」という観点から倫理と行動を省みることを提唱する。これは、水を外部の客体として分析する西洋近代のパラダイムとは根本的に異なる認識の地平である。

水を「H₂O」に還元し資源として所有・管理しようとする知と、水を「神」あるいは「親族」として主体性のある存在として関係を結ぶ知。それらは、世界の成り立ちそのものに対する異なる理解の仕方であり、その差異は存在論の複数性を鋭く明らかにしている。哲学者アネマリー・モル (Mol 1999) が論じたように、現実とは所与のものではなく、世界のなかで「実践」(enact)されるものであり、それゆえに複数でありうる。どの現実を生きるかを選ぶこと——それ自体が政治的行為なのだ。カジヒロ (Kajihiro 2023) がレッドヒル闘争のなかに見出したのは、まさに「水をめぐる存在論的な政治」(ontological politics of water) の現場である。カナカ・オイヴィの活動家たちがコア (ko'a, 祭壇) を建て、カネへの祈りを捧げたとき、彼らは単に抗議運動を行っていたのではない。水を神として、親族として、法の源泉として生きる実践を通じて、軍事的・資本主義的な水の存在論に対抗する別の現実を立ち上げていたのである。

ここに、私たちが直面すべき問いがあるように思う。自然へと働きかけるとき——とりわけ自らとは出自や言葉が異なる人びとと深い結びつきを保ってきた自然へと働きかけるとき——、私たちに求められるのは人と自然との関係性をめぐる対話である。そしてその対話とは、普段私たちが何気なく「自然」と呼んでいるものが何であるかを根本から問い直し、複数の存在論のあいだでの交渉と葛藤に身を晒すことを意味するのではないか。それは、アシル・ンベンベ (Mbembe 2019) が「通り過ぎて行く者」と呼ぶ者たちの倫理——自らの置かれた場所をよりよく知り、よりよく住むために「それぞれの場所とのあいだに、連帯するだけでなく、距離も取るという二重の関係性を作り上げ」ようとする構えを私たちに求めるのではないか。

とりわけ、カジヒロが「水の根源的な関係性」(radical relationality of water) と呼ぶものは、まさにそうした緊張を孕んだ対話への入口である。カジヒロはレッドヒル闘争のなかで、テレシア・ティエワが「流動的連帯 (fluidarities)」と呼んだ人びとのつながりを見出している。汚染された水を飲んだ軍関係者やその家族と、祖先伝来の水を守ろうとするカナカ・オイヴィの活動家たち。彼らは同じ立場にいるわけではない。背負っている歴史は異なり、水との関係も異なるかもしれない。しかし、危機のさなかで彼らは共にコアの前に立ち、共に声を上げた。それは、差異を消去した上での「団結」ではなく、差異を抱えたままの「隣り合い」だったのではないか。

水は人々を繋ぎ、人々を分かち。そしてその遍在性と流動性ゆえに、水は社会的な境界を揺らがせ、溶解させつつ、存在論の複数性を顕在化させる触媒となりうる可能性をいつでも潜在させている。

カアラのロイで祈りを共にしたあの時間が、今も反芻される。あのとき私たちのすぐそばを流れていた水は、私たちがどのように眼差していたのか。存在論的複数性のただなかで、いかなる現実を私たちは共に (あるいは別々に) 生きうるのか。その問いに対する答えは、おそらく一つではない。だが、水をめぐるドラスティックな、そして文化や言葉を越境する対話それ自体が私たちが自明としている「自然」を揺るがし、私たちの世界の見方を、さらには世界における自分達の位置に対する認識すらも変えていくことになるだろう。あの日、見よう見まねで頭を垂れた私たちは、私たちの言葉で即座に捉えうる範囲で何かを「理解」したわけではなかった。ただ、同じ水のそばで、同じ時間を過ごした。その経験の意味は、いまだにうまく分かってはいない。だが、分からないままに抱え続けること——それは、あの場に身を置き、対話や連帯を求めながらも、距離を保つことでもある。この二重性を手放さないこと、一つならぬ存在論のあいだに身を晒し続けることが、太平洋を往還する私たち——「通

り過ぎて行く者」の倫理を創造的に深め、ひらいていこう。

参考文献

Kajihira, Kyle, 2023, "Aia i hea ka wai a Kāne?: The Red Hill Crisis, Emerging Fluidarities, and the Radical Relationality of Water," *Critical Ethnic Studies*, 8(2): 1–24.

Mbembe, Achille, 2019, *Necropolitics*. Duke University Press.

Mol, Annemarie, 1999, "Ontological Politics: A Word and Some Questions," *Sociological Review*, 47(1_suppl): 74–89.

Yazzie, Melanie and Cutcha Risling Baldy, 2018, "Introduction: Indigenous Peoples and the Politics of Water," *Decolonization: Indigeneity, Education & Society*, 7(1): 1–18.

本スタディツアー研究報告論集は、ハワイにおける米づくりの可能性を軸に、土地利用、農業構造、食文化、流通、担い手、地域社会や文化のあり方までを横断的に捉える形になった。各章に収められた学生の調査と考察は、技術としての稲作や作物としてのコメの可能性にとどまらず、ハワイという島嶼社会が直面してきた歴史的・社会的条件のなかで、農と食がどのような意味をもってきたのかを多面的に浮かび上がらせている。とりわけ土地利用や水、農業をめぐる議論からは、資源として管理・配分される自然と、人びとの生活や信仰、記憶と不可分な存在としての自然という、異なる自然観が併存していることが繰り返し示された。これは単なる学問分野の違いではなく、世界をどのようなものとして理解するかという前提の違いに関わる問題である。本スタディツアーを通じて学生たちが直面したのは、自然を計測し制度や技術によって制御しようとする知と、自然を関係のなかで捉え、敬意と責任を伴って向き合う知とのあいだを、研究者自身が往復せざるを得ないという現実であったのではないだろうか。

また、食文化、地域コミュニティ、流通、担い手に関する各章は、ハワイにおける農業や食料生産の課題が、生産技術や経済性だけでは解決し得ないことを示唆している。誰がつくり、誰が支え、どのように地域のなかで共有されていくのかという問いは、農業政策や技術導入と同じ重みをもって扱われるべき課題であり、本論集に収められた事例は、農と食を社会の仕組みとして捉え直す視点の重要性を具体的に示している。

本論集は同時に、学生がハワイという具体的な島嶼空間に身を置き、限られた時間的・情動的制約のもとで行った観察と分析の記録でもある。農地利用の実態、食料生産をめぐる構造的条件、歴史的経緯、環境制約、そして現地の人々の語りに対して、学生たちはそれぞれの専門的関心に基づき問いを立て、一定の分析を試みている。通読すると、多くの章において、可能性や課題が論じられた直後に、「誰が担うのか」「どこまで関与できるのか」という問いが立ち現れるという共通の特徴が浮かび上がっているように感じられた。これは現地調査を通じて初めて顕在化した、現実的制約に対する認識の表れと評価すべきであろう。

ここで改めて、この論集全体の評価や提言から距離を取り、J-PEAKS ハワイ事業自体が対象としている問題領域に関して、価値判断とは独立に確認される事実を事業の今後のためにも整理しておきたい。

第一に、放棄された農地は、時間の経過とともに自動的に回復するわけではない。多くの場合、侵食や乾燥の進行、外来種の定着、可燃性植生の蓄積などが生じ、環境リスクは累積的に増大する。とりわけ近年の気候条件の変化は、放棄地を防災上の潜在的リスクとして顕在化させている。

第二に、農業に関わる技能や知識は、継続的に実践されなければ維持されない。なお日本同様に、ハワイでも営農家の高齢化は進んでいる。また一定期間にわたり農地が使用されない状態が続けば、技能は世代間で断絶し、再生に必要な人的・物的コストは急激に上昇する。これは人々がより積極的に農業を生業とすべきか否かという価値選択とは無関係に、時間軸に沿って進行する不可逆的傾向である。

第三に、島嶼地域における食料供給は、災害、輸送途絶、エネルギー価格の変動といった外生的要因の影響を即座に受ける構造を有している。これらの事象は、選択可能なリスクではなく、いずれ必

ず直面する制約条件として位置づけられる。

これらの点は、我々が本事業を通じて日本品種米の稲作をハワイにおいて実装するか否かとは独立に存在する事実であり、時間の猶予を与えてくれない現象である。

本スタディツアーを通じた経験は、我々にとっても J-PEAKS ハワイ事業において「やろうと思えば実装できる」「技術的には可能である」という前提を一度相対化する経験となった。そのこと自体が、本論集の重要な成果ではなからうか。今後は、本論集で整理された制約条件と論点を踏まえつつ、現地の関係主体との対話や協働の枠組みを通じて、どの領域において、どのような知と実践の接続が可能なのかを、事業のなかでより具体的に検証していく必要がある。具体的には、本事業において何を決めないのか、何を決めるのか、どの範囲に責任を設定し、どこを地域や関係主体に委ねるのかを明確にすることが求められる。それらをどのように制度的・実践的に設計していくのかも、次年度以降の重要な課題である。この過程を注視し、議論を継続していくことが、今後のプロジェクトの持続的な展開には不可欠だろう。

本研究報告論集が、ハワイにおける持続可能な土地利用と農業、そして食をめぐる議論を、研究者と地域社会とのあいだで継続していくための共有基盤となることを期待したい。

東京外国語大学大学院・総合国際学研究院 国際社会学部 現代世界論コース 准教授
東城 文柄

本研究報告論集は、それ自体が文理協働のひとつの成果である。専門を異にする学生の原稿を、異なる専門をもつ研究者が読み、修正を重ねた。その過程では、互いの学問的作法の違いに戸惑いもあったかもしれない。それでも学生たちは真摯に応えてくれた。その往復は、研究者にとっても、学生の探究の成果や異なる査読の視点から学ぶ機会となった。

専門が異なる者同士の交流は、オアフ島でのスタディツアーにおいても大きな刺激となった。訪問先で同じ話を聞きながらも、抱く疑問や焦点を当てる視点はそれぞれ異なっていた。その差異を持ち寄ることで、思考は多層的に広がっていった。

しかしなにより重要だったのは、経験を共有したことである。同じ時間に同じ場所に立ち、それぞれが感じたことを持ち帰ること。The Pantry での想像以上に本格的な作業、次第に空腹を覚えつつ、立ちのぼる米の香りに耐えながら食味試験を運営したこと、ポケ丼1杯の値段に目を丸くしたこと、移動中に虹の根元の話をしたこと。こうした具体的な経験の共有が信頼関係を育み、学際実践の基盤を形づくっていく。

本論集は、私たちがいまどこに立ち、どこへ向かおうとしているのかを確認するためのひとつの標識でもある。本論集の作成を通じて、それぞれの視点や想いが改めて可視化され、共有された。J-PEAKS ハワイ事業では、これまで農工大がオアフ島およびカウアイ島で進めてきた取り組みと連動するかたちで、東外大もカウアイ島を主なフィールドとして調査・研究を本格的に開始し、協働のもとでこの学際研究を深化させていく。

ここで、本論集の編集に尽力してくれた大学院生の大西さんにも感謝を述べておきたい。彼がハワイをどのように見つめ、切り取ったのか。その視点から撮影された写真は本論集に彩りを添え、丁寧で正確な編集作業はその完成を力強く支えてくれた。

ハワイ社会は多様なバックグラウンドをもつ人びとによって成り立っている。私たちの取り組みが現地の人びとに不利益をもたらすことのないよう、かれらの声に慎重に耳を傾けながら歩みを重ねていきたい。

東京外国語大学・学際研究共創センター URA特任研究員
神代 ちひろ



食味試験後、丁寧に結ばれたおむすび



カウアイ島ハナレイのタロイモ畑

(撮影：神代 ちひろ)



撮影：神代ちひろ



2026年3月31日刊行



発行者：東京外国語大学 学際研究共創センター
(TReND)

東京外国語大学 大学の世界展開力強化事業
(米国等)「太平洋を《架橋》するブリッジ・
パーソン養成プログラム (TP-Bridge)」
東京農工大学 西東京三大学共同サステイナビ
リティ国際社会実装研究センター

印刷所：日本ルート印刷出版株式会社

編者：安達俊輔、新井祥穂、大西達貴、神代ちひろ
東城文柄、根木優気、松平けあき、山中晃徳

著者：安達俊輔、イム・ヘユン、大西達貴、岡田有美
奥本和磨、熊谷千尋、神代ちひろ、小林華奈子
佐々木巧人、佐々木菜緒、嶋田彩香、鈴木恵理
瀬川奏来美、滝明花音、東城文柄、飛田結衣
根木優気、長谷川健司、原由梅乃、増元渚
松平けあき、村田橙子、山中晃徳

本研究報告論集は、JSPS地域中核・特色ある研究大学強
化促進事業 (J-PEAKS) 「世界へ展開する食とエネル
ギーのサステイナブルイノベーション」により作成した。

ISBN978-4-907877-415

MA'O Organic Farmのバナナ畑。
(撮影：大西達貴)

