



Università
Ca' Foscari
Venezia

Corso di Laurea magistrale
(*ordinamento ex D.M. 270/2004*)
in Antropologia culturale, etnologia,
etnolinguistica

Tesi di Laurea

—
Ca' Foscari
Dorsoduro 3246
30123 Venezia

Coltivare fiducia

Etnografia del rischio alimentare da *fall-out*
nucleare in una famiglia di agricoltori di
Tamura, Fukushima (Giappone)

Relatore

Ch. Prof. Gianluca Ligi

Correlatori

Ch. Prof. Luisa Bienati

Ch. Prof. Toshio Miyake

Laureanda

Chiara Ramponi

Matricola 832031

Anno Accademico

2015/2016

A Katry, "la mia mamma"

Indice

Introduzione	5
I. Comunità e razionalità	21
1. “Credere alla persona”: verdure buone e sicure	21
2. “Deviare in un altro mondo”: rischio e elementi di antropologia del paesaggio	26
3. “Le radiazioni non hanno sapore”: il problema dell’invisibilità	32
4. La razionalità del profano	34
5. Tra massimalismo e minimalismo	38
6. Le “voci senza fondamento”	43
II. Comunità e convenzione	47
1. Lo scacco dell’epidemiologia	47
2. Problematizzare la nozione di “rischio”	52
3. La convenzionalità del limite	59
4. “E’ così che ho continuato a fare agricoltura”: il <i>sensu</i> del limite	64
III. Comunità e fiducia	73
1. Fiducia e post-modernità	73
2. La fiducia in casa Okawara	79
3. La circolazione del sapere esperto	86
4. Riflessività ed estetica della stagionalità	94
IV. Comunità, <i>habitus</i> e memoria	103
1. <i>Habitus</i> e rischio	103
2. Ricordare o dimenticare?	108
3. Il negozio come spazio di costruzione di memoria	115
4. “Non possiamo trovare quiete”: le difficoltà di riposizionamento	124
Osservazioni conclusive	135
Appendici	143
Bibliografia	201
Sitografia	203

Introduzione

L'origine di questa ricerca risale al settembre 2014, quando mi apprestavo a cominciare il mio semestre di scambio presso un'università di Tokyo. Appena arrivata in città dall'aeroporto di Narita, ancora intontita dal viaggio, in un *conbini*¹ del quartiere di Koenji mi imbattevo per la prima volta in mele di provenienza Fukushima. In realtà stavo semplicemente cercando della frutta per fare colazione senza particolare interesse per il luogo di coltivazione; a colpirmi era stato però il prezzo inaspettatamente basso dell'articolo (70 yen al pezzo)², che contrastava col mio ricordo dei supermercati giapponesi. Accidentalmente è stato questo acquisto a orientare la mia attenzione verso un risvolto dell'incidente che fino a quel momento non avevo preso in considerazione: la contaminazione agro-alimentare da *fall-out* radioattivo.

Un tema intricato

La straordinaria ricchezza dell'antropologia culturale, con cui sono entrata in contatto durante un percorso triennale di lingua giapponese a indirizzo artistico-letterario, mi ha spinto a optare per una specialistica in discipline Dea; fare etnografia nel contesto giapponese è stata dunque una scelta in continuità con gli studi precedenti, che desideravo improntare maggiormente a questo approccio.

Le conseguenze socio-ambientali degli eventi del marzo 2011 mi si sarebbero forse imposte da sole come un soggetto particolarmente promettente per la sua attualità, ma credo che l'interesse personale verso il tema del rischio alla salute sia stato decisivo nella fase di identificazione del campo. Il rischio alimentare post-Fukushima mi è parso subito un tema estremamente complesso e articolato, ed era chiaro che molte delle

¹Abbreviazione di *convenience store*, catene di piccoli supermercati/*drugstore* diffusi in Giappone soprattutto dagli anni Settanta.

²Circa 60 centesimi di euro, rispetto al prezzo abituale di 0,80-1,10 euro.

domande più significative potevano essere formulate e trovare riscontro solo “sul posto”. Attraverso una lunga catena di presentazioni nell’ambito di associazioni cittadine contro l’energia nucleare, sorte anche nella capitale sull’onda dell’incidente, sono entrata in contatto con i coniugi Yoshida. Kazuhiro e Mustumi, sfollati originari di Kawauchi e Namie; vivono da cinque anni in un rifugio temporaneo assegnato loro dal governo nella periferia della città di Koriyama, il secondo maggiore centro della regione colpita dall’incidente nucleare. Sono stati loro a farmi da mediatori durante una breve visita di pre-campo, introducendomi a una coppia di agricoltori biologici la cui attività è stata danneggiata dal disastro: Shin e Tatsuko Okawara. Residenti nella circoscrizione di Tamura, a 39 km ovest dalla centrale, essi si sono trovati a fronteggiare le conseguenze degli eventi del 2011 su vari fronti.

Prima di tutto la contaminazione ambientale effettiva, coi suoi aspetti più spiccatamente tecnici. Ovviamente si può supporre che il problema dell’inquinamento dei terreni agricoli dovuto alla prossimità di reattori nucleari operativi esistesse già prima dell’incidente; tuttavia il *fall-out* è stato indubbiamente un avvenimento senza precedenti³ per gestire il quale si è reso necessario l’intervento di un sapere esperto istituzionale.

Un altro aspetto riguarda i danni di immagine al settore primario, cui si mescolano il senso di svalutazione professionale e di perdita di identità sperimentato da molti agricoltori della regione. Questo risvolto tocca da vicino i miei interlocutori, dal momento che la loro attività era basata su un sistema di spedizioni settimanali a clienti affezionati che, nell’estate del 2011, si sono rapidamente allontanati dalla famiglia.

Simili defezioni sono strettamente connesse a un ulteriore effetto del disastro: la messa in crisi dei legami di stima e affetto che, a maggior ragione in una piccola comunità

³Sebbene di differente portata, si ricorda un altro incidente storico nel settore nucleare giapponese, quello presso la fabbrica di combustibile nucleare di Tokai-mura, nel 1999, con un bilancio di due operai morti per esposizione a radiazioni e più di cento civili contaminati.

semi-rurale, si esprimono anche attraverso il commercio e lo scambio informale di prodotti agro-alimentari.

Gli Okawara appaiono quindi come un *case study* particolarmente denso e sfaccettato. Avendo maturato in quasi trent'anni di esperienza una competenza agronomica incentrata sul metodo biologico, i coniugi hanno recepito con prontezza e senso critico le indicazioni delle autorità governative in merito alla contaminazione radioattiva, istituendo un personale limite di vendita molto più restrittivo di quello legale e vigilando sul suo rispetto tramite controlli a campione eseguiti in proprio con un macchinario professionale. Nel 2013, Shin e Tatsuko hanno quindi fondato, nella vicina cittadina di Miharu, uno spaccio di vendita diretta che serve anche da caffè e ristorante. Battezzato *Esperi*⁴, oggi il negozio è diventato uno spazio di ritrovo per residenti del circondario, molti dei quali sembrano viverlo come un luogo in cui condividere l'esperienza traumatica del disastro e ricostruire il senso di appartenenza a una collettività che ha deciso di rimanere a Fukushima nonostante i rischi che tale risoluzione continua a porre.

Questa tesi nasce da una ricerca di campo di circa tre mesi svolta presso casa Okawara e si propone di indagare il tema della percezione, della gestione tecnica e dell'impatto micro-sociale del rischio alimentare da *fall-out* nucleare entro la comunità riunita intorno all'attività della famiglia.

Inquadramento di area

Anche quando il nome di Fukushima è drammaticamente salito agli onori della cronaca internazionale, ho l'impressione che la fisionomia geografica della località sia rimasta sempre piuttosto vaga.

⁴“Speranza” in esperanto, di cui Tatsuko era appassionata in giovinezza.

Benché esista la città di Fukushima (Fukuhsima-shi), questo toponimo definisce parimenti la prefettura di cui essa è capitale (Fukushima-ken), una delle 47 circoscrizioni amministrative del paese [fig. 1a]. La distanza tra la stazione di Ueno (Tokyo-est) e il confine della prefettura non supera i 200 chilometri e l'impressione di prossimità si acuisce decisamente viaggiando in *shinkansen*, l'efficientissimo treno a levitazione magnetica che costituisce l'unica alternativa accettabile all'automobile.

D'altro canto, in meno di un'ora, il mutamento del paesaggio è radicale. Lungo la linea ferroviaria il profilo degli edifici si abbassa, i massicci complessi condominiali che, come dei grandi alveari grigi, saturano l'orizzonte dei sobborghi della capitale, vengono sostituiti da piccole villette coi tetti di ceramica e il cielo diventa più vasto. Il cemento si ritira per lasciare spazio alle risaie, interrotte dalle boschive collinette di bambù che danno quell'aria tipicamente inselvaticata alla campagna giapponese.

Con una superficie di 13.783 Km² e una spiccata vocazione agricola, la prefettura si divide tradizionalmente in tre fasce: montuosa interna (*aizu*), centrale (*nakadori*) e costiera (*hamadori*); è qui che sorge la centrale nucleare omonima colpita dallo *tsunami* provocato dal sisma di magnitudo 9.0 che sconvolse il nord-est del Giappone l'11 marzo 2011.

L'incidente, che ha coinvolto quattro dei sei reattori del sito, è stato classificato col grado massimo della scala INES (International Nuclear and radiological Event Scale) ed è stato causato dall'avaria del sistema di raffreddamento di emergenza, dovuta all'allagamento degli impianti. Il rilascio di radioattività è stato prodotto da operazioni di sfiatamento controllato e, soprattutto, da quattro esplosioni successive di analogia dinamica. Con l'aumento della temperatura, l'acqua in cui il combustibile di uranio era immerso è evaporata completamente, dando avvio a una fusione parziale del nocciolo (oggi accertata nei reattori 1, 2 e 3); si è così generata un'ingente quantità di idrogeno

che hanno fatto esplodere la copertura degli edifici, apparentemente senza compromettere in nessun caso l'integrità del reattore⁵.

Gli isotopi radioattivi rilasciati⁶, sono stati trasportati dai venti e si sono depositati sul terreno in un raggio di centinaia di chilometri. Come è noto, il fenomeno del *fall-out* è per sua natura disomogeneo, sicché la concentrazione delle sostanze non dipende automaticamente dalla distanza in linea d'aria rispetto alla fonte [fig. 1b].

Mettendo da parte il fenomeno degli *hot-spot* – siti di superficie contenuta su cui si registra un'esposizione esterna particolarmente elevata rispetto all'area circostante – la distribuzione generale ha fatto sì che città quali Fukushima e Koriyama, situate rispettivamente a circa 90 e 70 chilometri dall'impianto, risultino ancora oggi meno salubri di zone rurali che distano soli 30-40 chilometri a ovest e sud-ovest dalla centrale. Piccole città e villaggi esclusi per un soffio dal piano di evacuazione attuato il 15 marzo⁷, si trovano quindi ora su un cosiddetto *cool-spot*: esposizione radioattiva superiore alla media, ma possibilità di vivere e coltivare la terra ottenendo prodotti nel rispetto degli standard introdotti dal governo.

⁵Dopo questi avvenimenti il Giappone è stato avviato dall'allora dimissionario premier Naoto Kan verso lo spegnimento controllato di tutti gli impianti. Questa risoluzione è in forte contrasto con gli interessi economici e strategici maturati intorno al settore nucleare sin dagli anni Settanta, anche in ragione dell'influenza statunitense. Il governo attualmente in carica sta cercando di rilanciare l'energia nucleare, trovando però l'opposizione di gruppi di cittadinanza locale che fanno appello alle autorità giudiziarie per bloccare la riapertura degli impianti. Attualmente sui 43 reattori pronti a tornare operativi, 16 in decommissionamento e 4 in costruzione, solo due presso la centrale di Sendai (Kagoshima) sono tornati operativi dallo scorso settembre; la riattivazione di altri due reattori, situati a Takahama (Fukui), è stata infatti bloccata dal tribunale locale.

⁶Le strumentazioni disponibili hanno da subito accertato la presenza di Iodio 131, Cesio 134 e Cesio 137, mentre indagini più approfondite hanno appurato il rilascio di altri 28 tipi di isotopi radioattivi tra cui Plutonio 239 e Stronzio 90.

⁷Un primo ordine, diramato il 12 marzo prevedeva l'evacuazione nel raggio di 10 km dal reattore 2 e di 20 km dal reattore 1. Al 15 marzo risale l'estensione preventiva a 30 km dal reattore 1. Oggi nell'area entro 50 km dalla centrale sono state circoscritte tre diverse zone corrispondenti anche a vari gradi di accessibilità per la popolazione comune: un'area di prossimo ripopolamento; una in cui non c'è ancora l'immediata prospettiva di poter tornare a risiedere; un'ultima che non sarà probabilmente mai riaperta.



Figura 1a: Carta nazionale giapponese (la macchia rosso scuro indica l'area urbana di Tokyo) con estratta la prefettura di Fukushima.

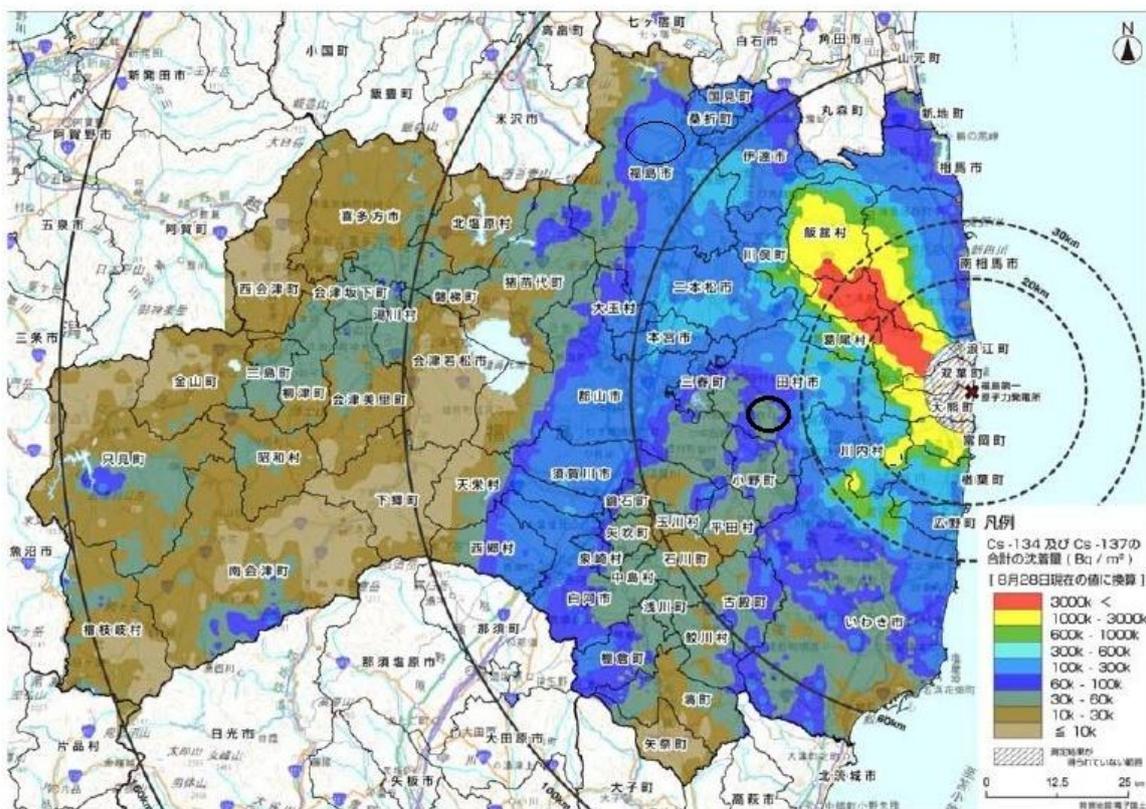


Figura 1b: Carta di distribuzione del *fall-out* (espresso in rapporto becquerel/metro²) in data 28 agosto 2011 pubblicata dal Ministero della Cultura. L'ovale più spesso indica l'area di residenza della famiglia Okawara, quello più sottile la città di Fukushima.

A dispetto dell'atmosfera di minaccia che mi ero ingenuamente figurata prima di partire, la cittadina di Funehiki, situata nella circoscrizione di Tamura, presenta un volto veramente innocuo. Sui treni locali con cui si raggiunge la stazione più vicina, simili ai nostri modesti regionali, ci si trova seduti accanto a pensionati, casalinghe e ragazzi delle medie di ritorno dagli allenamenti sportivi; l'indicatore definitivo di essersi allontanati da un grande centro abitato è l'assenza di trasporto ferroviario: ci si affida all'automobile, spesso al *pick-up*, per percorrere una decina di chilometri lungo morbidi tornanti stretti tra colline e campi coltivati.

Un agglomerato di case che si snoda lungo una strada provinciale, su cui si affacciano una scuola elementare, una scuola media e un piccolo santuario shintoista tra le cui frasche sbucca un'imponente "bambola" apotropaica, un fantoccio di paglia con una maschera orrificata assemblato ogni anno contro pestilenze e cataclismi. Il circondario ospita circa duemila anime e gli unici esercizi commerciali sono un benzinaio, un minuscolo negozio di liquori e uno scalcinato *drugstore* le cui scansie polverose sono fornite di radi articoli di cancelleria e d'igiene. Le abitazioni riflettono quell'anarchia di stili e materiali che è una costante dell'urbanistica giapponese, ma in una versione così dimessa che riuscirebbe certamente squallida se non fosse riscattata dalla piacevolezza del panorama di risaie e dalla suggestione che esala da alcune abitazioni di foggia tradizionale, di cui casa Okawara è probabilmente l'esemplare più rappresentativo. Circondato per due terzi dall'orto con le serre dei pomodori e dalla rimessa degli attrezzi, l'edificio di legno a due piani, col massiccio tetto rosso dagli spioventi arcuati, a dispetto dei suoi 145 anni ha attraversato indenne anche l'ultimo terrificante terremoto. L'area di residenza dei miei ospiti è stata schermata da una cresta montuosa di circa 1000 metri che ha portato la nube a scaricarsi a una ventina di chilometri nord-est; la contaminazione esterna è perciò contenuta, aggirandosi tra gli 0.08 mcrSiev/h e 0.14

mcrSiev/h. È possibile verificare questo dato anche senza possedere un contatore geiger personale: non lontano dall'abitazione degli interlocutori si trova uno delle decine di rilevatori a energia solare installati su tutto il territorio della prefettura [fig. 2a]. Qui i lavori di decontaminazione, che consistono nella rimozione di 10-15 cm di terreno e nella pulitura delle superfici architettoniche con acqua o aria compressa, non sono stati sistematici; per decreto governativo l'obbligo per le zone residenziali⁸ si applica infatti solo sopra il limite di 0.23 mcrSiev/h⁹. Il materiale di risulta dei lavori svolti nel quartiere e in alcuni appezzamenti è stato allocato sulla lieve collina alle spalle dell'abitato, in un piccolo sito temporaneo analogo a quelli in cui si imbatte facilmente fuori dai grandi centri cittadini¹⁰ [fig. 2b].

⁸Non sono coinvolte le aree boschive che pongono difficoltà insuperabili sul piano dell'estensione e delle caratteristiche morfologiche. Associazioni ambientaliste tra cui Greenpeace denunciano l'inutilità delle operazioni di decontaminazione proprio a causa del fatto che le foreste costituiscono una "riserva" di radioattività che continua a minacciare la popolazione in caso di eventi meteorologici anche piuttosto comuni come piogge intense e tifoni.

⁹Valore calcolato per la popolazione comune (esclusi quindi i lavoratori delle centrali) in funzione di una soglia annuale di 1 millisievert considerata cautelativa.

¹⁰Questi siti di stoccaggio definiti "temporanei" – sebbene il materiale non abbia ancora chiara destinazione – sono ormai un elemento paesaggistico ricorrente in tutta la prefettura. Consistono in piattaforme di cemento isolate dal terreno su cui vengono compattati sacchi da una cinquantina di chili, fasciati di spessa plastica e ulteriormente ricoperti da teloni con cui si cerca di minimizzarne la capacità di irradiazione. Secondo le associazioni ambientaliste e molti comitati cittadini questo sistema presenta almeno due difetti. Nell'immediato non allontana sufficientemente la fonte di radioattività dalle aree residenziali – addirittura alcuni dei miei interlocutori lamentavano che le scorie derivate dalla decontaminazione delle loro abitazioni venivano semplicemente sotterrate sotto la loro proprietà. In secondo luogo ci si interroga sulla capacità di tenuta dei siti a distanza di anni, considerato che essi non sarebbero oggetto di adeguata manutenzione.



Figura 2a: Una veduta dei dintorni di Funehiki, a circa 700 m ovest da casa Okawara. Il contatore geiger misura 0.082 mcrSiev/h. Foto Chiara Ramponi



Figura 2b: Il piccolo sito di stoccaggio temporaneo sulla collina dietro casa Okawara. L'esposizione esterna rilevata al termine dei lavori, come indicato dal cartello, è di 0.1 mcrSiev/h. Foto Chiara Ramponi.

La contaminazione agro-alimentare

Un livello ambientale di radioattività relativamente basso è prodotto da un terreno il cui picco di contaminazione si aggira intorno ai 300 Bq/Kg¹¹, da cui deriva direttamente il grado di inquinamento delle colture. Per comprendere meglio la situazione dei miei interlocutori è opportuna una breve spiegazione delle misure adottate a livello istituzionale in materia di sicurezza alimentare.

Subito dopo l'incidente il governo ha decretato la distruzione delle colture che in quel momento erano mature nei campi¹² e un'immediata sospensione dello smercio dei prodotti agricoli della prefettura, prendendosi il tempo di condurre analisi che accertassero la distribuzione del *fall-out*. Questo divieto riguardava a maggior ragione i funghi boschivi e le piante spontanee commestibili, che i giapponesi raccolgono abitualmente durante la primavera e l'autunno. Dopo circa tre mesi dagli avvenimenti, le autorità prefetturali sono state in grado di diramare direttive che stabilivano la messa fuori commercio delle varietà spontanee, appunto, e di numerose categorie di colture particolarmente soggette a inquinamento da cesio. Questo embargo, che dura ancora oggi, si basa quindi su due liste periodicamente aggiornate dal Ministero dell'Agricoltura, delle Foreste e della Pesca: per i vari toponimi sono indicati in un caso i prodotti di cui è vietata la distribuzione, ma che in teoria possono essere consumati in privato, nell'altro quelli il cui consumo stesso è altamente sconsigliato¹³. Il riferimento è il limite legale di contaminazione alimentare, fissato definitivamente nell'aprile del

¹¹Mentre il Sievert misura la dose di radioattività assorbita dai tessuti umani, il Becquerel indica l'attività di un radionuclide nei termini di velocità di decadimento al secondo. In relazione al Chilogrammo la misura indica quindi la "capacità di irradiazione" di una massa.

¹²Durante il campo ho raccolto svariate testimonianze in merito al fatto che questa misura ebbe l'effetto di produrre una vera e propria crisi alimentare che, soprattutto nei piccoli centri della prefettura, durò alcune settimane. In quei frangenti, non trovando sufficienti prodotti sugli scaffali di supermercati, che si rifornivano principalmente a livello locale, molte persone si rivolsero direttamente agli agricoltori assumendosi la responsabilità di acquistare le derrate che avrebbero dovuto essere distrutte.

¹³Da quanto ho capito per molte località il consumo privato di piante spontanee e di carne di cinghiale, ad esempio, è effettivamente illegale, ma non è chiaro quali sarebbero eventualmente le conseguenze giudiziarie in caso di infrazione.

2012¹⁴ a 100 Bq/Kg, estremamente restrittivo se confrontato a quello europeo di 400 Bq/Kg nel caso di lattanti, 1250 Bq/Kg per la popolazione comune¹⁵.

La produzione agricola di Fukushima viene quindi monitorata in maniera abbastanza capillare¹⁶, tramite campionatura periodica, solitamente delegata alle cooperative o alle municipalità, presso località considerate rappresentative di diversi gradi di contaminazione e differenti tipologie di terreno; l'unica produzione testata nella sua interezza è quella del riso, che gli agricoltori sono invitati a sottoporre ad analisi con macchinari a scanner presso la cooperativa locale di riferimento, al fine di ricevere il bollo di idoneità indispensabile alla vendita. Nonostante questi controlli bisogna sottolineare che il settore primario della prefettura ha subito un grave danno d'immagine tradottosi in un abbassamento dei prezzi dei prodotti agricoli, una tendenza che ancora non sembra essersi completamente invertita.

Nel caso dell'area di Tamura, i riscontri ufficiali fotografano una situazione incoraggiante in cui la maggior parte della produzione è ampiamente al di sotto del limite legale, non raggiungendo i 25 Bq/Kg per il riso e i prodotti di uso comune e sfiorando i 50 Bq/Kg per categorie più esposte come ad esempio i frutti di *kaki* e le castagne. Anche questo ha consentito a molti agricoltori, tra cui gli Okawara, di adottare un limite personale di consumo e di vendita ben più severo di quello legale.

Non si tratta di una scelta recente, ma di una risoluzione che in molti casi nasce già nei mesi successivi alla fine dell'embargo post-incidente. All'epoca gli agricoltori non potevano accedere facilmente ai test per appurare lo stato di contaminazione della propria produzione, perché i laboratori governativi erano oberati dal lavoro di

¹⁴Prima di allora era stato fissato a 500 Bq/Kg, successivamente modificato per pressioni da parte dell'opinione pubblica.

¹⁵Si parla di "prodotti alimentari esclusi quelli secondari", che comprendono alimenti essiccati o prodotti concentrati, nonché semi utilizzati in profumeria e medicina, scorze e spezie.

¹⁶Sebbene tra i miei interlocutori non se ne sia fatto accenno, i controlli basati sul *sampling* coinvolgono in maniera meno sistematica altre 16 prefetture oltre a Fukushima. Si veda capitolo 1.

campionatura finalizzato alla mappatura del *fall-out*. Anche in polemica con le istituzioni centrali, accusate di minimizzare i problemi sociali e sanitari scaturiti dall'incidente, questa carenza di sedi ufficiali ha incoraggiato i residenti della prefettura a istituire associazioni cittadine che, attraverso auto-finanziamento o appoggiandosi a enti ambientalisti, hanno acquistato macchinari aprendo modesti laboratori cui la comunità locale potesse rivolgersi. È ciò che è avvenuto nel caso degli Okawara che, oltre a diventare un punto di riferimento per i residenti della zona in cerca di rassicurazioni, hanno avuto in tal modo l'opportunità di farsi garanti davanti a nuovi acquirenti di uno standard personale di soli 10 Bq/Kg.

È in questo modo che i miei interlocutori hanno cercato di ricostituire attorno a sé una clientela fiduciosa che, al di là dello scambio economico, avevano sempre concepito come un circolo di relazioni affettive. Nel complesso panorama post-incidente, essi hanno mostrato spirito d'iniziativa non comune e notevole determinazione; se interrogati su questo punto, Shin e Tatsuko scherzano, ascrivendo la propria propositività al fatto di essere persone "eccentriche". La fama dei coniugi di *henjin* 変人 o *kijin* 奇人, come si divertono a definirsi, entro la comunità di Tamura mi è stata confermata da un buffo episodio.

Da precedenti esperienze nella provincia giapponese potevo prevedere quale curiosità avrebbe suscitato la presenza di una "straniera" in un piccolo paese. Gli anziani vicini che m'i intercettavano durante le mie passeggiate quotidiane mi domandavano stupiti se fossi lì per fare "pratica di agricoltura" (農業体験). Solitamente assecondavo quest'idea, notando però come, indipendentemente dalla risposta, al solo nominare la famiglia Okawara l'interlocutore sembrasse di colpo chiarirsi la ragione della mia inconsueta permanenza. Ciò che forse tutti pensavano fu espresso dalla vecchietta tenutaria della bottega di *sake* durante una mia incursione estemporanea in negozio: «Ah sì [gli

Okawara], sono persone un po' particolari [ちょっと違った人]...» annuendo quasi parlasse tra sé e sé. Questa definizione costituisce una buona introduzione alla loro vicenda, che ho tentato di riportare più dettagliatamente nel primo capitolo.

Domande di ricerca e modalità d'indagine

Le domande formulate prima della partenza si sono rivelate sorprendentemente attinenti al contesto reale.

Innanzitutto mi chiedevo se, davanti al rischio alimentare, l'atteggiamento di una comunità che lo sperimenta dalla doppia prospettiva di produttori e consumatori potesse essere efficacemente descritto attraverso categorie quali massimalismo e minimalismo. Calato nel contesto etnografico, questo quesito mi ha aiutato a comprendere la natura posizionale di simili definizioni e mi ha rivelato l'utilità di un approccio spiccatamente costruzionista. Fenomeni quali il *fall-out* e la conseguente contaminazione alimentare da isotopi radioattivi non si possono negare come conseguenze tangibili dell'esplosione; tuttavia, sfuggenti dal punto di vista sensoriale e monopolio di una conoscenza specialistica, quei fenomeni sono necessariamente filtrati attraverso *rappresentazioni* che, da un livello di *expertise* tecnico-istituzionale, entrano a far parte delle dinamiche socio-affettive di una piccola comunità per costituire il vero oggetto di indagine antropologica.

Riguardo questo punto, già prima di iniziare la ricerca mi domandavo quale impatto avesse avuto lo spettro della contaminazione sulla consuetudine, ancora tanto viva in Giappone, dei doni di cortesia. La questione mi ha orientato verso il nucleo tematico su cui sembra infine convergere tutta la trattazione: la difficile ricerca di un equilibrio tra il controllo tecnico della contaminazione e l'esigenza a cui esso tenta di rispondere, ovvero la ricostruzione dei legami *in-group* minacciati dal disastro.

In questa direzione mi ero anche chiesta se, vivendo non lontano da una centrale nucleare danneggiata, tra gli interlocutori esistesse una percezione di rischio “generalizzato” che li inducesse a considerare la sorveglianza del regime alimentare come un’occasione di azione a tutela della propria salute; in modalità talvolta inaspettate, nel circolo Okawara ho piuttosto riscontrato che la condivisione scelte alimentari fornisce l’opportunità di consolidare un’identità comune e di condividere la memoria di un vissuto traumatico.

Ospite della famiglia per quasi tutto il periodo di permanenza a Fukushima, ho condiviso la sua quotidianità e partecipato attivamente sia ai lavori agricoli che alla gestione del negozio. Benché sul lungo periodo la costante e stretta convivenza sia stata foriera di tensioni¹⁷, essa mi ha consentito di riformulare gradualmente i quesiti di ricerca senza dover passare sistematicamente per colloqui frontali, bensì semplicemente orientando in maniera sempre più efficace le interazioni cui avevo occasione di prendere parte.

Nel caso degli Okawara quindi, l’intimità maturata soprattutto con Tatsuko mi ha consentito di affidarmi alle interviste audio-registrate¹⁸ principalmente per far emergere con le parole degli interlocutori quegli aspetti che avevo già avuto modo di sondare in più scambi estemporanei. Questo modo di procedere ha anche mitigato alcune difficoltà di controllo linguistico che sarebbero certamente state più svantaggiose se non avessi avuto modo di prevedere con una certa accuratezza il contenuto del colloquio.

I mediatori Yoshida sono stati utili a fornirmi un punto di vista esterno sulla famiglia e mi hanno aiutato ad approfondire gli aspetti tecnici e istituzionali del tema del rischio alla salute. Con loro ho beneficiato di un clima aperto e amichevole che, non gravato da

¹⁷Si veda capitolo 4.

¹⁸Praticamente nessuno dei miei interlocutori ha mai mostrato imbarazzo o fastidio davanti al registratore tanto che in alcune circostanze ho potuto utilizzarlo nel mezzo di una conversazione avviata (sempre chiedendo il permesso) per fissare anche quei contenuti che emergevano casualmente.

eccessivi obblighi di ospitalità, mi ha consentito di indagare francamente questioni che avrebbero rischiato di ferire gli Okawara. Per il carattere di tali colloqui, con Kazuhiro e Mustumi non ho registrato che un paio di interviste, ma una parte delle nostre conversazioni è stata annotata in maniera particolareggiata sul diario.

Con i clienti e gli altri fornitori del negozio ho invece dovuto adottare una strategia che mi consentisse di identificare gli interlocutori più promettenti e di accostarmi loro con la maggior naturalezza possibile. Ho quindi cominciato distribuendo dei questionari a risposta semi-aperta, per poi procedere a cinque colloqui frontali con altrettanti interlocutori utilizzando come traccia la stessa sequenza di domande. Man mano che procedevo nelle interviste sono stata in grado di gestire con più fluidità i contenuti ricorrenti e, non a caso, l'ultimo di questi colloqui è risultato il più rappresentativo ed è riportato in questa tesi.

Il primo capitolo comprende un breve ritratto della famiglia Okawara, che fornisce lo spunto per introdurre ai temi comuni tra antropologia del rischio e antropologia dello spazio. La questione della invisibilità percettiva della contaminazione alimentare apre all'approccio del costruzionismo debole in polemica con un approccio realista di stampo economicistico. I limiti storici della teoria forense del pericolo elaborata da Mary Douglas e Aaron Wildavsky consentono poi di riflettere sull'opportunità di applicare al presente contesto etnografico categorie quali massimalismo/minimalismo rigidamente intese.

Il secondo capitolo affronta la questione dell'evoluzione del concetto di causalità nell'epidemiologia contemporanea: anche nel caso della contaminazione radioattiva

quale fattore oncogeno riconosciuto si rivela il carattere convenzionale di qualunque limite di sicurezza. Ciò consente di raccogliere i suggerimenti provenienti dalla scuola del costruzionismo forte (Nick Fox) e di discutere attraverso le testimonianze dirette degli interlocutori il significato dello standard informale nella dinamica micro-sociale e affettiva della famiglia.

Si arriva così al tema della costruzione di fiducia. Il terzo capitolo affronta appunto la questione del ruolo della fiducia nella post-modernità, cercando di discutere criticamente alcuni aspetti della riflessione di Anthony Giddens sull'interazione tra esperti istituzionali e cittadini comuni. Ciò porta a ridefinire meno rigidamente il concetto di *sapere esperto*: una conoscenza che si impone in virtù di un'investitura ufficiale più che per una validità assoluta e che si confronta con altri saperi esperti "locali". A questo punto la contaminazione agro-alimentare si rivela quale fattore che interferisce con le pratiche irriflesse che riguardano il consumo e lo scambio di prodotti agro-alimentari nella comunità: attraverso il contributo di Scott Lash si introduce all'opera di Pierre Bourdieu.

Nel quarto e ultimo capitolo si ripercorre brevemente la genesi del concetto di *habitus* e si discute il suo rapporto con l'esperienza del rischio alimentare. In conclusione si tratta della funzione del negozio Okawara come spazio di costruzione e socializzazione della memoria del disastro, nonché delle specifiche difficoltà di riposizionamento poste dal presente caso etnografico.

I. Comunità e razionalità

1. “Credere alla persona”: verdure buone e sicure

Arrivo a casa Okawara il 26 agosto, in una giornata umida e nuvolosa, insolitamente fredda, come sarebbe stato tutto il mese successivo.

Una caligine pallida grava sulle risaie, facendone risaltare il verde tenero e sfocando l'orizzonte. Entrando nel vialetto fangoso sull'automobile dei mediatori Yoshida, intravedo appena, nella visuale ridotta del parabrezza, una figurina rattrappita che cammina piegata in avanti, dirigendosi faticosamente verso l'uscio. «おばあさんよろしくお願いたしま—す。» gli Yoshida salutano rispettosamente la nonna. Ha un fazzoletto annodato attorno al viso ed è talmente curva che per stare eretta deve piegare le ginocchia, portando in avanti il bacino. Quasi colta di sorpresa, si raddrizza in questo modo per ricambiare vivacemente il saluto, levando in aria un piccolo falchetto. Mentre smontiamo, il signor Okawara irrompe dalla porta scorrevole inforcando in fretta le infradito, con un sorriso luccicante di otturazioni. Come all'epoca del primo incontro, mi colpisce il suo aspetto vagamente mongolico: piccolo ma tenace, bruno, occhi affilati dalle rughe e barba striata di grigio.

Ci togliamo le scarpe, riponendole alla meglio tra le altre ammucciate sotto il gradino dell'ingresso – stivali di gomma, mocassini, ciabatte – e ci accomodiamo intorno allo *irori*¹: il vecchio bollitore di ghisa che pende dal soffitto mi dà l'immediata sensazione di essere finalmente *sul campo*. L'ambiente è un po' polveroso, ma accogliente nel suo rustico disordine. Il pavimento di tatami consunti e le porte scorrevoli di carta; la grossa ciotola piena di uova ancora inzaccherate appoggiata accanto alla nonna; il calendario

¹Vano quadrangolare del pavimento in cui vengono messe le braci per scaldare l'ambiente e far bollire l'acqua.

annuale della polizia municipale appeso alla parete, da cui una vigilessa a figura intera mi sorride raggianti.

La signora Okawara sbuca dalla lavanderia, grembiule e aspirapolvere alla mano: intenta agli ultimi preparativi per il mio arrivo si affretta a servirci del *genmaicha*² di rito. Ha un viso piatto e gli occhiali, un'espressione che lo spessore delle palpebre fa sembrare immota. In realtà si dimostra subito una formidabile conversatrice, desiderosa di mettermi a mio agio. Non lo so ancora, ma la sua sensibilità e autoironia ne faranno la mia interlocutrice privilegiata.

Ad un primo sguardo la famiglia Okawara sembra aver conservato le consuetudini del passato Giappone rurale, dove più generazioni convivevano sotto il tetto del *pater familias* cooperando all'attività agricola [fig. 3].

Attualmente la casa è occupata stabilmente dai coniugi, dalla madre del marito e dal maggiore dei figli maschi che, intenzionato a succedere nell'attività agricola, vi accoglierà presto anche la futura moglie. Fatto inusuale per un matrimonio relativamente tardo – intorno ai 30 anni – considerato anche il basso indice di natalità giapponese, Shin e Tatsuko hanno avuto cinque figli, tre femmine e due maschi oggi tra i 31 e i 20 anni. Durante il soggiorno ho avuto l'opportunità di conoscerli tutti, ma i miei interlocutori sono stati essenzialmente la coppia e nonna Satomi, 84 anni, ma ancora molto lucida e vivace, mentre la conflittualità sperimentata nella convivenza col figlio Kai fornirà qualche spunto di riflessione al momento di trattare il tema del riposizionamento, nell'ultimo capitolo.

Il commento della vicina di casa a cui ho fatto riferimento nell'introduzione alludeva evidentemente a un tratto di originalità degli Okawara. L'espressione “違った人” può

²Tè verde con riso tostato.

avere varie sfumature di significato. Essere qualificati come “non conformi alla norma sociale” può rappresentare una pesante critica, ma in alcuni casi ciò vale al contrario come un riconoscimento positivo al rifiuto di omologarsi in maniera sterile alle convenzioni. Stimolati dalle mie domande – che talvolta non era nemmeno necessario formulare, dal momento che la mia sola presenza bastava a suscitare delle spiegazioni – gli Okawara utilizzavano volentieri per sé questa definizione, riconducendovi alcune tappe della loro vicenda personale e professionale. Una di queste è certamente la scelta di adottare il metodo biologico.

Unico maschio di tre fratelli, in giovinezza Shin mal sopportava l’idea di doversi dedicare alla piccola azienda agricola di famiglia, che all’epoca si reggeva principalmente sul tabacco. Coltura allora relativamente redditizia, costringe tuttavia ad un uso massiccio di pesticidi e concimi chimici, di cui Shin conserva un ricordo molto vivido fatto di malessere fisico e scoramento davanti a introiti troppo magri rispetto alle sue aspettative. Il vero valore dell’agricoltura sostiene di averlo scoperto intorno ai ventisei anni, realizzando di colpo come la produzione di cibo stia alla base della continuità tra le generazioni. Quasi contemporaneamente, contro il parere del padre ma con il sostegno della madre, decide di avviare un esperimento di agricoltura biologica su due piccoli appezzamenti, prendendo a modello l’esperienza di un anziano conoscente che per primo aveva introdotto questo metodo nella zona di Funehiki.

Shin: [...] quando pensavo di lasciare l’agricoltura, per la prima volta, ci fu un periodo in cui [mi chiesi] cos’era poi l’agricoltura che avevo fatto fino ad allora? Così alla fine cominciai a sentire che l’agricoltura è importante che dovevo continuare e alla fine [sono arrivato all’idea di] continuare a fare agricoltura, da quel dubbio...

Chiara: In sei mesi...

S: Sì, nell’arco di circa sei mesi. Così a ventisei anni sono passato al biologico ma, anche questo, quando ho deciso: bene, facciamo agricoltura! dentro di me riflettevo su quale agricoltura volevo fare e...dunque fino ad allora in casa si coltivava tabacco, la materia

prima per le sigarette, ma per produrre il tabacco usavamo un sacco di pesticidi, eh! Usavamo pesticidi e anche fertilizzanti chimici, per cui in pratica ci si intossica, [Ruota leggermente la mano aperta sul petto con espressione di disgusto] cioè insomma quando si spruzza, si sparge il pesticida, si finisce con l'inspirarlo e mi è anche capitato varie volte di stare male. [...]

Mi è venuta sempre più voglia di non usare pesticidi e poi avendo letto eccetera avevo capito che pesticidi e simili hanno un'influenza negativa sui campi e le risaie. Per cui se da adesso faccio agricoltura [mi sono detto] non uso pesticidi, nel possibile non voglio usare concimi chimici, in questo senso il mio spirito è cambiato³.

Shin è stato dunque tra i fondatori dell'agricoltura biologica nella prefettura di Fukushima, in un periodo in cui non esisteva ancora alcuna attestazione ufficiale e i prodotti faticavano a farsi apprezzare dalla clientela.

Già qui s'introduce la questione dello stretto legame percepito tra affidabilità personale del produttore e sicurezza alimentare, perché la scarsità di riscontri scientifici che avallassero l'idea della che l'agricoltura convenzionale possa essere dannosa per la salute umana – orientando di conseguenza le scelte del grande pubblico – e l'assenza di un sistema di certificazione, fanno approdare Shin all'idea che l'unico modo per vendere le sue verdure sia fidelizzare la clientela puntando sull'integrità professionale e facendosi conoscere come “persona”. Ciò avviene visitando porta a porta nuovi potenziali acquirenti, a cui è introdotto tramite passaparola, e allegando ai pacchi settimanali un breve bollettino, una sorta di diario dell'attività agricola che, nel tempo, si arricchisce di aneddoti buffi di vita familiare e diviene un marchio dell'azienda agricola.

Shin: Vedi, si parla di più di trent'anni fa per cui in Giappone non si conosceva neanche la parola “agricoltura biologica”.

³Intervista registrata in data 11 ottobre 2015. Per poter rimanere fedele alle parole degli interlocutori, la traduzione in italiano dei colloqui tenta di attenersi il più possibile all'originale. Si veda Appendici.

Chiara: Ah...

S: Per cui anche se si diceva ai clienti “questa verdura è di agricoltura biologica”, nessuno capiva di cosa si trattasse. Mi è anche stato detto da uno: “Tu dici che questa verdura è biologica e quindi è buona, ma io ho mangiato la verdura che vendono al supermercato vicino, o che ne so, e la tua verdura, e non ti è capitato di pensare che è più buona quella del supermercato? Dici che è sicuro, ma come fai a dimostrare che questo *daikon* è fatto senza pesticidi, con la coltivazione biologica, senza poter usare concimi chimici, come fai a dimostrarlo?” mi è stato detto. [ride] Per cui ero in difficoltà, no?

C: Eh...

S: Come per le radiazioni, non è che i pesticidi diano un colore al *daikon*.

[...]

S: Non è che avevo un posto dove vendere e ho cominciato, non avevo un posto dove vendere ma volevo coltivare verdure così! All’inizio davvero non riuscivo a vendere, anche se ne portavo a vari eventi o altrove e vendevo, non sapevo come vendere o magari non ero abituato, anche se riuscivo a coltivarle non riuscivo proprio a venderle bene. Non riuscivo nella pubblicità, ad avere appeal, per cui ne portavo un sacco, ma magari tornavo a casa senza essere riuscito a venderne che la metà e questa situazione continuò per due o tre anni anche! Intanto qui a Miharuru aumentavano i clienti, uno, due, che compravano da me una volta a settimana e da lì, da quel momento, sono stato presentato a Koriyama, sono andato a trovare a casa gli amici e i parenti di questa persona di Miharuru [che mi presentava], “sono verdure fatte con questo metodo, vorreste provarle?” e loro le mangiavano.

C: Aah...

S: Così [mi dissero] che erano buone e gliene consegnavo una volta a settimana. Tre anni circa ci sono voluti...mmh...venti...mi pare che [i clienti] siano aumentati fino a venti. Nel frattempo si decise di creare da lì in avanti un circolo delle verdure degli Okawara, ci fu questo cambiamento...per cui, dunque...da oggi saranno trent’anni, trent’anni fa è nato il sistema di consegna periodica, il giovedì di ogni settimana, di verdure e uova. E per ventisei anni, ogni settimana il giovedì, senza vacanze...abbiamo chiuso solo quando è morto il nonno, una volta. A parte quello, quindi una volta in ventisei anni, sempre, allegando il bollettino delle verdure, consegnandolo ai clienti assieme alle verdure. Il pretesto per scrivere il bollettino, come ho detto prima, quando mi è stato chiesto “come fa il signor Okawara a provare che fa verdure senza pesticidi e concimi chimici?”. La prova, beh, era difficile, era impossibile sul piano chimico...per cui la “persona” [mi sono detto], ho pensato che non restava che credessero alla mia “persona”, a Shin Okawara⁴.

⁴Ibidem.

Al consolidarsi dell'attività contribuisce certamente l'entusiasmo della moglie Tatsuko che, pur non provenendo da una famiglia di contadini, a partire dai suoi studi di pedagogia si interessa al rapporto tra alimentazione e salute, sposando la causa dell'agricoltura biologica.

È quindi facile capire quale investimento personale di identità abbia per la coppia la conduzione dell'azienda agricola, riconvertita nel corso di molti anni in un sistema di forniture settimanali a clienti affezionati residenti nel circondario. Il rapporto personale di fiducia, consolidato entro un ristretto circolo di persone di cui “si conosce il viso” (顔が分かる), si basa da subito sulla vocazione degli Okawara a coltivare prodotti buoni e salubri. Appetibilità e sicurezza: due attributi che, fino al momento dell'incidente, erano considerati tutt'uno.

2. “Deviare in un altro mondo”: rischio e elementi di antropologia del paesaggio

Si arriva così al disastro del marzo 2011. All'epoca, oltre alla nonna e ai coniugi, occupavano la casa i due figli minori. Al di là del terremoto, variamente descrittomi nella sua inusitata potenza e nell'eccezionale durata dello sciame di assestamento, ma che non provoca eccessivi danni a Tamura, l'evento critico consiste per i miei interlocutori nell'esplosione del reattore 4 avvenuta la mattina del 15 marzo. Gli Okawara possiedono ancora il vecchio contatore geiger di produzione bielorusa che Tatsuko aveva deciso di acquistare dopo l'incidente di Cernobyl, spaventata dalla notizia secondo cui, anche in Giappone, c'erano stati rilevamenti di cesio radioattivo nel latte materno. Prima che circolasse la notizia di una nuova esplosione, l'improvviso intensificarsi del segnale acustico del contatore, nel primo pomeriggio dello stesso giorno, convince la famiglia a lasciare preventivamente l'abitazione, rifugiandosi presso

una cliente residente a Koriyama.

Questa risoluzione è di breve durata: la nonna non riesce a dormire “in casa di estranei” e Shin è preoccupato per il benessere degli animali e lo stato dell’orto. Già il 16 marzo madre e figlio tornano a Tamura, dove il contatore registra un’esposizione esterna leggermente inferiore a quella rilevabile a Koriyama. La famiglia si ricongiunge, benché Tatsuko abbia raccontato quanto la decisione di rimanere nella casa nonostante le scarse assicurazioni fornite dalle autorità sia stata sofferta.

Il suo racconto evoca un pericolo ulteriore rispetto a quello di nuove crisi alla centrale, cioè la possibilità che la famiglia si smembri. Dopo la prima fuga Tatsuko avrebbe infatti voluto riparare a Sadoga-shima – una piccola isola nel Mar del Giappone nella limitrofa prefettura di Niigata – portando con sé almeno i figli, ma sono proprio loro a rifiutarsi di separarsi dal padre e dalla nonna.

Nelle due settimane successive, mentre il resto della famiglia sembra voler rimanere attaccato alle attività quotidiane quasi come se l’incidente non fosse mai accaduto, Tatsuko si è descritta in preda a una grave depressione ansiosa: non esce quasi di casa e il suo *futon* è steso in salotto, sotto la televisione perennemente sintonizzata sul telegiornale.

Per come mi è stata narrata dagli stessi Okawara, la vicenda della famiglia può essere compresa guardando *in primis* ai temi che costituiscono il terreno comune tra antropologia del rischio e antropologia del paesaggio.

La discussione antropologica riguardo il rapporto fra disastro e paesaggio è stata infatti fondamentale ai fini di decostruire la prospettiva ingegneristica che, in una simile circostanza, identificherebbe *tout court* il disastro col terremoto o l’esplosione nucleare che scatenano la crisi. Lo studio della complessa rete di interazione uomo-ambiente – che eccede decisamente le esigenze di sostentamento e la spinta tecnica

all'ottimizzazione delle risorse materiali – ha chiarito come il disastro debba semmai considerarsi un processo socio-culturale che l'evento impattante può avviare o far precipitare.

Un'altra conquista di questo approccio è la consapevolezza che l'evento critico, sconvolgendo l'organizzazione dello spazio, determina una sospensione dei riferimenti ai quali l'identità individuale e collettiva si ancorano, generando un senso di spaesamento e di perdita.

Sono quindi le riflessioni sul nesso uomo-luogo che possono venire in soccorso quando ci si accosta al caso della contaminazione ambientale. Nel secondo capitolo si affronterà più nel dettaglio il tema dell'approdo dell'epidemiologia contemporanea a una nozione debole di "causalità" e dunque ai limiti di una valutazione scientifica del rischio alla salute in simili casi di inquinamento ambientale. Per il momento è sufficiente sottolineare che se la medicina e la statistica non sono in grado di fornire indicazioni certe, il rischio insito in questo tipo particolare di evento distruttivo, che non è immediato e dirompente ma lento e silenzioso, dai contorni incerti, pone un primo fondamentale dilemma: se valga o meno la pena esporvisi.

Tatsuko: Però...eeh [sospira]...l'ho già detto, quando andavo in macchina da sola, piangevo, finivo col diventare triste.

Chiara: Mh...

T: A me piace molto la musica e l'ascolto sempre, ascolto sempre la musica quando guido ma...una musica che in quel periodo ascoltavo spesso...tra le band di Okinawa⁵, c'è una band che si chiama *Begin*. Dato che sono per lo più canzoni di Okinawa, quelle che fanno, [parlano de] la loro isola, [cantano] "amo tanto la mia isola", "quando arriverà il giorno che lascerò la mia isola", eccetera, nei testi è pieno della [parola] "isola", no? [...] Io sentivo quella "isola" come se fosse "Fukushima"⁶, davvero, ero triste, molto triste...in

⁵La maggiore isola meridionale dell'arcipelago giapponese.

⁶"Isola", in giapponese *shima*, è lo stesso ideogramma del toponimo Fukushima, letteralmente "isola della felicità".

macchina, non facevo che piangere. Però, quando sarà cambiato, [che mi sono detta] “Andiamo avanti a vivere qui facendo agricoltura, ad ogni costo?” Perché anche Kai, diceva, “facciamo agricoltura biologica a Fukushima” e ci dicevano che i nostri prodotti agricoli sono squisiti, insomma, ci sono state persone che, per esempio, ci hanno detto “anche se vengono fuori 12 becquerel, questi pomodori degli Okawara, alla fine, hanno proprio un sapore diverso eh!”. Quindi da quando abbiamo pensato “teniamo duro, dobbiamo farlo!”...chissà che allora il nostro spirito sia venuto cambiando. Così...mh...se si pensa “aah, nonostante sia così bello, è inquinato” si è molto più tristi, ma magari quando il modo di pensare cambia in “anche se è inquinato, aah è così bello!” le lacrime non ti vengono più, no? Anche se è inquinato, anche ci si è riversata sopra la radioattività è il mio villaggio natio, mi dico. Anche oggi l’ho detto, Fukushima, beh, è una prefettura senza grandi particolarità, ma c’è pieno di bei posti eh! [...] c’è il monte Bandai, c’è il lago Inawashiro. Quindi è così, anche se è inquinato, [mi dico] eeh è proprio il mio villaggio natio! Quando ho cominciato a pensare “io sono nata qui e forse andrò avanti a fare agricoltura fino a quando morirò” le lacrime hanno smesso di venire [ride leggermente]⁷.

I miei interlocutori testimoniano di un legame intenso col paesaggio di Tamura, rivelato loro proprio dal disastro e dalla prospettiva di un allontanamento definitivo, qualora la situazione alla centrale fosse precipitata.

Davanti a questa possibilità, nella primavera del 2011, Shin decide di costruire un album fotografico dei dintorni della casa. Per un anno intero, a ore stabilite, riproduce le stesse inquadrature, per assicurarsi di tenere memoria per i suoi nipoti dei luoghi dove è nato e cresciuto. Queste fotografie, hanno per soggetto le risaie che si estendono dietro l’abitazione, in direzione sud-ovest, e le colline di aceri e criptomerie infestate dal bambù che le costeggiano per un paio di chilometri. In particolare Shin fotografa la Gango-yama, un dosso boscoso che credo goda di un nome proprio solo in virtù della sua forma inusuale, che evoca le isolette solitarie delle pitture cinesi a inchiostro⁸.

Il vero soggetto sono però impercettibili variazioni di questo stesso panorama

⁷Intervista registrata in data 1 ottobre 2015. Si veda Appendici.

⁸Si tratta della stessa collinetta su cui è stato disposto anche il sito di stoccaggio temporaneo del quartiere. Si veda Introduzione.

“domestico”. Non è stata necessaria un’eccezionale penetrazione etnografica per riconoscere come i coniugi, rendendomi partecipe dei mutamenti di luce durante la giornata e dei minuti cambiamenti stagionali, dimostrino una notevole sensibilità estetica. Anzi, essi considerano tale piacere estetico parte integrante della loro professione e lo pongono in stretta associazione con la possibilità di nutrirsi proprio di quei prodotti della terra che, prima di essere raccolti, “fanno” il paesaggio [fig. 4].

Consumare le colture di produzione familiare è percepito come un gesto quotidiano che consolida l’identità professionale e individuale, rinsaldando il legame con il proprio villaggio natio (故郷), parola ben nota a qualunque yamatologo⁹ che i miei interlocutori sembravano investire di tutta la densità del termine *place* – così valorizzato dall’antropologia contemporanea.

È dunque attorno all’agricoltura che il rapporto col rischio sperimentato dagli Okawara si condensa, rivelando le sue varie sfaccettature: il rischio, pur contenuto, di esposizione esterna¹⁰ derivante dal vivere su un *cool spot* – e soprattutto in prossimità di una centrale nucleare danneggiata; il rischio di contaminazione interna¹¹ derivante dal mangiare prodotti con un certo contenuto di cesio radioattivo¹²; non ultimo, il rischio di perdere il proprio ruolo all’interno della comunità, in cui gli Okawara si qualificano essenzialmente come agricoltori, produttori di cibo buono *e sicuro* – se si dà la giusta rilevanza alla loro scelta di adottare al metodo biologico.

⁹Il tema del significato e dell’uso del termine *furusato* nel Giappone contemporaneo è estremamente complesso e articolato. Esso è centrale nel fenomeno di brandizzazione turistica del mondo rurale; fuori dall’accezione paesaggistica inoltre fa riferimento alla “comunità di villaggio”, la cui esaltazione come gruppo perfettamente omogeneo e integrato ha le sue radici già nell’ideologia ruralistica del fascismo. (Cfr. Dale 1990 e Befu 2009).

¹⁰Con esposizione esterna s’intende l’irradiazione ricevuta a livello epidermico, che dipende dalla intensità delle radiazioni emesse da isotopi dispersi nell’aria o depositati nel terreno – oltre che dalle radiazioni cosmiche naturali, derivanti dal magnetismo terrestre e dallo spazio.

¹¹Con esposizione interna s’intende l’irradiazione subita dall’interno del corpo, tramite l’ingestione o l’inalazione di isotopi radioattivi, oppure attraverso il contatto di ferite con materiale contaminato.

¹²Dove non specificato mi riferisco sempre agli isotopi Ce 134 e Ce 137.



Figura 3: Casa Okawara vista dal balconcino della dependance in cui ero alloggiata. Foto Chiara Ramponi.



Figura 4: I campi dietro casa Okawara, con uno scorcio parziale della Gango yama. Foto Chiara Ramponi.

3. “Le radiazioni non hanno sapore”: il problema dell’invisibilità

Un tema centrale nell’antropologia del rischio è quello dell’*invisibilità*, che viene immediatamente evocata da Ulrich Beck nell’apertura della sua opera più famosa *Risk Society*. Citando uno storico ottocentesco che descrive l’insalubrità della Parigi dell’epoca, Beck propone un confronto tra i rischi alla salute del passato moderno, immediatamente percepibili ai sensi, e i pericoli introdotti dalla civiltà contemporanea, che «si sottraggono alla percezione e sono localizzati nella sfera delle formule fisiche e chimiche (si pensi alle sostanze tossiche negli alimenti o al pericolo atomico)» (Beck 2001:28).

Gli esempi evocati dall’autore si attagliano in maniera sorprendente all’esperienza dei miei interlocutori: la contaminazione radioattiva del terreno, che entra nel ciclo alimentare tramite l’agricoltura, appare infatti un esempio emblematico del problema dell’*invisibilità percettiva*.

Gli Okawara si trovano nell’impossibilità di sentire col proprio corpo la minaccia dell’agente contaminante, sia per quanto riguarda il rapporto col paesaggio, con cui hanno una familiarità fisica mediata dal lavoro manuale, sia rispetto al cibo che producono e mangiano, perché il cesio non ha odore, né sapore, e non altera in alcun modo l’appetibilità di un ortaggio fresco o di un frutto appena colto.

Chiara: Mi hai detto che nei dintorni non ci sono stati molti danni materiali, edifici crollati, montagne franate...però, alla fine, i campi, le montagne, anche i fiumi sono stati inquinati, no?

Shin: Mh.

C: Per cui dopo l’incidente, ne parlavi prima, ti è capitato di avere la sensazione che in qualche modo il paesaggio a cui eri legato fosse cambiato misteriosamente?

S: Come dire, è esattamente lo stesso paesaggio, ma ci si sono riversate sopra le radiazioni, solo che queste radiazioni non si vedono, non hanno odore, anche se le tocchi non hai dolore o altro...l’unico modo in cui si capiscono è misurarle con una macchina,

con un contatore. Non è che in quel modo che riesci a sentire le radiazioni. È tutto ricoperto da quella roba lì, no? Il livello era basso, ma il fatto che le radiazioni si siano riversate...come dire, era un mondo misterioso. Così...proprio come l'anno prima dell'incidente, viene la primavera, poi l'estate, vengono l'autunno e anche l'inverno, ma lì è inquinato, ci sono le radiazioni. Questo non puoi sentirlo che col pensiero, una cosa del genere. Perché [le radiazioni] non hanno odore, non hanno sapore e certo non le si possono vedere! Ma si dice "Fukushima è inquinata!", se si fanno le analisi, è inquinata così, anche le verdure, ti viene detto, sono inquinate così [tiene i palmi aperti davanti agli occhi, come a leggere delle carte; abbassa il mento sul collo con espressione accigliata]. Ma questo da soli...si mangiano le proprie verdure e certo le radiazioni non hanno un sapore. Per cui quello veramente, si potrebbe definire un *gap*, mentre si fa la stessa vita di prima, si è come deviato in un altro mondo. Per cui è stata una sensazione strana. Perché era tutto come l'anno prima, tutto!

[...]

Shin: Mia moglie, Tatsuko, quando c'è stato l'incidente nucleare, lì davanti alla televisione...stava tutto il tempo a guardare le notizie alla televisione, ma...ma io avevo l'impressione che...come dire...stando tutto il tempo lì sotto il *kotatsu*¹³ stesse cominciando a diventare matta. Alla fine, pensavo, non sarebbe meglio che facesse un giro fuori, anche se magari è inquinato? In quel momento. Per cui, come l'anno prima, ho fatto le stesse cose, precise [ride].

Alla fine più che sentire con la testa...anche l'agricoltura, anche l'agricoltura è così, ma...si può dire quasi "sentire con la pelle", escono i germogli, soffia il vento, piove, esce il sole, sentendo tutto questo si arriva a fare agricoltura. Ma visto che le radiazioni erano una cosa che non si riesce in alcun modo a percepire...Certo, che le radiazioni sono una cosa spaventosa l'avevo capito all'epoca di Cernobyl, ma in pratica da soli...rispetto a Cernobyl qui non ne sono arrivate così tante...però ecco, se anche veniva detto "ci sono le radiazioni, forse è pericoloso", anche se veniva detto, non c'è niente da fare, non si poteva proprio percepirlo da soli, quello spavento [quanto fossero spaventose le radiazioni], quello "spavento". Questa cosa delle radiazioni, anche se la testa la capisce, il corpo per niente...forse si può dire che [il corpo] non aveva paura. Nel caso di Tatsuko, l'ha sentito con la testa e il corpo allo stesso modo si è adeguato..."se esco fuori non è che forse mi ammalo?", avendo pensato così non usciva fuori, ma...chissà, per me non è stato così¹⁴.

Questa difficoltà di persuadersi a fondo della potenziale pericolosità di un gesto

¹³Tavolino basso riscaldato.

¹⁴Intervista registrata in data 20 ottobre 2015. Si veda Appendici.

quotidiano e innocuo come cucinare le verdure del proprio orto o attendere ai lavori domestici è l'espressione di come l'*invisibilità percettiva* divenga *invisibilità cognitiva*. Nell'essere umano, a differenza che nel resto del mondo animale, la percezione non è preliminarmente orientata da un bagaglio istintuale biologicamente determinato ed è pertanto inscindibile da un processo simbolico. Nel suo rapporto con la realtà, l'uomo non procede ad una decodificazione di stimoli sensoriali registrati in maniera neutrale, ma la stessa percezione si realizza in un processo di *interpretazione* che combina giudizi morali e filtri estetici col bagaglio di esperienze individuali pregresse. Riguardo la matrice essenzialmente culturale delle capacità cognitive dell'individuo, per dirla con Lev Vygotskij, al di là dei processi cognitivi elementari (astrazione, categorizzazione, induzione e deduzione), comuni a tutti i membri della specie, è il contesto storico-sociale in cui si è naturalizzati a produrre i processi cognitivi funzionali, che mobilitano e compongono i processi elementari secondo le esigenze contestuali (Fabietti 2011:117-118); è questa "funzionalità" che può rivelarsi momentaneamente insufficiente a gestire l'anomalia introdotta da un fenomeno eccezionale come la contaminazione ambientale.

4. La razionalità del profano

È tuttavia importante rifuggire un'interpretazione strettamente cognitivista dei meccanismi di percezione del rischio, che informa le teorie secondo cui il comportamento dell'individuo risponde a "schemi comportamentali", modelli predefiniti attraverso cui sarebbe possibile illustrare e prevedere l'atteggiamento dei singoli attori in un frangente di pericolo. Quest'impostazione ricade infatti nell'ingenuità tipica dell'interpretazione realista del rischio, di cui condivide le premesse.

Con *realismo* s'intende ovviamente l'approccio di matrice tecnico-scientifica – che sta

anche alla base della logica assicurativa – che, nella sua versione forte, considera il rischio come una scelta oggettivamente fondata sul rapporto costi/benefici, il cui potenziale di danno è misurabile tramite un calcolo probabilistico. Questo approccio prescinde totalmente dai processi sociali e culturali che coinvolgono colui che si espone al rischio e l'ingenuità cui si alludeva è l'idea secondo cui, essendo possibile una conoscenza oggettiva della minaccia, i comportamenti non conformi al modello descritto sopra, evidentemente “irrazionali”, possano essere corretti integrando l'incerta conoscenza del profano con nozioni scientifiche.

Questo è l'approccio che caratterizza la *risk analysis*, che descrive l'agente come un individualista deculturato intento ad un calcolo economicistico. Come è noto, la critica antropologica a questo tipo di prospettiva nasce con la teoria forense del pericolo che Mary Douglas comincia a elaborare negli anni Cinquanta e Sessanta.

In *Purezza e Pericolo* l'autrice si propone di chiarire come presso quelle società che le discipline sociali di stampo evoluzionista continuavano a definire “primitive”, categorie quali “contaminazione” e “impurità” – la cui persistenza veniva considerata una dimostrazione di irrazionalità o pre-logismo – assumano invece una funzione di controllo sociale e consolidamento dell'ordine morale. Ciò non diversamente da quanto accade col rischio nella moderna società occidentale.

Se infatti nella sua prima formulazione la teoria tende a riprodurre la dicotomia moderni razionali vs. primitivi irrazionali, proiettandola su quella tecnici (dotati di conoscenza scientifica) vs. gente comune (fuorviata da criteri di scelta non scientifici), negli anni Settanta si verifica una svolta: la tecnologia, che fino a quel momento era stata considerata lo strumento principe attraverso cui la società occidentale può conoscere i rischi a cui è esposta e controllarli, si rivela a sua volta come fonte di pericolo (Douglas 1996:18-26).

Questo dà l'opportunità all'antropologia di chiarire che non esiste alcun reale divario qualitativo tra l'approccio dei tecnici e quello dei cittadini comuni, poiché il rischio nasce *direttamente* in un contesto politico-sociale che lo elabora, in accordo con determinate visioni del mondo, anche al fine di alimentare dinamiche di inclusione/esclusione attraverso strategie di attribuzione di colpa.

Risk and Culture, opera scritta da Douglas in collaborazione con Aaron Wildavsky, rappresenta il perfezionamento della teoria forense del pericolo. Vi si argomenta infatti come la conoscenza di un rischio sia sempre incompleta e facilmente soggetta a contestazione.

«Risk should be seen as a joint product of *knowledge* about the future and *consent* about the most desired prospects.» (Douglas e Wildavsky 1983:5).

In una tabella che incrocia le due categorie di conoscenza (certa/incerta) e consenso (completo/contestato), lo scenario più frequente è quello in cui la conoscenza riguardo i contorni di un determinato rischio è incerta e non vi è alcun consenso. Così che, se i rischi contemporanei sono “nascosti” e “selezionati” – in quanto, secondo gli autori, le istituzioni sociali e il sistema di informazione tendono a scegliere quali pericoli reali investire di valenza politica ed eleggere a rischi – la loro “stima” è costitutivamente “parziale”¹⁵.

Nel capitolo quattro dell'opera si argomenta l'idea secondo cui il pubblico non pecca di irrazionalità, ma semplicemente mette in gioco nel processo di *choice-making* un tipo di stima non strettamente utilitaristica:

«Suppose the choosing organism is not looking for the unique correct solution to a problem but only for a range of acceptable solutions within which to operate flexibly.» (Douglas e Wildavsky 1983:77).

¹⁵Mi riferisco ovviamente ai titoli dei capitoli dell'opera: *Risks are Hidden; Risks are Selected, Assessment is Biased*.

Lo stile di pensiero dell'individuo comune nell'attribuire un potenziale di rischio a una determinata scelta¹⁶ e nell'accostarvisi è quindi fondamentalmente olistico e da ciò dipende la presenza di varie forme di razionalità all'interno corpo sociale. Sicché, quando si considera nel suo complesso l'impianto che presiede la percezione di un pericolo e le varie strategie di reazione ad esso, si parla di *calcolo di speranza*.

Concetto già noto a Pascal e Bernoulli, il calcolo di speranza consiste nel rapporto tra percezione della gravità del danno e percezione della probabilità che esso si concretizzi. Questo rapporto dà vita a una gamma di risposte tra due poli schematicamente identificabili con atteggiamenti opposti: massimalismo e minimalismo. Il massimalismo consiste essenzialmente in una iper-valutazione della gravità, a fronte della quale la probabilità che la minaccia evocata si concretizzi è giudicata *non sufficientemente* bassa. Il minimalismo è invece una posizione che tende a sotto-valutare la gravità, in virtù del fatto che la probabilità che il danno si verifichi è percepita tendenzialmente come molto bassa.

Come accennato nell'inquadramento di area, secondo gli attuali standard di medicina fisica l'esposizione esterna nella zona di Tamura non costituisce una significativa minaccia alla salute umana. Ci sono ovviamente dubbi sull'importanza del fattore durata, ma nell'immediata quotidianità i miei interlocutori sembrano non percepire alcun pericolo nel dedicarsi all'attività agricola e in generale nello stare all'aperto. La situazione cambia spostandosi anche solo di una ventina di chilometri e ciò pare quasi rafforzare nella famiglia un senso di relativa sicurezza, l'impressione di vivere in una sorta di isola felice.

Più che sul rischio di contaminazione esterna dunque, la mia indagine si è da subito concentrata sul rischio di contaminazione interna, con cui gli Okawara si confrontano

¹⁶Non bisogna dimenticare che la natura sociale della razionalità contribuisce a plasmare gli stessi giudizi preliminari che presiedono all'identificazione di un determinato fenomeno o comportamento come "rischioso". Si veda Ligi 2009:141.

dalla duplice prospettiva di consumatori e produttori. Il rapporto conflittuale che gli Okawara coltivano con l'incerta minaccia alla salute costituita dal consumo di alimenti in cui è conclamato un dato livello di cesio radioattivo verrà esplorato nel corso dell'elaborato, ma lo scorcio aperto da concetti quali calcolo di speranza e pensiero olistico introduce immediatamente alla questione del posizionamento della famiglia rispetto al limite di sicurezza alimentare.

5. Tra massimalismo e minimalismo

Se a un primo sguardo l'atteggiamento degli Okawara può apparire decisamente massimalista, in particolare rispetto al limite di sicurezza stabilito dal governo, si nota tuttavia come esso oscilli frequentemente verso un'attitudine che sarebbe difficile non definire minimalista.

Questa apparente contraddizione può essere sciolta solo mettendo preliminarmente da parte una nozione rigida di tali posizioni, quale sembrerebbe emergere nella schematizzazione proposta da Michiel Schwarz e Michael Thompson ne *Il rischio tecnologico*. Gli autori cercano infatti di associare sistematicamente quattro "miti della natura" – diverse interpretazioni sociali della stabilità dell'ecosistema identificate dagli ecologi – ai quattro tipi di ordine sociale ricavati dal celebre modello *grid/group* di Douglas (Schwarz e Thompson 1993).

Tale categorizzazione è suggestiva, ma finisce con l'appiattare inesorabilmente la varietà intra-sociale, attribuendo un carattere statico ad atteggiamenti quali massimalismo e minimalismo – evocati implicitamente – che si costituiscono necessariamente attraverso una dinamica sociale; dinamica che include sì il rapporto con le istituzioni e con le rappresentazioni "egemoniche" di rischio che esse propalano, ma anche i rapporti informali e le minute pratiche cui l'individuo prende parte quotidianamente.

Questo per dire che, parlando di massimalismo e minimalismo, non bisogna scordare che si tratta di poli ideali di un *ventaglio* di reazioni possibili, tra cui anche uno stesso agente può oscillare. Più che come il frutto di rappresentazioni mentali, esse andrebbero considerate l'esito altalenante di una negoziazione posizionale che l'individuo e i gruppi mettono in atto nella dialettica sociale.

Il caso Okawara sembra testimoniare chiaramente di tale dialettica. Subito dopo l'incidente la loro azienda agricola attraversa un pesante riassetto. Per decreto governativo le vendite di numerose categorie di colture particolarmente esposte all'inquinamento radioattivo vengono sospese per tre mesi nell'intera prefettura¹⁷, di quelle già raccolte nei giorni dell'incidente viene disposta la distruzione. Fino all'autunno del 2011, quando cominceranno a diffondersi rapidamente i centri locali di monitoraggio dell'inquinamento radioattivo¹⁸, la scarsità di macchinari¹⁹ fa sì che l'unica opzione per i contadini che già prima del disastro non vendevano tramite la cooperativa e che vogliono appurare il livello di contaminazione della propria produzione, sia prenotare un *sampling* a pagamento presso un grande laboratorio governativo. Questa è la risoluzione degli stessi Okawara e quando il test del 7 luglio riscontra un positivo di 12 Bq/Kg complessivi per Cesio 134, Cesio 137 e Iodio 40 sui loro pomodori, le defezioni dei clienti raggiungono quasi due terzi del totale di spedizioni settimanali.

Da questa situazione di estrema difficoltà economica e perdita del proprio circolo di

¹⁷ Le liste di ortaggi e frutta provenienti da varie località della prefettura e considerati non commercializzabili continuano ad essere aggiornate. Ad esempio, ancora in data 14 luglio 2015 secondo le direttive del Ministero dell'Agricoltura, è vietata la vendita di verdure a foglia (spinaci, cavolo cappuccio, cavolo cinese e lattuga) per qualunque provenienza entro 20 Km dalla centrale, nonché di germogli e funghi spontanei anche per molte altre località, tra cui è compresa Tamura.

¹⁸ Si intende sia il monitoraggio del livello ambientale di radioattività, sia, soprattutto, quello della contaminazione degli alimenti. Le istituzioni sono varie e includono sia il Ministero dell'Agricoltura (in particolare attraverso le cooperative locali), sia gruppi cittadini auto-organizzati, che talvolta beneficiano di finanziamenti da associazioni ambientaliste consolidate, come Greenpeace.

¹⁹ In quella fase le misurazioni a campione, quanto a località e tipologie, erano strettamente programmate dal Ministero, che stava ancora cercando di raccogliere sufficienti informazioni statistiche sugli esiti del *fall-out*.

clienti abituali, la famiglia decide di avviare uno spaccio basato su uno standard di sicurezza ancor più severo di quello statale. Nella prima fase Shin e Tatsuko si scontrano col rifiuto della Banca del Giappone e di istituti di credito privati al finanziamento di un progetto inusuale e dall'esito incerto sul piano imprenditoriale: non una semplice bottega ortofrutticola di vendita diretta, ma un negozio ibrido che affianchi la vendita di prodotti alimentari biologici con un piccolo servizio di ristorazione. L'intento esplicito è creare uno spazio di ritrovo per la comunità locale e, grazie a una colletta tra parenti e amici insperatamente fruttuosa, la coppia riesce a inaugurare Esperi ("Speranza") nell'aprile del 2013²⁰.

Tornando al limite di sicurezza alimentare, è opportuno innanzitutto contestualizzare le scelte degli Okawara nel quadro delle direttive governative. Prima dell'incidente il Giappone non aveva uno standard nazionale di contaminazione radioattiva alimentare, ma il limite applicato ai prodotti d'importazione era 370 Bq/Kg. Dopo l'incidente il limite viene istituito a 500 Bq/Kg, avvicinandosi a quello europeo di 400 Bq/Kg,²¹ per assestarsi nell'aprile 2012 su 100 Bq/Kg. Gli Okawara hanno in questo standard l'indicazione definitiva, ma Tatsuko, che all'epoca dell'incidente di Cernobyl si era interessata alle contromisure prese in Europa davanti al rischio alimentare, fa riferimento al limite di 8 becquerel consigliato in Germania, interpretandone erroneamente il significato²². Escludendo le varietà più esposte, non più commercializzabili, il picco massimo rilevato nelle verdure Okawara è quello dei pomodori – dunque piuttosto incoraggiante; mediando con l'indicazione tedesca, la

²⁰Di come il negozio sia diventato un luogo di ricreazione della comunità dispersa, idealmente e talvolta fisicamente, dalle conseguenze dell'incidente si tratterà più approfonditamente nel quarto capitolo.

²¹Questo è lo standard più restrittivo applicato specificamente agli isotopi Cesio134 e Cesio137 per quanto riguarda gli alimenti di consumo quotidiano per neonati, mentre il limite per la popolazione comune è in realtà di 1250 Bq/Kg secondo direttive risalenti al 2010.

²²Esso infatti non indica uno standard di commestibilità espresso dal rapporto tra capacità radioattiva (becquerel) e massa (chilo), bensì il limite di contaminazione accettabile nella dieta giornaliera complessiva di un singolo individuo adulto.

famiglia decide quindi di assumere come limite informale di vendita 10 Bq/Kg²³.

Il rispetto dello standard è garantito dall'uso di un macchinario a livello privato. Rispondendo a un appello della rivista di foto giornalismo *Days Japan*, che cercava una famiglia di agricoltori della zona per fondare un centro cittadino di monitoraggio della contaminazione alimentare, nell'autunno del 2011 gli Okawara ricevono in comodato d'uso un macchinario con un livello di precisione superiore rispetto alla maggior parte delle strumentazioni messe a poco a poco a disposizione della cittadinanza presso le sedi istituzionali locali. La famiglia, soprattutto nei primi tempi, è quindi un punto di riferimento anche per altri agricoltori, che pagano un piccolo contributo per sottoporre al test un campione della propria produzione, o qualunque prodotto acquistato al supermercato.

Si può dunque affermare che gli Okawara assumano una posizione massimalista rispetto al limite di sicurezza ufficiale fissato dal governo. Questo atteggiamento si colloca in un contesto più ampio, in cui il rifiuto dello standard istituzionale sembra voler segnalare un generale dissenso nei confronti di istituzioni che sottopongono il cittadino a un rischio contro la sua volontà. Si rileva inoltre una logica compensativa, che nasce dall'associazione tra rischio alimentare e rischio contaminazione esterna. Dal momento che per molti abitanti della prefettura, indipendentemente dalle condizioni di *fall-out* più o meno intenso²⁴, un trasferimento definitivo non era possibile né desiderabile, la gran parte della popolazione si trova attualmente a vivere in un ambiente divenuto potenzialmente insalubre. Davanti a una minaccia che non si è scelta e a cui non si può reagire efficacemente, molte delle persone con cui ho parlato sembrano tenere il conto

²³Questo è anche il limite più restrittivo discrezionalmente applicato da numerose municipalità della prefettura al vitto delle mense scolastiche.

²⁴Il limite di esposizione esterna per i luoghi pubblici, le aree residenziali e i terreni agricoli è 0.23 microSiev/h, valore sopra il quale è obbligatorio procedere alla "decontaminazione" (pulitura con le superfici attraverso l'uso di aria compressa e lavaggi, nei casi più gravi associata alla rimozione del terreno superficiale).

di una sorta di contabilità del rischio, cercando una compensazione nel controllo del regime alimentare e dunque privilegiando cibi considerati più garantiti rispetto alle forniture della grande distribuzione.

Come si diceva, allora, guardandolo sotto questa luce il fenomeno della scelta di un limite di sicurezza alimentare “informale” è una forma di polemica nei confronti di autorità centrali accusate di minimizzare i problemi sociali, economici e sanitari generati dall’incidente – tanto più nel quadro di una sommessa campagna di riabilitazione dell’industria dell’energia nucleare, che molti dei miei interlocutori giudicano totalmente immorale.

D’altra parte si sarebbe portati a dire che chiunque accetti di vivere in una zona inquinata, il cui livello di contaminazione potrebbe aggravarsi drasticamente, sia un minimalista. Pur avendo come estrema opportunità quella di trasferirsi definitivamente presso dei parenti residenti a Okinawa, nel loro calcolo di speranza gli Okawara hanno attribuito maggior valore alla possibilità di conservare l’abitazione di famiglia e un’attività avviata, nonché il proprio circolo di relazioni e affetti, rispetto alla certezza di non subire danni alla salute a causa del disastro del 2011 e di non essere coinvolti in nuovi incidenti alla centrale.

Il quadro si complica, poi, se si riflette sul fatto che la scelta di vendere verdura “certificata contaminata” mette gli Okawara in una posizione ambigua: essi appaiono contemporaneamente come riduttori e amplificatori di rischio.

Riduttori perché ovviamente vigilano più strettamente di altri produttori sul livello di contaminazione delle proprie colture e – fatto inusuale tra gli spacci di vendita diretta che ho avuto modo di visitare – con grande trasparenza espongono al pubblico il risultato del test²⁵. Amplificatori perché, se il rischio ha irriducibilmente a che fare con

²⁵Molti negozi di vendita diretta hanno il proprio laboratorio di analisi immediatamente adiacente all’area di vendita ed è possibile, per chi ne faccia richiesta, conoscere l’esito preciso dei *sampling* della merce

una scelta, la scelta dei clienti di acquistare la loro merce dipende dalla scelta della famiglia di commercializzarla. Gli Okawara si assumono implicitamente una responsabilità morale nel vendere, perché in definitiva, non potendo assicurare che i loro prodotti siano *abbastanza sicuri*, sono consapevoli di rappresentare uno dei veicoli attraverso cui i loro clienti si espongono al rischio alla salute²⁶.

Posso testimoniare che questo dilemma non è affatto sconosciuto ai miei interlocutori ed è anzi il cuore di una difficile auto-riflessione che la mia presenza sul campo ha portato ad approfondire, fin quasi al limite di una rottura della collaborazione etnografica²⁷.

6. Le “voci senza fondamento”

Uno degli spunti da cui è stato possibile discutere insieme alla famiglia e al circolo di clienti l’annosa questione *how safe is safe enough?* è stato incoraggiare i miei interlocutori a dare una definizione estesa dell’espressione *fuhyohigai* (不評被害) cioè “danni dovuti a voci senza fondamento”.

Quando si comincia ad avere familiarità con le istanze degli agricoltori della prefettura di Fukushima si incappa frequentemente in questa locuzione, con cui gli operatori del primario illustrano il fenomeno del crollo delle vendite immediatamente successivo al disastro, seguito dal sensibile abbassamento dei prezzi di acquisto dei prodotti locali, tendenza che sembra non essersi ancora invertita.

La parola “voci” allude a qualcosa di vago e non verificato, di irrazionale in quanto non basato sulla conoscenza fattuale. Un primo livello di interpretazione sarebbe allora quello che afferma: il pericolo non è reale, perché si sono registrati pochi casi di

esposta e ricevere spiegazioni dettagliate. Nel negozio Okawara, invece, ciascun prodotto ha un cartellino di accompagnamento che riporta la concentrazione di Ce 134 e 137, nonché la presenza di pesticidi e fertilizzanti chimici. Si veda anche capitolo 2.

²⁶Il senso in cui deve essere intesa la definizione di “amplificatori di rischio” sarà meglio specificato del prossimo capitolo.

²⁷Si veda capitolo 4.

superamento del limite statale di 100 Bq/Kg entro un regime di controlli ufficiali sufficientemente sistematici e accurati. Già questo quadro stimola una ulteriore specificazione, che corrisponde a un secondo livello di lettura: in realtà il pericolo c'è, ma è tenuto sotto controllo tramite la vigilanza delle autorità; anzi, solo a Fukushima la contaminazione alimentare è effettivamente monitorata, ciò che garantisce le colture locali come prodotti *particolarmente* sicuri²⁸. Opinione, questa, assai diffusa tra gli agricoltori che, tuttavia, cominciano a percepire l'obbligo dei controlli come un ostacolo al rialzo dei prezzi, dal momento che, a dispetto degli esiti, esso alimenta nell'opinione pubblica l'immaginario del disastro. Si arriva così a un terzo livello di interpretazione, cui molti interlocutori giungevano nella foga dell'argomentazione: non essendoci dati tecnici che possano fornire un termine di confronto con molte delle altre provenienze giapponesi, come si può essere sicuri che ciò che si acquista normalmente da prefetture alternative, magari addirittura “dal sud” con la convinzione che esse siano “più sicure” di Fukushima, sia realmente esente da rischi? Rischi che provengono da una infinità di fonti: non solo la radioattività – che certo non è stata introdotta nella catena alimentare esclusivamente a causa dell'incidente del 2011 – ma anche sostanze chimiche derivanti dall'agricoltura convenzionale o dai processi industriali.

Ricordo in particolare due esempi che i miei interlocutori portavano frequentemente in quest'occasione: la notizia di un rilevamento anomalo di radiazioni nel tè verde prodotto nella prefettura di Shizuoka²⁹ e la scoperta storica del morbo di Minamata³⁰.

²⁸Si tratta di un punto molto problematico, perché il sistema di controlli ministeriali non è circoscritto ai confini amministrativi di Fukushima anche se così mi è stato presentato da molti interlocutori. Sebbene non con la medesima capillarità, esso coinvolge in realtà altre 16 prefetture. Sembra allora trattarsi di una questione di percezione collettiva, sia da parte dei produttori di Fukushima, che si sentono eccezionalmente monitorati, sia da parte dei consumatori, che sarebbero inclini a cercare rassicurazioni tecniche soprattutto quando si tratta di prodotti di tale provenienza.

²⁹Il caso, risalente al giugno 2011, è assai controverso. In seguito alle ispezioni delle autorità sanitarie, partite dalla segnalazione di un commerciante, erano stati rilevati valori tra 581 e 654 Bq/Kg in varie partite di tè verde proveniente dalla prefettura di Shizuoka. Il caso era sorto anche in Francia, dove una partita della medesima provenienza era stata bloccata all'aeroporto de Gaulle e distrutta. Il dubbio deriva dalle incertezze sull'applicabilità del limite alimentare consueto (all'epoca fissato a 500 Bq/Kg) per un

Nella logica argomentativa, il primo caso era perfettamente esemplificativo del fatto che le conseguenze dell'incidente nucleare non possono dirsi circoscritte ai confini amministrativi della prefettura di Fukushima, né alla regione del Tohoku. L'allarme scattato a 340 chilometri di distanza dal centro di diffusione della nube radioattiva avrebbe dovuto motivare le autorità ad estendere l'obbligo dei controlli all'intero territorio nazionale, ciò che secondo gli agricoltori non sarebbe avvenuto per mero calcolo politico: il governo voleva infatti scongiurare il pericolo che tra i consumatori si scatenasse il panico.

Il secondo caso, da un punto di vista strettamente tecnico, è difficilmente paragonabile alle conseguenze dell'incidente di Fukushima, ma il fatto che i miei interlocutori tendessero a stabilire una relazione tra la loro esperienza corrente e la sindrome di Minamata è indicativo di come siano inclini a relativizzare il rischio di contaminazione alimentare da radiazioni riportandolo entro un quadro più ampio, in cui il cittadino è costantemente esposto ai pericoli silenziosi nascosti dietro il progresso industriale.

Nel secondo capitolo vedremo come questa forma di relativizzazione del rischio alimentare post-Fukushima, che tra i diretti interessati si mescola a una serie di istanze sociali, economiche ed esistenziali, sia in accordo con la prospettiva dell'epidemiologia contemporanea che, riguardo il rapporto tra condizioni ambientali e rischio alla salute, ha abdicato alle certezze insite nella nozione di causalità efficiente per approdare al concetto di *causalità multipla*.

prodotto essiccato che, per altro, non viene consumato direttamente, ma in infusione.

³⁰ Ci si riferisce ovviamente alla sindrome neurologica riconducibile a intossicazione da mercurio, registrata per la prima volta nel 1956 tra gli abitanti dell'omonima baia, nell'isola di Kyushu. Lo studio epidemiologico e un lungo processo giuridico hanno accertato la responsabilità dell'azienda chimica Chisso, che scaricava nelle acque ingenti quantità di metilmercurio.

II. Comunità e convenzione

1. Lo scacco dell'epidemiologia

Prima di partire per Fukushima, è capitato che mi trovassi a parlare con un parente o un amico di famiglia del prossimo soggiorno di campo. Dato che la notizia della mia partenza per una località che le cronache internazionali avevano immediatamente associato a Cernobyl rischiava di lasciare un'impressione negativa, in quelle occasioni ho sempre cercato di presentare il contesto umano in cui mi sarei inserita nei termini più tranquillizzanti, sostenendo anche l'interesse della ricerca. A posteriori mi sono resa conto di come ciò non facesse che consolidare le riserve dell'interlocutore, dato che questo tipo di argomentazione finiva col confermare l'idea che solo nobili ragioni di studio potessero motivarmi a fronteggiare un simile pericolo. Questa apprensione più o meno manifesta si accompagnava solitamente a due considerazioni.

Una alludeva alla “incoscienza” di gente che insiste ad abitare in un territorio devastato da un disastro ambientale di portata storica; l'altra era la raccomandazione a ricevere una valutazione medica che mi desse una “idea chiara” del rischio a cui sarei stata esposta.

In realtà già all'epoca in cui progettavo il viaggio mi ero proposta di verificare come il mio caso fosse giudicato secondo i parametri della medicina fisica; la visita specialistica presso la Ulss veneziana, che mi ha classificato come un lavoratore di categoria B, ha fornito più che altro un parere tecnico a cui appoggiarmi nell'inquadramento di area. In questo senso l'aspettativa dei miei parenti è stata delusa perché non ho potuto ottenere alcuna stima precisa dell'impatto che l'esposizione accumulata in tre mesi avrà sulla mia salute fisica futura. Quella era infatti l'erronea convinzione su cui si basava anche l'accusa di “incoscienza” – leggi “irrazionalità” – mossa agli Okawara: l'idea che sia

possibile avere una nozione certa del rischio alla salute legato all'esposizione alle radiazioni¹.

Affermare che minimalismo e massimalismo sono attitudini dipendenti da un contesto socio-culturale e che esse oscillano secondo le esigenze contestuali di posizionamento reciproco di individui e gruppi, significa partire da una premessa che il primo capitolo si limitava ad accennare e che richiede una trattazione articolata.

La rivelazione del potenziale rischioso della tecnologia, che Douglas addita come la rivoluzione della coscienza collettiva che ha consentito all'antropologia di mettere in luce l'assenza di un divario qualitativo tra lo stile di pensiero dei profani e quello dei tecnici porta, al fondo, a una ridiscussione radicale del fondamento stesso della tecnologia. Si parte insomma dallo scoprire i limiti costitutivi del pensiero scientifico.

Si tratta in realtà di un processo "carsico", che vede indebolirsi la prospettiva di matrice positivista che attribuiva alla scienza un carattere di oggettività e considerava lineare e uniforme il suo progresso. Si riconosce la specificità storica di tale approccio e se ne indagano i fondamenti logici e metodologici, maturando la consapevolezza che, più che afferrare una "realtà delle cose", il pensiero scientifico costruisce dei *modelli* di realtà basati sulle domande con cui interroga il mondo fenomenico. Tali domande non si attagliano a qualcosa che esiste autonomamente "là fuori" e che risponde a regole che attendono solo di essere disvelate; al contrario la regolarità emerge dalla selezione e dal collegamento di determinati aspetti dell'esperienza, eletti a "fatti" in virtù dall'accordo e dalle convenzioni vigenti all'interno di una comunità di pensatori. Esiste poi un rapporto di influenza reciproca tra le linee di indagine della comunità scientifica e la visione del mondo prevalente nel periodo storico in cui essa opera.

¹Si intende, ovviamente, per intensità non elevatissime, i cui effetti deleteri sulla salute umana sono conclamati.

In questo senso la conoscenza scientifica, sebbene cumulativa in quanto basata su un sistema assiomatico che risponde a principi logici formali, è tutt'altro che progressiva; non può cioè essere semplicemente rappresentata come una torta a strati, alla base della quale c'è la conoscenza empirica sopra cui si innestano vari livelli di teorizzazione via via più raffinata e penetrante. Secondo la nota analisi di Thomas Kuhn, essa si articola semmai come un susseguirsi di *rivoluzioni paradigmatiche* in cui le linee di ricerca vengono più volte storicamente re-indirizzate rispetto al modello fino a quel momento dominante².

Questa coscienza investe anche il campo medico-epidemiologico quando ci si interroga sulle cause di insorgenza di malattie cronico-degenerative. La contaminazione ambientale, secondo commentatori come Douglas e Beck, rappresenta il rischio per eccellenza nella società contemporanea, ma in questo campo come in altri i tecnici si scontrano con l'evidente incapacità di dirimere definitivamente la questione dei meccanismi e della portata del fenomeno. Davanti a un numero crescente di agenti patogeni e alla complessità delle loro interazioni, la medicina si scopre limitata nell'orientare con sicurezza le politiche in materia di sanità pubblica e di rispondere autorevolmente ai quesiti della cittadinanza. Faccio riferimento all'opera *Modelli di rischio*, in cui Paolo Vineis affronta la genealogia di questo approdo storico dell'epidemiologia partendo dall'evoluzione del concetto di causalità.

Una prima grande rivoluzione rispetto all'approccio che, per effettuare una diagnosi, ricercava le analogie tra i sintomi osservati nel paziente è da ricercare nell'avvento della microbiologia ottocentesca. L'idea di un agente causale unico, identificabile *dentro* il corpo del paziente, porta eziologia e diagnosi a coincidere. Un approccio in cui la

²Questa opera di riassetamento viene ricondotta alla figura del "pensatore divergente", ovvero uno studioso che, pur formato al modello di un determinato paradigma, in virtù di una eccezionale flessibilità intellettuale è capace di inaugurare un diverso approccio a domande "tradizionali" e anche di formularne di innovative, orientando l'interesse della comunità scientifica verso nuove direzioni.

definizione della malattia è a ben guardare tautologica, perché se la presenza del batterio è considerata causa sufficiente e necessaria allo sviluppo della patologia (postulato di Henle-Koch), la malattia sembra “consistere” esattamente nella presenza dell’agente che la scatena. Lo scenario muta radicalmente con lo studio delle malattie cronico-degenerative in quanto si tratta di patologie a più stadi, con uno sviluppo individuale variabile, rispetto alle quali non è possibile identificare una causa univoca. In questo caso la malattia è il risultato di più fattori in concorso e spesso la dinamica stessa di questo concorso è difficilmente rintracciabile; inoltre molti di quei fattori possono essere alla base di differenti patologie. Si parla dunque di *causalità multipla* o di *rete di causazione*. Il che significa che clinica e eziologia tornano a divergere e che prevenire, diagnosticare e curare rappresentano aspetti potenzialmente in conflitto.

Vineis sottolinea come tale evoluzione sia uno dei risvolti della generale crisi del concetto di causalità efficiente: coerentemente con la messa in discussione dell’oggettività del pensiero scientifico, si riconosce come l’identificazione di rapporti di causalità sia un procedimento parzialmente arbitrario:

Ciò che si fa, usando il vocabolo “causa” in questa accezione, è isolare una coppia causa-effetto molto particolare, un segmento del processo patogenetico in cui i due eventi si definiscono reciprocamente. [...] Quanto più ci si avvicina all’effetto, tanto più la “causa” viene a fondersi con esso, fino a una definizione tautologica; ma quanto più ci si allontana da esso, tanto più la catena causale diviene costituita da segmenti inevitabilmente stocastici. (Vineis 1999:51).

Si parla quindi di una svolta probabilistica rispetto a un precedente paradigma deterministico, alla base della quale c’è la più generale la coscienza che il soggetto che compie l’osservazione altera il sistema osservato; questo non solo perché il “punto di osservazione” influenza ciò che è possibile rilevare nell’esperimento, talvolta addirittura

precludendo la registrazione di determinati aspetti in favore di altri (principio di indeterminazione di Heisenberg), ma perché è chi compie l'esperimento a stabilire su quale piano di realtà impostarlo (come illustra il cosiddetto "paradosso del gatto" di Schrödinger)³.

La svolta probabilistica non deve quindi essere intesa come la nuova frontiera dell'oggettività in medicina, bensì come un ennesimo tentativo di rendere conto del fenomeno patogenetico utilizzando modelli statistici che tentano di avvicinarsi alla "realtà" senza coinciderci mai. L'autore propone l'esempio del dado le cui uscite in una serie di lanci sono il risultato della combinazione tra le caratteristiche fisiche del dispositivo – le sue sei facce – e il modo in cui esso viene lanciato. L'aspettativa statistica rispetto alle realizzazioni previste non deve essere confusa con una proprietà immanente dell'oggetto, perché ciò significherebbe cadere nella fallacia naturalistica, ovvero confondere le "cose" con le nozioni attraverso cui ce le si rappresenta.

Nella sua purezza, il linguaggio matematico lascia fuori qualcosa di trascurabile – in termini di calcolo – ma al contempo di essenziale, perché è quello che manca al modello per corrispondere al mondo reale (Vineis 1999:37).

Questa "parte trascurabile" è esattamente ciò che interessa all'epidemiologia. Si tratta di una disciplina osservativa che cerca di avere un impatto sul fenomeno che studia e che per questo non può esaurirsi in modelli ideali; tali "rappresentazioni" della malattia rischiano infatti di essere inservibili fuori da una ristretta cerchia di addetti ai lavori

³Il paradosso deriva da un esperimento mentale elaborato nel 1935 da Erwin Schrödinger, uno dei fondatori della fisica quantistica. Esso prevede un sistema costituito da una scatola chiusa con un gatto, una fiala di cianuro, un contatore geiger e una piccola massa di sostanza radioattiva. La fiala di veleno verrebbe infranta all'attivarsi del contatore geiger quando esso rilevi l'avvenuto decadimento atomico nella massa radioattiva. Secondo l'approccio probabilistico alla meccanica quantistica, non è possibile affermare con assoluta certezza che in un dato lasso di tempo il meccanismo mortale è scattato; per questa ragione il gatto può paradossalmente essere considerato vivo fintanto che la scatola non sia aperta a verificarne il decesso (o, in un'altra formulazione, si può dire che il gatto è contemporaneamente vivo e morto fintanto che la scatola non viene aperta).

perché poco adatte a rispondere alla domanda profonda dell'individuo sul "perché ci si ammala". In conclusione del libro Vineis riflette quindi proprio sulla possibilità della disciplina di partecipare al processo di *risk assesment*, cioè di concorrere consapevolmente alla percezione del rischio nell'esperienza comune.

Il caso Okawara è un esempio di come una comunità esposta al rischio alla salute derivante da un tipo particolare di inquinamento ambientale possa confrontarsi coi limiti dei saperi esperti in materia di contaminazione radioattiva.

2. Problematizzare la nozione di "rischio"

L'esposizione alle radiazioni è infatti un caso emblematico delle difficoltà con cui si scontra l'epidemiologia contemporanea. Si tratta di un fattore oncogeno riconosciuto, in quanto in grado di indurre una mutazione del DNA che, salvo meccanismi auto-riparativi individuali, diviene irreversibile e costituisce il primo stadio del processo di sviluppo di cellule tumorali. Tuttavia, come ogni altro fattore oncogeno noto, l'esposizione alle radiazioni non pare essere una *causa necessaria*. In altre parole, il cancro insorge anche in persone non esposte a irradiazione e, se non a livelli molto elevati, non insorge in molte delle persone che vi sono esposte. La maggior parte degli esperti concorda dunque per un modello lineare, in cui la probabilità che s'innesci il processo patogeno aumenta man mano che cresce l'esposizione e non è possibile pronunciarsi per una soglia di sicurezza. Si tratta del noto problema del *de minimis*: se è vero che la probabilità di contrarre un tumore a certi livelli di intensità d'esposizione è pari pressoché al cento per cento, non esiste un livello in cui si possa affermare che la probabilità si azzeri.

È alla luce di questo quadro che vale la pena riconsiderare la posizione degli Okawara rispetto al rischio alimentare.

In primo luogo il concetto di causalità multipla fa apparire meno strampalata di quanto potesse sembrare in un primo momento la tendenza dei miei interlocutori a relativizzare il fattore di esposizione a isotopi di cesio nel cibo entro un contesto più ampio di rischio alimentare “generalizzato”. Oltre ai rischi non acclarati, celati dietro il progresso industriale – come nell’esempio della sindrome di Minamata – durante le nostre conversazioni è accaduto più volte che Shin o Tatsuko paventassero i pericoli dell’agricoltura convenzionale. È anche interessante notare come essi sottolineassero che, a differenza delle radiazioni, l’effetto dei diserbanti è palese, visto che gli insetti “muoiono sotto i tuoi occhi” (目の前で).

Per quanto riguarda la questione del limite di sicurezza, come si diceva, gli stessi tecnici sembrano propendere per un modello senza soglia: il punto allora sta tutto nella *accettabilità* del limite e nel definire su cosa possa fondarsi questa accettabilità, considerato che lo scopo nello stabilire uno standard è creare consenso e garantire coesione tra coloro che lo applicano.

È allora opportuno chiedersi se le esigenze economiche, sociali e affettive abbiano una parte rilevante non tanto nel modo in cui un “rischio” viene percepito e affrontato, ma piuttosto nel modo in cui una certa azione o un determinato fenomeno vengono identificati come una “fonte di rischio”.

Quello in cui si muovono i miei interlocutori è uno spazio grigio, dove non solo il pericolo non può essere percepito coi sensi, ma manca perfino l’evidenza del danno che si teme esso produca, almeno per ora⁴. In questo scenario è veramente possibile stabilire *a priori* quali sono i comportamenti rischiosi? Ad esempio: è più rischiosa una forte

⁴Un fenomeno che è stato ricondotto al rischio radioattivo è quello dell’aumento dell’incidenza di tumori alla tiroide in età infantile e puberale. Circa un centinaio di casi sono stati di recente portati all’attenzione dell’opinione pubblica, scatenando un prevedibile dibattito tra autorità mediche “governative” – che enfatizzano la capacità diagnostica delle moderne ecografie – e specialisti “indipendenti” – che sostengono vi sia un legame inequivocabile con l’incidente nucleare. Anche chi sposa quest’ultima tesi sembra sottolineare molto il ruolo dell’esposizione esterna, soprattutto di quella subita nei frangenti drammatici dell’evacuazione.

trasgressione entro un regime alimentare tenuto costantemente sotto una soglia “restrittiva” come 10 Bq/Kg, ad esempio mangiare eccezionalmente alimenti vietati quali germogli spontanei o carne di cinghiale; oppure è più pericoloso adottare un regime alimentare che si affida senza riserve ai canali “meno sorvegliati” della distribuzione alimentare locale, confidando nella salubrità del limite ufficiale di 100 Bq/Kg e nel fatto che le autorità governative lo facciano rispettare⁵?

Facendo un passo indietro, la questione del rischio alimentare può essere posta in questi termini in virtù di una problematizzazione della nozione di “rischio” che scaturisce dalla scomposizione linguistica del termine. Utilizzando le parole inglesi, la distinzione tra *hazard* e *risk* è proposta anche da Vineis (1999:65) come la differenza tra l’agente nocivo e la probabilità di contrarre la malattia, ma si tratta soprattutto della chiave di lettura proposta da Nick Fox nel suo contributo al volume *Risk and Sociocultural Theory* (Lupton 1999:12-31). Nell’articolo intitolato *Postmodern reflections on “risk”, “hazard” and life choices* l’autore espone l’approccio del costruzionismo forte al concetto di salute, fornendo qualche suggerimento per interpretare la condotta dei miei interlocutori.

Hazard è “ciò che può potenzialmente essere causa di danno” – una definizione allargata rispetto a quella di Vineis – mentre *risk* è “l’eventualità/probabilità che il danno si manifesti”. La posizione delle tre grandi scuole di pensiero sul tema del rischio sarebbe illustrabile anche come il differente rapporto ontologico stabilito tra questi due termini.

In accordo con quanto detto nel primo capitolo, il realismo consiste in un approccio oggettivista, che dunque considera lo *hazard* come un “fatto” obiettivo e il *risk* come un costrutto matematico che su di esso si modella. Si tratta di una prospettiva che coltiva

⁵Si veda anche l’intervista nel capitolo 3.

implicitamente l'idea dell'isomorfismo tra linguaggio e realtà quale argomentata nel *Tractatus Logico-Philosophicus* di Ludwig Wittgenstein e che, in campo epidemiologico, mostra la corda nel momento in cui i conflitti osservativi che sorgono dallo studio delle cause di una patologia non possono certo essere risolti attraverso il presunto appello alla realtà dell'ostensione (Vineis 1999:110), ma solo riconoscendo che la veridicità di una proposizione si fonda innanzitutto sulla condivisione di regole nell'uso del linguaggio.

Una seconda posizione è quella che considera lo *hazard* come reale – per dirla con Douglas “orribilmente reale” (1996:120) – cioè come un fenomeno concreto innegabile, a cui gli individui possono tuttavia accedere solo attraverso il filtro della conoscenza sociale di cui sono parte; nel costruzionismo debole il *risk* sarebbe quindi il modo in cui lo *hazard* diviene presente alla coscienza collettiva, non neutro, bensì investito di istanze politiche e morali. A mio avviso un limite di questa posizione che occhieggia dalle pagine di *Risk and Culture*, deriva dal fatto che, mantenendo la separazione tra componente “oggettiva” e “soggettiva” del rischio, sembra suggerire la possibilità di assumere una posizione “esterna” di pura osservazione e ciò tende involontariamente a confermare quella separazione qualitativa tra *public lay* e *experts* che il costruzionismo si proponeva di confutare. Quando Douglas e Wildawsky parlano di “costruzione ideologica” sembrano quasi postulare una “base” stabile su cui essa si strutturerebbe, talvolta inducendo il lettore a pensare che sia in atto un processo di ricezione e manipolazione sociale di una conoscenza scientifica fattuale, la cui genealogia non è invece oggetto di discussione.

Secondo Fox, un approccio più contemporaneo è quello del costruzionismo forte, che arriva a concepire il rapporto tra *hazard* e *risk* come un processo di costruzione inverso rispetto a quello proposto dallo strutturalismo. All'origine vi sarebbe la raffigurazione di

uno scenario indesiderato, un'eventualità negativa (*risk*); solo in seconda battuta, a partire da questa eventualità, si risalirebbe a identificare l'azione ingenerante, cioè la fonte del danno che qualifica quello scenario (*hazard*).

Questa prospettiva, che pare leggermente contro-intuitiva, è in realtà utile a comprendere il caso Okawara in almeno due aspetti.

Innanzitutto spiega come mai le azioni considerate fonte di rischio alimentare sembrano variare contestualmente. Riprendendo l'esempio precedente, si propone il dilemma se sia più "rischioso" consumare quotidianamente cibi su cui non si hanno garanzie dirette oppure, in un regime sorvegliato, mangiare occasionalmente cibi che non sono passati per alcun controllo tecnico.

Seguendo la logica del costruzionismo forte, possiamo riconoscere che esistono prospettive ragionevolmente indesiderabili per chiunque, come una malattia degenerativa sperimentata personalmente o che colpisce una persona cara. Vi sono tuttavia ulteriori scenari negativi che gli individui evocano a partire dall'esperienza biografica e dal contesto micro-sociale in cui si muovono. Ad esempio essere costretti a lasciare la casa dove la propria famiglia vive da cinque generazioni o doversi riconvertire professionalmente. È a partire dal quadro che emerge dal complesso di tutte queste "eventualità dannose" che gli agenti risalgono allo *hazard*, che dunque sembrerebbe *spostarsi* a seconda di *quale* sia la minaccia da scongiurare percepita come più incombente.

Nel fare compere al supermercato gli Okawara, soprattutto Tatsuko, sembrano avere come principale riferimento lo scenario della malattia, sicché avendo l'opportunità di consumare le proprie colture biologiche e vista la loro scarsa fiducia nei confronti degli organismi statali preposti al controllo di filiera, spesso vedono come *hazardous* acquistare alcune categorie di frutta locale. D'altro canto possono, in alcuni casi,

accettarne di simili da vicini o amici, mangiandone anche in loro compagnia, se vedono nel deteriorarsi dei rapporti di stima e cordialità che li legano ai “donatori” un pericolo più concreto della remota possibilità di ammalarsi. Questa dinamica ha evidentemente a che fare col rapporto complesso instauratosi per i miei interlocutori tra il controllo tecnico dell’inquinamento radioattivo e l’esigenza di ricreazione di legami comunitari e affettivi dopo l’incidente, argomento che verrà ripreso nel prossimo capitolo.

In secondo luogo la prospettiva del costruzionismo forte è utile perché consente di specificare meglio la definizione di “amplificatori” di rischio proposta per gli Okawara nel primo capitolo.

Le premesse in cui i miei interlocutori operano sono che non è possibile stabilire scientificamente una soglia sicura e che non ci sono nemmeno precedenti storici analoghi sufficientemente documentati per fornire un termine di paragone ragionevole. Per questa ragione il loro vendere verdure in cui è accertata la presenza di un dato quantitativo di cesio radioattivo non può certo essere paragonato, ad esempio, all’agire di un sieropositivo che abbia scientemente rapporti sessuali non protetti.

Tuttavia, lo statuto di amplificatori è ineludibilmente legato alla loro “consapevolezza” in materia di rischio alimentare ed è esattamente l’altra faccia del ruolo di riduttori che svolgono davanti alla clientela. Paradossalmente questa ambiguità investe gli Okawara e non, idealmente, una famiglia di agricoltori che, affidandosi ai controlli convenzionali, smerciasse a sua insaputa tramite la cooperativa prodotti contaminati a 99 Bq/Kg⁶, perché dipende dalla responsabilità che essi si sono assunti fissando arbitrariamente una *qualunque* soglia e amministrandone il rispetto.

In un contesto di piccola comunità essi mettono una caparra tutta personale a garanzia

⁶La cifra è puramente simbolica, ponendosi appena al di sotto dello standard legale. In realtà non sono noti casi in cui siano stati smerciati prodotti prossimi a tale soglia perché, secondo fonti governative, nelle categorie commercializzate i riscontri elevati sono così infrequenti da poter essere semplicemente eliminati dal circuito di vendita senza grandi perdite economiche.

della salubrità di quelle colture, ovvero la propria integrità professionale e morale; sicché il loro statuto di riduttori/amplificatori dipende da *come* gli Okawara vengono percepiti entro la loro comunità di acquirenti e amici e dove essi devono convivere col dubbio: «Stiamo sbagliando? Avremmo dovuto rinunciare a continuare la nostra attività?».

Avendo sempre presente la prospettiva proposta dal costruzionismo forte, ovvero che lo *hazard* viene a definirsi *ex-post* rispetto a uno scenario negativo, la questione può essere spiegata anche da un altro punto di vista, ovvero di come gli agenti concepiscono i nessi causali nel tempo che precede – e che quindi potenzialmente prepara – il manifestarsi di un danno. L'epidemiologo Vineis, nella citazione riportata più sopra, evocava il carattere stocastico che il processo patogenetico sembra assumere man mano che ci si allontana dal momento in cui la malattia è conclamata; analogamente, nel contesto etnografico, se la malattia che costituisce attualmente lo scenario da scongiurare (*risk*) dovesse mai manifestarsi, dato l'accento che questa micro-comunità pone sulla responsabilità degli Okawara, non è impossibile che lo *hazard* venga rintracciato nel momento in cui la coppia ha deciso di continuare l'attività di smercio.

Così presentata la questione dello statuto duplice dei miei interlocutori può sembrare un problema puramente logico. Tuttavia, durante il campo, ho avuto più volte l'impressione che gli Okawara temano realmente di essere additati in futuro come “amplificatori di rischio”⁷. Per questo si faceva riferimento al rapporto col tempo: *fin dove* si potrebbe risalire per identificare la causa di una disgrazia, soprattutto se si stesse cercando di trovare, più che un fattore “tecnico” di rischio alla salute, una ragione che assuma un significato esistenziale nell'orizzonte della malattia? Credo quindi che un'analisi spiccatamente costruzionista della definizione che ho un po' provocatoriamente

⁷Cosa che in parte sembra già verificarsi guardando all'atteggiamento di alcuni clienti. Si veda capitolo 4.

proposto nel primo capitolo aiuti a comprendere meglio l'incertezza che informa l'esperienza dei miei interlocutori, che tendono a percepirsi a forte rischio di *blaming*.

3. La convenzionalità del limite

Lasciando per ora da parte il tema dell'incertezza connessa ai risvolti più problematici dell'attività commerciale degli Okawara è utile approfondire meglio il loro ruolo di garanti.

Nella prima parte del capitolo si è messa in luce la natura arbitraria del limite di contaminazione radioattiva. Questa arbitrarietà non equivale a una totale mancanza di riferimenti, ma significa l'impossibilità di identificare una volta per tutte un criterio esaustivo per fissare uno standard universalmente condivisibile. Da tale impossibilità deriva allora il carattere necessariamente *convenzionale* di ogni soglia che si volesse stabilire in un simile contesto. Il termine "convenzione" ha un significato duplice, solo apparentemente contraddittorio. Da una parte "convenzione" allude a una situazione di fatto in cui gli individui si adeguano a una norma stabilita; dall'altra si riferisce al processo di negoziazione tra soggetti di cui la norma dovrebbe essere l'approdo. In realtà questi due aspetti sono tutt'uno se si considera che la convenzione non è mai totalmente rigida, ma soggetta in certa misura a interpretazioni e applicazioni individuali, in ciò rinnovandosi costantemente quale riferimento collettivo concordato. Questa dinamica viene messa in luce in un passaggio dell'intervista registrata con una cliente abituale del negozio, quarantenne originaria di Miharuru con cui avevo avuto modo di chiacchierare diverse volte prima di questo colloquio frontale. Fisicamente imponente, decisa e spigliata, la signora Koyama mi era parsa subito un'interlocutrice promettente.

[Si parlava del rapporto di fiducia che si instaura tra chi vende un prodotto e chi lo compra.]

Chiara: [...] alla fine in questi due mesi, [è] una cosa che sono arrivata a capire...spesso, pensando a quel “rapporto di fiducia”...mmh, come dire...le persone, un pochino, si delegano a vicenda quel “rischio”.

Koyama: Mmh...ah! Penso sia così. Forse...la prima cosa difficile è che [la contaminazione alimentare] non è un problema che proprio tutti possono capire per bene, su cui possono riflettere. Per cui a ognuno di noi è capitato, come dire, di volersi alla fine affidare alla corrente, perché qualcuno “fa così”, “qualcuno dice “va bene”. Per cui penso che gli Okawara siano proprio eccezionali in questo, non delegano a nessuno ma, scelto accuratamente lo standard, vendono cose “in regola”. Mmh...diciamo che sono pronti al peggio, fanno le cose per bene. Poi, essere stati capaci di creare una situazione così, in cui le persone che comprano si tranquillizzano, pensano che [le verdure] vanno bene, si fidano e le comprano, è un punto per cui penso che gli Okawara siano eccezionali. D'altra parte penso che per loro deve essere veramente dura. Dato che adesso non si tratta solo coltivare le cose e venderle...alla fine penso che perché fosse così lo Stato avrebbe dovuto scegliere con cura un solo standard, che si producessero solo cose di cui tutti sono in una certa misura convinti. Mmh...dato che dopo il disastro gli aspetti a cui bisogna pensare in tutto e per tutto da soli hanno finito col diventare molti...la cosa di cui abbiamo parlato molto in famiglia, con mio marito, è se “vivere” non era stato questo. Se anche si mangia pensando “è sicuro”, si vive pensando “è tutto ok”, quando in pratica ci si prova a informare ci sono problemi, ci sono danni, ci sono rischi, che solo non si conoscevano. Ecco, è dopo il disastro, quello è diventato l'opportunità che ci ha fatto pensare a questo, eh!

C: Ah sì?

K: Uhm, cosa scegliere, cosa mangiare, che cosa indossare, dove andare, riguardo ogni cosa, alla fine, da soli...non è perché lo Stato dice “questo va bene”, oppure perché la Prefettura dice “questo è buono”, bisogna pensarci da soli, diciamo [il disastro] ha reso consapevoli di cose molto scontate⁸.

Ciò che si ritrova in queste parole è esattamente la duplice natura di quella convenzione costituita dal limite di sicurezza alimentare. Da un lato emerge una funzione di esonero psicologico, perché l'individuo comune spesso preferisce agire in accordo con

⁸Intervista registrata in data 5 novembre 2015. Si veda Appendici.

l'atteggiamento corrente, in ciò delegando a terzi l'onere di una decisione potenzialmente rischiosa. Dall'altro si raffigura un singolo lasciato alla propria responsabilità, continuamente chiamato a compiere scelte che hanno una valenza squisitamente personale.

In questo quadro l'operato degli Okawara appare come una sorta di punto di giuntura. Secondo la definizione più ricorrente tra gli *habitués* del negozio, Shin e Tatsuko sono «persone in cui si può avere fiducia» (信頼できる人) e affidandosi a loro i clienti sembrano volersi sollevare da una parte dell'aggravio di responsabilità che “vivere a Fukushima” implica. Allo stesso tempo però – e qui sta il nodo – coltivando un'attitudine propositiva davanti al rischio, confrontandovisi apertamente e facendo del senso di responsabilità davanti all'esercizio di scelta un tassello della loro identità pubblica, i miei interlocutori forniscono un esempio biografico delle medesime difficoltà che i loro clienti affrontano quotidianamente.

Uno degli aspetti che distingue Esperri da altri negozi di vendita diretta che ho avuto modo di visitare è che gli Okawara non si limitano a fissare uno standard più restrittivo di quello statale; espongono infatti dei cartellini di accompagnamento che certificano il livello di contaminazione di ogni prodotto fresco⁹ anche sotto il limite di 10 Bq/Kg, segnalando inoltre l'eventuale presenza di pesticidi e concimi chimici, dato che smerciano anche prodotti di altri piccoli agricoltori della zona.

Nell'esercitare un ruolo di garanti essi riescono così a sgravare i propri clienti dall'onere del controllo diretto senza mai chiudere completamente lo “spazio di contrattazione”. Con ciò non mi riferisco certo a una forma di assemblea comunitaria, una sorta di cantiere aperto da cui emergerebbe un limite reso infine inutile dal fatto di essere

⁹Esperri vende anche “condimenti” (調味料) e articoli confezionati anche di importazione, articoli da agricoltura biologica che ovviamente non sono soggetti a un controllo diretto dell'inquinamento radioattivo.

continuamente rimesso in discussione. Come in ogni “convenzione” il momento in cui essa è stata fissata e quello in cui viene applicata non coincidono. Si è infatti detto sopra che gli Okawara hanno stabilito lo standard all’epoca della ripresa della loro attività, facendo una media tra la possibilità tecnica di misurare in proprio la produzione, il limite più restrittivo applicato da un governo ritenuto affidabile¹⁰ e lo stato effettivo di contaminazione delle loro colture. La dinamica a cui alludo è semmai quella per cui il singolo acquirente può decidere di ritrattare per sé il limite, rinegoziandone l’acceptabilità nell’economia di una singola spesa. L’ipotetico cliente può cioè affidarsi completamente all’operato degli Okawara, lasciando da parte il criterio della contaminazione radioattiva nel suo fare acquisti al negozio; oppure, in alternativa, fare le proprie valutazioni, avendo magari come riferimento i livelli di contaminazione riscontrati in media nell’area di Miharu¹¹. Per fare un esempio, un cliente potrebbe ritenere che 8 Bq/Kg sia un valore eccessivamente elevato per una categoria poco soggetta all’inquinamento da cesio come i pomodori, ma del tutto accettabile per un’altra fortemente esposta come i cavolfiori, decidendo cosa acquistare preferibilmente e in quali proporzioni.

Questo esempio così minuto è puramente indicativo e non deve indurre a tentare un’analisi particolareggiata di questa dinamica di contabilità. La ricerca meticolosa di una sistematicità di comportamento non sarebbe solo pedante, ma farebbe pure cadere nella trappola “cognitivista” dell’approccio psicometrico. Ciò che mi preme sottolineare qui è la condizione di fondo che rende possibile ai clienti degli Okawara adottare attitudini differenti nei confronti del rischio alimentare che hanno sotto gli occhi.

Il passaggio riportato sotto è tratto da una conversazione tra me e Kazuhiro, il marito

¹⁰In accordo col limite più restrittivo applicato da alcune municipalità per il vitto scolastico.

¹¹Una fonte d’informazione possono essere i bollettini periodici che riportano i risultati dei *sampling* fatti dai laboratori convenzionati con la cooperativa locale, oppure anche solo il confronto con altri negozi di vendita diretta che su richiesta forniscono i dati delle analisi degli articoli in vendita.

cinquantenne della coppia di mediatori che mi ha introdotto agli Okawara ancora nel gennaio del 2014. I coniugi Yoshida sono originari di una zona che, per i suoi alti livelli di contaminazione, non sarà probabilmente possibile ripopolare e vivono ancora in un rifugio provvisorio a Koriyama. Hanno conosciuto gli Okawara solo dopo il 2011 e hanno assistito alla fondazione del negozio, che frequentano abitualmente. Kazuhiro è stato un interlocutore particolarmente prezioso per la sua competenza tecnica sull'impatto ambientale del disastro. Infatti, sebbene attualmente abbia avviato una piccola impresa di costruzione e ristrutturazione, in origine lavorava nel servizio Tepco di consegna dell'energia elettrica e ha anche partecipato alle operazioni di decontaminazione urbana avviate dall'azienda per cercare di ridurre l'impatto del *fall-out*. Di costituzione asciutta e nervosa, fumatore accanito, abbiamo avuto moltissimi colloqui informali, in cui spesso faticavo a tenere a bada la sua irruenza argomentativa.

Chiara: Nel caso di Esperi, quando ho chiesto ai clienti, questo...“pensate sia gentile che vi si faccia sapere quale cifra è uscita [dalle analisi]?”, quando glielo ho chiesto, tutti mi hanno risposto “Certo!”. In questo caso cosa ne pensi? La cosa che fa piacere è forse che lo standard è severo? È solo questo?

Kazuhiro: Beh...alla fine, [fa piacere] che sia misurato per bene e reso pubblico, non limitatamente a Fukushima, che si scelga ciò che è misurato per bene, se è inquinato dalle radiazioni o meno, che siano fornite cose che tranquill...come dire, [che sono] sicure, perché questo è [ciò che dà] un alto grado di affidabilità.

C: Aah...

K: Per esempio [ci sono persone] che non lo fanno per niente, eh! Per esempio. Oppure che lo fanno per una cosa sola e poi siccome è ok non lo fanno più “l’ho fatto una volta, ma siccome la mia roba ormai è ok non lo faccio più” piuttosto che mettere fuori [la merce] così, in certa misura, [se] si è reso pubblico “noi misuriamo per bene e poi riforniamo!”, così facendo [si dà] una sensazione di tranquillità, di fiducia...

C: Per cui più alla fine che la cifra...

K: Mh, misurare...

C: ...è considerato importante l'atteggiamento delle persone che vendono.

K:...esattamente, [quello] è considerato soprattutto importante. Certamente¹².

Come si sosteneva più sopra, allora, ciò che rende veramente efficace il limite applicato dagli Okawara non è la sua restrittività brutta, ma il suo essere specchiato, il fatto che esso rifletta un atteggiamento di responsabilità individuale. Un apparente paradosso: ciò che consente agli acquirenti di affidarsi, di non sentirsi costretti a scegliere, sembra essere proprio lo spazio lasciato alla loro libertà di scelta.

4. “E’ così che ho continuato a fare agricoltura”: il *sensu* del limite

La particolare natura del rapporto che gli Okawara hanno instaurato col controllo tecnico della contaminazione alimentare deriva dal fatto che essi non sono un’istituzione impersonale che si prefigge l’esclusivo obiettivo di preservare la salute pubblica, bensì una coppia di contadini radicata nella comunità investita dalle conseguenze del disastro. Nel caso specifico, è facile intuire come vendere verdure potenzialmente velenose rappresenti una drammatica beffa per agricoltori che hanno fatto del metodo biologico l’elemento portante della propria vocazione. Bisogna quindi considerare quale grave minaccia sia stato l’incidente nucleare al ruolo che i miei interlocutori erano arrivati ad assumere a Tamura in quasi trent’anni di attività. Come si è già accennato nel precedente capitolo, la decisione di diventare un centro cittadino di misurazione, l’adozione di uno standard più severo di quello dei canali principali di distribuzione alimentare, nonché l’idea di rendere i clienti partecipi del processo di controllo diretto della contaminazione, sono state per gli Okawara scelte a tutela della propria identità. Lo confermerebbe anche la risolutezza che in particolare Tatsuko ha dimostrato davanti al progetto di creare un negozio originale come *Esperi*.

¹²Intervista registrata in data 3 novembre 2015. Si veda Appendici.

Conoscendo le traversie economiche che gli Okawara hanno dovuto affrontare per arrivare all'inaugurazione, si capisce infatti che essi non si sarebbero imbarcati in una simile impresa se lo scopo fosse stato semplicemente avere uno spazio in cui vendere le verdure che non riuscivano più a smerciare col sistema di spedizioni. In quel caso avrebbero potuto limitarsi ad affittare un terreno su cui montare uno spoglio capannone, come avviene per altri spacci di vendita diretta.

Ciò che salta subito all'occhio è invece il carattere ibrido del negozio che, affacciato sulla statale che costeggia Miharu, comprende oltre allo spazio destinato all'esposizione della merce, un'area ristoro servita dalla piccola cucina dove i clienti possono sedersi a mangiare o semplicemente a chiacchierare, bevendo il *mamecha*¹³ che Tatsuko offre spesso agli avventori e che è stato una costante dei miei pomeriggi etnografici. Mi riservo di fare un'analisi più accurata del negozio come spazio di socializzazione e memoria nell'ultimo capitolo. Per il momento è sufficiente osservare che l'esigenza esplicita degli Okawara è stata – e continua ad essere – quella di ricreare ciò che l'incidente aveva portato loro via insieme alla fonte di reddito: una piccola comunità in cui lo scambio commerciale veicola rapporti affettivi.

[Si parlava dell'evoluzione dell'azienda agricola]

Shin: E [...] quando si era venuta a stabilire questa esistenza c'è stato l'incidente. Per colpa dell'incidente il sistema [andato avanti] fino a quel momento è andato in pezzi. Per cui è stato veramente doloroso, era sempre continuato per ventisei anni, perché c'erano un sacco di clienti che conoscevamo da ventisei anni, oramai, davvero...anche [in famiglia] da noi, in quei ventisei anni c'eravamo sposati, erano nati i bambini, erano via via cresciuti, e anche dalla parte dei clienti, alla fine erano nati bambini, più o meno nello stesso ambiente di casa nostra, erano cresciuti e dopo erano nati altri bambini. E in tutto questo [c'era] uno scambio di informazioni, ricevevamo consigli sull'allevamento dei bambini, per esempio “da noi [facciamo] così”, “da noi [facciamo] colà”, “se faceste

¹³Infuso di fagioli neri.

così?”...poi...in casa delle persone che avevano bambini cresciuti prima dei nostri, c’erano banchi per bambini, c’erano [incomprensibile], c’erano zaini, biciclette eccetera. Riceviamo cose del genere in cambio della verdura, è successo spesso che le lasciassero usare ai nostri figli. Poi abiti all’occidentale, “per noi sono diventati piccoli, se i vostri figli li usano, prego!” ne abbiamo ricevuti. Poi ricevevamo libri, ricevevamo manga.

Chiara: [ride]

S: Tantissime [cose]! Non era solo vendere verdure, comprarle e mangiarle. Veramente eravamo arrivati a essere legati tra persone, come dire, da un rapporto di fiducia, eh!¹⁴

Se si tiene presente questo aspetto, diventa chiaro come l’esercizio di controllo tecnico sulla contaminazione alimentare sia necessariamente influenzato dal modo con cui gli Okawara erano abituati a relazionarsi con la clientela già prima dell’incidente. Il tema dell’intreccio tra sapere esperto e relazioni sociali e affettive può essere introdotto qui attraverso il caso del riso.

La raccolta del riso si svolge solitamente verso la fine di settembre, non appena un intervallo di bel tempo sufficientemente lungo consente ai contadini di avventurarsi sul terreno cedevole della risaia. Il paesaggio di Tamura subisce così una lenta trasformazione, che procede minutamente man mano che le famiglie del circondario si mobilitano per cominciare i lavori sul proprio appezzamento. Nel giro di un mese circa, la distesa quasi uniforme di steli ingialliti dietro casa Okawara si trasformerà in un tessuto di quadrati ricomposti dove le fascine di paglia, scarto della lavorazione, saranno lasciate ordinatamente sul terreno brullo, tutto monconi, quasi con l’effetto di una ricercata geometria.

Per arrivare a questo risultato esistono due sistemi di raccolta. Quello più semplice utilizza la trebbiatrice a motore, che separa i chicchi dalla paglia e li essicca direttamente grazie al calore del bruciatore a benzina. Gli Okawara appartengono invece al 5% di agricoltori che in Giappone continua a usare il metodo di essiccazione naturale

¹⁴Intervista registrata in data 11 ottobre 2015. Si veda Appendici.

all'aria aperta (天日). In questo caso le piantine vengono recise alla base utilizzando un apposito taglia-erba e appese in grosse fascine a impalcature di bambù montate per l'occasione sul campo [fig. 5]. Queste lunghe file di pali, che danno un tono stranamente festoso alla campagna, rimangono in piedi dalle due alle quattro settimane prima che il riso venga battuto con un altro macchinario semi-automatico e infine stoccato. Il processo è fisicamente piuttosto faticoso: le fascine sono pesanti da lanciare e raggruppare, oltre che da appendere; polvere e residui di paglia si infilano dappertutto, irritando la pelle e gli occhi [fig. 6]. Questo sacrificio corrisponde però a una migliore qualità del prodotto, che gli Okawara hanno sempre venduto al dettaglio, senza passare per la cooperativa agricola.



Figura 5: La risaia grande della famiglia, con le impalcature di bambù e le fascine di riso a essiccare. Foto Shin Okawara.



Figura 6: Le operazioni di battitura nella risaia grande. Dopo qualche settimana all'aria aperta il riso è essiccato: le fascine vengono inserite in un macchinario semi-automatico che, utilizzando aria compressa, separa i grani (raccolti nei sacchi) dalla paglia (espulsa lateralmente). Da sinistra: Kai e Tatsuko Okawara, Chiara Ramponi. Foto Shin Okawara.

A questo punto è necessaria una rapida spiegazione del controllo di filiera del riso introdotto dopo il marzo 2011. Si tratta dell'unica categoria agricola in cui la verifica del livello di inquinamento non avviene tramite campionatura a zona, ma integralmente, cioè sull'intera produzione della prefettura. La cooperativa svolge analisi sistematiche nelle sue sedi locali: nel periodo di raccolta ogni produttore è invitato a portare presso la sede assegnatagli il suo riso in forma integrale, diviso in sacchi da trenta chili che vengono scansionati singolarmente. Nel caso della coop di Miharu, il macchinario è rapido e potente e può lavorare a pieno regime anche tarato su un margine di errore restrittivo come 12 Bq/Kg; inoltre questa sede locale ha scelto di applicare una politica che esclude dalla vendita il riso che oltrepassa i 25 Bq/Kg¹, considerata anche l'infrequenza statistica di rilevamenti superiori a tale soglia. Per poter essere venduto il riso deve essere accompagnato dal bollo di idoneità rilasciato dalla cooperativa in tale sede di analisi, associato a un codice a barre che dovrebbe rendere la partita rintracciabile sul sito del Ministero. Durante la mia visita presso lo Ogisawa Center di Miharu² sono rimasta colpita dalla meticolosità di questo sistema, che sembra fare del riso uno dei rari casi in cui le analisi istituzionali forniscono garanzie superiori rispetto a qualunque controllo accessibile a cittadini auto-organizzati.

Ecco perché, sulle prime, potrebbe apparire strano che gli Okawara non si servano di questo canale, preferendo utilizzare il *sampling* per appurare il livello di inquinamento del raccolto delle loro due piccole risaie³. Per quale ragione? Dal momento che i controlli alla cooperativa si svolgono durante un periodo ridotto, sottoporvisi significherebbe privare tutto il raccolto della pula; dopo questa operazione il riso integrale perde rapidamente in fragranza sicché già dopo pochi mesi, a detta di Shin, non avrebbe più senso venderlo come un prodotto particolarmente pregiato nel proprio

¹Ricordo che la soglia legale nazionale è 100 Bq/Kg.

²Per questa ottima opportunità devo ringraziare i mediatori Yoshida.

³Gli Okawara coltivano a riso circa 1.2 are complessive di superficie. I rilevamenti sul riso bianco di quest'anno sono comunque molto bassi, intorno ai 3 Bq/Kg.

circolo di clienti. Associata alla questione del prestigio professionale c'è anche una motivazione economica, perché gli Okawara hanno sempre puntato a vendere a un prezzo più elevato di quello proposto loro dalla cooperativa, preferendo un canale privato in cui gli acquirenti fossero persone in grado di apprezzare la differenza tra il loro riso e quello comunemente in vendita⁴; tuttavia, dato che anche in passato con questo sistema una parte del loro raccolto rimaneva invenduto, sarei comunque incline a enfatizzare l'investimento simbolico che gli Okawara sembrano fare nel riso, piuttosto che la possibilità di una maggiore resa economica. Un riso "buono" è insomma una dimostrazione importante della loro dedizione e soprattutto Shin ha sempre considerato un punto d'orgoglio venderlo a coloro che possono riconoscerne la genuinità. Io stessa durante il campo ho imparato sempre più ad apprezzare questo cibo, che come in altri paesi asiatici è praticamente la base di ogni pasto. Per un vezzo linguistico che non conoscevo, trovo significativo che quando è particolarmente appetibile esso venga definito "dolce" (甘い), cosa che, almeno alle mie orecchie di parlante non-nativa, ha cominciato a farlo somigliare a un frutto, quel che si dice un "frutto della terra".

Il brano riportato qui sotto è tratto da un colloquio registrato letteralmente "sul campo", mentre Shin dissodava il terreno in cui si sarebbero piantate le colture invernali. Si sente il rumore cadenzato della zappa, che però s'interrompe nei momenti di maggior concitazione. L'intonazione è fortemente dialettale e si percepisce una certa tensione, come se l'interlocutore volesse argomentare le ragioni della propria scelta per difendersi da un'accusa.

[Si parlava dei test svolti allo Ogisawa Center]

Shin: Quando si vende alla cooperativa, non va bene se non si vende alle condizioni della cooperativa! Bisogna che il riso sia in forma integrale, bisogna metterlo in sacchi da

⁴Per dare un'idea indicativa, il prezzo di vendita stimato dagli Okawara si aggira intorno ai 650 yen/Kg, mentre il prezzo di acquisto della cooperativa non supera i 400 yen/Kg. A definire quest'ultima cifra concorrono l'abbassamento del prezzo del riso a livello nazionale, legato a un calo della richiesta di mercato, ma anche l'influenza dei danni di immagine alla produzione di Fukushima dopo l'incidente nucleare.

trenta chili, [incomprensibile] bisogna portarlo in un dato posto entro un certo tempo...se non si riesce a fare bene non si può vendere alla cooperativa, perciò...al momento non ho questa idea, di vendere alla cooperativa, in questo momento non lo penso.

Chiara: Mh.

S: E poi il riso che hai fatto tu, non sapere chi lo può mangiare non è per niente interessante eh!

C: Ah sì?

S: Vedi, se lo dai alla cooperativa certo non sai chi lo mangia! Perché non sai dove va, il riso. Non è che lo diano a quelli che vogliono il riso Okawara, alla cooperativa...

C: Per cui la cosa interessante è sapere...*chi* ti compra il riso? È così?

S: Uhm, non è così, è *vendere a chi conosci!*

C: [ride]

S: Vendere a chi lo vuole. È così che voglio fare. Voglio vendere a chi vuole il riso Okawara a chi dice che vuole mangiarlo. Vedi, perché solo così [l'agricoltura] richiede impegno! Se non capiscono che c'è una differenza col riso venduto al supermercato o dove...voglio che lo mangino le persone che capiscono questo. Perché è così che ho continuato a fare agricoltura!

C: Certo.

S: Anche nel caso delle verdure. Abbiamo anche venduto verdure in un negozio di vendita diretta a Koriyama. [In quel caso] non sapevamo chi le mangiava, ma alla fine voglio darne alle persone che dicono di voler mangiare le verdure Okawara. Questa è la nostra *policy* nel fare agricoltura, giusto? Se se ne va questo...se fosse così potrei mettere un sacco di pesticidi, usare concimi chimici, produrre un sacco, darne un sacco alla coop e se vendessi al mercato [generale] anche [avere] un guadagno [maggiore]...però non voglio fare in quel modo!⁵

In questo caso la posizione degli Okawara appare molto delicata, perché in contraddizione con la dichiarazione d'intenti contenuta anche in questo colloquio, essi potrebbero dare l'impressione di preoccuparsi più della "bontà" del prodotto che della sua "sicurezza". Come si diceva prima infatti, in questo caso eccezionale l'analisi della cooperativa fornisce le maggiori garanzie e il motivo addotto per spiegare il rifiuto di aderire a tale sistema è che il gusto del riso verrebbe rovinato dal fatto di diventare stantio per non essere stato conservato con tutta la pula. In realtà, ciò è a ben guardare

⁵Intervista registrata in data 24 ottobre 2015. Si veda Appendici.

coerente con la funzione assunta dal controllo tecnico nell'esperienza dei miei interlocutori.

Bisogna sempre tenere presente che la rigosità del controllo non risponde banalmente al tentativo di trovare un equilibrio tra posizioni minimaliste/massimaliste astrattamente intese, bensì all'esigenza di collocare la questione del rischio alimentare entro un orizzonte esistenziale ampio che gli Okawara sentono di condividere coi clienti. Posta la *sufficiente* garanzia fornita dal metodo di *sampling*, è comprensibile che gli Okawara non rinuncino a una pratica rodada attraverso cui possono coltivare un senso di comunità che si nutre sì dell'esperienza del disastro, ma che si aggrappa prima di tutto a ciò che il disastro minacciava di distruggere.

Questa pratica li pone evidentemente in una posizione conflittuale rispetto alle indicazioni delle istituzioni garanti. Benché al momento non esistano sanzioni per i contadini che smerciano in via ufficiosa un raccolto non approvato dalla cooperativa⁶, l'operazione resta comunque al limite della legalità. Ciò nonostante tengo a sottolineare che essa è considerata legittima dagli stessi clienti, i quali sono perfettamente informati dell'esito del *sampling*. Parlando dell'argomento ho dovuto essere molto cauta, dato che la mia curiosità in proposito rischiava sempre di suonare come una pesante critica, ma è stato interessante notare come per molti degli acquirenti sembrasse essere una vera soddisfazione chiedere agli Okawara di comprare *il loro riso*, consapevoli di quanto ciò rappresenti una gratificazione professionale per la coppia. In questo caso i clienti affezionati scelgono di assumersi la responsabilità di consumare un prodotto sulla carta "meno controllato" di quello che potrebbero trovare al supermercato, ma più affettivamente denso e, forse anche per questo, più gustoso.

⁶Esistono invece sanzioni per coloro che falsificano il bollo di idoneità.

III. Comunità e fiducia

1. Fiducia e post-modernità

Il tema del riposizionamento etnografico e del modo con cui l'osservatore influenza il contesto studiato è stato ampiamente esplorato dall'antropologia. Nei mesi in cui organizzavo il campo e cercavo di figurarmi le condizioni in cui si sarebbe svolta la mia ricerca, ho cominciato a credere che l'ambito da me scelto, l'antropologia del rischio, potesse introdurre un fattore particolare nella dinamica etnografica. Ancora adesso ho l'impressione che lo studio del fenomeno del "rischio", soprattutto quand'esso consiste in una persistente minaccia all'incolumità fisica, coinvolga in prima persona più di quanto accadrebbe se l'indagine riguardasse, ad esempio, un sistema di parentela o l'ecologia di un paesaggio. Anche in questi casi naturalmente l'antropologo non sfugge all'applicazione delle proprie categorie culturali native, intrecciate a un complesso universo di affetti e giudizi squisitamente individuali, sicché ciò che osserva ha in lui sempre delle risonanze profonde.

Tuttavia, in un contesto analogo a quello che ho sperimentato in prima persona, è possibile che la conservazione del proprio benessere fisico e psicologico diventi per qualunque ricercatore un'esigenza tanto pressante da entrare nell'orizzonte dell'etnografia. Nel mio caso non si trattava di fare semplice auto-osservazione, registrando sintomi di malessere fisico o sensazioni di disagio. Si trattava piuttosto di confrontarsi con un conflitto strettamente intrecciato al contesto relazionale di campo, un conflitto derivante dal sommarsi di un senso di insicurezza di fondo con una forte dipendenza dalla rappresentazione che gli interlocutori potevano fornire di quel "rischio" che *accanto e insieme* a loro stavo sperimentando.

Davanti alla prospettiva di una permanenza mediamente prolungata in una regione in

cui la portata e i contorni dell'inquinamento ambientale restano incerti, cercavo di tranquillizzarmi pensando al fatto che sarei stata ospite di persone particolarmente sensibili al problema e che certamente dimostravano di aver maturato in merito competenze specifiche.

Ciò non equivaleva al confidare in un presunto "buon senso", perché gli atteggiamenti che immaginavo sarebbero stati capaci di rassicurarmi non potevano certo essere dati per scontato. Il punto era semmai coltivare una fiducia particolare, direi personale, nei confronti di quegli interlocutori che, oltre a costituire l'oggetto del mio studio, sarebbero diventati in parte tutori della mia serenità. Probabilmente non avrei intrapreso lo stesso percorso con agricoltori "qualunque", con cui non avessi già potuto stabilire un contatto che mi incoraggiasse ad *affidarmi*.

Il tema della fiducia è emerso chiaramente nella seconda parte del precedente capitolo. Al di là del ruolo che essa ha avuto nel posizionamento etnografico, via via che cominciavo a conoscere il campo essa si è imposta come un elemento centrale nelle relazioni tra i miei interlocutori, in quanto strumento di ricreazione di rapporti affettivi e pratiche consolidate che l'incidente del 2011 minacciava di cancellare.

Per approfondire meglio il significato che la "fiducia" assume entro questa piccola comunità rurale, e che comprende anche il rapporto con l'immane impianto nozionistico inerente la "contaminazione radioattiva", è opportuno confrontarsi preliminarmente con l'analisi che di questo concetto propone uno dei maggiori sociologi dell'epoca contemporanea.

Ne *Le conseguenze della modernità* Anthony Giddens sviluppa un'analisi critica dei fenomeni che caratterizzano l'interazione sociale in quella che molti commentatori definiscono post-modernità. Se la post-modernità sia da intendere come un punto di

svolta sostanziale rispetto all'epoca precedente o se vada invece interpretata come l'espressione estrema di tendenze già immanenti alla prima modernità, è un dibattito troppo articolato per poterlo riportare in questa sede.

Secondo il nostro autore, sebbene la portata e la rapidità del mutamento sperimentato rispetto alla pre-modernità siano tali da conferire all'esperienza attuale dei tratti effettivamente innovativi (Giddens 1994:17-22), la post-modernità rappresenterebbe al fondo una radicalizzazione del razionalismo inaugurato dal pensiero illuminista.

Per arrivare al tema della fiducia è necessaria una piccola digressione che ripercorra l'argomentazione elaborata lungo tutta l'opera.

Giddens si concentra su una fondamentale rivoluzione che dal tardo Settecento e attraverso le rivoluzioni industriali ha investito la società "tradizionale": il processo di dissoluzione del legame tra spazio e tempo nell'interazione sociale. In epoca pre-moderna le tecniche di misurazione del tempo più diffuse erano imprecise e variabili, ma soprattutto erano normalmente inscindibili da un contesto materiale in riferimento al quale assumevano la propria funzione di "scansione"; la regolarità stagionale connessa all'attività agricola o il calendario rituale e religioso ne sono un esempio. La standardizzazione della misurazione avvenuta con la diffusione dell'orologio meccanico¹ introduce la possibilità di uniformare l'organizzazione sociale del tempo sia in termini di sistema di datazione, che in termini di confini geografici di riferimento. In questo processo il tempo viene man mano a costituirsi come realtà separata che non si plasma più su un'attività situata, ma impone un ordine dall'esterno indifferentemente a *qualunque* attività.

Questo processo si accompagna a un analogo «svuotamento dello spazio» (Giddens

¹L'invenzione dei primi orologi meccanici risale al 1200 secolo, ma Giddens allude evidentemente alla diffusione di questo sistema di misurazione del tempo "pubblico" su vasta scala che risale alla rivoluzione industriale e si consolida con l'istituzione dell'ora ufficiale e del meridiano fondamentale. Si veda Ligi 2011.

1994:29). In virtù dell'elaborazione di rappresentazioni cartografiche esaurienti, che rendono possibile dominare conoscitivamente lo spazio, ma soprattutto grazie allo sviluppo di mezzi di trasporto che consentono di attraversarlo con crescente efficienza, la distanza spaziale è sempre meno commisurata ad una distanza temporale; fino ad arrivare agli attuali mezzi di comunicazione che fanno sì che l'interazione sociale possa esprimersi anche senza la compresenza degli agenti nello stesso luogo.

La scissione spazio-temporale starebbe, insomma, alla base del dinamismo che caratterizza la modernità ed è in stretto rapporto con altri due fattori che maturano nella sua fase avanzata, ovvero la diffusione di emblemi simbolici e l'istituzione di sistemi esperti.

Con emblemi simbolici Giddens intende riferirsi a quei mezzi di scambio che possono circolare tra individui e gruppi mantenendo un significato e un valore convenzionali indipendentemente dalle caratteristiche specifiche di coloro che li maneggiano. Il caso esemplificativo è quello della moneta che, secondo l'analisi di Keynes, dalle sue origini di "moneta di conto" evolve verso uno statuto di "moneta propriamente detta". In questo caso essa non è più un tipo particolare di merce, il cui contenuto intrinseco di metallo prezioso viene fatto corrispondere al valore di merci o servizi. Con la nascita delle ricevute di debito, strumenti di transazione privata garantiti dallo stato-nazione, la moneta evolve assumendo una funzione di dilazione spazio-temporale; diventa cioè garanzia che una merce o un servizio forniti potranno essere scambiati, a distanza di tempo e in assenza di uno dei contraenti, con altre merci o servizi. L'importanza della "fiducia" si profila già a questo livello, perché la circolazione del denaro è resa possibile dal fatto che chiunque lo adoperi presupponga che anche gli altri individui ne onoreranno il valore, nel rispetto delle convenzioni di cui lo stato emittitore è garante.

Un analogo meccanismo emerge ancora più chiaramente coi sistemi esperti, definiti

«sistemi di realizzazione tecnica o di competenza professionale che organizzano ampie aree negli ambienti materiali e sociali nei quali viviamo oggi.» (Giddens 1994:37). Si tratta quindi sia delle pratiche di professionisti/esperti con un connotato fortemente istituzionalizzato, sia dei dispositivi tecnologici che ne sono il prodotto materiale.

Per quanto riguarda questa ricerca, sistema esperto è quindi il complesso che comprende:

- 1) le conoscenze specialistiche che presiedono al controllo qualità della filiera agro-alimentare, che prima dell'incidente potevano riguardare, ad esempio, l'analisi dei livelli di pesticidi mentre ora si focalizzano sulla contaminazione da isotopi di cesio;
- 2) gli strumenti di laboratorio veri e propri, lo scanner della cooperativa o il macchinario gamma-data in possesso degli Okawara.

I sistemi esperti permeano l'esperienza dell'uomo contemporaneo nel senso che influenzano continuamente molti aspetti dell'agire individuale e sociale, diventando parte integrante di una quotidianità pratica.

Su questa integrazione a livello pratico dei sistemi esperti si tornerà criticamente più avanti. Per il momento, volendo calare la riflessione di Giddens nel contesto etnografico, è importante sottolineare che, se è vero che emblemi simbolici e sistemi esperti sono meccanismi che concorrono a produrre un fenomeno di enucleazione delle relazioni sociali da contesti locali di interazione, bisogna evitare di estremizzare l'idea che l'intera esperienza della socialità sia oggi essenzialmente "alienata" da un preciso contesto fisico e da rapporti faccia a faccia. Questa concezione vagamente distopica sembra dipendere più che altro da una deriva retorica del concetto di post-modernità. Esistono certamente numerosi spazi di interazione de-localizzata, ma le interazioni sociali sperimentate dagli individui comuni rimangono nella vita quotidiana prevalentemente contestuate e situate. Come si vedrà nell'ultimo capitolo il caso Okawara potrebbe essere preso anche ad esempio del valore che il luogo (*place*)

conserva nel dare significato a relazioni micro-sociali quali processi di costruzione di identità individuale e collettiva.

L'argomentazione sulla disaggregazione spazio-temporale nell'epoca contemporanea è quindi prevalentemente utile a introdurre il tema della fiducia, della evoluzione storica del "mutuo sentimento del credere", che non interviene solo nelle relazioni personali, ma si estende necessariamente alla convivenza civile con individui "estranei" e che regola il rapporto con le istituzioni e i sistemi esperti ufficiali di cui esse sono garanti.

Questa la definizione che Giddens dà del termine fiducia:

Confidare nell'affidabilità di una persona o in un sistema in relazione a una determinata serie di risultati o eventi, laddove questo confidare esprime una fede nella probità o nell'amore di un altro oppure nella correttezza di principi astratti (sapere tecnico).
(Giddens 1994:39-44).

Da questa definizione emergono in realtà due tipi di fiducia. La fede nella probità o nell'amore di un altro individuo entra in gioco in ciò che l'autore chiama "impegni personali", ovvero la *fiducia tra persone* sostenuta da un investimento affettivo reso possibile da quella fondamentale sicurezza ontologica che l'individuo costruisce durante la prima infanzia nel rapporto con le figure genitoriali.

Quando l'oggetto è il sapere tecnico, invece, si parla di "impegni anonimi" intendendo la *fiducia nelle garanzie fornite dai sistemi esperti* di cui l'individuo non ha tuttavia competenza specifica o controllo diretto.

Il punto di connessione tra l'investimento nei confronti di altri agenti umani e quello nei confronti di un complesso di conoscenze e tecnologie sarebbero i cosiddetti *nodi di accesso*, ovvero le sedi in cui il cittadino comune entra in contatto con il sapere istituzionalizzato attraverso il rapporto immediato con suoi rappresentanti incaricati.

2. La fiducia in casa Okawara

Per valutare adeguatamente il caso Okawara, la nozione di nodi di accesso necessita di essere ulteriormente approfondita.

In primo luogo vorrei prendere in considerazione il suggerimento lessicale di Niklas Luhmann (1989:123-143) che propone di distinguere concettualmente tra “fiducia” e “confidare”. Giddens non concorda completamente con questa scelta, ma la trovo utile a descrivere più dettagliatamente proprio ciò che avviene nei nodi di accesso.

Il confidare è inteso come un sapere induttivo debole che consente all’agente sociale di operare nella sicurezza che il mondo che lo circonda continui a funzionare secondo le regole che ha imparato a conoscere; si tratta, in altre parole, di un complesso di aspettative riguardanti l’interazione sociale e gli eventi contingenti che l’individuo dà normalmente per scontato per poter vivere senza essere costantemente preda dell’incertezza. La fiducia consisterebbe invece in un «impegno preliminare» (Luhmann 1989:127) per cui l’individuo, prese in considerazione determinate alternative di azione, decide per una delle svariate possibilità ed è pertanto responsabilizzato moralmente davanti all’esito. Luhmann argomenta anche come la fiducia, a differenza del confidare, sia strettamente associata al rischio. Sebbene risulti talvolta ambiguo se questo “rischio” sia una condizione preliminare alla decisione o un prodotto dell’aspettativa che la scelta implica, nel complesso l’autore sembra inclinare per una posizione nettamente costruzionista². Il rischio nascerebbe insomma solo nel momento in cui l’agente imputa al proprio agire e non più al caso o alla fortuna, come poteva avvenire nella pre-modernità, un eventuale risultato indesiderato.

A mio avviso il concetto di fiducia proposto da Luhmann è fecondo se non viene interpretato in senso strettamente “realista”, come se si trattasse del calcolo

²Quanto meno se ci si basa su dichiarazioni radicali come ad esempio «se ci si astiene da una certa azione non si corre alcun rischio.» (Luhmann 1989:130), su cui la critica di Giddens si appunta (1995:41).

economicistico di un individuo “informato”. La fiducia andrebbe invece intesa come l’investimento anche affettivo che nasce nell’agente a partire dalla *percezione* di star influenzando la realtà col proprio operato.

Ritornando ai nodi di accesso, allora, essi sono il contesto in cui il confidare nei sistemi esperti, ovvero il normale “allentarsi della vigilanza” che fa parte dell’esperienza corrente dell’uomo contemporaneo, trova la propria giustificazione nella fiducia maturata nei confronti di altri agenti individuati. Detto altrimenti, ho l’impressione che, per poter essere dati per scontato, i sistemi astratti debbano già essere in certa misura “socializzati”, cioè calati in esperienze contestuate.

Si potrebbe proporre un esempio originale ispirato allo scenario che Giddens evoca più volte per parlare dei nodi di accesso, ovvero l’esperienza che il cittadino comune fa del sistema esperto “aeronautica civile” in occasione di un viaggio in aereo. È probabile che un’ottuagenaria che abbia trascorso tutta la vita entro i confini di un piccolo paese di una zona rurale economicamente depressa, consideri totalmente sconsiderato salire su un aeroplano; non così il professionista inurbato, quarantenne impiegato di multinazionale, che viaggia serenamente con questo mezzo diverse volte al mese.

Si può forse affermare che, rispetto all’anziana contadina, il manager abbia *effettivamente* una competenza maggiore riguardo i principi di ingegneria con cui è stato progettato il velivolo, il funzionamento dei motori o la tecnica di pilotaggio? La sua tranquillità non andrebbe piuttosto imputata ad altri fattori, che hanno a che fare con l’integrazione di cui questo sistema esperto gode nella sua esistenza? A cominciare dalla sua istruzione formale, dato che egli appartiene a una generazione cui, assieme ai contenuti scientifici, è stato trasmesso anche il rispetto per il sapere tecnico; ha evidentemente un peso anche il contesto sociale in cui opera normalmente, perché egli si confronta quotidianamente con decine di colleghi per cui le trasferte in aereo sono

semplice routine; infine, va considerata pure la sua esperienza immediata di interazione faccia a faccia con le *hostess* o gli operatori aeroportuali. È tutto questo che concorre a sostenere il “confidare” dell’individuo nel sistema astratto che presiede all’esperienza del volo di linea.

Lo stesso Giddens parla del fenomeno di *reintegrazione* come del processo in cui gli impegni anonimi vengono consolidati/trasformati da quelli personali; io sottolineerei ulteriormente che la relazione tra i due, ovvero il rapporto tra confidare e fiducia, è *mutuo* perché i rapporti impersonali non si costituiscono se non nell’esperienza *pratica* che l’individuo fa dei sistemi esperti e che ovviamente non può prescindere dalle relazioni personali che in tal sede intreccia.

L’esperienza del rischio alimentare in casa Okawara sembra far risaltare questa dipendenza tra confidare e fiducia. Giddens tratta brevemente del rapporto tra rischio e fiducia in una prospettiva non dissimile da quella di Beck. Per entrambi gli autori il rischio sarebbe un prodotto della pervasività della tecnologia sommata a una crescente individualizzazione, per cui il singolo si sente forzato a sorvegliare la propria condotta davanti a un numero sempre maggiore di scelte dall’esito potenzialmente infausto. Tuttavia Giddens non prende mai in esame scenari specifici, in cui il rischio non è una diffusa incertezza celata nel vivere quotidiano, ma una minaccia specifica assai presente alla coscienza dell’agente e della comunità cui egli appartiene.

Questo è il caso dell’inquinamento radioattivo a Fukushima. Il fatto che si tratti di un fenomeno prodotto da un avvenimento “eccezionale” come l’incidente nucleare, a sua volta innescato da un evento naturale di portata non comune, ha contribuito certamente a farlo percepire ai miei interlocutori come qualcosa di anomalo, totalmente alieno alla loro esperienza pregressa. La testimonianza di Shin³ conferma che il “disastro”, inteso

³Si veda intervista capitolo 1.

sia come sconvolgimento dello scenario materiale, sia come repentina sospensione del sistema di significati, è un precedente che incrina il confidare corrente, quel “sapere induttivo debole” che riguarda le certezze del vivere quotidiano. Anzi, poiché l’operare dei sistemi esperti viene drammaticamente a galla rispetto a una situazione consueta in cui essi rimangono sotto traccia all’esperienza individuale e sociale, essi possono diventare oggetto esplicito di sfiducia o di biasimo per aver rivelato la loro fallibilità.

A mio avviso in un simile quadro di disillusione e perdita di riferimenti, l’assenza di immediati contesti pratici in cui la fiducia verso operatori incaricati possa contribuire a rifondare il confidare nei sistemi esperti, fa sì che gli individui investano ulteriormente nei rapporti di fiducia personale preesistenti.

Questo è ciò che credo sia avvenuto nel caso degli Okawara. La famiglia amministra il rapporto di una comunità colpita dal *fall-out* nucleare con le conoscenze tecniche in materia di contaminazione alimentare. Ciò sia attraverso la gestione del *sampling*, che tramite la sensibilizzazione al tema dell’inquinamento ambientale e del rapporto tra salute e alimentazione, in accordo con la loro esperienza trentennale di agricoltura biologica. Tuttavia i miei interlocutori sfuggono chiaramente alla categoria di “operatori di nodi di accesso” identificata da Giddens, perché non hanno ricevuto alcuna investitura da parte delle istituzioni garanti dei sistemi astratti e il loro impegno nei confronti della clientela non è affatto impersonale. Gli Okawara sono semmai diventati garanti, col forte connotato di responsabilità personale che è già stato descritto, a partire dall’originaria collocazione in una rete produttiva e affettiva.

Si può quindi provare a ripensare i nodi di accesso di Giddens. In primo luogo l’autore sembra considerarli strettamente dei “punti di giuntura” tra il sapere astratto di cui sono depositarie le istituzioni e i cittadini comuni, tendendo così a consolidare quella dicotomia tra *experts* e *public lay* che buona parte dell’antropologia del rischio si

propone di decostruire. I nodi di accesso sembrerebbero spazi in cui l'ortodossia specialistica viene divulgata alle masse, a cui una nozione "completa e corretta" appare preclusa. Ancora una volta bisogna sfatare l'idea che il sapere esperto si imponga in virtù di un valore euristico superiore. È più corretto riconoscere come tale superiorità venga attribuita a partire dall'istituzionalizzazione che investe un determinato sistema di conoscenze, in accordo anche con la genealogia storico-sociale del pensiero scientifico⁴. Sarebbe allora più opportuno parlare non di *un solo* sapere esperto, ma di *numerosi* saperi esperti, alcuni dei quali si basano sulla competenza contestuale degli agenti sociali, ma godono di un differente grado di istituzionalizzazione.

Un esempio riferibile agli Okawara è quello delle tecniche agronomiche utilizzate per contrastare l'assorbimento del cesio nelle colture, in particolare nel riso [fig. 7].

La strategia pubblicizzata dal Ministero dell'Agricoltura subito dopo l'incidente consisteva nello spargere il calio e nel rivoltare il terreno per circa 10-15 centimetri di profondità⁵, in pratica sostituendo lo strato di terra cui le radici attingono e dove il cesio radioattivo tende a concentrarsi. Per ragioni magnetochimiche il calio è in grado di saturare i legami che porterebbero il cesio radioattivo ad aderire alla superficie dei vegetali. Questo ausilio non faceva parte delle sostanze normalmente utilizzate dagli agricoltori, che ne sono stati riforniti direttamente dalle cooperative locali già ad inizio estate 2011. Molti di loro lo hanno sparso, lamentando però che il gusto delle colture ne veniva influenzato negativamente⁶. Anche i miei interlocutori quell'anno hanno provato a utilizzarlo in una delle due risaie senza però rassegnarsi a rivoltare il terreno. A fronte

⁴Si veda capitolo 2.

⁵Nei casi di maggiore inquinamento veniva consigliata direttamente la rimozione dello strato superficiale. Si è già accennato al fatto che questa procedura fa parte del protocollo di decontaminazione che ha prodotto migliaia di tonnellate di materiale classificato come rifiuto radioattivo accumulate in siti di stoccaggio temporaneo spesso poco distanti dalle stesse aree bonificate.

⁶A questo riguardo ci sono opinioni discordanti. Il responsabile dello Ogisawa Center di Miharu con cui ho parlato in occasione della misurazione del riso (si veda capitolo 2) sostiene che un'eventuale influenza sul sapore sia da imputare esclusivamente al sovradosaggio, che può essere evitato attenendosi alle indicazioni degli incaricati della cooperativa. Sembrava invece essere opinione di Kai Okawara, il figlio maggiore, che il calio tenda per sua stessa natura ad "ottundere" il gusto delle colture.

di una contaminazione relativamente contenuta infatti⁷, non volevano rischiare di distruggere il delicato equilibrio di microrganismi creatosi nei lunghi anni durante i quali si sono astenuti dall'uso di pesticidi e fertilizzanti chimici. Non apprezzando una significativa differenza nei livelli di contaminazione del raccolto, hanno abbandonato questa strategia già al successivo ciclo stagionale.

Riguardo il basso livello di contaminazione dei loro prodotti⁸ gli Okawara credono invece che ad aver avuto un'influenza positiva sia stato il *kuntan* biologico che essi distribuiscono negli alvei scavati nel terreno al momento della semina di tutte le verdure e del trapianto delle piantine di riso. Il *kuntan* (くん炭) consiste in carbone di pula di riso con un piccolo apporto di sterco animale – nel caso della ricetta Okawara si tratta di guano di gallina⁹. Viene preparato in primavera: gli ingredienti, nelle corrette proporzioni, vengono bruciati lentamente sulla superficie che costituisce la base di cappa metallica a forma di imbuto rovesciato, resa incandescente dalle braci sottostanti [fig. 8]. Quando il prodotto è annerito omogeneamente viene bagnato e lasciato riposare per alcuni giorni sotto un telo di plastica. Gli Okawara ne fanno uso come fertilizzante sin dall'inizio della loro attività, ma sostengono che le ricerche recentemente condotte in un laboratorio di Nihonmatsu¹⁰ stiano confermando che il *kuntan* contrasta l'assorbimento del cesio¹¹.

⁷Il terreno Okawara dovrebbe aggirarsi intorno ai 300 Bq/Kg.

⁸Si ragiona sempre in termini comparativi.

⁹Gli Okawara allevano una ventina di galline da uova, alimentate con gli scarti della produzione agricola e mangime importato dagli Stati Uniti da quando i provvedimenti prefetturali sulla contaminazione hanno vietato in molte zone di nutrire gli animali da cortile con l'erba spontanea.

¹⁰Uno dei distretti amministrativi della prefettura di Fukushima.

¹¹Non conosco esattamente la fonte, ma l'esperimento rivelerebbe che, su due appezzamenti contigui di cui uno solo viene trattato da molti anni con questo fertilizzante, le colture presentano un livello sensibilmente differente di contaminazione da cesio radioattivo.

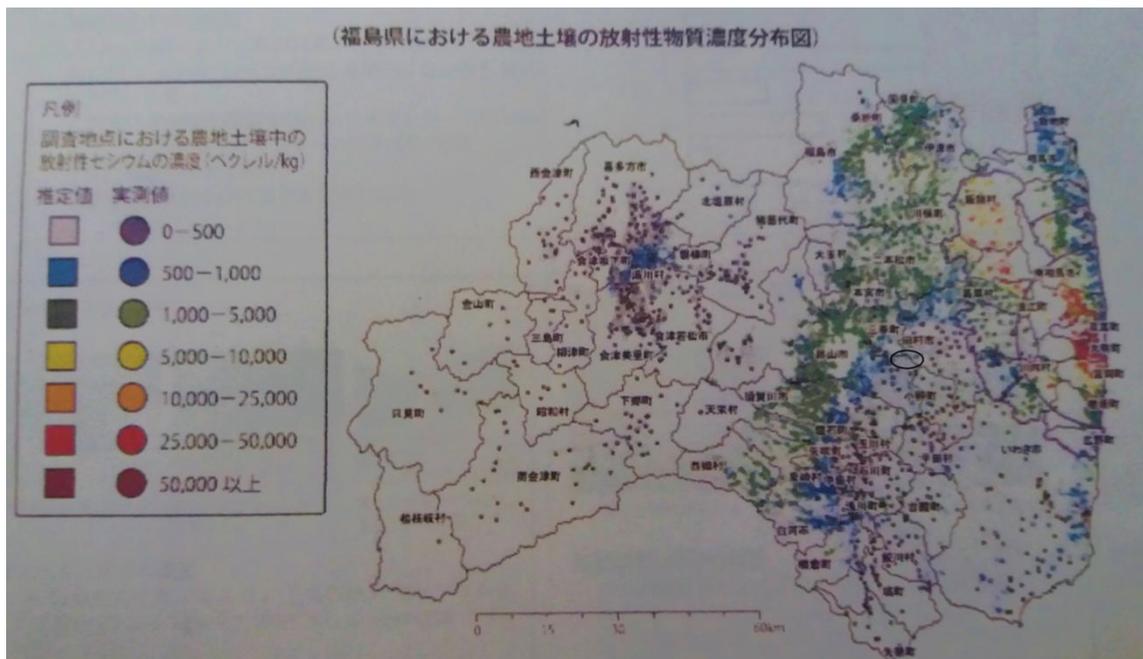


Figura 7: Mappa di contaminazione dei terreni (Bq/Kg) della prefettura di Fukushima. Si nota che la zona di Tamura (cerchiata), è colorata in violetto e a punti blu, fascia 0-500, massimo 1000 Bq/Kg. Fonte Ministero dell'Agricoltura, delle Foreste e della Pesca.

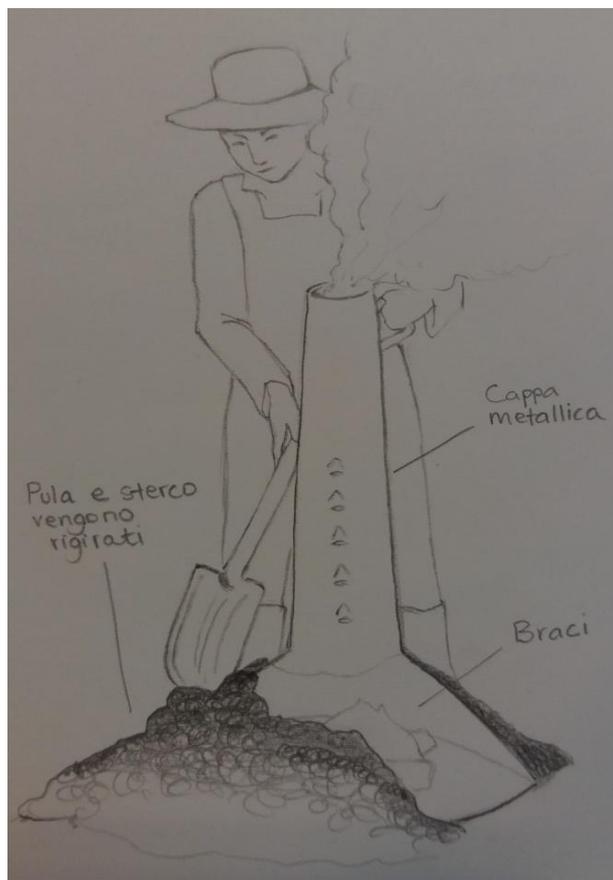


Figura 8: La preparazione del *kantan*. Disegno di Chiara Ramponi.

Questi esempi stimolano due considerazioni. Primo, sembra che il sapere esperto ufficiale non trovi immediato e necessario riscontro nell'applicazione pratica; questo sia che si giudichi il calio di per sé meno efficace a livello chimico di quanto auspicato dai tecnici in laboratorio, sia che si voglia sostenere che la sua efficacia è influenzata dall'impiego che gli agricoltori ne fanno nel momento in cui tentano di integrarlo nel complesso di tecniche agronomiche che sono abituati a utilizzare. In secondo luogo, sembrerebbe confermato che un sapere esperto locale, rivelatosi utile a far fronte al nuovo fenomeno della contaminazione, viene inserito in un *iter* di istituzionalizzazione; non è implausibile che, tra qualche anno, l'uso del *kuntan* rientri nelle indicazioni ufficiali fornite dalle cooperative per contrastare l'assorbimento del cesio nelle colture.

3. La circolazione del sapere esperto

L'esperienza di campo suggerisce infine un ultimo aggiustamento che può essere fatto alla nozione di nodo di accesso, sostituendo il concetto di "nodo" con quello di "catena", in modo da mettere in luce il processo di trasmissione ed elaborazione del sapere esperto istituzionale.

Considerando gli interlocutori dal punto di vista del loro ruolo di mediazione delle conoscenze tecniche ufficiali sulla contaminazione nucleare, durante il soggiorno a Tamura ho avuto l'impressione che gli Okawara fossero un anello importante in una catena di rapporti sociali che digradano dal livello impersonale degli organismi di controllo fino quello delle relazioni personali più affettivamente dense. Avendo presente l'analisi di Giddens, mi pare evidente che in questa situazione la conoscenza tecnica "pura", che nasce *context free* o al massimo prefigura uno scenario di applicazione tipizzato sul modello di laboratorio, non viene semplicemente "consegnata" a dei profani; la sua trasmissione ha un'articolazione ben più tortuosa, nella quale essa si

stempera via via integrandosi al *mondo-della-vita* degli individui.

Mi permetto di attingere qui alla caratteristica terminologia filosofica di Martin Heidegger in riferimento al contributo di Scott Lash al volume *Reflexive Modernisation*. Nel suo articolo questo autore elabora una critica di ampio respiro sociologico alle condizioni di auto-consapevolezza del singolo agente nel sistema di produzione post-fordista (Lash 1999:173). In pratica, per confutare la tesi secondo cui l'individuo moderno si troverebbe ad operare in un regime di maggior libertà da strutture sociali e produttive in passato fortemente vincolanti, Lash argomenta che questo affrancamento è nei fatti più apparente che sostanziale. Strutture vincolanti continuano ovviamente a sussistere, solo sono meno evidenti in quanto consistono nelle maglie di un network locale e globale di *informazione e comunicazione* in cui l'individuo si colloca. L'articolo propone una minuta disamina del funzionamento di questa rete essenzialmente nell'ambito della gestione aziendale, ma la terminologia mi pare suggestiva per abbozzare una descrizione del processo di integrazione della conoscenza esperta istituzionale nel contesto etnografico preso in esame. È attraverso "catene" di informazione e comunicazione che il sapere esperto sulla contaminazione radioattiva entra nell'orizzonte di vita dei miei interlocutori.

Le informazioni provengono da svariate fonti. Quelle riguardanti lo stato ufficiale dell'inquinamento dei terreni e dei bacini idrici, con le corrispondenti indicazioni sul rischio alimentare e le tecniche per contrastarlo, vengono ai miei interlocutori dal Ministero dell'Agricoltura e dalla Cooperativa locale. Anche le amministrazioni municipali costituiscono un tramite per la diffusione di queste informazioni, ma in più si occupano di diramare con vari mezzi i bollettini dei livelli ambientali di radioattività¹².

¹²Si tratta di bollettini cartacei periodici, che riportano data, località e livello di radioattività in mcrSiev/h, ma soprattutto di analoghi bollettini radiofonici trasmessi alla filodiffusione. Nell'ingresso di casa Okawara, come credo nella maggior parte delle abitazioni della zona, si trova un apparecchio perennemente sintonizzato su questa frequenza che dirama comunicati di emergenza in caso di eventi

Anche se quest'ultimo dato non riguarda immediatamente l'attività della famiglia, gli Okawara prestano una certa attenzione soprattutto ai bollettini radiofonici. La ragione sta nel fatto che il loro controllo sulla produzione consiste essenzialmente in *un solo sampling* di verifica all'inizio del raccolto di ogni coltura, considerato esemplificativo del livello di cesio per il ciclo in questione.

Quando ho chiesto loro come potevano essere sicuri che il livello di contaminazione non variasse nel corso dei molti mesi durante i quali una stessa varietà continua a maturare e ad essere raccolta, mi è stato risposto che l'unico vettore di ulteriore contaminazione¹³ potrebbe essere un'altra nube radioattiva proveniente dalla centrale. Gli Okawara contano sul fatto che altre fuoriuscite dai reattori danneggiati verrebbero rapidamente rilevate dai contatori geiger sparsi sul suolo pubblico dell'intero territorio prefetturale: in caso di un bollettino anomalo insomma, la famiglia potrebbe agevolmente svolgere un altro test per assicurarsi che non ci sia stato un peggioramento della situazione.

Un'altra fonte di informazione è costituita dalle testate giornalistiche, sia nazionali che internazionali. Riviste indipendenti giapponesi come *Days Japan*¹⁴ costituiscono il migliore contraddittorio alle fonti ufficiali per quanto riguarda lo stato della contaminazione ambientale e il rischio alla salute legato all'incidente che, secondo alcuni specialisti, comincerebbe ora a manifestarsi sotto forma di tumori infantili alla tiroide¹⁵. La famiglia non sembra invece dare molto credito al giornalismo nazionale. Più che essere una fonte di informazioni considerate attendibili/utili, gli articoli

meteorologici intensi, terremoti e tsunami. Quotidianamente sono riportati anche i rilevamenti dei contatori geiger installati in diversi luoghi pubblici nell'intera prefettura di Fukushima. Per i miei interlocutori si tratta di un normale mezzo di informazione della cittadinanza, mentre personalmente non sono mai riuscita a vincere un forte senso di inquietudine al sentire la voce pacata e sommessa della *speaker* diffondersi nella casa, come violando l'intimità domestica.

¹³Ricordo dall'Introduzione che la falda acquifera che serve l'area di Tamura dove risiede la famiglia ha dato più volte esito negativo a Ce 134 e Ce 137.

¹⁴Da cui gli Okawara hanno ricevuto in comodato d'uso il macchinario che utilizzano per il *sampling*.

¹⁵Si veda nota al capitolo 2.

accomodanti che ricorrono su testate i cui interessi economici s'intrecciano a quelli degli organi governativi sembrano alimentare un atteggiamento di diffidenza, incoraggiando gli Okawara ad assumere posizioni critiche nei confronti delle istituzioni centrali. Per quanto riguarda il giornalismo internazionale, i miei interlocutori sono stati oggetto di una piccola visibilità mediatica che in alcune occasioni gli ha consentito di riportare la propria vicenda¹⁶. Si è trattato però di esperienze auto-conclusive e le informazioni che agli Okawara possono giungere attraverso questo mezzo, principalmente via internet, sono vincolate al fatto che gli articoli siano ripresi e tradotti in giapponese tramite *social network* da organizzazioni ambientaliste o conoscenti compresi tra i contatti di Shin, che amministra un account Facebook legato al negozio. Le organizzazioni ambientaliste sono appunto l'ultima voce. I terreni della famiglia Okawara sono stati oggetto di uno dei primi sopralluoghi di Greenpeace International poco dopo l'incidente: le analisi condotte da questa *équipe* internazionale hanno fornito una prima idea dello stato della contaminazione dei loro appezzamenti all'alba dell'aprile 2011, incoraggiandoli a perseverare nella loro attività. La famiglia è poi in contatto con Greenpeace Giappone, che continua un'opera di monitoraggio della contaminazione radioattiva dei terreni agricoli, delle aree boschive e delle acque oceaniche. I legami si sono infittiti quest'autunno quando in novembre Greenpeace Giappone ha lanciato un progetto di *crowd fuding* per l'installazione di pannelli solari sul tetto di Esperi nell'ambito del progetto di promozione delle energie rinnovabili *Solarise Fukushima*. La raccolta fondi è andata a buon fine e Shin e Tatsuko, che nei prossimi anni puntano a rendere il negozio autosufficiente dal punto di vista energetico, sono ora in contatto stabile con l'organizzazione a cui fanno da cassa di risonanza locale.

¹⁶Una di queste opportunità si è presentata proprio durante il mio soggiorno. Per alcuni giorni ho fatto da interprete inglese-giapponese ad un giornalista della rivista tedesca *Neon*, che ha pubblicato nel numero di marzo 2016 un articolo accompagnato da alcuni scatti fatti nel 2012 da un fotografo professionista amico dei coniugi. Si veda anche capitolo 4.

Passando alle “strutture di comunicazione”, Lash intendeva riferirsi al modo con cui le informazioni circolano tra i vari livelli del sistema di produzione contemporaneo. Nel caso degli Okawara io parlerei invece di quei canali attraverso cui le informazioni che giungono da varie fonti vengono scambiate ed elaborate all’interno della comunità che gravita intorno alla famiglia. Si parla di altri agricoltori della zona, che talvolta vendono al negozio, talvolta sono maggiormente inseriti nella cooperativa, nonché di clienti e vicini di casa, che non di rado curano a loro volta un piccolo orto. In molte di queste relazioni c’è anche un forte investimento affettivo, com’è stato messo in luce nei capitoli precedenti. A questo proposito si è già rilevato che il rapporto coi sistemi esperti varia a seconda delle esigenze cui determinate conoscenze/tecnologie devono rispondere, in un orizzonte ben più ampio dell’adempimento di obiettivi pratici. Come nel caso del riso¹⁷, il valore “conviviale” di un cibo “buono” può essere più importante della sua schietta “sicurezza”.

Quest’idea verrebbe confermata anche da altri episodi di campo.

Al primo risveglio in casa Okawara mi sono alzata intorno alle 6.30 per aiutare la nonna a pulire la soia. Solitamente in famiglia si fa colazione dopo un paio d’ore di lavoro mattutino. Quel giorno però, entrando nell’ingresso, vi ho trovato Shin in compagnia di un anziano contadino. Per quel che mi era dato di comprendere nel flusso cantilenante del dialetto di Tamura, i due si stavano lamentando del clima inusualmente freddo che rischiava di interrompere la maturazione della frutta estiva; l’ospite in effetti aveva appena portato due casse di meloni bianchi da vendere al negozio. Sebbene in Giappone possano costare anche l’equivalente di una ventina di euro al pezzo, tre di questi frutti erano stati riservati alla famiglia sicché, fatte le dovute presentazioni, ne abbiamo tagliate alcune fette da accompagnare al *sencha*¹⁸ servito da Tatsuko. Ci siamo

¹⁷Si veda capitolo 2.

¹⁸Tè verde arrostito, in foglia.

congratulati col produttore per la dolcezza della polpa e solo più tardi, mentre ne mangiavo dell'altro a colazione, ho realizzato con una certa inquietudine che quel melone non era stato ancora misurato. Provando a indagare le ragioni di un gesto che non sapevo se imputare a inerzia o imprudenza, Tatsuko mi ha risposto che gli agricoltori della zona “ormai sanno” (もう分かる) che tipo di esiti di contaminazione aspettarsi dal raccolto. Nei tre anni precedenti l'agricoltore in questione aveva già provveduto a fare verifiche, avendo ricevuto assicurazioni tecniche del fatto che i suoi meloni “sono bassi” (低い), poco contaminati.

In un contesto simile dunque, testare il prodotto prima di assaggiarlo avrebbe creato grave imbarazzo. Avrebbe avuto il significato di mettere in dubbio la parola dell'agricoltore, che in via informale poteva garantire di aver “recepito” le indicazioni provenienti dal sapere esperto istituzionale; sarebbe stato inoltre un gesto affettivamente molto distanziante, quasi violento nel sancire la rottura introdotta dall'incidente nei normali rapporti di vicinato, quelli per cui, semplicemente, i contadini si scambiano vicendevolmente i prodotti dell'orto.

Forse ancora più che in situazioni quotidiane, le occasioni di “celebrazione”, che assumono un carattere rituale, sono quelle in cui ho potuto verificare chiaramente come l'esigenza di un controllo tecnico diretto ceda il passo al desiderio di stare insieme sospendendo le ansie legate a una costante sorveglianza.

Il regime alimentare degli Okawara è prevalentemente basato sul riso e sulle verdure di casa, con l'aggiunta quasi quotidiana di *tofu*¹⁹, poca carne e ancora meno latticini. Il pesce invece è molto apprezzato, soprattutto dalla nonna, ed è stato sempre considerato il cibo della celebrazione. Questa categoria alimentare appare particolarmente a rischio

¹⁹Derivato della soia. Gli Okawara consumano principalmente quello biologico di eccellente qualità venduto nel loro negozio.

perché ad oggi l'inquinamento dell'Oceano Pacifico non si è ancora arrestato²⁰. Sebbene non abbia avuto occasione di approfondire il tema del controllo di filiera dell'industria ittica, il metodo di *sampling* apparirebbe in questo caso più incerto considerato che non si parla di un campione selezionato da un complesso relativamente uniforme, come una tonnellata di soia proveniente dallo stesso campo²¹, ma di pochi esemplari di un banco che potrebbe raccogliere pesce proveniente da località contaminate in maniera differente. Questo sospetto fa solitamente inclinare Tatsuko per l'acquisto di pescato proveniente dalla Norvegia o dal Cile, eventualmente dal Mar del Giappone o dalla zona pacifica dell'isola di Hokkaido²², considerato ancora esente dall'inquinamento radioattivo.

Trasgredendo alla loro condotta consueta, in ottobre gli Okawara hanno organizzato in casa²³ una festa di amici e clienti, in cui il piatto forte era del *sanma*²⁴ proveniente dalla prefettura di Ibaraki, al confine sud di Fukushima. A patrocinare l'evento è stata un'organizzazione benefica le cui animatrici, suore cattoliche giapponesi, sostengono i coniugi da un paio di anni facendo acquisti al negozio e promuovendo l'azienda agricola a Tokyo. Con queste stesse modalità, le sorelle sono in contatto anche con una famiglia di pescatori che ha perso la propria attività a causa dello tsunami sicché in questa occasione esse sono state un tramite tra loro e i miei interlocutori, perché hanno dirottato gli acquisti fatti a sostegno dei pescatori per animare una riunione informale nel circolo di conoscenze degli Okawara.

²⁰La ragione è che falle nelle vasche di contenimento dei reattori continuano a perdere acqua contaminata. Gli operatori del decommissionamento hanno cercato di intercettarla e stoccarla nei pressi della centrale (con i problemi di spazio che cominciano ora ad emergere), ma una parte defluisce direttamente nel mare. Per contrastare questo fenomeno dovrebbe entrare a breve in funzione la cosiddetta "parete di ghiaccio", un sistema di refrigerazione sotterranea che la Tepco aveva cominciato a costruire nel giugno 2014 per bloccare le perdite.

²¹Volendo specificare, bisognerebbe in realtà contare sul fatto che la contaminazione di un determinato campo, data la superficie ridotta della maggior parte degli appezzamenti in Giappone, sia sufficientemente uniforme daché il *sampling* possa considerarsi indicativo della contaminazione dell'intero raccolto.

²²L'isola più settentrionale dell'arcipelago giapponese.

²³La festa si è svolta nella cosiddetta *kabochagoya*, una rustica dependance prossima all'abitazione della famiglia, dove sono stata alloggiata durante il periodo di campo.

²⁴Luccio sauro del Pacifico, simile allo sgombro.

Questa dinamica riporta all'idea della "catena" attraverso cui la competenza tecnica del sistema esperto si stempera nelle relazioni sociali, intrecciandosi ad altre esigenze. Le sorelle non avevano alcun contatto diretto con la filiera di controllo dei prodotti ittici, di cui per altro sembravano coltivare un'idea un po' vaga, ma sommando le assicurazioni delle autorità governative al rapporto di familiarità maturato con la famiglia di pescatori, si sentivano perfettamente tranquille ad offrirne il pescato. Gli Okawara, a loro volta, potevano testimoniare del rapporto di cordialità e fiducia con le loro benefattrici, ma non garantire personalmente della sicurezza del pesce che servivano agli ospiti. Quando ho domandato perché non venisse usato il macchinario di casa, mi è stato risposto che il tipo di strumentazione avrebbe probabilmente fornito un referto poco attendibile, ma soprattutto che sarebbe stato "un peccato", uno spreco (勿体ない). In questa circostanza le garanzie fornite dagli organi ufficiali erano *sufficienti*: non fare il test era in un certo senso implicito nello spirito stesso della riunione.

In Giappone c'è la caratteristica consuetudine di fare anche delle occasioni di ritrovo semi-informali un'opportunità per ribadire la comune appartenenza al medesimo tessuto micro-sociale. Spesso i convenuti si presentano brevemente e in conclusione può esserci un momento di raccoglimento e scambio di impressioni. L'argomento, che ha a che fare col tema della rimemorazione del disastro, verrà toccato nuovamente nell'ultimo capitolo. Qui è sufficiente notare che, nel caso di una comunità sconvolta da un evento naturale distruttivo e da un incidente nucleare, la rievocazione del trauma è parte integrante di questo "essere insieme". È allora interessante riscontrare come, sebbene la riunione nascesse in certo modo proprio dall'incidente e dal rischio che chi ha deciso di rimanere a Fukushima condivide oggi, la valenza conviviale del cibo fosse tornata ad essere preminente rispetto alla garanzia tecnica di controllo.

Nessuno dei partecipanti ha chiesto notizie precise sulla provenienza del *sanma*. Il

profumo di pesce arrostito riempiva la stanza dove una dozzina di invitati chiacchieravano scambiandosi i condimenti – salsa di soia, *daikon* grattugiato, succo di *yuzu*²⁵. Mi è stato spiegato che il *sanma* autunnale è particolarmente gustoso, perché scendendo dalle acque fredde del nord ha uno spesso strato di grasso.

Questa appetibilità associata alla stagionalità di un cibo era un elemento ricorrente nei discorsi dei miei interlocutori e verrà ripreso nel prossimo paragrafo attraverso la ridiscussione proposta da Lash in merito al concetto di *riflessività*.

4. Riflessività ed estetica della stagionalità

Per introdurre al concetto di riflessività è necessario fare un passo indietro dagli esempi etnografici, riprendendo brevemente le fila della discussione sulla post-modernità condotta da Giddens.

Come risulta ormai chiaro, la fiducia che caratterizza l'epoca attuale è strettamente connessa ad un altro fenomeno, che i commentatori definiscono concordemente *riflessività*. A livello dei meccanismi percettivi e cognitivi di base, la riflessività è connaturata all'agire umano e consiste nel “mantenere un contatto” con le motivazioni delle proprie azioni (Giddens 1994:45). In senso ampio, essa è invece la consapevolezza profonda coltivata dall'individuo contemporaneo riguardo al fatto che l'attività umana, compresa la possibilità di manipolare il mondo materiale attraverso la tecnologia, non è data da un ordine divino o da regole di natura, bensì creata socialmente. Inoltre, secondo il nostro autore, la riflessività corrisponde anche al fenomeno di produzione e diffusione senza precedenti storici di un sapere sistematico intorno alla vita sociale, sapere che diventa parte integrante del processo di riproduzione delle stesse dinamiche che si propone di indagare.

²⁵ Agrume tondo, simile al limone, ma più dolce e aromatico.

Si tratta dunque di uno sviluppo culturale di vasta portata, che farebbe sì che gli individui siano spinti a considerare “dal di fuori” quell’insieme di pratiche socio-culturali consolidate identificate con la “tradizione”, in una sorta di costante revisione delle convenzioni condivise. L’autentica riflessività dell’età contemporanea infatti, non consiste tanto nell’elaborazione e nella specificazione del passato, una modalità di distanziamento spazio-temporale che si ritrova in qualunque civiltà che, attraverso la scrittura, abbia elaborato una memoria stratificata dell’esperienza storica; l’inedita riflessività di cui parla Giddens consiste semmai nel fatto che, venendosi la “tradizione” a scollare come mai prima d’ora da un vissuto spazio-temporalmente situato, quel complesso di consuetudini pratiche che gli individui avevano continuato a esperire senza quasi doverne essere consapevoli cessano di giustificarsi in se stesse, per diventare un *oggetto* da giustificare, una mistificazione.

Nell’articolo di Lash *Reflexivity and its Doubles: Structure, Aesthetics and Community*, cui ho fatto riferimento anche per parlare dei sistemi di informazione e comunicazione, l’autore delinea una genealogia del concetto di modernità riflessiva. In particolare, esplicitando meglio il significato che questa nozione assume nel complesso dell’opera di Giddens e Beck, ne sviluppa una critica utile a indagare il caso della famiglia Okawara.

Entrambi questi autori sembrano concepire due forme di riflessività. Una, che si può chiamare *strutturale*, ha a che fare con l’idea che l’individuo contemporaneo abbia sviluppato l’attitudine a riflettere sistematicamente su “regole” e “risorse” che caratterizzano strutture sociali entro cui opera, ma da cui è sempre meno rigidamente vincolato. Bisogna specificare infatti che questo tipo di riflessività è resa possibile dal processo di erosione che coinvolge strutture tradizionali “sostanziali” come la famiglia estesa o il villaggio, le quali nella modernità hanno ceduto il passo a strutture più

formali come la classe sociale o la burocrazia statale, a loro volta sempre più labili nell'età contemporanea. Come sottolineato dallo stesso Giddens, questo processo non deve essere inteso nei termini di un affrancamento dell'agente sociale da strutture cogenti, bensì come una perdita di saldi riferimenti all'agire individuale, di cui il singolo si percepisce sempre più responsabile.

Tale fenomeno di individualizzazione conferisce crescente rilevanza alla seconda forma di riflessività, definita da Lash *auto-riflessività*, che vede l'agente riflettere su sé stesso ad un livello socio-affettivo.

L'oggetto di critica è allora la concezione sostanzialmente *cognitiva* di riflessività che sembra emergere da questo quadro. Essa si radica nella sociologia durkheimiana²⁶ di stampo funzionalista e di matrice illuminista; secondo questa visione la critica alle condizioni sociali esistenti, intese essenzialmente come regole e convenzioni prodotte da un contesto *particolare*, viene mossa da un agente sociale considerato un'entità razionale *universale* e perfettamente conoscibile. Questo agente sembrerebbe poi coltivare la medesima attitudine riflessiva anche nel campo della propria vita intima. Secondo Lash, Giddens e Beck rischierebbero di avvalorare l'idea di una consapevolezza razionalizzante che media costantemente il rapporto dell'individuo col mondo, fino a coinvolgere anche la sfera dell'affettività e dell'emotività.

In effetti il rapporto col rischio alimentare sviluppato dai miei interlocutori testimonierebbe la riduttività di un simile approccio. Una parte dell'esperienza delle persone con cui mi sono confrontata sembra infatti sottrarsi sistematicamente a questo meccanismo di valutazione razionalizzante e vorrei riportare in merito un aneddoto di campo che mi è parso subito incredibilmente suggestivo.

Durante il periodo di soggiorno ho contribuito all'economia domestica degli Okawara

²⁶Emile Durkheim (1858-1917), come noto, è uno dei fondatori della scuola sociologica francese.

soprattutto aiutando Tatsuko al negozio. Durante il fine settimana, a Esperi si organizza un modesto servizio ristorante basato su un menù fisso comunicato alla clientela in settimana. Avendo messo in previsione di collaborare a questa attività, avevo riservato metà del mio bagaglio a ingredienti di cucina italiana, con l'idea di cucinare sia al negozio che a casa. Tra gli altri piatti, il risotto ai funghi porcini aveva trovato in particolare l'apprezzamento di una cliente abituale, una cinquantenne molto socievole, conversatrice tanto franca da apparire quasi disinibita per gli standard giapponesi.

Una mattina la signora Hirano si presenta al negozio per fare compere e mi comunica entusiasticamente di aver provato a riprodurre il mio risotto con la *japonica* glutinosa locale e i pregiatissimi funghi *matsutake*²⁷, raccolti personalmente. Sentendo nominare questa varietà, mi coglie un repentino sospetto, una specie di brivido etnografico: dove è andata a prendere i *matsutake* che sono una varietà selvatica soggetta a restrizione a causa degli alti livelli di contaminazione? Con la sua espressione vivace, gli occhi un po' strabuzzati e un gesto noncurante, mi conferma sfacciatamente di averli semplicemente raccolti a Tamura, in un angolo di bosco che conosce da molti anni, senza porsi il problema di farli misurare.

Per quanto la condotta di questa interlocutrice apparisse in generale più rilassata rispetto a quella di altri clienti, resta il fatto che, come tutti gli abitanti della zona, la signora Hirano sa perfettamente che i germogli spontanei e i funghi selvatici sono categorie non ancora riammesse alla vendita, il cui consumo personale è altamente sconsigliato²⁸. Dunque questo gesto non può essere semplicemente derubricato a "incoscienza" e lo dimostra anche il fatto che, dopo la sua dichiarazione inaspettata, l'interlocutrice abbia voluto specificare il senso della sua azione raccontandomi un altro significativo

²⁷*Tricholoma matsutake*. Si tratta di una specie diffusa soprattutto in Cina e Giappone che vive in simbiosi con le radici di alcune varietà di conifere. È tra i funghi più costosi al mondo.

²⁸Nelle liste pubblicate sul sito del Ministero dell'Agricoltura, delle Foreste e della Pesca esiste una voce che, almeno in via teorica, vieta espressamente non solo la vendita, ma lo stesso consumo a livello privato di determinati prodotti particolarmente soggetti alla contaminazione radioattiva.

episodio. Poco dopo l'incidente lei e un'amica avevano deciso di ignorare il comunicato delle autorità e di mangiare del *take no ko*²⁹ proveniente da Miharū in omaggio alla stagione primaverile. Avendo orecchiato la conversazione, anche Tatsuko è voluta intervenire per spiegare il suo punto di vista sulla questione della trasgressione alimentare. A quel punto ho chiesto di registrare e mi sembra utile riportare direttamente lo scambio.

T: Cosa mangiare penso che sia un problema personale di ciascuno, eh! Per esempio i conservanti, no? Idem cose come i diserbanti post-raccolto e gli OGM, c'è proprio pieno di gente che dice "Se sono buone e economiche, massi!". Magari forse le radiazioni non si possono pensare allo stesso livello, però sono anche quelle cose che non fanno bene al corpo umano, no? Per cui noi che facciamo prodotti agricoli e certo li forniamo, ma indichiamo [la presenza di pesticidi e di cesio] in questo modo, anche se noi pensiamo che siano ok, per esempio una nostra effettiva conoscente dice che non c'è niente da fare, anche sforzandosi, a sensazione non riesce proprio a mangiare le cose di Fukushima. È una conoscente che ripete così. Beh, a lei dico che assolutamente va bene anche se non mangia, che è meglio se mangia cose di cui è convinta, le dico. Per cui se io, per forza, le dicessi portando i pomodori, "Su, su mangiali perché hanno tre becquerel!", pure quello non sarebbe bene. Quello sarebbe veramente un delitto. Così si mangerebbe anche lo stress, perché questo è il risultato. Per cui è meglio se non mangia quello [di cui non è convinta]. Come ora [ha fatto] la signora Hirano, per esempio, dire "[è] una cosa che mi piace moltissimo, soltanto un pochino in un anno, mi godo il profumo, mi godo la stagione, per il mio godimento, anche se non è stata misurata la mangio" secondo me non importa.

C: Mh.

T: Perché è proprio convinta. Perché è un piacere [mangiare] quella cosa.

H: Esatto.

T: Certo, se mangiasse *matsutake* ogni giorno, trecento o cinquecento grammi alla volta, quello diventerebbe un problema, eh, forse. [A Hirano] Giusto?

C: [A Hirano] Ehm, vorrei [che mi parlasse] di nuovo del fatto del *take no ko*...

T: [ride]

²⁹Germogli di bambù. Si presentano come sorta di gemme biancastre che spuntano dal terreno; bollite sono teneri e dolci.

H: [ride] Il “fatto” del *take no ko*? Il fatto del *take no ko* [è stato] all’epoca dell’incidente, cos’era l’undici di marzo?

T: Sì.

H: Beh dopo quello. In che mese viene fuori il *take no ko*? In maggio...?

T: Tra maggio e giugno.

H: Circa in maggio ho ricevuto un sacco di *take no ko*. In Giappone quando viene la stagione del *take no ko* tutti se lo godono mangiando insieme, no? Fa un po’ da *detox* della pancia, vero? Toglie la stanchezza dell’inverno...

T: Sì è così. Ad esempio le verdure di montagna³⁰ ...[incomprensibile]

H: Quel che si dice il *take no ko*...[tolgono] la spossatezza dello stomaco...

T: Si dice che facciano uscire varie cose.

C: Che facciano uscire varie cose?

T: Sì le verdure di montagna, no? O le *aomono*³¹, anche le verdure, le cose che sono un po’ amare...

H: Esatto, esatto...

T: Noi pensiamo che se all’inizio della primavera si mangiano le piante a stelo o le cosiddette *aomono*, le cose cattive escono dal corpo.

C: Ah.

H: È proprio così eh!

T: Penso sia così.

H: Sì, la stanchezza dell’inverno se ne va e fa bene quando il fegato ti toglie la stanchezza.

C: Ho capito.

H: Per cui siccome anche il *take no ko* è un piacere, lo mangiamo. Per cui in maggio sono andata a lav...., a fare il *part time* al ristorante di *soba*³² della stazione e ho ricevuto un sacco di *take no ko* [dalla sua collega che era andata a raccoglierlo]. La *sempai*³³ mi faceva, dai mettiamolo [in pentola], dai mangiamolo! A quell’epoca le radiazioni...che dal *take no ko* uscivano un sacco di radiazioni non lo sapevamo, noi. Per cui l’abbiamo bollito e, venuta sera, appena abbiamo pensato, bene, ora mangiamo, alla filodiffusione, cos’era *take no ko* di Miharu, [della frazione di] Sawaishi? Sì. È arrivata la comunicazione che dal *take no ko* erano venute fuori delle radiazioni notevoli, e quindi [c’era] il divieto di mangiarlo. L’abbiamo sentito il comunicato, ma noi l’abbiamo mangiato. Se non ne mangiamo così tanto va bene [ci siamo dette], per cui l’abbiamo mangiato ed era squisito! Dopo di allora non è più uscito [sul mercato]. Tuttora il *take no*

³⁰*Sansai* (山菜), termine che designa in generale le piante spontanee commestibili.

³¹Letteralmente “cose verdi”, indicano le verdure in foglia come gli spinaci.

³²Pasta di grano saraceno.

³³Termine che si utilizza per designare compagni di scuola o colleghi più esperti indipendentemente dall’età anagrafica.

ko e anche le verdure di montagna non sono stati rimessi sul mercato. [incomprensibile]

C: Certo.

T: Il *take no ko* è vietato anche ora.

C: Sì è vietato anche ora.

H: Però, alla fine, quando viene la stagione, ricevo *take no ko* e lo mangio. Anche *warabi*³⁴ eccetera, ne ricevo e ne mangio. Anche se non si possono ancora rimettere in vendita. Li raccolgo e li mangio³⁵.

In questa conversazione emergono alcuni spunti che vorrei trattare brevemente sulla scorta dell'argomentazione di Lash, che attinge al lessico heideggeriano (Lash 1999:208)³⁶.

La riflessività, che nel nostro caso presiederebbe all'operazione cosciente di stretta sorveglianza del regime alimentare, nasce nel momento in cui l'intervento di un sistema esperto introduce una nozione di contaminazione radioattiva che spinge ad una violenta ed improvvisa oggettivazione di aspetti della vita che per i miei interlocutori erano dati del tutto per scontato. È come se l'intervento del complesso di conoscenze riguardanti il rischio agro-alimentare da *fall-out* nucleare, facesse emergere da uno sfondo quotidiano perfettamente familiare comportamenti e attitudini precise, che i miei interlocutori avevano fino ad allora coltivato in maniera irriflessa.

Prima dell'incidente, andare a raccogliere primizie selvatiche faceva parte dell'esperienza estetica della stagionalità³⁷ che è tutt'uno con un insieme di pratiche micro-sociali incorporate. Il senso di "godimento" (楽しみ) che traspare dallo scambio tra Tatsuko e Hirano ha a che fare con il piacere di passeggiare nel verde primaverile e

³⁴Felce aquilina. I germogli sbollentati sono anche utilizzati, assieme ad altre piante spontanee, come ingrediente di una *soba* (pasta di grano saraceno) in brodo tipicamente primaverile.

³⁵Intervista registrata in data 12 ottobre 2015. Si veda Appendici.

³⁶Cfr. Cortella 2012:125-140.

³⁷I cambiamenti climatici e paesaggistici connessi al trascorrere delle stagioni sono culturalmente molto sentiti in Giappone, codificati in *topos* letterari e artistici, ma vivi anche nelle pratiche quotidiane come ad esempio le piccole scampagnate per godere della fioritura dei ciliegi (花見 *hanami*) o dei colori autunnali (紅葉 *koyo*).

con lo stare insieme tra amiche; con il benessere fisico che scaturisce dalla dolcezza dei germogli spontanei, tutt'uno con l'idea che essi siano un cibo che risponde al bisogno del corpo di ricostituirsi dalla fatica dell'inverno.

Prima che essere soggetti astratti che si rapportano ad oggetti tramite il filtro dei sistemi esperti e dei discorsi legittimanti, i miei interlocutori sono esseri umani contestualizzati assorbiti in pratiche di routine che coinvolgono non oggetti, ma *Zeuge*. Con questo termine Heidegger designa le "cose", nel senso di *prágmata*, ovvero ciò con cui si ha a che fare in funzione di una "utilizzabilità" (*Zuhandenheit*); con esse l'uomo si rapporterebbe non tanto in virtù di un distacco osservativo-teoretico, come la tradizione filosofica pre-fenomenologica ha abituato a pensare, ma in virtù di una primaria familiarità pratica. L'idea è insomma quella di un'integrazione originaria e costituiva tra la persona e il contesto che, prima dell'intervento dei discorsi esperti istituzionali, è un tessuto di significati consolidati nell'azione. In ciò consisterebbe il famoso *essere-nel-mondo*, con l'infrangersi del quale, secondo Lash, entra in gioco la riflessività. Di conseguenza per Lash non ha molto senso inserirsi nel dibattito tra Giddens e Beck in cui il primo sostiene che l'individuo costruisca la riflessività attraverso i sistemi esperti, l'altro che lo faccia contro di essi. La sistematica riflessività della post-modernità sarebbe semmai un prodotto della pervasività di sistemi esperti che, intervenendo preventivamente nell'orizzonte del quotidiano, tendono a marginalizzare le pratiche comuni.

Come l'osservazione etnografica conferma allora, è più interessante rilevare una sorta di resistenza a tale pervasività opposta da attitudini pratiche e gusti incorporati.

A questo punto la connessione possibile con la teoria della pratica di Pierre Bourdieu appare piuttosto lampante. Il tema del rapporto tra *habitus* e rischio merita una trattazione estesa, con cui vorrei aprire l'ultimo capitolo.

IV. Comunità, *habitus* e memoria

1. *Habitus* e rischio

L'argomentazione sviluppata nel terzo capitolo approda alla teoria della pratica, elaborata da Pierre Bourdieu negli anni Settanta. Si tratta di un approccio innovativo alla questione dell'interconnessione tra competenza culturale dell'agente e interazione sociale, di cui è opportuno fare preliminarmente una breve panoramica.

Il tentativo dell'autore è di inglobare e superare le due concezioni storiche contrapposte dei fenomeni sociali e culturali, quella oggettivista e quella fenomenologica. In questa sede non è possibile ripercorrere per intero le premesse metodologiche di Bourdieu, ma in sintesi l'approccio che egli definisce "la terza via della prassiologia" si propone di prendere alle spalle i limiti di entrambe le prospettive e di fonderle su una base critica di matrice marxista.

Su un primo fronte, l'oggettivismo incarnato al massimo grado dallo strutturalismo linguistico mancherebbe di interrogarsi rispetto alle condizioni di possibilità teoriche e sociali che consentono allo studioso di percepire alcune regolarità modulari nelle forme d'interazione sociale e nel comportamento degli agenti; nel momento in cui si limita a registrare tali regolarità, l'approccio oggettivista è condannato a lasciare insondata la questione della loro origine, finendo addirittura col reificare le proprie astrazioni attribuendovi efficacia sociale (Bourdieu 2003:185-190). Tuttavia, sottolinea Bourdieu, non si tratta nemmeno di tornare al fronte della fenomenologia, magari attraverso quell'appello alla "esperienza vissuta" che costituisce la più ingenua critica mossa dall'umanesimo al riduzionismo reificante del metodo scientifico. L'analisi fenomenologica sembra infatti dimenticare che la "naturalità" con cui il soggetto esperisce determinate relazioni di familiarità con le "cose" e gli altri individui, non è

affatto scontata; la ragione di tale naturalezza va semmai rintracciata nelle condizioni economico-sociali che consentono all'individuo di assumere la realtà "così come essa gli si offre", secondo le parole di Edmund Husserl. Si tratta, insomma, di guardare alle condizioni che a partire dal livello del linguaggio comune stabiliscono il confine tra ciò che è pensabile e ciò che non lo è.

La prassiologia viene dunque a definirsi come una doppia traslazione teorica, perché non rappresenta un ritorno all'immediatezza dell'esperienza, ma un recupero critico della componente fenomenologica che il paradigma oggettivista aveva dovuto mettere da parte per accedere a un livello di maggior astrazione teorica.

La prospettiva di Bourdieu apre nuovi spazi di riflessione sul tema della razionalità dell'agente. Da dove scaturisce infatti la sua capacità di percepire e valutare le situazioni, espressa in quella competenza socio-culturale che gli consente di comportarsi in conformità al sistema di significati in cui è immerso? È importante parlare di sistema di significati e non semplicemente di aspettative o norme, perché ciò che si rileva nel soggetto è l'acquisizione di principi generali la cui padronanza è necessaria anche a qualunque deroga o modulazione che possa risultare intellegibile agli altri agenti.

Ritorna qui il problema con cui ho aperto la trattazione, ovvero quello del rapporto tra razionalità e "rischio" come parte dell'esperienza corrente; ci s'interroga nuovamente sulla relazione tra cognizioni/reazioni individuali e selezione/rappresentazione sociale del fenomeno, considerata più o meno "cogente" nell'informare le strategie di azione del singolo.

Come è già stato detto, l'approccio forense di Douglas e Wildawsky approdava al fondo a una nozione "debole" di legame tra meccanismi cognitivo-comportamentali dell'individuo e contesto d'interazione perché, anche affermando che le pressioni sociali diventano un elemento interno al decisore, cui non si richiede necessariamente

un'adesione costantemente consapevole, si continua a concepire l'agente essenzialmente come una "mente" ingaggiata in un'operazione di "raziocinio".

The idea of a bounded rationality allows scope for social pressure to be systematically included in the decision-making analysis. The social environment imposes constraints upon choice and sets boundaries on the range of feasible alternatives. Insofar as social values get incorporated *in the mind of a rational being*, setting limits and giving directions to his desires, it is more accurate to think of the constraints of social institutions as *internal to the chooser*. (Douglas e Wildawsky 1983:77, corsivo mio).

Il termine *constraints* suonerebbe eccessivamente funzionalista se tradotto come "costrizioni" e va piuttosto inteso come "vincolo", poiché in *Risk and Culture* si sottolinea che i condizionamenti sociali che plasmano le attitudini davanti a una scelta sono fatti propri dall'individuo a un livello profondo. Tuttavia, in filigrana si intravede sempre una concezione durkheimiana di integrazione, in cui le pressioni sociali sono interiorizzate a livello prevalentemente cognitivo, lasciando un po' inevasa la questione di come *effettivamente* avvenga tale assimilazione dei principi di comportamento.

La svolta di Bourdieu si innesta precisamente su questo nodo. Si chiarisce, infatti, che le obbligazioni sociali diventano "interne" all'agente solo in virtù, per così dire, del loro essere "esterne" a lui; ma non, come intendeva Durkheim, come condizionamento esercitato da una "coscienza collettiva"³⁸, cioè per il potere cogente di un'entità sovraindividuale indipendente dalle singole coscienze e dotata di sviluppo autonomo; tali obbligazioni sono esterne all'individuo nel senso che si esprimono in una *routine* ordinata di cui egli è costantemente partecipe in primo luogo a livello materiale e corporale. Se così non fosse sarebbe difficile spiegare la pervasività e al contempo la

³⁸ Definizione che Durkheim dà ne *La divisione sociale del lavoro*: «Insieme delle credenze e dei sentimenti comuni alla media dei membri di una stessa società» (Fabietti 2011:35).

flessibilità di criteri di valutazione e comportamento che spesso non sono esplicitamente formulati e quasi mai appaiono univoci.

La teoria della pratica consente quindi di abbandonare una prospettiva meccanicistica, che vede l'agente come un mero esecutore di "regole" composte in un presunto modello, senza d'altra parte ricadere nell'idea del libero arbitrio, inteso come "svincolamento" di una volontà consapevole che è in grado, da sola, di creare il senso di una situazione. Ciò che orienta la condotta sociale e individuale, e che fonda la "razionalità" dell'individuo, è allora un sistema di disposizioni durature che sta in rapporto circolare di ri-produzione con l'ambiente socio-culturale in cui l'agente opera. Questo è l'*habitus*, una *matrice di percezioni, valutazioni e azioni*, regolata e regolare, pur senza essere il risultato dell'obbedienza a norme; collettivamente orchestrata senza essere organizzata dall'alto; infine, adattata a uno scopo senza presupporre il perseguimento cosciente. Ciò che non esclude ovviamente la possibilità di un intento scientemente strategico, ma sempre in un orizzonte culturalmente circoscritto, mai in una prospettiva di possibilità indeterminata.

L'*habitus* si traduce così in una padronanza pratica che si consolida esattamente *nella* pratica, caratterizzandosi per quel tratto di automatismo tipico delle attività istintive. È comunque importante osservare come sotto tale automatismo resti una forma di coscienza parziale, che comprende non solo la vigilanza minima necessaria a qualunque automatismo, ma anche il discorso che l'agente formula per spiegarsi e spiegare il proprio agire.

Le coordinate dell'analisi di Bourdieu consentono, a mio avviso, di gettare nuova luce sul caso Okawara. L'autore precisa che non tutte le pratiche sono interamente riconducibili all'*habitus*, sebbene non esistano pratiche che non abbiano in esso la loro origine; ciò parrebbe attagliarsi perfettamente al sistema che fa del donare e del ricevere un cibo, nonché del mangiarne insieme, un mezzo per consolidare i legami micro-sociali

nella comunità di Tamura.

Ciò che emergeva già nel precedente capitolo, è che il raccogliere germogli spontanei o funghi selvatici, lo scambiare i frutti dell'orto con i vicini di casa, sono pratiche totalmente scontate per i miei interlocutori. Lo scambio tra Tatsuko e Hirano sui *matsutake* e le *sansai* rivela sicuramente la presenza di una consapevolezza estetica e di una spiegazione razionalizzante, di stampo medico/dietologico, nel descrivere determinate consuetudini alimentari; alla base si percepisce però sempre un'attitudine spontanea, quasi fisica, in cui tutti gli altri aspetti sembrano condensarsi: quell'attitudine che la signora Hirano ha maturato nei molti anni durante i quali festeggiava l'arrivo della stagione autunnale con una passeggiata nel bosco, imparando a conoscerne le primizie.

La nozione di “rischio alimentare da radioattività” introdotta dall'incidente, necessariamente mediata da un'istituzione garante, sembra confliggere con un sistema di pratiche essenzialmente irriflesse; si innesta infatti dall'alto, come un fattore di improvvisa frattura tra l'individuo e il mondo che aveva conosciuto fino a quel momento. I discorsi legittimanti si servono di un sapere specialistico che aspira a monopolizzare la rappresentazione del fenomeno dell'inquinamento radioattivo; essi dunque non si incaricano solo di mediarne la comprensione presso i non-addetti, ma in certa misura creano il fenomeno stesso perché lo portano alla coscienza della comunità rendendolo “socialmente attivo”. La minaccia rappresentata dal disastro ambientale, generata da un evento traumatico ancora piuttosto recente, si definisce allora attraverso un sapere ufficiale pervasivo e troppo oggettivante per armonizzarsi con una routine di pratiche incorporate. L'impressione è insomma che la frustrazione che i miei interlocutori sperimentano nel tentativo di tornare a un regime di “normalità” dipenda anche da questa dinamica, in cui la non più nuova, ma non ancora (e forse mai) assodata

nozione di contaminazione da cesio non può integrarsi nell'*habitus* che presiede la produzione, lo scambio e il consumo di prodotti agro-alimentari.

2. Ricordare o dimenticare?

Mi sembra quindi di poter stabilire una rapida associazione tra il tema dell'*habitus* come sistema di pratiche irriflesse e quello del delicato rapporto tra oblio e ricordo, ampiamente esplorato dall'antropologia contemporanea.

Sul piano strettamente cognitivo, è ormai noto alle neuroscienze che il processo del “ricordare” inteso come l'accesso a informazioni acquisite, è reso in ogni momento possibile anche dalla capacità di dimenticare, cioè dalla possibilità di esonero da una parte di dati contestualmente “superflui”. Nel caso di esperienze traumatiche, la psicologia parla invece di rimozione come del meccanismo per cui un'esperienza non integrabile con la percezione che il soggetto coltiva della propria identità e del proprio vissuto, viene parzialmente o totalmente sottratta all'orizzonte della coscienza. Passando al livello sociale, la relazione tra dimenticare e ricordare si esprime poi nel modo con cui una comunità, anche attraverso le proprie istituzioni ufficiali, rievoca un determinato avvenimento attribuendovi significato collettivo e costruendone un'immagine più o meno canonizzata. È comunque importante sottolineare che questi livelli sono strettamente intrecciati; non bisogna infatti cadere in una concezione psichista del ricordo come rievocazione che si genera da una pura elaborazione interiore. Il modo in cui ciascun individuo ricorda è ovviamente influenzato da come un evento trascorso viene selezionato, rappresentato e socializzato a livello collettivo e pubblico. Viceversa il piano pubblico cattura ed esprime un sentire diffuso tra i singoli membri di una comunità.

Fatta questa premessa e lasciando da parte il piano cognitivo, che non è qui

d'immediato interesse etnografico, gli Okawara sembrano sperimentare un conflitto tra i due livelli di rievocazione degli eventi del marzo 2011, quello più squisitamente intimo e privato e quello istituzionale.

A cinque anni di distanza, la commemorazione pubblica riguarda soprattutto le vittime del terrificante *tsunami* causato dal terremoto; si tratta di cerimonie ufficiali che esprimono cordoglio per un evento "concluso" i cui contorni sono ormai definiti. Così non può darsi nel caso dell'incidente nucleare, per due principali ragioni.

Primo perché anche se la relazione ufficiale della commissione d'inchiesta è stata un elemento decisivo nel processo di attribuzione di colpa, affrontando il nodo della responsabilità dei quadri di dirigenza della Tepco³⁹, la crisi non è stata definitivamente sventata e un incidente ancora in corso⁴⁰ non può essere oggetto di una ricomposizione.

In secondo luogo, l'esecutivo in carica non ha ovviamente interesse a riportare l'attenzione della cittadinanza sullo stato della centrale in una fase in cui tenta di rilanciare il settore dell'energia nucleare.

Per quanto riguarda l'esperienza dei miei interlocutori, gli eventi naturali da soli non hanno causato gravissimi disagi a Tamura. L'onda non poteva arrivare così lontano dalla costa e il fondo roccioso del terreno ha preservato l'area dal subire un dissesto geologico grave. Tuttavia, è chiaro che per gli Okawara terremoto e *tsunami* si caricano di una luce funesta, perché considerati un anello di quella catena fattuale che ha prodotto il loro vero spartiacque esistenziale, il *fall-out* nucleare dovuto all'incidente. Sul piano privato e soprattutto nel caso di Tatsuko⁴¹ azzarderei intimo ed effettivamente psicologico, i coniugi si trovano quindi a fare i conti con una memoria problematica.

³⁹Tale responsabilità, che riguarda tre ex-dirigenti Tepco rinviati a giudizio questo febbraio, riguarda sia il ritardo volontario nel segnalare il *meltdown* in corso, sia la negligenza nella messa in sicurezza dei generatori elettrici.

⁴⁰Ricordo che nei reattori 1-2-3 si è verificata una fusione parziale del nocciolo e il processo deve essere tenuto sotto controllo immettendo acqua di raffreddamento.

⁴¹Si veda anche l'intervista nel primo capitolo. Tatsuko aveva vissuto piuttosto drammaticamente anche gli avvenimenti di Chernobyl, soprattutto dopo la notizia di rilevamenti di cesio radioattivo nel latte materno di alcune donne giapponesi.

Innanzitutto, come illustrato nel primo capitolo, questa memoria deve confrontarsi con un fenomeno difficile da afferrare e circoscrivere, scientificamente spiegabile, ma non del tutto comprensibile poiché totalmente opaco dal punto di vista sensoriale; inoltre, si può dire che gli Okawara e il loro circolo di conoscenze rientrino in quella una parte di opinione pubblica che vorrebbe mantenere vivo il ricordo dell'incidente in un certo senso anche contro i propri interessi. I miei interlocutori appaiono infatti combattuti tra il desiderio di rivendicazione politico-sociale nei confronti del governo e l'esigenza di "ritorno alla normalità", a una condizione pre-incidente attingibile solo mettendo in secondo piano l'impatto ambientale sull'attività agricola.

Riguardo al primo aspetto, le rivendicazioni davanti alle istituzioni centrali non hanno a che fare solo con l'accusa di clientelismo al settore energetico lanciata da molti commentatori indipendenti, che vi hanno visto la causa prima delle falle di sicurezza degli impianti; esse riguardano anche le disparità introdotte dal sistema di risarcimento dopo il disastro.

Attraverso un lungo e tortuoso processo burocratico è infatti possibile ottenere un indennizzo dalla Tepco⁴², ma esso è calcolato principalmente sull'entità di danni materiali chiaramente quantificabili, quali perdita dell'abitazione e del lavoro. Questo criterio copre certamente gli evacuati della cosiddetta *hamadori*, la fascia costiera della prefettura, ma trascura gli abitanti della *nakadori*, la fascia mediana che fa capo alla municipalità di Fukushima, la "zona grigia" in cui sono compresi gli Okawara. Gli standard nazionali e internazionali non impediscono affatto di coltivare in un *cool spot* se il risultato sono prodotti che rientrano nei parametri di vendita, ma il calo dei prezzi nel settore agro-alimentare dell'intera prefettura è una tendenza non ancora completamente invertita che ha innegabilmente inciso sugli operatori del primario,

⁴²Da quanto ho potuto capire dalla spiegazione di Kazuhiro, sebbene i cittadini danneggiati facciano richiesta alla Tokyo Electric Power Company per ottenere il denaro, l'azienda sarebbe ormai in bancarotta se non fosse lo Stato giapponese a finanziarla, facendosi di fatto carico dei risarcimenti.

costringendo molti a ridimensionare la propria attività senza poter beneficiare di compensazioni monetarie adeguate. Nel caso dei miei ospiti, il crollo delle vendite nell'anno e mezzo successivo al disastro li ha indotti a liquidare una parte dei terreni per ottimizzare il rapporto tra produzione e richiesta; è intuitivo che meno si vende, meno conviene coltivare e, di nuovo, meno si vende, ma la Tepco continuerà a risarcire gli Okawara⁴³ solo per la differenza nel prezzo applicato ai prodotti effettivamente venduti e non per la perdita di guadagno sull'intera produzione dovuta al riassetto complessivo dell'attività.

Ritornare alla normalità vorrebbe dire poter diradare i controlli, dando per assodato un certo livello di contaminazione sulla cui sicurezza si potesse universalmente concordare: è chiaro allora come la polemica col governo Abe, ovvero la denuncia dei danni d'immagine al settore agro-alimentare e delle iniquità del sistema di risarcimento, siano istanze incompatibili con tale aspirazione. Questa è la contraddizione in cui i miei interlocutori si dibattono.

Com'è già stato messo in luce nelle pagine precedenti, a opporsi al ricostituirsi di condizioni di vita e di lavoro precedenti l'incidente c'è anche il fatto che il rischio alimentare, con la sensazione di inquietudine che chi consuma prodotti locali sperimenta ancora, difficilmente potrebbe stemperarsi definitivamente. L'integrazione all'*habitus* che coinvolge complessivamente il sapere esperto locale sull'agricoltura, il consumo e lo scambio di cibo è infatti ostacolata dal modo stesso con cui il fenomeno della contaminazione da cesio è "conoscibile" e "conosciuto".

Infine, non bisogna sottovalutare i risvolti sociali e relazionali negativi dell'incidente.

Come si ricorderà, dopo i rilevamenti positivi su alcune colture comunicati alla clientela nel luglio del 2011, gli Okawara avevano dovuto far fronte a numerose defezioni tra i

⁴³ Da una conversazione con Kazuhiro riportata nel diario, pare che dal 2017 sia atteso un ridimensionamento del sistema di indennizzi.

clienti delle consegne settimanali. Una delle iniziative della coppia per cercare di rimediare a questo calo è consistita nel creare col passaparola un gruppo di spedizioni mensili cui nuovi acquirenti aderissero con l'intento di sostenere l'agricoltura di Fukushima contro le "voci senza fondamento"⁴⁴. Non si tratta di offerte libere con un contraccambio simbolico di merci, ma di un pacco di ottimi prodotti di stagione tra quelli disponibili in negozio⁴⁵ per un valore corrispondente al versamento di una quota fissa (circa 25 euro). Lo Tsuki-ichi Club (il club una-volta-al-mese) nasce quindi da una premessa di supporto economico, ma senza alcun carattere caritatevole.

In Giappone si sente talvolta dire che "il cliente è un dio": nel rapporto tra agricoltori di Fukushima e clienti residenti fuori dalla prefettura, l'incidente sembra aver avuto l'effetto di sbilanciare ulteriormente una relazione già all'insegna della deferenza. Dato che non esistono certezze assolute sulla sicurezza dei prodotti di queste zone e che gli agricoltori ancora in grado di occuparsi della propria attività sono considerati meno sfortunati di altri nella gradazione delle disgrazie economiche e umane scaturite dal disastro, alcuni dei nuovi clienti degli Okawara sembrano considerarsi in una posizione di credito davanti ai propri fornitori.

Durante la mia permanenza si è verificato un piccolo disguido con un membro dello Tsuki-ichi che, via fax, aveva lamentato il ritardo della consegna rispetto alla data prevista. Nel bollettino precedente la spedizione incriminata, la famiglia aveva in realtà specificato che, per ragioni organizzative, i pacchi del mese successivo sarebbero stati inviati una settimana più tardi; la cliente però, non avendo evidentemente letto il comunicato, rimproverava alla famiglia di aver dovuto subire un simile disagio. Anche lasciando da parte il fatto che la svista potesse essere una sua responsabilità, la lettera sembrava caricarsi di ben altre rimostranze. Il disguido era diventato un'occasione per

⁴⁴Si veda ultimo paragrafo del capitolo 1.

⁴⁵Compresi alimenti lavorati (加工食品) artigianali, come patate condite con *miso* (pasta di cereali fermentati) e *onigiri*, e ottimi prodotti di panetteria.

esprimere dubbi sulla salubrità delle verdure Okawara, per far notare insomma di essersi prestata all'acquisto principalmente per un intento caritatevole.

In una pausa dalla raccolta del riso, mangiando *amanatto*⁴⁶ seduti lungo il fosso che costeggia l'appezzamento dietro la casa, Tatsuko scorreva ad alta voce lo scritto, con aria imbarazzata; quasi subito Shin, visibilmente infastidito, non è sbottato all'indirizzo della cliente. «Non voglio costringere nessuno a comprare. Voglio vedere i clienti mangiare col sorriso sulle labbra, non con una smorfia. Se non le va bene può anche smettere!»⁴⁷. Mentre ci rimettevamo rapidamente al lavoro, ho chiesto a Tatsuko di registrare le sue osservazioni sul rapporto con la nuova clientela. La sua sintesi mi pare efficacissima.

Chiara: Ehm, stavi parlando del rapporto tra clienti e agricoltori...

Tatsuko: Mh, gli agricoltori di Fukushima, o gli agricoltori anche delle prefetture oltre a Fukushima, ad esempio Miyagi, che sono stati colpiti dalle radiazioni, prima erano orgogliosi [del fatto] che [i clienti] comprassero le loro verdure o il loro riso. Tuttavia non è nostra responsabilità che ci sia stato l'incidente nucleare, la costruzione della centrale è stata una politica dello stato e per il beneficio della Toden [azienda elettrica dell'area del Tohoku]. C'è stata l'esplosione e allora gli agricoltori danneggiati, come dire, è come se sentissero di fare qualcosa di male nel farsi comprare le proprie verdure o il riso. "Ci facciamo comprare cose che, per quanto poco [congiunge le mani chiuse sul petto], contengono cesio che forse influenza la salute, vendiamo a voi con la sensazione che [ciò] non va bene". Dall'altra parte, tra quelli che pensano a comprarci queste cose, i clienti, la gente di Tokyo e gli altri, ci sono due tipi di persone. Per esempio, Yoko, che è venuta [in visita] da noi poco tempo fa, la prima volta che ci siamo incontrati si è scusata con noi. "Per l'energia elettrica che usavamo noi"⁴⁸, vi abbiamo causato un enorme danno. Mi dispiace tantissimo", ha detto. Per cui c'è chi pensa "Dato che ho fatto male, compro, vengo ad aiutarti eccetera, voglio supportarti con tutte le mie forze" e chi dice [invece] "Guarda che noi mangiamo verdure e riso inquinati!". "Ci mettiamo i soldi, anche se

⁴⁶Fagioli canditi.

⁴⁷Da appunti di campo: «にここして食べてもらいたい、害虫を嘔み潰したような顔して食べてもらいたくない。いやだったら、やめてもいい!」

⁴⁸L'amica di cui si parla è *tokyoita*. Rivendicazione ricorrente tra la gente di Fukushima dopo l'incidente è che l'energia nucleare serva principalmente alle esigenze della capitale, i cui abitanti sono preservati dai rischi che l'installazione di una centrale comporta per gli abitanti del sito.

potremmo comprare cose da tanti altri posti, perché abbiamo buona volontà!”. Per cui ci sono anche clienti che dicono “Oh, io vi compro le vostre verdure di Fukushima eh!”. Quindi forse la signora di cui stiamo parlando [ride leggermente] ha seguito qualcun altro [nella scelta di comprare a Fukushima] e per questo...come potrei dire...mio marito ha detto che “impone le sue buone intenzioni”, cioè [è come se dicesse] “Io sto facendo una cosa buona, nonostante stia facendo del bene a Fukushima, a Ichikaraya [l’azienda agricola Okawara], perché mai voi altri non siete molto più riconoscenti?”, ecco ci sono anche persone che hanno questo tipo di atteggiamento. Queste persone danno qualche piccolo problema. “Siamo arrivati al quinto martedì del mese, anche se voi avevate detto al quarto, mi avete fatto aspettare un’intera settimana!”, ha finito col pensare “Ah, questo non va affatto bene!” giusto? Per cui rispetto a una persona normale, se c’è un problema che si riuscirebbe ad affrontare tranquillamente [per queste persone] diventa “Insomma, io do i soldi, vi sostengo, perché mai non vengo trattato molto più come si deve?!”.

C: Certo.

T: Perciò...ci sono molti clienti e molti tipi diversi di persone e, da quando c’è stato l’incidente nucleare, la sofferenza che io ho sempre, sempre avuto nel cuore [porta la mano al petto] è che...io ho cominciato a fare biologico perché volevo dar da mangiare a tutti cose che facessero bene al corpo eh! E nonostante questo, non per nostra responsabilità, vendiamo verdure e riso con dentro cesio e forse altre sostanze radioattive, chissà se sarà bene questo, tutto il tempo ce lo domandiamo.

C: Mhmh.

T: E comunque su internet è stato chiesto se non produciamo e vendiamo veleno. Su un sito c’era un post “Tutti gli agricoltori di Fukushima devono smettere [di coltivare]. Non è forse un delitto che producano e vendano roba con dentro cesio e varie?”. Così è stato scritto nel 2011.

C: Anche se lo fate onestamente...

T: Mh. Allora noi misuriamo, facciamo in modo che [i clienti] possano capire bene la cifra. Per cui coloro che hanno qualche preoccupazione va bene anche se non mangiano, eh! [ride leggermente] Noi vogliamo vendere solo a chi dice “Questo ha 3 becquerel al chilo, se in un chilo, a crudo⁴⁹, ci sono 4 o 5 becquerel voglio mangiare le verdure Okawara”. Noi abbiamo deciso così, sì⁵⁰.

⁴⁹Una delle strategie per ridurre la concentrazione di cesio negli alimenti è la bollitura col ricambio d’acqua, perché una parte delle particelle depositate sulla superficie si disperde nel liquido di cottura. Questo significa che in alcuni casi la concentrazione a crudo fornisce un’indicazione in eccesso del quantitativo di cesio che verrà effettivamente ingerito.

⁵⁰Intervista registrata in data 1 ottobre 2015. Si veda Appendici.

Gli Okawara rifiutano di essere trattati come un caso pietoso. Facendosi carico dei controlli e dunque accollandosi una responsabilità personale davanti al mutamento delle condizioni in cui il loro lavoro può esprimersi, essi continuano a coltivare un orgoglio professionale che vuole essere gratificato dalla soddisfazione dei clienti.

3. Il negozio come spazio di costruzione di memoria

Nel terzo capitolo si è parlato della disaggregazione spazio-temporale come di un fenomeno che caratterizza l'interazione sociale nella cosiddetta post-modernità. Giddens lo considera da una prospettiva sociologica ampia, intendendolo come la perdita d'importanza del fattore di località non solo nell'interazione tra istituzioni e soggetto, ma anche in quella tra soggetti. L'autore evidenzia insomma come sia le relazioni che l'individuo stabilisce con organismi rappresentativi impersonali, sia molti dei rapporti che egli può intessere con i suoi omologhi, esistano oramai anche prescindendo da una specifica contestualizzazione spaziale; un aspetto che, ancora nella prima modernità, non poteva considerarsi separato rispetto al processo di socializzazione stesso.

Come è già stato argomentato però, bisogna riconoscere che, sebbene l'importanza della località possa essere venuta meno in numerosi contesti d'interazione contemporanei, questa sorta di sradicamento non è la condizione prevalente in cui si svolge la vita sociale. Al di là del fatto che la maggior parte delle relazioni che l'agente intesse sono pur sempre influenzate, nel loro articolarsi, dal contesto spaziale in cui si svolgono, mi domando soprattutto se non sia utile tenere in considerazione la percezione dell'agente stesso, cioè l'importanza che egli attribuisce al suo "essere qui" e non altrove.

Sempre, nei contesti micro-sociali, esiste un rapporto circolare tra luogo e comunità. Infatti, il senso di appartenenza a una comunità si basa anche sulla condivisione del

medesimo orizzonte spaziale che, ben lungi dall'essere uno sfondo neutro, coinvolge profondamente gli individui a vari livelli (sensoriale, emotivo, estetico); viceversa l'azione sociale integrata tende esattamente a consolidare le condizioni spaziali atte alla riproduzione della comunità e al suo auto-riconoscimento⁵¹. Alla luce dell'esperienza di campo, ho poi l'impressione che un determinato luogo (*place*) possa caricarsi di un enorme portato esistenziale quando molti individui si riconoscono come appartenenti a una comunità *principalmente* in virtù dello spazio che condividono e dell'immagine che esso assume anche fuori dai propri confini (spesso simbolici più ancora che fisici).

Fukushima sembrerebbe un buon esempio. Il terremoto e lo *tsunami*, ma soprattutto l'incidente nucleare, hanno portato molti degli abitanti della prefettura, soprattutto coloro che ancora oggi sentono di confrontarsi con le conseguenze di quegli eventi, a identificarsi in una comunità ben situata: coloro che "sono rimasti".

In questo caso il disastro diventa un marcatore del nesso comunità-località, tanto più che non è (solo) un evento traumatico passato, ma una condizione che costantemente occhieggia nel presente, dove gli strascichi conclamati dell'esplosione alla centrale sono divenuti un connotato del luogo stesso.

Da un lato, questo "occhieggiare" dell'evento traumatico potrebbe stimolare riflessioni più ampie sul rapporto tra identità individuale e percezione dello scorrere del tempo. Ai fini della trattazione è sufficiente richiamare brevemente un'acquisizione che, nel pensiero occidentale, matura all'inizio del secolo scorso: la sostanziale differenza esistente tra il tempo delle scienze dure e il tempo del vissuto. Quest'ultimo non è parcellizzabile come fosse un'estensione fisica, ma è piuttosto uno scorrere, che consiste nella continuità della consapevolezza di un "io che dura". Questa concezione,

⁵¹Con queste osservazioni non intendo richiamarmi all'argomentazione di Douglas in *Purezza e pericolo*, secondo cui il "rischio", strettamente associato all'impurità, è un dispositivo culturalmente specifico utilizzato per segnalare dei confini di comunità, marcando il legame tra "spazio circoscritto" e "appartenenza al gruppo".

formalizzata dal filosofo Henri Bergson nella nozione di *durée*, rende conto del processo del ricordare come prodotto della sostanziale fluidità della coscienza, in cui il “trascorso” riverbera continuamente sui processi fisici e mentali presenti dell’individuo.

[...] Non v’è coscienza senza memoria, non continuazione di uno stato senza che si aggiunga al sentimento presente il ricordo dei momenti passati. [...] La durata interiore è la vita continua di *una memoria che prolunga il passato nel presente*. (cit. in Ligi 2011:40 corsivo mio).

Tutto ciò per ribadire come il ricordo del disastro persista necessariamente nel vissuto dei miei interlocutori.

Da un altro lato allora, proprio a completamento delle argomentazioni di Bergson, che si concentra sull’analisi dell’interiorità psichica, mi premeva sottolineare che il passato riemerge con forza nell’*ora* in virtù dell’essere *qui* di chi ricorda. In altre parole gli individui che hanno condiviso l’esperienza degli avvenimenti dell’11 marzo, la ritrovano ancora, in certa misura, nello scenario in cui si muovono quotidianamente e su questa percezione di continuità spazio-temporale sembrano fondare il proprio senso di comunità.

Tale connotazione di “località” di Fukushima non potrebbe esistere autonomamente; è più corretto dire che essa si produce anche nel gioco di differenze stabilito tra la comunità e gli “altri”, siano essi coloro che hanno deciso di allontanarsi dalla prefettura, coloro che vivono in altre parti del Giappone o perfino coloro che, da “occidentali”, guardano Fukushima attraverso la lente del giornalismo internazionale. A questo riguardo si potrebbe fare una rapida osservazione a Giddens, quando parla della globalizzazione delle comunicazioni come di un fattore che erode le forme tradizionali di aggregazione sociale. A mio avviso infatti questo giudizio non considera l’effetto di

ritorno delle rappresentazioni mediatiche; non perché la comunità debba necessariamente assumerle, ma perché il solo fatto che esse le siano note, che possano essere oggetto di negoziazione o rifiuto, può contribuire a consolidare ancor più il senso di appartenenza a un luogo che si considera riconoscibile a livello mondiale.

Osservando le dinamiche del circolo raccolto attorno agli Okawara, mi sembra di poter affermare che la maggior parte di questi interlocutori, persone che hanno deciso scientemente di restare a vivere in una regione inquinata da *fall-out* radioattivo e che condividono dubbi e speranze per il futuro, coltivino il loro senso di appartenenza al luogo anche attraverso il rapporto con i coniugi e la frequentazione del negozio: Esperi sembra infatti essere diventato uno spazio dove la rievocazione del disastro assurge effettivamente a *performance*.



Figura 9a: Esterno del negozio Esperu, Miharu. Foto Shin Okawara.



Figura 9b: Piccoli festeggiamenti per la “sagra” annuale di Esperu. In quest’occasione vengono preparate pietanze stagionali tipiche, come *mochi* (impasto di riso glutinoso) col riso nuovo, sia in versione dolce che salata e *tonjiru* (zuppa a base di *miso* con carne di maiale e tuberose). Foto Chiara Ramponi.

Nel primo capitolo ho accennato al fatto che questo esercizio nasce sin dalle origini come un ibrido che combina la rivendita di ortofrutta col servizio di caffetteria e piccolo ristorante. Il proposito dei coniugi di creare uno spazio di ritrovo è immediatamente evidente anche nelle caratteristiche architettoniche e nell'arredamento del negozio. Si tratta di un prefabbricato allungato, a un piano, con l'accesso sul lato maggiore lungo cui corre la veranda affacciata su un piccolo piazzale ghiaioso [fig. 9a]. Questa facciata è in gran parte costituita da porte scorrevoli di vetro che, abbinata al pavimento e agli arredi in legno miele, rendono l'ambiente molto arioso e distensivo. La superficie complessiva di circa 150 mq⁵² si divide in due vani immediatamente comunicanti; uno ospita gli scaffali mobili su cui è esposta la merce e il bancone munito di sedie in stile *izakaya*⁵³, dietro cui è installata una piccola cucina; il secondo, leggermente più piccolo, costituisce l'area ristoro, dove tre tavoli addossati al lato minore dell'edificio possono ospitare agevolmente una dozzina di avventori e alcuni ripiani in angolo espongono oggetti di artigianato (ventagli, bamboline di legno, tazze) e pubblicazioni locali (sia materiale informativo ambientalista che opere letterarie di autori di Fukushima).

Il mobilio del negozio è stato concepito per essere facilmente modulabile: coperte da un telo, le scansie possono essere addossate alle pareti per lasciare il vano principale completamente sgombro e i tavoli dell'area ristoro possono all'occorrenza scomporsi in più postazioni, che è sufficiente dotare di altre sedute [fig. 9b]. L'impressione complessiva è di un ambiente familiare e accogliente cui contribuisce l'attenzione di Tatsuko per dettagli decorativi e musica di sottofondo⁵⁴.

È anche opportuno sottolineare che l'edificio sorge su una strada provinciale che costeggia la cittadina di Miharu e collega in direzione nord-est la città di Koriyama e la circoscrizione di Tamura (dove abitano i miei ospiti). Per questa ragione a Esperis si

⁵²Si tratta di una mia stima approssimativa.

⁵³Locale informale spesso dotato di un lungo bancone al quale ci si può sedere a mangiare.

⁵⁴Tatsuko apprezza molto la musica classica, la lirica e i Beatles.

ritrovano residenti di entrambe le aree, nonché numerosi sfollati tra coloro che sono stati ricollocati nella *nakadori* dopo l'evacuazione, tanto più che un imponente complesso condominiale destinato a questo scopo sorge proprio dall'altra parte della strada.

Quando domandavo agli avventori o ai fornitori⁵⁵ che cosa pensassero del negozio, il valore attribuito all'opportunità di ristoro e socializzazione emergeva chiaramente. Ad essere apprezzato non è solamente il poter acquistare prodotti sicuri, abbandonando la vigilanza costante in virtù della fiducia maturata nei confronti degli Okawara; la parola *anzen* (安全 sicurezza) era sempre associata alla parola *anshin* (安心 tranquillità) con riferimento al senso di quiete nel trascorrere del tempo al negozio, bevendo tè accompagnato ai piccoli assaggi di frutta o *tsukemono*⁵⁶ lasciati a disposizione sul banco. La conversazione con i proprietari è particolarmente stimata e, oltre a definirla piacevole (楽しみ), i miei interlocutori hanno spesso detto di avere l'impressione di poter depositare un "fardello" (*futan* 負担). In definitiva a Esperì è possibile socializzare le esperienze traumatiche legate al disastro e le difficoltà introdotte dall'incidente nella vita quotidiana.

Ciò avviene prima di tutto nella conversazione corrente, perché il negozio è un luogo protetto dove è possibile condividere stralci di vita che non troverebbero facilmente posto in altri contesti. Qui non è inopportuno, per una rifugiata di Tomioka, raccontare di aver trascorso diversi giorni stipata in una palestra gelida con altri sfollati, incinta di otto mesi, con due bambini piccoli e poco cibo a disposizione; chiunque dei presenti potrà commentare portando il proprio caso, come un'ex-infermiera della casa di riposo

⁵⁵Gli Okawara vendono prevalentemente i propri prodotti, ma dopo il ridimensionamento dell'attività non avrebbero mai potuto coprire da soli la fornitura del negozio. Raccolgono quindi frutta e ortaggi da altri piccoli produttori della zona applicando gli standard descritti nel primo capitolo e su queste vendite trattengono una commissione del 20%. Il venerdì Esperì si anima con l'arrivo di queste caratteristiche contadine che spesso si trattengono a chiacchierare dei lavori agricoli.

⁵⁶Definiti spesso "sottaceti giapponesi" si tratta di verdure sottoposte a salatura o a vari tipi di marinatura (soprattutto in aceto di riso e zucchero oppure in una pasta di cereali fermentati, il *sangohachi*) che conferiscono un sapore caratteristico, sapido e asprigno, talvolta piccante.

della stessa cittadina, che si è trovata a dover caricare pazienti normalmente allettati sulle navette predisposte per l'evacuazione: alcuni di loro sono mancati nella traversata, mentre lei, a causa del sovraccarico delle linee, per quarantotto ore non ha potuto dare notizie alla propria famiglia.

Questo era il tenore degli scambi cui ho potuto assistere, sempre rimanendo colpita dalla vivacità dei racconti, in cui l'urgenza emotiva si mescolava a una sorta di gusto per la narrazione.

Ci sono poi occasioni più formalizzate. Ho accennato alle presentazioni individuali (*jikoshokai* 自己紹介) durante il *sanmakai* nel terzo capitolo; qui l'evocazione del disastro era utilizzata in prospettiva lunga, ovvero per qualificare la propria presenza in quel circolo marcando i punti di affinità con le vicende di altri convenuti. Occasioni di ritrovo analoghe vengono organizzate anche a Esperi. Ad esempio la proiezione e il dibattito di film o documentari connessi all'incidente; oppure uno sportello di consultazione medica, durante il quale una cliente abituale del negozio, internista con interessi di omeopatia e medicina cinese, interpreta sintomi e fornisce consigli.

Da ultimo, il tentativo di "performare" una memoria privata, cioè di elaborare una forma di prestazione che contribuisca a costruire un'identità comune, appare particolarmente evidente nello spettacolo di burattini *Racconto di Taro e Hanako*, che gli Okawara propongono talvolta anche al negozio.

Non ho finora accennato al fatto che uno dei tratti di maggior originalità che distinguono Tatsuko e Shin dall'immagine di contadini riservati e poco loquaci è la loro attività teatrale semi-professionale. Nato con gli studi di pedagogia di Tatsuko, che aveva intrapreso il percorso per diventare maestra elementare, questo interesse è poi maturato all'interno del matrimonio: da più di vent'anni la compagna Akai Tomato (Pomodoro Rosso) porta in *tournee* spettacoli originali, soprattutto per bambini. La

presenza degli Okawara presso scuole e centri culturali della prefettura è abbastanza fitta, ma s'intensifica durante la pausa invernale dai lavori agricoli.

Dopo l'incidente Tatsuko ha scritto una piccola *pièce* su questo soggetto ispirandosi alla vicenda di una coppia di conoscenti coltivatori di funghi spontanei, mercato che il *fall-out* ha totalmente distrutto. Due burattini di pezza, quasi rudimentali nella loro semplicità, ma resi estremamente espressivi dall'abilità interpretativa di Tatsuko, mimano la storia di due sposi in poche scene: la dichiarazione di matrimonio, l'avvio dell'attività con la nascita del primo figlio, il terremoto del 2011, l'evacuazione e la vecchiaia incerta. La parlata ha tratti dialettali, l'impressione che si vuole comunicare è quella di un'esistenza semplice e lineare spezzata da un mutamento drastico quanto definitivo, che rimane incomprensibile ai protagonisti. Non c'è compiacimento melodrammatico, lo stesso evento critico è raffigurato con grande sobrietà. La conclusione non è conciliante, ma non vuole nemmeno muovere alle lacrime, pone piuttosto la questione di come ricostruire un senso di comunità.

I due contadini, incanutiti, guardano il paesaggio in lontananza, constatandone l'invisibile cambiamento e infine si rivolgono all'uditorio:

Taro: Le montagne, i fiumi, non torneranno più come erano.

Hanako: La radioattività non si cancella facilmente. [...]

T: Le persone hanno perduto il loro villaggio natio,

H: le persone hanno perduto il loro lavoro,

T: le famiglie si sono disperse,

H: il corpo dei giovani e dei bambini sarà sempre una preoccupazione.

T: L'orgoglio dei contadini e dei pescatori ha finito con l'esser fatto a pezzi.

[pausa]

H: Anche ora molte persone soffrono. Anche ora scorrono molte lacrime.

[pausa]

T: Allora, per conservare una società un poco migliore di ora...

H: ...noi [donne]...

T:...noi [uomini]...

H e T: che cosa potremmo fare⁵⁷?

4. “Non possiamo trovare quiete”: le difficoltà di riposizionamento

Dai paragrafi precedenti emerge come la famiglia Okawara sia da molto tempo abituata a raccontarsi. Sin dal primo incontro con Shin, un pranzo a Esperi in occasione del quale ho avanzato la proposta di una collaborazione etnografica, ho avuto la netta sensazione che la vicenda dell'incidente fosse stata elaborata in maniera inaspettatamente consapevole e che i coniugi fossero ben disposti a rendermi partecipe delle loro riflessioni. Solo sul campo ho capito che la loro familiarità con la narrazione era maturata durante anni di bollettini dell'azienda agricola, composti sulla falsariga di un diario di famiglia⁵⁸, e attraverso l'attività teatrale.

Gli Okawara hanno quindi sviluppato un'abitudine a “guardarsi indietro”, a coltivare la memoria delle proprie esperienze biografiche, che è servita loro anche in occasione dello sporadico confronto con gli inviati di testate giornalistiche interessate alle conseguenze dell'incidente. Tatsuko mi ha spesso descritto questi incontri come esperienze un poco deludenti, se non proprio umilianti nel caso in cui il giornalista sembrasse puntare sul lato sensazionalistico della loro storia. Ciò è accaduto varie volte con i reporter d'oltreoceano perché, escludendo i casi limite di domande rudi e intenzionalmente aggressive⁵⁹, molti di loro anche quando avrebbero voluto evitare di urtare eccessivamente la sensibilità culturale degli intervistati tendevano a proporre le

⁵⁷山も、川も、もう元に戻らない/ 放射能は簡単に消えない/ [...] 故郷を失った人々/ 仕事を失くした人々/ 若い人や子供たちの体のことが、いつもいつも気になる/ 農民や漁民は、プライドをズタズタにされてしまった/ 今でもたくさんの人が苦しんでいる/ 今でもたくさんの涙が流されている/ それでも、いまより、少しでもいい社会を残すために、/ 私達は/ 僕達は/ 一体何をしたらいいんだろうか? Da *Taro to Hanako Monogatari*, scena finale.

⁵⁸Si veda intervista capitolo 1.

⁵⁹Tatsuko mi ha portato l'esempio di un giornalista olandese che «l'aveva ferita» chiedendole se davvero desse da mangiare ai propri figli i prodotti di casa.

questioni con scarsissimo tatto, gettando l'interlocutore in uno sterile imbarazzo. Di una dinamica analoga sono stata testimone in prima persona.

In ottobre un giornalista tedesco, amico di un fotografo che già nel 2012 aveva realizzato degli scatti della famiglia, è giunto in visita per scrivere un breve reportage da accompagnare a quegli scatti. La prospettiva che la famiglia mi fosse sequestrata per un'intera settimana, dovendo anche subire l'inevitabile interferenza di un interprete terzo, mi ha spinto a propormi per questo ruolo.

A parte il modo un poco ingenuo di porre domande anche molto personali, che erano palesemente lasciate cadere nel vuoto, l'attrito culturale e interpersonale cui facevo riferimento è ben illustrato da un breve confronto incoraggiato dall'inviato tra Tatsuko e una cliente occasionale del negozio.

Conoscente alla lontana della famiglia, quest'arzilla signora di cui non sono riuscita a cogliere il nome si era trasferita in Nuova Zelanda all'epoca degli avvenimenti di Fukushima, sfruttando un'opportunità lavorativa per allontanarsi da un paese dove non si sentiva più sicura. Si spiega così la sua inusuale padronanza dell'inglese, grazie cui ha potuto comunicare agevolmente col giornalista senza la mia mediazione.

Non ero dunque presente al tavolo a cui si svolgeva la conversazione, ma intenta alle faccende del negozio, quando Tatsuko è stata chiamata per partecipare al dialogo. A quanto pare, il reporter desiderava che le due si confrontassero sulla radicale diversità delle proprie scelte davanti alla prospettiva di evacuazione: perché mai anche gli Okawara non se ne erano andati in un frangente tanto incerto? Che cosa aveva provato Tatsuko non riuscendo a persuadere i propri figli ad allontanarsi da Tamura⁶⁰? Sfortunatamente non sono in grado di riportare esattamente lo scambio, ma anche dalla mia postazione dietro il bancone potevo percepire l'imbarazzo calato tra le due donne.

⁶⁰Si veda capitolo 1.

La cliente, che nel colloquio a due col giornalista aveva manifestato sconcerto davanti alla vicenda della fallita evacuazione a Niigata, aveva perso il suo piglio e guardava Tatsuko con aria mortificata; Tatsuko se ne stava con le mani in grembo, le spalle chiuse, parlando sommessamente.

Non le ho mai chiesto cosa abbia risposto. Certo è che, formulate in una simile situazione, quelle domande sembravano imporre un paragone diretto tra i due casi, col risultato di mettere Tatsuko sul banco degli accusati senza che ciò fosse stato nell'intenzione della cliente, né, credo, del reporter stesso. Quest'ultimo aveva però sottovalutato quanto la questione delle differenti reazioni davanti alla prospettiva di evacuazione non sia "superata", esaurita nel frangente critico, bensì costituisca un dilemma non completamente ricomposto che continua ad avere ripercussioni sul presente della famiglia. Tatsuko è stata rimessa davanti al dubbio esistenziale scaturito dall'incidente: restare o non restare a Fukushima? Non è oggi (e forse non sarà mai) possibile valutare quale sarebbe stata la "scelta giusta".

Parlando in generale, tendo a pensare che nel caso di giornalisti si sia sempre trattato d'indagini sufficientemente superficiali dacché le ferite emotive causate agli interlocutori potessero rimarginarsi con relativa facilità. Qualificandole come superficiali non intendo darne un giudizio di valore; mi preme piuttosto rilevare che, trattenendosi per un brevissimo periodo, gli inviati facevano appena in tempo ad affacciarsi all'esistenza della famiglia, entro cui erano perfettamente ricompresi nello statuto di ospiti (*okyakusan* お客さん), persone di cui avere riguardo, ma con cui il rapporto si esaurisce essenzialmente nei confini della cordialità.

Sono giunta invece a pensare che il mio caso sia stato radicalmente diverso. Benché la competenza comunicativa e culturale della sottoscritta fossero superiori a quelle della maggior parte dei reporter, rispetto a qualunque momentanea intrusione giornalistica la

ricerca di campo si è a lungo andare rivelata per la famiglia estremamente impegnativa. La spiegazione che mi sono data è che, durante il soggiorno, ho finito col trovarmi in una posizione ambigua, che definirei al contempo troppo vicina e troppo lontana rispetto agli interlocutori.

La vicinanza era dettata in primo luogo dalla logistica dell'ospitalità. L'accordo verbale scaturito dalla corrispondenza *e-mail* mediata dai coniugi Yoshida, prevedeva la gratuità dell'alloggio e del vitto (che consiste prevalentemente in prodotti di casa) in cambio della collaborazione ai lavori agricoli e alla gestione del negozio. Per dormire ero stata sistemata in una dependance separata dalla casa, che lasciava quindi qualche margine di libertà a entrambe le parti, ma il bagno era condiviso e i pasti quasi sempre in comune. L'intensità della convivenza quotidiana è stata un'eccezionale opportunità di approfondimento etnografico, ma mi ha anche reso testimone di dinamiche relazionali interne alla famiglia con cui un individuo estraneo non dovrebbe probabilmente entrare in contatto.

Se in un primo momento Shin, facile all'entusiasmo, mi aveva accolta con calore mostrando anche un certo apprezzamento per la mia attitudine al lavoro manuale, nel corso delle settimane l'onere imposto dalla mia presenza domestica ha cominciato a risaltare, sommandosi al peso delle numerose incombenze lavorative della famiglia. La latitudine delle mie mansioni non era mai stata definita chiaramente con un contratto sicché Shin, negandosi di esprimermi francamente le sue ragioni di scontento, deve aver cominciato ad accumulare nei miei confronti rimostranze che sarebbe stato forse più legittimo attribuire a una figlia o a una nuora: posizione, in effetti, pericolosamente simile a quella che in alcuni momenti sembravo occupare *de facto*, senza che nessuna delle parti ne avesse avuta l'intenzione.

Ciò si ritrova un poco anche nel rapporto con nonna Satomi. Nonostante l'età veneranda

e le difficoltà di mobilità, questa vecchietta di eccezionale fibra lavora ancora nell'orto e contribuisce alla preparazione dei pasti. In più di un'occasione, con un sorrisetto rugoso e toccandosi la punta del naso⁶¹, mi ha fatto notare che dopo la sua dipartita sarà difficile che in casa si mangino manicaretti come il *ninjin miso*⁶² o l'*anko*⁶³. Per lei sono certamente stata un aggravio, ma col passare delle settimane credo che la mia assistenza in alcune piccole faccende di cui normalmente si occupa in solitudine ci abbia molto avvicinate. Accovacciate sugli sgabelli sotto la tettoia sgocciolante, i racconti di gioventù e gli aneddoti sulla storia del villaggio che accompagnavano la quotidiana pulitura della soia rimangono per me tra i ricordi più felici dell'esperienza di campo.

Tatsuko, che ho poi compreso essere stata la vera animatrice della collaborazione, è stata in ogni momento un'interlocutrice generosa e le sue manifestazioni di solidarietà, le confidenze anche intime che ha voluto condividere con me, mi hanno dato il conforto di una complicità affettuosa. Non di rado si è assunta anche il ruolo di *gate-keeper*, sempre sensibile alle mie esigenze di ricerca; ricerca rispetto alla quale entrambi i coniugi hanno cominciato a nutrire aspettative vaghe quanto impegnative, poiché speravano di aver trovato in me una "testimone" che riportasse finalmente la loro storia senza travisamenti e sensazionalismi.

Ho infine il sospetto che questo investimento nei miei confronti sia diventato un fattore di gelosia e direi anche di competizione per il figlio maggiore, cui la mia permanenza prolungata in casa appariva evidentemente del tutto inopportuna. L'insofferenza e la diffidenza di Kai sono state per tutto il soggiorno una sorta di spia della mia ineliminabile "lontananza".

⁶¹I giapponesi non indicano se stessi portando la mano al petto, ma rivolgendo l'indice al viso o proprio alla punta del naso.

⁶²Trito di carote bollite mescolato a *miso*, una pasta di condimento molto diffusa composta di soia gialla e cereali fermentati con sale.

⁶³Spesso definita "marmellata", la sua consistenza può variare dalla gelatina alla purea. È una composta di fagioli rossi *azuki* conditi con un sapiente equilibrio di sale e zucchero.

Essa consisteva in primo luogo nel mio statuto di “straniera”, ovvero di non-giapponese. Riferendomi ai “giapponesi” non voglio certamente proporre una rappresentazione essenzialista, bensì esattamente sottolineare come molti di loro, nell’includersi in questa categoria, sembrano coltivare più o meno consapevolmente una spiccata percezione di alterità culturale rispetto ai *gaikokujin*⁶⁴ (外国人), termine che comprende macro-categorie quali altre nazionalità asiatiche presenti in Giappone (soprattutto cinesi e coreani) e i cittadini euro-americani⁶⁵. In questo senso, gli Okawara mi paiono un caso piuttosto originale di curiosità umana nei confronti della diversità culturale, tanto più sorprendente se si considera il contesto rurale.

L’interesse per l’agricoltura biologica e il contatto con Greenpeace, che risale già all’epoca dell’incidente di Chernobyl, hanno consentito ai coniugi di stringere legami di cordialità e affetto con persone di altre nazionalità, residenti o meno in Giappone; sono poi convinta che anche l’esperienza all’estero di una delle figlie, che durante l’università ha trascorso un anno negli Stati Uniti, abbia incoraggiato Shin e Tatsuko ad apprezzare l’arricchimento personale e intellettuale che deriva dallo scambio interculturale.

D’altra parte una simile esperienza di contatto prolungato in seno alla loro casa, era assolutamente senza precedenti e qualche attrito culturale ha cominciato a prodursi forse anche a causa di inevitabili limiti nel controllo linguistico. Tali limiti erano strettamente associati a un ostacolo più profondo, ovvero le mie difficoltà nel “leggere l’aria” (空気を読む), espressione con cui in giapponese s’intende l’abilità di adeguarsi a una

⁶⁴Letteralmente “persone fuori dalla nazione”, il termine è abbreviato anche in *gaijin* (“persone di fuori”), che ha però una sfumatura dispregiativa. Probabilmente un paio di generazioni fa questa abbreviazione pur sempre distanziante era però più comune rispetto a oggi: mi è accaduto varie volte di essere chiamata da una persona anziana che non conosceva il mio nome con l’appellativo “gaijin-san”, dunque applicando l’onorifico a una parola che in quel contesto non pareva essere considerata offensiva.

⁶⁵ Questo diffuso immaginario di particolarismo culturale, che in alcuni casi assume sfumature propriamente etniche (Cfr. Sugimoto 2009) dipende anche dalla pervasività di una vera e propria scuola auto-orientalista, il *nihonjinron*, le cui origini ideologiche rimontano al fascismo degli anni Trenta.

situazione senza necessità di indicazioni esplicite, nonché la capacità complessiva dell'individuo di intuire a quali aspettative sociali e relazionali (inespresse) gli sarebbe richiesto conformarsi.

Oltre a queste differenze di fondo, bisogna infine riconoscere che ciò che più radicalmente segnava la distanza tra me e gli Okawara era il fatto che io non appartengo alla “gente di Fukushima” o, più propriamente, che non ero qualcuno che si trovava lì “per restare”.

Come una corrente carsica, il tema della scelta di rimanere, col suo carico di rischio, responsabilità e dubbi, emerge in più punti in questo elaborato proprio perché innerva tutta l'esperienza degli Okawara. Già prima di partire avevo intuito il pericolo che eventuali manifestazioni di circospezione o diffidenza davanti alla rappresentazione che gli interlocutori mi avrebbero fornito della situazione di rischio per la salute avrebbero potuto produrre un conflitto etnografico; così è stato in effetti, ma certo non avevo previsto quanto quel conflitto potesse mantenersi sotterraneo e divenire sfibrante per la famiglia. A differenza di quanto avessi creduto non c'era bisogno di domande aperte, di atteggiamenti smaccati: anche le mie richieste di chiarimento più caute, i miei piccoli dubbi, non facevano che esacerbare l'intima incertezza di cui gli Okawara non possono liberarsi.

Intessere un rapporto d'intensa collaborazione produttiva e condivisione quotidiana di cibo e spazi; avere la sensazione di consegnare una parte della propria esperienza biografica, nutrendo aspettative rispetto al modo in cui questo strano interlocutore che è l'etnografo sarà in grado di raccogliercela; realizzare, infine, che la persona verso cui è già in atto un investimento affettivo e “di ricaduta” è definitivamente estranea ai tuoi dilemmi. È in questo quadro si spiega lo strappo che, verso la conclusione del soggiorno, ha rischiato di consumarsi tra me e gli ospiti. Vale la pena di rievocare quel frangente

attraverso le pagine del diario di campo, in cui si riporta l'episodio che, più che causa prima, è stato a mio avviso l'evento scatenante, la proverbiale goccia che ha fatto traboccare la tensione montata in molte settimane.

“La sera del 26 [ottobre], tornata in negozio dopo la mia pausa nell'ufficio degli Yoshida, ho trovato sul bancone una montagna di riso condito avanzato da un evento organizzato da alcuni rifugiati del villaggio di Katsurao⁶⁶: uno di loro, conoscente degli Okawara, l'aveva portato in regalo al negozio. Saranno stati cinque chili, invitanti, ancora tiepidi: Tatsuko non ha esitato a regalarne ai clienti di passaggio [...].

Dopo averne assaggiato a mia volta, mentre ne facevo decine di *onigiri*⁶⁷ da congelare, ha cominciato a insinuarsi in me una sottile ansia. In fondo non sapevo assolutamente nulla dell'origine degli ingredienti, né avevo potuto valutare il grado d'intimità tra gli Okawara e il donatore. Chiedendo a Tatsuko se si sentisse tranquilla a distribuire quel dono, mi è stato risposto con una ragionevole ipotesi di ricostruzione, in cui tutto sommato non si faticava a trovare punti di contraddizione.

Prima ha supposto che il riso provenisse dalla prefettura di Nagano – per qualche legame coi volontari che hanno partecipato alla riunione – e gli *tsukemono* da un preparato in vendita al supermercato; poi, in caso si fosse trattato di prodotti locali, ha fatto notare che la gente del posto non è più particolarmente in ansia a fronte dell'esiguità dei riscontri analitici. [...]

Da parte mia devo quindi aver proposto un po' bruscamente di fare un accertamento – nulla l'avrebbe impedito, perché il riso sarebbe stato ancora perfettamente commestibile. Allo sbotto di Shin [«要らないんだ!» «Non serve!»] che sosteneva che Kai non si sarebbe mai prestato a una verifica superflua, mi sono impuntata e ho detto che avrei regolarmente pagato il servizio⁶⁸. Non so se il commento di Shin sul fatto che “potevo semplicemente non mangiarne se non mi andava” abbia preceduto o seguito la mia frase risolutiva. Sta di fatto che, a quanto pare, la mia uscita “l'ha scioccato” [ショックを受けられた].

Questa “delusione” [がっかり], montata silenziosamente nella serata, è venuta fuori la mattina di ieri, carica di una tale animosità da lasciarmi raggelata: «Hai finito la tua

⁶⁶Villaggio tutt'ora evacuato a una quindicina di chilometri dalla centrale nucleare.

⁶⁷Il riso glutinoso può essere facilmente compattato in una sorta di polpetta, molto pratica come pasto al sacco.

⁶⁸In casa è Kai, il figlio maggiore, a occuparsi del *sampling*, essendosi impraticato nell'uso dei macchinari di laboratorio durante gli studi di agronomia. Se svolto per altri contadini il contributo per il servizio è di 500 yen.

ricerca qui? Perché sarebbe meglio che ti trasferissi a Miharu»⁶⁹. E quando mi sono azzardata a chiedere se avevo fatto qualcosa di male [悪いこと], con un'intonazione resa ancor più lamentosa e ostile dall'accento dialettale, mi sono state rovesciate addosso in ordine sparso una serie di rimostranze domestiche e relazionali riassunte da «家族皆疲れただよ!» [In famiglia siamo tutti stanchi].

Difficile limitare i danni dovendosi contemporaneamente difendere dall'accusa di pesare sulla nonna per la preparazione dei pasti e da quella, ben più allarmante, di aver dimostrato, con la mia indelicatezza riguardo il riso, di “non aver capito nulla delle loro sofferenze”⁷⁰.

L'incidente del riso di Katsurao illustra bene i problemi di posizionamento che ho provato a ricostruire nelle righe precedenti. Dubito che le piccole incomprensioni sperimentate nella convivenza quotidiana, le indelicatezze di cui mi sono sicuramente resa responsabile avrebbero mai potuto, da sole, aprire una crisi così violenta. Sono invece incline a credere che esse si siano accumulate, aprendo una crepa di cui ingenuamente non mi sono avveduta fino a quando un rifiuto maldestro, un gesto distanziante, ha confermato ai miei interlocutori quanto fossi “lontana” dal loro mondo. Fortunatamente il campo non si è chiuso con questa rottura. I coniugi hanno convenuto che fosse meglio congedarci rimanendo in buoni rapporti e questo ha incoraggiato un colloquio a tre, molto intenso e significativo anche dal punto di vista prossemico: al bancone del negozio io e Shin seduti un poco distanti, di tre quarti, mentre Tatsuko, in piedi davanti a noi, sembra dover fare da moderatore. In quest'occasione gli Okawara hanno in effetti confessato che la mia presenza era diventata un peso soprattutto perché non permetteva loro di “trovare quiete” (気持ち落ち着けない). Indipendentemente

⁶⁹Dove si trova l'ufficio dei mediatori Yoshida presso cui sono stata ospitata le ultime due settimane. Shin mi stava insomma mettendo alla porta, invitandomi a continuare la mia ricerca fuori dal contesto familiare.

⁷⁰Dal diario di campo, data 28 ottobre 2015.

dalle mie intenzioni essi erano infatti continuamente indotti a interrogarsi sull'opportunità della loro scelta di vita.

Questo disagio emotivo si collega in fondo al tema del rischio come *habitus* mancato. In conclusione, si può dire che la mia indagine non solo frustrasse il tentativo cosciente degli Okawara di assestarsi in un regime di “normalità”, ma interferisse ulteriormente nel difficile processo d'integrazione dell'esperienza del rischio alimentare a un sistema di pratiche incorporate: coltivare e raccogliere, mangiare e scambiare i frutti della propria terra.

Osservazioni conclusive

Il tema attorno a cui questa ricerca si è sviluppata è il complesso rapporto tra controllo tecnico e ricostituzione di legami socio-affettivi instauratosi entro una piccola comunità che si confronta col rischio della contaminazione agro-alimentare.

Ormai cinque anni fa, l'incidente e il *fall-out* nucleare sono stati avvenimenti di radicale discontinuità rispetto all'esperienza corrente dei miei interlocutori. Il disastro non è consistito solo nei danni materiali innescati da eventi naturali di inusitata violenza, bensì nel profondo disorientamento prodotto negli individui dalla rivelazione che le categorie interpretative applicate fino a quel momento, in questo caso alla pratica agricola e al consumo dei prodotti locali, erano insufficienti a fronteggiare un pericolo inedito. Le radiazioni non hanno odore, né sapore, mi è stato spesso ripetuto sul campo: questa constatazione, non più stupita, ma pur sempre dolente, è nient'altro che la presa di coscienza da parte dei singoli di non poter comprendere fino in fondo ciò che li minaccia.

Totalmente opaco da un punto di vista sensoriale, l'inquinamento ambientale da isotopi radioattivi è, a mio avviso, un esempio perfetto di come la rappresentazione del "rischio" insito in numerosi fenomeni della modernità divenga essenzialmente prerogativa di saperi esperti istituzionali. Per sua natura allora, tale rappresentazione non solo è inadatta a rispondere ai quesiti di senso che necessariamente emergono da esperienze traumatiche: non il "come", ma il "perché" si sia verificata la disgrazia; in questo caso essa mette di colpo in crisi un sistema di pratiche comunitarie incentrate sulla produzione e la condivisione di cibo.

L'obiettivo di questa ricerca è stato mettere in luce le modalità attraverso cui una famiglia di agricoltori e i loro clienti cercano di reagire a questo potenziale disgregante

e credo che questa specifica etnografia illustri il processo di appropriazione e applicazione a livello micro-sociale di una conoscenza “ufficiale” sul rischio ambientale. Nella famiglia Okawara l’appropriazione è avvenuta già al livello degli strumenti analitici. Tendenza ormai relativamente diffusa in tutta la prefettura di Fukushima, ho compreso durante il campo quanto tale forma di auto-organizzazione da parte di comuni cittadini, che spesso sono riusciti a fondare dei piccoli laboratori grazie a collette e donazioni, celi una perdita di fiducia nei confronti delle istituzioni centrali, accusate di negligenza e indifferenza. Si tratta di un risvolto sociologico e antropologico dell’incidente di risonanza generale in Giappone, che forse varrebbe la pena indagare su scala più vasta; tuttavia, quello che la mia ricerca ha voluto mettere in luce è soprattutto la *modalità* di tale appropriazione, ovvero le forme di negoziazione a cui è soggetto il principio di controllo tecnico diretto.

Gli Okawara, in linea con la propria storia di agricoltori dediti al metodo biologico, si fanno normalmente garanti della sicurezza alimentare della clientela, fornendo anche un esempio biografico di assunzione di responsabilità personale davanti a scelte di cui prima dell’incidente non si aveva (o non c'era bisogno di avere) particolare consapevolezza. Tengo allora a sottolineare che ciò che essi fanno accettando da un vicino frutta non analizzata o organizzando una cena a base di pesce sulla cui catena di produzione non hanno assicurazioni tangibili, non è prescindere *tout court* dal controllo tecnico, per dimenticanza o negligenza; ciò che essi fanno è valutare l’applicazione di tale controllo in situazioni in cui il valore simbolico di una sospensione della vigilanza risponde alla logica di consolidamento della solidarietà di gruppo più di quanto farebbe una sorveglianza inflessibile.

Se in un contesto di conclamato rischio per la salute si tenderebbe a credere di poter discernere con sicurezza tra comportamenti razionali e comportamenti irrazionali, questa indagine ha cercato di mostrare quanto semplicistico e fuorviante sia un simile discrimine.

Non si tratta di abbracciare una prospettiva genericamente pluralista, di esaltare l'idea che, davanti a "tante voci", si debba riconoscere una "uguale legittimità" a modi differenti di concepire e vivere il rischio per la salute a Fukushima. Dietro questo genere di appelli sospetterei sempre la presenza di una gerarchia sottintesa che tende a porre sopra tutti gli altri uno stile di pensiero improntato all'efficacia – cioè il paradigma scientifico. Paradigma che, per altro, oggi si riconosce in gran parte come un sapere convenzionale, non basato sulla pretesa di penetrare una realtà che sussiste indipendentemente "là fuori", ma che è consapevole di selezionare determinati fenomeni per inscrivere nelle proprie griglie interpretative.

L'operazione autenticamente antropologica consiste semmai nel rintracciare il *sensu interno* ai comportamenti individuali e sociali e di riconoscere la coerenza profonda da cui sono ispirati. In questo senso credo che il presente caso etnografico metta in rilievo la qualità precipua dello sguardo antropologico contemporaneo, ovvero il tentativo di tenere insieme tutti i fili che formano il tessuto complesso dell'agire umano: categorie intellettuali, morali ed estetiche, affettività, emotività, vissuto personale.

Discutendo con un amico sugli esiti della ricerca di campo, mi sono sentita domandare se fosse possibile pronunciarsi sui tempi di rimozione dell'evento traumatico, che consentirebbe alle persone colpite di mettere da parte gli esiti inquietanti dell'incidente nucleare per tornare alla propria placida quotidianità di passeggiate in montagna e

raccolta di funghi. Non ritengo sia corretto parlare di “rimozione”, termine che non di rado assume un’accezione quasi meccanicistica nonché spiccatamente psichistica.

L’esperienza dei miei interlocutori è stata quella di un immane mutamento di scenario esistenziale, con l’intervento di un tipo di conoscenza sostanzialmente “altra” rispetto al loro mondo della vita, quale si configura nelle discipline scientifiche dure. Alla pervasività di questa logica da laboratorio ha ovviamente opposto resistenza un sostrato complesso di consuetudini e pratiche incorporate connesse anche a operazioni spiccatamente sensoriali, come leggere i minimi mutamenti dell’ecosistema in funzione dell’agricoltura e nutrirsi. Il rischio non viene rimosso affatto: pur sotto la pressione di discorsi legittimanti veicolati da autorità ufficiali in merito alla pericolosità della contaminazione radioattiva, tale *habitus* continua a riemergere come una risorsa identitaria imprescindibile.

La mia osservazione ha cercato di cogliere il modo complesso con cui gli attori si confrontano con questa sorta di discrasia tra ciò che conoscono “con la testa”, principalmente attraverso la mediazione di saperi esperti istituzionali, e ciò che conoscono “con tutto il corpo”, cioè attraverso l’esperienza diretta, talvolta irriflessa, di un’intera esistenza.

L’idea che sia in corso una “rimozione” può poi dirsi definitivamente confutata dal fatto che gli avvenimenti traumatici all’origine della contaminazione ambientale siano scientemente coltivati nel ricordo condiviso: nel circolo animato dalla famiglia Okawara la rievocazione del disastro e la riflessione sullo scenario che esso ha consegnato alla popolazione locale sono infatti un altro strumento di ricostruzione dell’identità individuale e collettiva.

Si arriva così a una riflessione conclusiva sul concetto di “comunità”. Un’altra domanda che mi sono sentita porre è quella su dove vadano tracciati i *confini* della comunità che il presente lavoro vorrebbe rappresentare. Ovviamente non si può mai parlare in senso assoluto di comunità come non si può parlare in termini assoluti di minimalisti e massimalisti, se mai si volesse cercare nell’atteggiamento davanti al rischio un fattore di aggregazione univoco ed esaustivo. Il caso etnografico mostra che tali categorie non sono rigidamente stabilite, bensì contestuali, così come un certo grado di fluidità è proprio della “comunità”, che ha sempre una natura posizionale, un carattere più o meno inclusivo a seconda del criterio di unità su cui gli individui tendono a porre l’accento.

Nel caso degli Okawara si può allora parlare di un nucleo base rappresentato dal consesso familiare, o forse più propriamente da una coppia particolarmente affiatata; da questo focus zero il senso di appartenenza si allarga a un circolo ristretto di relazioni personali in cui l’investimento professionale e affettivo è consolidato dalla sensazione di dover affrontare analoghe difficoltà.

Questi sono i confini consueti della comunità su cui il mio lavoro si è focalizzato. Non ho preteso di parlare dei residenti della prefettura o in generale di tutte le persone colpite dalle conseguenze degli eventi del marzo 2011: l’espressione “gente di Fukushima” (福島の人々) ricorre invece tra i miei interlocutori quando vogliono collocare la propria vicenda in un contesto sociale e politico più ampio. Questa ennesima identità posizionale attinge a un immaginario di contrapposizione tra città e campagna, capitale e provincia, che è un *tòpos* culturale in Giappone, che gli Okawara e molte delle persone con cui ho avuto modo di parlare durante il mio soggiorno sembrano però aver recuperato alla luce dell’incidente nucleare. La presenza di una centrale rivelatasi un’immane fonte di rischio per la popolazione locale, era giustificata quasi esclusivamente dalle esigenze energetiche del grande centro cittadino: gli eventi

del marzo 2011 sono divenuti per i miei interlocutori un rivelatore della storica marginalità economica e politica della regione.

Se la comunità su cui il mio studio si è concentrato è costituita essenzialmente da una famiglia di agricoltori, gli Okawara possono essere considerati rappresentativi di altre famiglie/micro-comunità o si tratta infine di un caso originale? Non è semplice scaltrezza quella che mi induce a dare una risposta che tiene insieme entrambi gli aspetti. Shin e Tatsuko sono persone comuni, agricoltori fieri della propria professione anche grazie a una tradizione di tre generazioni alle spalle. Come molti altri hanno subito un grave dissesto economico e personale in seguito al disastro che avrebbe potuto imporre loro un trasferimento e che ha certamente rischiato di mettere in crisi la loro identità.

Il primo punto di originalità risiede proprio nei rischi “ulteriori” che essi hanno deciso di assumersi per “rimanere a galla” – secondo le parole di Tatsuko. La scelta di aprire un negozio contraendo un prestito oneroso non è propriamente nella mentalità che si suole, non del tutto erroneamente, attribuire ai contadini. Lo stesso può dirsi della responsabilità che si sono assunti davanti alla clientela stabilendo un limite di contaminazione e sorvegliandone il rispetto in maniera flessibile. Altro aspetto inusuale sono a mio avviso le risorse intellettuali che gli Okawara hanno saputo mettere in campo in maniera auto-terapeutica: l’attività teatrale e i bollettini familiari settimanali, che sono stati senza dubbio un’opportunità fondamentale di elaborazione e socializzazione del trauma.

Anche guardando a questo aspetto di originalità un osservatore smaliziato, che non cercasse necessariamente il compiacimento di una storia edificante, potrebbe avanzare un ultimo dubbio. Gli Okawara investono fortemente sulla propria immagine, su

un'integrità professionale di cui esaltano l'ispirazione etica: la tutela, nei limiti del possibile, della salute della clientela e la ricostruzione di un tessuto affettivo in un territorio che rischia di essere abbandonato. Questo atteggiamento non rischia forse di creare le premesse per la costruzione di un'auto-mitologia animata dalla retorica del "sopravvissuto", dell'eroe che resiste tra mille difficoltà? Anche le tensioni etnografiche sperimentate dalla sottoscritta potrebbero essere lette in questo senso come l'emergere di un conflitto di rappresentazioni: quando il mio lavoro ha cominciato a restituire agli interlocutori un'immagine sgradita, a gettare un'ombra inquietante sul loro operato, sono stata bruscamente allontanata.

In realtà la mia presenza non faceva che esacerbare dubbi che mai li abbandonano riguardo l'opportunità e il senso profondo della loro decisione; la persistenza di un simile dilemma, che continua a essere oggetto di riflessione consapevole, mi pare il segno più importante dell'errore insito in una simile lettura [fig. 10].

La mia osservazione non può e nemmeno vuole dimostrare l'assoluta validità delle scelte di Tatsuko e Shin Okawara; sono però in grado di testimoniare quanto sia viva in loro un'autocoscienza che rifugge il sensazionalismo, una sensibilità che credo costituisca il miglior antidoto a qualunque forma di auto-mitologia.



Figura 10: L'ultima foto del soggiorno, scattata con gli ospiti nel piccolo giardino davanti a casa. Da sinistra Shin Okawara, Chiara Ramponi, Satomi (nonna) Okawara e Tatsuko Okawara. Foto Mutsumi Yoshida.

Appendici

Intervista 1

Data e luogo intervista	11 ottobre 2015, negozio Esperi (Miharu)
Nome interlocutore	Shin Okawara
Età, sesso e professione	60 anni, maschio, agricoltore
Condizioni di rilevamento	Avevo già preso accordi con Shin perché quel giorno mi riservasse un po' di tempo per registrare un'intervista sul tema del rapporto con l'agricoltura e la clientela. In tarda mattinata, in una pausa dai lavori nei campi, si è presentato al negozio, dove stavo aiutando Tatsuko; abbiamo bevuto un caffè americano a uno dei tavoli della zona ristoro senza essere interrotti dal discreto viavai di clienti. Ho acceso subito il registratore, prendendo appunti di prossemica.
Trascrizione	Da 6'47" a 26'42" su durata di 1h29'46"

Shin: その変わりがいろんな、農業はこれからどうしよう、これから自分は一生の仕事として、農業でいいのかどうか、いろんな悩みを経験した中で、あの。。。ま、その一番のきっかけは、あの、家庭の中で、あの、父親母親と、あの、こう、口論、喧嘩になって、外に出た時に、あの。。。ちょうどそのころは春だったんだけど、何の花がいっぱい咲いてて、蝶々飛んでたり、あの、トンボが飛んでたりだったんだ。その時に畑の土手で、何でもういやだなーと、こう、こんな自分でも農業がどうしたらいいか分からない、これから先どういうふうにかいたらいいか分からない。で、両親との関係もしっくり行かない、そういう中でどうしたらいいのかなーっというふうにかう、25歳の時だったんだけど、悩んでて、その時にこう、なんで自分はここにこう、いるのかなーって。自分はここに存在してるのかな考えた時に、自分にはその両親がいて、その両

親には、また自分にとっておじいさんおばあさん、おじいさんおばあさんがいるわけだよね。[punta le dita della mano destra sul tavolo a disegnare un ideale albero genealogico] で、そのおじいさんおばあさんの、あの、親がまたおじいさんおばあさん、ああ、そのお父さんお母さん、お父さんお母さんがいて。。。

Chiara: [ride]

S: その上になると今度 8 人いなきゃいけない、で 8 人の上にもまた、親がいて、16 人。その上に 32 人いないと自分がここに生まれていなかったというのこう、考えて、すごーい人が自分がここに至るまでに、ここに存在するまでには、あの。。。人類が発生して、人類がアフリカの、にして生まれた時からすると、ものっすっごい数の人が。。。

C: [ride]

S: 。。。存在して自分のところまでたどり着いているっていうことを考えて、何かすごいことだなーと思ったのね。ある意味、奇跡的なことだなって、自分はここに存在するのは。そうしたらやっぱり次の世代に、次の、何年千もかかってここまで来た命をやっぱり次の世代に、あの、こう、バトンタッチしなきゃいけないだろうなーと思っていたし [beve un sorso di caffè] あと、その時、こう、蝶々とかとんぼが飛んでたんだけど、そのとんぼとか蝶々もやっぱり自分がずーっと命のバトンタッチがきて、自分の所まで来たように蝶々とかとんぼもずーっとこう、命のバトンタッチがあって、バトンリレーがあってここに來てる。花も何の花も、野菜も、草も、皆そのずーっと、あの、バトンタッチがされて、今ここにあるんだなーと思った時に何か農業。。。それまで、農業を、まだ、お金を得るための手段というかね。農業をやることでお金を稼いで、それでそれで生活するっていうことしか、こう、農業でいくらお金を儲けるかっていうよ

うな考えとまた違う、農業があることで自分たちが生きられるっていうふうな考えに代わってきたのね。

C: うううん。

S: で、そうなるとお金にならなくても、農業を続けられるんだよね。それまでは農業イコールお金を稼ぐための手段だったから、自分が一生懸命働いても、そのお金が思ったように得られないということで、こう、ストレスもあったし。。。でも考え方が変わって、農業をやることは自分も生きられるし、家族も生きられるし、次の世代にもつながり。そういうふうに考えたら、あんまりお金と農業っていうのがイコールなくなってきたんだよね。[ride] それで、それで、やっぱり農業、やっぱりやろうというふうに、その半年ぐらいの間にいろんなことがあって、気持ちが、こう、変わっていくんだけど、25歳の時にもう嫌だなー、5年間やって来ても嫌だなー、お金にもならないし、何か周りの青年たちは農業から離れて行っちゃうし、どうしようかなーということがあって、じゃー、農業をやめようと思った時に、初めて、じゃ自分がやって来た農業って何だったのかなーという期間があって、それで、やっぱ農業が大事なよな、農業は続けなきゃいけないよなという気持ちになって、やっぱ「農業を続ける」という、その迷いから、

C: 半年の間。。。。

S: うん、半年ぐらいの間に。で、26歳の時に、あの、有機農業にはっきり変わるんだけど、それも農業をやろうって決めた時に、じゃどういう農業やりたいか自分で考えて、それで。。。それまで家でタバコを、タバコの原料を作ってたんだけど、そのタバコを作るためには、いっぱい農薬何かも助かった。化

学肥料も使ってて、それで実際に、こう、中毒というって、あの農薬を散布、農薬をまくと、自分も吸い込んだりって、あの、気持ち悪くなったりという経験も何回もしてるし [appoggia la punta delle dita sul petto, con movimento circolare; ha un'espressione di disgusto]。。。後、自分のところの周りの人たちで、あの、農薬で具合が悪くなった人もいるのね。だから、できたら自分で実際に農薬をまいて気持ち悪くなった体験があるので、農薬は使いたくないな一っという気持ち強くなったし、後農薬が畑とか田んぼに、あの、悪い影響を起こすっというのは本を読んだりでは分かってきたから。。。

C: あ、そうですか。

S: うん。だから、これから農業をやったら、農薬を使わない、できるだけ、化学肥料を使わない農業やりたいというふうな気持ちに、こう、変わって来て、で、ちょうどその時に、同じ町に、あの、有機農業を、もうすでに10年前からやってた人がいて、その、村上さんという人なんだけど、村上さん。。。

C: まだ生きていますか。

S: ううん、もうなくなった。その人の息子と友達だったっということもあって、で、その村上さんのところに行って、話を「自分も有機農業やりたいんだけど、いろいろ教えてください。」と言って、でその人をお願いして、あの、週に一回ぐらい野菜の配達を手伝いながら、いろんなやり方、その作り方とか、野菜をどういうふうに売って行くっというようなこと教えてもらったのね。で、26歳から、野菜を少しずつ。。。最初は本当に、ええ、何種類か、大根と玉ねぎぐらいだったかな。。。

C: タバコ以外は。

S: うん、タバコをやりながらね。あの、お金になる作物、野菜、タバコを作りながら、片っぽのちっちゃな畑で有機農業を始める。

C: 本当にお金になりましたか。

S: んん、ならないならない。[ride] だって、今30年以上前だから、まだ日本の中で有機農業っていう言葉すら知られていなかった。だから、「これは有機農業で作った野菜ですよー」ってお客さんに言うっても、それはどういうものか皆分からなかった。

C: ううん。

S: で、ある人に、あの、「あなたは有機農業でこの野菜を作ったって、それでおいしいというけど、あの、近くでスーパーとか何かで売ってる野菜と、そのあなたが作った野菜を私が食べて、スーパーの方がおいしいなーって思うことだってあるんじゃないの」って言われたのね。で、安全だというけど、じゃ、どうやってこの大根は無農薬、有機栽培、あの、化学肥料を使えませんという、その証明、どうやって取るのって、どうやって証明するんだと言われたのね。で、すごく困っちゃったね。

C: うんうん。

S: だって、ええ、放射のとおんなじで[ride]農薬は色がついてるわけじゃないですから。大根が色がついたり。。

C: 何も証明書はなかったんですか。その時は。今は、ヨーロッパどこにも有機農業やったら、証明書を受けられるようになるけど。。

S: 今ある、日本にも。

C: 今あるけど、最初の時。。

S: うん、何もない。

C: 。。。なかったんです。

S: 視察する機関、そういう団体もなかったから、自分で、とにかく農薬、化学肥料を使いたくないということで、30年、今から40年前から日本では有機農業を始める人が、あの、少しずつ増えてきたんだけど、自分が、農業を始めた今から33年前だと、福島県で何人かな、10人か15人ぐらいしかまだ有機農業やっていなかった。だから、ほとんどの人が農家も知らないし、消費者も食べる、野菜を買う人たちも、有機農業で作った野菜ということ知らなかった。でも自分はやっぱり農薬とか化学肥料とか使いたくないと思ったから。。。だから、売れる所があって始めたんじゃないで、売れる所がなかったんだけど、そういう野菜を作りたかったんだよね。それで、初めて、本当に売れなくていろんな、あの、イベントとか何かにも持ってって、こう売ったりもしたんだけど、ただ、売り方が知らなかったから、売り方に慣れていないというか、あの、野菜を作れても、うまく売れなかったんだよね。こう、商業ができないというか、アピールができなくて。。。だから、いっぱい持って行ったんだけど、半分しか売れなくて持って帰るとか。。。そういうこと続いたね、2年3年も。で、そのうちに今度、この三春の町の中で、あの、一週間に一回買ってくれるお客さんが一人二人と増えて来て、そこから今度郡山の町の中に紹介してもらって、あの、その三春の友達の人所に訪ねて行ったり、親戚の家訪ねて行って、こういうふうな作り方してる野菜ですから、あの、ちょっと試してもらえませんかって食べてもらう。

C: ああ。。。。

S: で、そこおいしいとなって、あの、毎週一回野菜を届けるみたいなふうにして、3年ぐらいかかって、20。。20件ぐらいまで増えたのかな。で、そのうち今度、この大河原さんたちの野菜を食べる会を作りましょうっていう動きになって、で。。。ええと。。。今から30年前かそういうか、30年ぐらい前に、あの、定期的に今度毎週木曜日に、あの、野菜と卵を届けようなシステムができたの。で、ずーっと26年ぐらい、毎週木曜日休みなく、休んだのは父親がなくなった時一回だけ休んだ。それ以外は、だから、26年のうち休んだのは一回だけで、その間ずーっと野菜通信っていう、あの、ミニコミしよう、添えて、野菜と一緒にお客さんのところ、こう、届けてたのね。で、その通信を作るきっかけになったのは先話したように、大河原さんがこれが無農薬、無化学肥料の野菜ですよっていう証明はどうするんですかと聞かれたときに。。。証明することはなかなか。。。科学的に無理だったから。。。だから人間、人間を、大河原伸を信じてもらうしかないだろうと思って、で、その通信を毎週木曜日に、あの、きちんと出しますっていうことで。。。

C: だから最初から、お金の問題だけではなくて、本当に人間関係のことだったね。。。

S: そうそう。

C:。。。あの、そのお客さんのためにおいしくて、安全な作物を作るんですね。

S: [beve un sorso di caffè] うん。だから、お金の。。。お金は本当少なかった。あんまり売れなかったし、お客さんの人数も少なかったし、一回に届ける量も大きくなかったから。。。本当最初のうちはおこずかいぐらいしか稼げなかったね。

[ride] でも、でもやっぱりそれをやって来たからお客さんも増えてきて、それで、あの、お客さんの数も、こう、どんどんどんどん増えたり、買う量も増え

て来たりで。。。で、何とかそれで、こう、生活が成り立つようになって来た時に、あの、原発事故で、その、今までのシステムが全部壊されちゃった。だからすごく悔しかったね、その26年間ずーっと続けてきて、26年。。。付き合ってきたお客さんいっぱいいたから。。。もう本当。。。うちもその26年の間に、結婚して、子供が生まれて、だんだん育って行って、で、お客さんの方もおんなじ、家とおんなじぐらいの環境で子供やっぱり生まれて、育って、次にまた生まれてというのは。。。そうすると、あの、いろいろ情報交換、子育てについて、うちはこうだとか、ああだとか、こういうふうにしたらどうだとか、相談に乗ってもらえるし、あと、あの、うちよりも早く子供が大きくなった人のところに子供用の机があったり、[incompréhensible]があったり、かばんがあったり、自転車があったり。そういうのを野菜を届けた返りにもらってきて、うちの子供たちがそれを使わしてもらおうということもよくあったし。。。あと洋服何かも、あの、うちで小さくなったから、あの、大河原さんのところで子供たち使うんだったらどうぞと言われてもらってくるっていうのは。。。あと、本ももらってくる、漫画をもらってくるとか。。。。

C: [ride]

S: いろんなそういう、こう、野菜をただ、売る野菜を、ええ、買って食べるっていうだけじゃない、本当人と人と、こう、何というか、信頼関係で繋がってきたのね。

C: だから、事故が起こった時、もしかすると、あの。。。傷ついたことは、何という、放射性物質に対して、あの、お徳さんも、大河原さんたちに対してその時まで持ってた信頼関係は十分ではなかったでしょう。

S: ううん、信頼はずーっとしてもらったと思うの、原発事故まではね。

C: そう。でも事故が起こった時そんな大きいリスクに対応するようになったから、お二人の信頼性は、そのリスクに対して十分ではなかった。お二人の野菜を買ってくれるために。。

S: うん、だからその気持ちが分かるのね。食べてる人たちの気持ちすごくよく分かるの。だって、自分たちもチェルノビルの事故の後8000キロも離れてる、チェルノビルから放射が日本に飛んできて、で、お母さんのおっばいからもセシウムが出たっていう話を聞いてたから。。だからチェルノビルとかチェルノビルの近くで作られた野菜とか加工品とかワインとかそれを飲んだら危ないよっていうふうに自分たちも思ったからね。チェルノビルの事故の時。。だから福島でしかも、家何とかは原発からわずか39キロの所だから。。そこで、あの、農業やってたら、あの、8000キロも離れた所から来た放射のだって汚染してるのに、わずか39キロの所だったら一っといっぱい汚染されてるだろうと誰だと思っよね。で、その野菜から、実際にトマトから12 bqのセシウムが出ましたっていうのを、こう、皆さんにお知らせしたら、もう一人二人、こう、離れて行ったんだけど、それは仕様がな一と思うのね。仕様がな一と思うんだけど、でも、せっかく築いてきた26年間築いてきたものは、もうあっという間にガラガラっと崩れちゃったっという、その悲しさ、悔しさが。。食べてた人たちを恨む気持ちが全然ないのね。仕様がな一と思うんだけど、本当その。。放射のによって築きあげられてきたそういう関係があっという間にバサっと切られちゃったというのは。。非常に悔しかったね一。

Shin: [Per] questo cambiamento [dedicarsi all'agricoltura], dentro a tante preoccupazioni che vivo, [mi chiedevo] ad esempio "come andrà l'agricoltura d'ora in avanti,

facendone un lavoro per tutta la mia vita?”, “chissà se andrà bene”, mmh...beh, ciò che più è stato l’opportunità [per questo cambiamento], beh, è che in famiglia, beh, con mia madre e mio padre, mh, sì, una volta che avevamo litigato, battibeccato, e io ero uscito fuori... eravamo giusto in primavera, tutti i fiori sbocciavano, era pieno, le farfalle e le libellule volavano. Sull’argine del campo, [pensavo] “basta, non ne posso più [di fare l’agricoltore]”, non sapevo io stesso cosa avrei dovuto fare con l’agricoltura, d’ora in avanti, in futuro, non sapevo che cosa pensare. E poi, non andavo d’accordo coi miei genitori, avevo venticinque anni e in tutto ciò non sapevo che fare, ero preoccupato, e in quel momento [mi domandavo] “chissà perché siamo qui?”. E quando ho riflettuto sul perché esisteva, [ho pensato], certo è perché avevo dei genitori, che a loro volta avevano mio nonno e mia nonna, mio nonno e mia nonna, giusto? [punta le dita della mano destra sul tavolo a disegnare un ideale albero genealogico] E poi i genitori di questi nonni, a loro volta, beh, avevano nonno e nonna, cioè, padre e madre, padre e madre...

Chiara: [ride]

S: Risalendo ci sono otto persone, e sopra quelle otto, i genitori, sedici. E sopra, se non ci fossero state trentadue persone, io qui non sarei nato, e quando ci ho riflettuto, prima che arrivassi io [ci sono state] tantissime persone, finché io esistessi qui. Beh... è apparsa l’umanità, in Africa, un numero impressionante di persone da quando è nata...

C: [ride]

S: ...è esistito, è arrivata fino a me, riflettendoci ho pensato che era una cosa incredibile, no? In un certo senso un miracolo, il fatto di esistere qui. Così alla fine ho pensato che dovevo passare il testimone della vita alla successiva generazione, che era arrivata qui in migliaia di anni, alla successiva generazione [beve un sorso di caffè]. E poi, in quel momento, sì, anche alle farfalle, alle libellule che volavano alla fine era arrivata una lunga staffetta, per arrivare fino a loro, c’era stato un lungo passaggio di testimone, una staffetta. Quando ho pensato che il testimone della vita

per essere qui è stato dato anche ai fiori, tutti i fiori, alle verdure, all'erba, come dire, l'agricoltura...fino ad allora l'agricoltura, credo si potesse dire un mezzo per guadagnare soldi. Facendo agricoltura metti da parte dei soldi, e così via via vivi; così, il pensiero di quanto riuscire a guadagnare con l'agricoltura, è cambiato nel pensiero che, [è] in virtù dell'agricoltura [che] noi possiamo vivere, no?

C: Mhmmh.

S: Per cui quand'è così anche se non si fanno i soldi, si riesce a continuare a fare agricoltura, giusto? Siccome fino a quel momento fare agricoltura era stato equivalente a guadagnare soldi, ero stressato, così, dal fatto che, per quanto lavorassi con tutte le mie forze, non guadagnavo tanti soldi quanti avevo pensato...però quando il mio modo di pensare è cambiato, [e ho pensato] che fare agricoltura è qualcosa che mi permette di vivere, che permette alla mia famiglia di vivere, un collegamento alla generazione successiva...se si riflette in questo modo l'uguaglianza soldi-agricoltura smette di esserci, no? [ride] Per cui, così, alla fine [sono arrivato] all'intenzione di fare agricoltura, in quei sei mesi sono successe molte cose, il mio spirito è andato cambiando, ma avevo venticinque anni, ormai ero svegliato, l'avevo fatto per cinque anni e non ne potevo più, non si guadagnava nemmeno, anche i giovani attorno a me finivano con l'allontanarsi dall'agricoltura, e quando pensavo a cosa fare, quando pensavo di lasciare l'agricoltura, per la prima volta, ci fu un periodo in cui [mi chiesi] cos'era poi l'agricoltura che avevo fatto fino ad allora? Così alla fine cominciai a sentire che l'agricoltura è importante, che dovevo continuare e alla fine [sono arrivato all'idea di] “continuare a fare agricoltura”, da quel dubbio...

C: In sei mesi...

S: Sì, nell'arco di circa sei mesi. Così a ventisei anni sono passato al biologico ma, anche questo, quando ho deciso: bene, facciamo agricoltura! dentro di me riflettevo su quale agricoltura volevo fare e...dunque fino ad allora in casa si coltivava tabacco, la materia prima per le sigarette, ma per produrre il tabacco usavamo un sacco di

pesticidi, eh! Usavamo pesticidi e anche fertilizzanti chimici, per cui in pratica ci si intossica, cioè insomma quando si spruzza, si sparge il pesticida, si finisce con l'inspirarlo e mi è anche capitato varie volte di stare male [appoggia la punta delle dita sul petto, con movimento circolare; ha un'espressione di disgusto]. E poi, c'erano state anche persone intorno a me che erano state male a causa dei pesticidi eh! Perciò mi è venuta sempre più voglia di non usare pesticidi e poi avendo letto eccetera avevo capito che pesticidi e simili hanno un'influenza negativa sui campi e le risaie.

C: Ah sì?

S: Sì. Per cui se da adesso faccio agricoltura [mi sono detto] non uso pesticidi, nel possibile non voglio usare concimi chimici, in questo senso il mio spirito è cambiato. Per cui giusto a quell'epoca nella stessa città, mh, c'era una persona che faceva agricoltura biologica ormai da dieci anni, il signor Murakami...

C: È ancora in vita?

S: No ormai è morto. Ero anche amico di suo figlio, per cui sono andato a casa di questo signor Murakami, e gli ho detto "vorrei fare anche io agricoltura biologica, la prego di insegnarmi" gli ho chiesto e una volta a settimana circa, aiutandolo con le consegne di verdura, mi ha insegnato vari modi di fare, di coltivare e anche come si vendono le verdure. Perciò dai ventisei anni, un poco alla volta, le verdure... all'inizio davvero, ehm, che varietà...daikon e cipolle mi pare...

C: Oltre al tabacco...

S: Sì coltivando tabacco eh! Coltivando colture, verdura e tabacco, che mi facevano guadagnare, ho cominciato uno dopo l'altro campi piccolini ad agricoltura biologica.

C: Ed effettivamente guadagnavi?

S: No no [ride]. Vedi, si parla di più di trent'anni fa per cui in Giappone non si conosceva neanche la parola "agricoltura biologica".

C: Ah...

S: Per cui anche se si diceva ai clienti "questa verdura è di agricoltura biologica",

nessuno capiva di cosa si trattasse. Mi è anche stato detto da uno: “Tu dici che questa verdura è biologica e quindi è buona, ma io ho mangiato la verdura che vendono al supermercato vicino, o che ne so, e la tua verdura e non ti è capitato di pensare che è più buona quella del supermercato? Dici che è sicuro, ma come fai a dimostrare che questo *daikon* è fatto senza pesticidi, con la coltivazione biologica, senza poter usare concimi chimici, come fai a dimostrarlo?” mi è stato detto. [ride] Per cui ero in difficoltà, no?

C: Eh...

S: Come per le radiazioni, non è che i pesticidi diano un colore al *daikon*.

C: Non c'era nessuna certificazione? All'epoca? Ora, ovunque in Europa se fai agricoltura biologica puoi ottenere una certificazione...

S: Ora c'è, anche in Giappone.

C: Ora c'è, ma all'inizio...

S: Sì, non c'era niente.

C: ...non c'era.

S: Dato che non c'erano organismi che facessero ispezioni o organizzazioni di quel tipo, io per conto mio, nel frattempo, non volevo usare pesticidi e concimi chimici. Trenta, da adesso quarant'anni fa in Giappone le persone che fanno agricoltura biologica, beh, sono un po' aumentate ma quando io ho cominciato, trentatré anni fa, nella prefettura di Fukushima quante saranno state, solo dieci o quindici persone facevano agricoltura biologica. Per quasi tutte le persone non conoscevano gli agricoltori, i consumatori mangiavano, le persone che compravano le verdure non sapevano neanche cosa fossero le verdure coltivate col metodo biologico. Però siccome io alla fine pensavo che non volevo usare pesticidi e concimi chimici...Non è che avevo un posto dove vendere e ho cominciato, non avevo un posto dove vendere ma volevo coltivare verdure così! All'inizio davvero non riuscivo a vendere, anche se ne portavo a vari eventi o altrove e vendevo, dato che non sapevo come vendere o magari non ero abituato, anche se riuscivo a coltivarle non riuscivo proprio a

venderle bene. Non riuscivo nella pubblicità, ad avere appeal, per cui ne portavo un sacco, ma magari tornavo a casa senza essere riuscito a venderne che la metà e questa situazione continuò per due o tre anni anche! Intanto qui a Miharu aumentavano i clienti, uno, due, che compravano da me una volta a settimana e da lì, da quel momento, sono stato presentato a Koriyama, sono andato a trovare a casa gli amici e i parenti di questa persona di Miharu [che mi presentava], “sono verdure fatte con questo metodo, vorreste provarle?” e le mangiavano.

C: Aah...

S: Così [mi dissero] che erano buone e gliene consegnavo una volta a settimana. Tre anni circa ci sono voluti...mmh...venti...mi pare che [i clienti] siano aumentati fino a venti. Nel frattempo si decise di creare da lì in avanti un circolo delle verdure degli Okawara, ci fu questo moto...per cui, dunque...da oggi, saranno trent'anni, trent'anni fa, è nato il sistema di consegna periodica, il giovedì di ogni settimana, di verdure e uova. E per ventisei anni, ogni settimana il giovedì, senza vacanze...abbiamo chiuso solo quando è morto il nonno, una volta. A parte quello, quindi una volta in ventisei anni, sempre, allegando il bollettino delle verdure, consegnandolo ai clienti assieme alle verdure. Il pretesto per scrivere il bollettino, come ho detto prima, quando mi è stato chiesto come fa il signor Okawara a provare che fa verdure senza pesticidi e concimi chimici? La prova, beh, era difficile, era impossibile sul piano chimico...per cui la “persona” [mi sono detto], ho pensato che non restava che credessero alla mia “persona”, a Shin Okawara e, beh, facevamo uscire per bene quel bollettino ogni giovedì...

C: Perciò, fin dall'inizio, non era solo una questione di soldi, era davvero un rapporto umano, giusto?

S: Sì sì.

C: ...ehm, per quei clienti coltivavi colture buone e sicure, no?

S: [beve un sorso di caffè] Sì. Per cui, i soldi...i soldi erano pochi. Perché non vendevo molto, i clienti erano pochi, ciò che si consegnava in una volta era poco...Davvero

all'inizio non guadagnavo che una mancia eh! [ride] Però, però, alla fine così facendo i clienti sono aumentati, e beh, sia il numero di clienti via via è aumentato, che la quantità dell'acquisto. E in qualche modo, così...quando si era venuta a stabilire questa esistenza c'è stato l'incidente. Per colpa dell'incidente il sistema [andato avanti] fino a quel momento è andato in pezzi. Per cui è stato veramente doloroso, era sempre continuato per ventisei anni, perché c'erano un sacco di clienti che conoscevamo da ventisei anni, oramai, davvero...anche [in famiglia] da noi, in quei ventisei anni c'eravamo sposati, erano nati i bambini, erano via via cresciuti, e anche dalla parte dei clienti, alla fine erano nati bambini, più o meno nello stesso ambiente di casa nostra, erano cresciuti e dopo erano nati altri bambini. E in tutto questo [c'era] uno scambio di informazioni, ricevevamo consigli sull'allevamento dei bambini, per esempio "da noi [facciamo] così", "da noi [facciamo] colà", "se faceste così?"...poi...in casa delle persone che avevano bambini cresciuti prima dei nostri, c'erano banchi per bambini, c'erano [incomprensibile], c'erano zaini, biciclette eccetera. Ricevevamo cose del genere in cambio della verdura, è successo spesso che le lasciassero usare ai nostri figli. Poi abiti all'occidentale, "per noi sono diventati piccoli, se i vostri figli li usano, prego!" ne abbiamo ricevuti. Poi ricevevamo libri, ricevevamo manga..

C: [ride]

S: Tantissime [cose]! Non era solo vendere verdure, comprarle e mangiarle. Veramente eravamo arrivati a essere legati tra persone, come dire, da un rapporto di fiducia, eh!

C: Perciò, quando c'è stato l'incidente la cosa che vi ha ferito, come dire, [è stato che] davanti alle sostanze radioattive il rapporto di fiducia che anche i clienti affezionati avevano avuto fino a quel momento nei confronti degli Okawara non è stato sufficiente?

S: Mh, penso che fino all'incidente ci avessero sempre dato fiducia eh! Fino all'incidente.

C: Sì. Ma quando c'è stato l'incidente, essendo arrivati a fronteggiare un rischio così

grande, la vostra affidabilità, davanti a quel rischio, non era più sufficiente forse. Per comprare le vostre verdure...

S: Mh, io lo capisco eh, quel sentimento! Capisco benissimo il sentimento di quelli che comprano. Perché anche noi, vedi, dopo l'incidente di Cernobyl avevamo sentito che a 8000 chilometri di distanza, da Cernobyl erano volate fin qui in Giappone le radiazioni e che dal latte materno era venuto fuori del cesio...per cui da Cernobyl, anche noi pensavamo che erano pericolose le verdure coltivate vicino a Cernobyl, i prodotti lavorati eccetera, bere il vino. Perciò a maggior ragione Fukushima, casa nostra grosso modo è un posto che dista dalla centrale solo 39 chilometri...ragione per cui, beh, coltivare, chiunque pensa che se le radiazioni inquinano un posto distante 8000 chilometri, un posto che dista pressappoco 39 chilometri sarà molto molto più inquinato, giusto? Bene, quando abbiamo comunicato a tutti [i clienti, tramite il bollettino] che dalle verdure, dai pomodori venivano fuori 12 becquerel di cesio, una, poi due persone, così, si sono allontanate e io ho pensato, "eeh non c'è niente da fare!". Ho pensato che non c'era niente da fare, ma la tristezza, la delusione di [vedere] ciò che si era costruito in ventisei anni franare, spaccarsi in mille pezzi in un secondo...non ce l'ho affatto con le persone che mangiavano eh! Penso che non ci fosse niente da fare, ma davvero...che per colpa delle radiazioni il rapporto che si era creato sia stato reciso di colpo...è stato estremamente umiliante eh!

Intervista 2

Data e luogo intervista	1 ottobre 2015, casa Okawara (Funehiki, Tamura)
Nome interlocutore	Tatsuko Okawara
Età, sesso e professione	61 anni, femmina, agricoltore e tenutaria del negozio Esperi
Condizioni di rilevamento	Dopo cena io e Tatsuko abbiamo riordinato la cucina e ci siamo sedute sole al tavolo (la figlia Kokoro, in visita per qualche giorno, è entrata solo un momento per prendere dell'acqua calda). Luce gialla e tepore residuo dei fornelli. Come sempre a fine giornata, Tatsuko appariva spossata; parlava tenendo una tazza di caffè solubile in grembo, con gli occhi socchiusi, alzando talvolta lo sguardo con un sorriso lieve. Ho acceso subito il registratore prendendo appunti di prossemica.
Trascrizione	Da 8'34" a 15'15" su durata di 15'45"

Tatsuko: いくらこの辺がクールスポットだと言ったって、ないってわけじゃない。あるんだよね。少しなんだけど、あるわけだよね。土の中にだってもちろん落ちてるし。。。そう考えると本当に。。。どうしたらいいのか。。。もう。。。畑の土を持って、[fa il gesto di tenere qualcosa raccolto nel palmo della mano] 汚染されてるんだなーと思って、取り除くこともできない。でも、うん、私は原発事故のすぐ後は、今来た心とか連れて行って、遠く逃げたいと思ったんだけど、子供たちはここにいたいって。あの、おばあちゃんと夫はもうここだからどこにも行きたくない言ってたしね。で、子供たち一番上の風子と今来た心と、後、楽と3人がその時家にいたんだけど、あの、自分たちは家にいたいって言うし、もうここで、じゃ、ね、生きていくっていうふうに。ま、私自身も、あの、だんだんに、こう、日が経つにつれて、いろんな、家でベケレルモニターも来たし、そんなにグリンピースの人たちもね、4月に言ってくれたし、それ

ほどひどく汚染されなかったということ徐々に分かってきたから、だからここで農業やって行こうというふうには思ったんだけどね。でもやっぱり、その、汚染されてるんだなーと思って。。。でいろいろ考えて、測定して、その野菜を売って行こうと。そういうものをデータをちゃんとお客様に出して売って行こうっていうふうに決めたわけなんだけどもね。でもねー [sospira]、この前も言ったけど、車に一人で乗っちゃうと、もう泣くなんだよねー、悲しくなっちゃって。

Chiara: うん。。。。

T: 私は音楽が大好きだから、いつもいつも音楽を聞いて、車で一人で運転してる時は音楽聞いているんだけど。。。そのころよく聞いた音楽は、あの、沖縄のバンドで、ベギンっていうバンドがあるんですよ。で、沖縄の歌がほとんどだからね、彼らが歌ってる歌。自分たちの、こう、「島」っていうんだよね。島をととても愛してるとか、島を、こう、出る日来たら、そういう歌詞の中に「島」っていうのがいっぱい入ってるわけ。で、沖縄っていう国は、や県は、独特の県だね、結局戦争の時にひどい、あの、戦所になったわけ。それで、25%の島の人たち、沖縄の人たちはなくなったわけですよ、4人の1人は。それで、その後もアメリカの基地がいっぱいあってずーっと差別されちゃった。その人たちの歌をよくそのころ聞いてたんだけど、その「島」というのが福島って私には聞こえて。。。本当にね、もう、悲しくて悲しくてね。。。泣いてばかりたんだよね、車の中では。。。でも、その。。。いつごろから変化してのかわか。。。やっぱりここで何とか農業やって生きて行こう。海も有、福島で有機農業やって言ってるし、で、自分たちの、まー、農産物をうまいって言ってくれる、例え

1 2 b q 出ても大河原さんのこのトマトが味が違うねって言ってくれる人
たちいるわけなんだから。だから、がんばってここでやっていかなきゃ一
つて。。。思ったころから、少しずつ気持ちが変わってきたのかな。それで、あ
の、その。。。こんなにきれいなのに汚染されちゃったんだなーと思うと悲しい
んだけど、たとえば汚染されてもこんなにきれいなんだよなーって考え方を帰
ると、その、涙は出てこないんだよね。汚染されても、放射のが降り注いでも、
私の故郷なんだなーって。今日ちょっと言ったけどね、やっぱりね、福島はね、
あまり特徴のない県なんだけど、きれいな所がいっぱいあるんだよね。福島の
人間たちは、どうも、うん、今一つ迫力がなかったり。。。

C: うん [sorrise]

T: [ride leggermente] そう。。。物事がはっきりしなかったり。。。

C: 穏やかな。。。

T: 穏やかなんだけど、うん。。。 ちょっと魅力に欠けるところがあるかなみた
いには思うんだけど、でも、ま、自分たちの仲間も、その中にもいっぱい
いるわけだし、そういう中ですごくがんばってやってる人たちがたくさんい
るし。。。 何によりもね、やっぱりきれいだとおもうんだよねー福島って。あの、
磐梯山があったり、猪苗代湖があったり。。。 で、そうだね、汚染されても、私
の故郷だなーって、私はここで生まれて、たぶんここでずっと死ぬまで、農業
やって行くんだなーって、そういうふうにおもいはじめたら、涙は出なくなっ
たね。 [ride leggermente]

C: うん [sorrise]

T: [ride leggermente]

C: いい話になりました。。。 すみません遅くまで。。。

T: いいえ、はい。じゃ。。。明日はまた枝豆を。。。 [scoppia a ridere]

C: [ride]

Tatsuko: Anche se hanno detto che questa zona è un *cool spot*, non è che non ci sono [radiazioni], ci sono eh! Sono poche, ma ci sono. Perché sono anche scese nel terreno...quando ho pensato a questo davvero...oramai...che si può fare? Prendevo la terra del campo [fa il gesto di tenere qualcosa raccolto nel palmo della mano] e pensavo “aaah, è inquinata” e non si può togliere. Subito dopo l’incidente, portando con me Kokoro eccetera¹ pensavo di fuggire lontano, ma i miei figli hanno detto di voler stare qui. Perché la nonna e mio marito erano qui non volevano andare da nessuna parte. All’epoca in casa c’erano tre dei miei figli, la più grande Fuko, Kokoro che è venuta [in visita] ora e Raku che dicevano di voler rimanere a casa per cui, sì beh, [si è deciso] di andare avanti a vivere qui. E, mh, anch’io col passare dei giorni, è arrivato anche il becquerel monitor, anche quelli di Greenpeace ce lo avevano detto in aprile no? A poco a poco si era capito che l’inquinamento non era stato così tremendo, per cui avevamo pensato di andare avanti a coltivare qui. Però alla fine pensando che era inquinato...abbiamo riflettuto molto e abbiamo fatto le misurazioni con l’intenzione di vendere quella verdura, decidendo di comunicare alla clientela i dati. Però...eeh [sospira]...l’ho già detto, quando andavo in macchina da sola, piangevo, finivo col diventare triste.

Chiara: Mh...

T: A me piace molto la musica e l’ascolto sempre, ascolto sempre la musica quando guido ma...una musica che in quel periodo ascoltavo spesso...tra le band di Okinawa², c’è una band che si chiama Begin. Dato che sono per lo più canzoni di Okinawa, quelle che fanno, [parlano de] la loro isola, [cantano] “amo tanto la mia isola”,

¹Si riferisce ai figli che all’epoca si trovavano in casa dei genitori, Kokoro (che era in visita all’epoca dell’intervista), Fuko e Raku. Si veda anche più avanti.

²La maggiore isola meridionale dell’arcipelago giapponese.

“quando arriverà il giorno che lascerò la mia isola”, eccetera, nei testi è pieno della [parola] “isola”, no? Lo stato di Okinawa, ehm, la prefettura, è una prefettura particolare giusto? Alla fine, all’epoca della guerra, ehm, è stata un fronte tremendo. Per questo il 25% degli isolani, delle persone di Okinawa, sono morte eh, una persona su quattro! E anche dopo di allora c’è pieno di basi militari americane e [gli abitanti] hanno subito discriminazioni. In quel periodo ascoltavo spesso le canzoni della gente di lì e io sentivo quella “isola” come se fosse “Fukushima”³, davvero, ero triste, molto triste...in macchina, non facevo che piangere. Però, quando sarà cambiato, [che mi sono detta] andiamo avanti a vivere qui facendo agricoltura, ad ogni costo? Perché anche Kai, diceva, “facciamo agricoltura biologica a Fukushima” e ci dicevano che i nostri prodotti agricoli sono squisiti, insomma, ci sono state persone che, per esempio, ci hanno detto “anche se vengono fuori 12 becquerel, questi pomodori degli Okawara, alla fine, hanno proprio un sapore diverso eh!”. Quindi da quando abbiamo pensato “teniamo duro, dobbiamo farlo”...chissà che allora il nostro spirito sia venuto cambiando. Così...mh...se si pensa “aah, nonostante sia così bello, è inquinato” si è molto più tristi, ma magari quando il modo di pensare cambia [e si pensa] “anche se è inquinato, aah è così bello!” le lacrime non ti vengono più, no? Anche se è inquinato, anche se ci si è riversata sopra la radioattività è il mio villaggio natio, mi dico. Anche oggi l’ho detto, Fukushima, beh, è una prefettura senza grandi particolarità, ma c’è pieno di bei posti eh! La gente di Fukushima, beh...può darsi, mmh, gli manchi un po’ di mordente...

C: Mmh...[sorridente]

T: [ride leggermente] Sì...non dicono le cose chiaramente...

C: ...sono tranquilli...

T: Sono tranquilli però, mh...che abbiano dei lati un po’ poco interessanti magari, penso, ma certo anche tra le nostre conoscenze, anche lì dentro è pieno, lì dentro ci sono

³“Isola”, in giapponese, *shima*, è lo stesso ideogramma del toponimo Fukushima, letteralmente “isola della felicità”.

tante persone che si danno un sacco da fare. Più di ogni cosa, penso che sia bella, Fukushima, c'è il monte Bandai, c'è il lago Inawashiro. Quindi è così, anche se è inquinato, [mi dico] eeh è proprio il mio villaggio natio! Quando ho cominciato a pensare “io sono nata qui e forse andrò avanti a fare agricoltura fino a quando morirò” le lacrime hanno smesso di venire. [ride leggermente]

C: Mh...[sorride]

T: [ride leggermente]

C: È stata una bella conversazione...mi spiace, fino a tardi...

T: Ma no...bene...allora...domani ancora *edamame*⁴...[scoppia a ridere]

C: [ride]

⁴Fagioli di soia acerbi. Nel primo mese di soggiorno ogni mattina il mio primo compito era pulire questi baccelli per più di un'ora prima di colazione.

Intervista 3

Data e luogo intervista	20 ottobre 2015, casa Okawara (Funehiki, Tamura)
Nome, interlocutore	Shin Okawara
Età, sesso e professione	60 anni, maschio, agricoltore
Condizioni di rilevamento	Con Shin ci eravamo accordati per questo colloquio serale. Dopo cena ci siamo ritirati in cucina dove la nonna è entrata rapidamente un paio di volte. Shin era stanco, ma man mano che parlava sembrava sempre più coinvolto nella propria narrazione. Guardava davanti a sé, spesso muovendo le mani sul tavolo attorno alla tazza di caffè solubile. Ho acceso subito il registratore prendendo appunti di prossemica.
Trascrizione	Da 24'8" a 35'4" su durata di 1h1'27"

[Si parlava delle fotografie scattate da Shin ai dintorni della casa nel corso del 2012 (si veda anche capitolo 1)].

Shin: Durante quell'anno, per aver continuato a scattare un migliaio e qualche centinaio di fotografie, mi sono reso conto che fino ad ora non avevo mai guardato bene il paesaggio qui nei dintorni, eh! "Aah, qui è proprio un bel posto!" ho pensato.

Chiara: Ad esempio? Quale era ad esempio un posto che non avevi guardato molto qui?

S: Beh, non è che abbia cominciato [a fare l'agricoltore] perché mi piaceva l'agricoltura, e neanche la vita di campagna, [non è che] mi piacesse qui, all'inizio quand'ero giovane, quand'ero giovane, eh...dato che [allora] ho pensato tante volte "aah, vorrei andare a Tokyo", mi domando se fossi effettivamente arrivato a guardare bene il paesaggio. Quindi dopo l'incidente nucleare, in qualche modo, il paesaggio di qui, lo stato dei campi, delle risaie eccetera, poi le nuvole, il vento che soffia o la pioggia che scende, anche queste

cose facendo fotografie ogni giorno per un anno...ad esempio se si fanno 200 fotografie, 200 volte, ogni giorno per 200 volte si vedono tante vedute. È per aver fatto questo che ho pensato “Aah, alla fine, è qui che voglio vivere io!”.

C: Mi hai detto che nei dintorni non ci sono stati molti danni materiali, edifici crollati, montagne franate...però, alla fine, i campi, le montagne, anche i fiumi sono stati inquinati, no?

S: Mh.

C: Per cui dopo l'incidente, ne parlavi prima, ti è capitato di avere la sensazione che in qualche modo il paesaggio a cui eri legato [親しみを感じた景色] fosse cambiato misteriosamente?

S: Come dire, è esattamente lo stesso paesaggio, ma ci si sono riversate sopra le radiazioni, solo che queste radiazioni non si vedono, non hanno odore, anche se le tocchi non hai dolore o altro...l'unico modo in cui si capiscono è misurarle con una macchina, con un contatore. Non è che in quel modo che riesci a “sentire” le radiazioni. È tutto ricoperto da quella roba lì, no? [そういうものに覆われちゃったんだよね]. Il livello era basso, ma il fatto che le radiazioni si siano riversate...come dire, era un mondo misterioso [不思議な世界]. Così...proprio come l'anno prima dell'incidente, viene la primavera, poi l'estate, vengono l'autunno e anche l'inverno, ma lì è inquinato, ci sono le radiazioni. Questo non puoi sentirlo che col pensiero, una cosa del genere. Perché non hanno odore, non hanno sapore e certo non le si possono vedere! Ma si dice “Fukushima è inquinata!”, se si fanno le analisi, è inquinata così, anche le verdure, ti viene detto, sono inquinate così [tiene i palmi aperti davanti agli occhi, come a leggere delle carte, abbassa il mento sul collo con espressione accigliata]. Ma questo da soli...si mangiano le proprie verdure e

certo le radiazioni non hanno un sapore. Per cui quello veramente, si potrebbe definire un gap, mentre si fa la stessa vita di prima, si è come deviato in un altro mondo [今までと同じ生活ができていながら、違う世界に、こう、ずれてしまった]. Per cui è stata una sensazione strana. Perché era tutto come l'anno prima, tutto! Nonostante fosse tutto come l'anno prima, per la pioggia di radiazioni...anche se noi di casa non perceivamo niente sono venuti da un altro posto, persone di un altro posto a dirci “qui le radiazioni sono alte, sono basse”, “qui è pericoloso!”, “qui va bene” eccetera noi non potevamo per niente averne un'idea reale. Come dire...pare che ci siano state persone che per l'influenza delle radiazioni perdevano più facilmente sangue dal naso, che non si fermava, che [avevano irritazioni alla] pelle eccetera, ma la maggior parte delle persone non fa quel tipo di esperienza diretta, no? Vedi, forse prendendo le radiazioni vicino alla centrale si avranno dei danni, ma siccome sono radiazioni di basso livello, noi altri non le proviamo proprio sulla nostra pelle. Come dire, non riesci a comprenderlo che col pensiero [頭], con gli occhi quando guardi il contatore geiger, oppure quando guardi i dati, che anche qui è inquinato. È stato come ritrovarsi in un altro mondo [別世界に紛れ込んだ]. Anche oggi eh!

C: Guardando quei dati, beh, ora magari non si subiscono danni, però...hai mai provato ansia riguardo il fatto che da qui a dieci anni potrebbe forse venirne una malattia?

S: Io non tanto.

C: Mh, volevo chiedertelo, perché Tatsuko mi ha detto che, sarà stata la primavera di quel 2011, ehm, siete andati [in montagna] a prendere le foglie cadute per

preparare le piantine [di riso]⁵...in quell'occasione non avevi nessuna ansia?

S: Non è che non avessi proprio nessuna ansia, però, come dire...mia moglie, Tatsuko, quando c'è stato l'incidente nucleare, lì davanti alla televisione...stava tutto il tempo a guardare le notizie alla televisione, ma...ma io avevo l'impressione che...come dire...stando tutto il tempo lì sotto il *kotatsu*⁶ stesse cominciando a diventare matta. Alla fine, pensavo, non sarebbe meglio che facesse un giro fuori, anche se magari è inquinato? In quel momento. Per cui, come l'anno prima, ho fatto le stesse cose, precise [ride].

Alla fine più che sentire con la testa...anche l'agricoltura, anche l'agricoltura è così, ma...si può dire quasi “sentire con la pelle”, escono i germogli, soffia il vento, piove, esce il sole, sentendo tutto questo si arriva a fare agricoltura. Ma visto che le radiazioni erano una cosa che non si riesce in alcun modo a sentire...Certo, che le radiazioni sono una cosa spaventosa l'avevo capito all'epoca di Chernobyl, ma in pratica da soli...rispetto a Chernobyl qui non ne sono arrivate così tante...però ecco, se anche veniva detto “ci sono le radiazioni, forse è pericoloso”, anche se veniva detto, non c'è niente da fare, non si poteva proprio percepirlo da soli, quello spavento [quanto fossero spaventose le radiazioni], quello “spavento”. Questa cosa delle radiazioni, anche se la testa la capisce, il corpo per niente...forse si può dire che [il corpo] non aveva paura. Nel caso di Tatsuko, l'ha sentito con la testa e il corpo allo stesso modo si è adeguato...“se esco fuori, non è che forse mi ammalo?”, avendo pensato così non usciva fuori, ma...chissà, per me non è stato così. Se si sta sempre in casa pensavo che si diventasse strani, se tutto il tempo non si pensa ad altro che a

⁵Il metodo biologico che gli Okawara usavano prima dell'incidente per riscaldare le piantine di riso prima del trapianto consisteva nel preparare una sorta di *compost* con le foglie cadute raccolte in montagna, uno spazio dove in quel momento era particolarmente rischioso inoltrarsi.

⁶Tavolino basso riscaldato.

come andrà la cosa dell'incidente nucleare di contro ci si ammala. Perciò, quasi senza entrare in casa, io ho fatto le stesse cose dell'anno prima. Per questo, quando abbiamo fatto il *whole body counter*⁷, mi sono chiesto se io, di tutta la famiglia, non sarei stato [il più] alto, ma tutti erano alti uguale, no? Quando nel gennaio successivo [all'incidente] siamo andati, in tre mi pare, io Fuko e Raku, in una sede di misurazione cittadina a Iwaki, per [fare] il *whole body counter*, in rapporto alla massa, se si pensa [in rapporto] al chilo...

C: Non cambiava molto...

S: Sì non cambiava molto [tra noi tre]...Chissà che da qualche parte, in fondo, io non ci credessi sul serio. Anche se mi si diceva “sono piovute radiazioni”, io non vedevo niente, non percepivo niente e oramai dovevo fare i lavori primaverili.

⁷Test fisico che misura la radioattività ricevuta in tutto il corpo, sia da fonti esterne che interne. I membri presenti in casa al momento dell'incidente si sono sottoposti al test nei primi mesi del 2012 con un analogo esito di contaminazione.

Intervista 4

Data e luogo intervista	5 novembre 2015, ufficio mediatori Yoshida (Miharu)
Nome interlocutore	Yasuko Koyama
Età, sesso e professione	41 anni, femmina, casalinga
Condizioni di rilevamento	In quanto cliente abituale del negozio avevo sottoposto alla signora Koyama un questionario esplorativo a risposta semi-aperta. La qualità delle risposte mi aveva incoraggiato a chiederle subito un colloquio, rimandato fin verso la fine del mio soggiorno. L'interlocutrice è venuta in auto all'ufficio dei mediatori Yoshida (dove alloggiavo gli ultimi giorni di campo), che si trova vicinissimo a Esperri, portando un piccolo regalo per scusarsi della precedente defezione. Sedute attorno alla scrivania le ho offerto del tè, registrando la conversazione dall'inizio a quando ci siamo congedate.
Trascrizione	Da 40'26'' a 48'7'' su durata di 1h0'14''

[Si parlava dell'episodio del riso di Katsurao (si veda capitolo 4), perché Koyama, trovandosi in negozio, ne aveva accettato volentieri da Tatsuko]

Koyama: 例えば、外食をしたりとか、あの、自分の家ではないもので食事をしたりっということも、やっぱり毎日の生活の中ではあるので、で、それは、あの、震災直後に、すごく、あの、家族でも話になりまして、厳密に、もうそれをしないっというふうに自分は安心だと思って、作ったもの、あの、購入して作ったものだけを食べる生活にするか、あの、そういうふうに外食したりとか、いただいたもので、あの、大丈夫だよっというふうにもらったものを食べるようにするのかっていうのは、もうすごくいろいろ話をしたんですけども、あの、そこはでも、そこまで考えてしまうと、もう本当に生活が息苦しくなってしまうし、あの、極端な話、日本だけじゃなくて、世界中で、やっぱりすべてのものが安全だっという暮らしはもうありえない。多少のリスクは、こう、皆

会って、物を食べたり飲んだりしてるってところがあるので。あの、自分の本当に基本的な生活をきちんとした暮らしをしてるっていうことは、ま、基本にあるんですけど、それ以外であれば、こう、一回に何を食べて、それは、もう、絶対的に害になるっていうふうに、そういうこと思わない方がいいんじゃないかなっていう結論になりました。はい。

Chiara: だから、もしかすると、あの、大河原さんたちからもらったものだから、安心で。。

K: ま、それは、あの。。。たぶんあると思うんですけども、だからってそれで、何かもし、害にあるものを食べたとしても、それは自分の責任で食べたものなので、あの、大河原さんたちにそれこうのどうのっていうあれはないんですけども。。

C: え、それ、そういう話に全然なりませんでしたが、やっぱりこの2月半ちょっと分かってきたことは、その、よくその信頼関係に考えて、あの、何という。。。人たちはお互いに、あの、ちょっとだけこのリスクのこと任せます。

K: うん。。。あっ、そうだと思います。たぶん、あの。。。皆が皆すごく、こう、あの、きちんと理解して、考えられる問題ではないと言うことがまず一番難しくて。なので誰かがこうしてるからとか、誰かが大丈夫だからと言ったところ、やっぱり乗っかきたい気持ちというのは、皆それぞれあるんですけども。で、大河原さんたちがすごいなと思うのは、それを誰かに任せるんじゃなくて、自分たちがそれをきちんと基準を決めて、きちんとしたものを売って言うことに、あの、覚悟を決めたというか、そこできちんとしてるってところで。。。後は買う人はそれを安心して大丈夫だと思って、信頼して買う

っていう、そういう状況作れたというのは大河原さんたちのすごいところだな一って。ただ、その代わり自分たちはすごく大変だと思うんですね。ただ、ものを作ってって、販売してたというだけではない、今はないので。。ただ、それをやっぱり本当なら、きちんと国が基準一つにして、皆、ある程度皆納得するようなものを作らなければいけなかったと思うんですけど。震災後、すべてのことにおいて、自分が考えなくちゃいけないっていう部分はすごく多くなってしまったので、ただ、本当に家族とすごく話したのは、実はこう生活することって、全部本当はそうだったんじゃないかなって。安心だと思って食べてたり、大丈夫だと思って暮らしても、実際調べてみたら、問題があったり、害があったり、リスクがあったりということ知らなかっただけで。あの、震災後はだから、それを考えさせられるきっかけになったと思うんですね。

C: あ、そうですか。

K: うん、何を選んで、何を食べて、どういうものを着て、どういう場所に行って、全てのことにおいて、やっぱり自分で。。。国がこれは大丈夫と言ったからとか、県がこれでいいと言ったからじゃなくて、やっぱり自分でそういうのは考えなければいけないという、ま、ごくごく当たり前のことに気付かされた。それはすごいあると思います。やっぱり子供がいるということは、子供はまだ、その、自分で、自己選択ができない部分もあるので、それはやっぱり親の責任において、あの、ま、絶対これは間違えないというものを選んでるかどうか自信がないんですが、これはベストだというものを選んで行くということ意識してやらなくちゃいけないということには、気づいたのかなーと思います。

C: うん。。。

K: はい。

C: なるほど。これは最初福島のことについて興味が沸いた時言われたんですけど、それは、あの、日本人だったけど、この日本人の友達は、普通に日本人は、あの、皆やってると同じようにやって、いいと思ってしまう、何という、国民ですということなんでしたけど。。。

K: うん、そうです。

C: 。。。事故はやっぱり自分の責任を持って、活動するきっかけになったということ言われたんですけど、小山さんと同じ。。。

K: うん、その恐れは。。。はい、あの。。。私は、あの、特にその子供のことにに関して、先も言った通り、あの、震災の前から、あの、子供のやっぱり日常生活っていうのをもちよっと考えなくちゃいけないんじゃないかなっていうのは、あの、我が子の子育てを通じていろんな人と町の中で出会って、もっとやっぱり、こう、自由に、こう、いい時間を過ごすっていうことに大人が考えなくちゃいけないんじゃないかなすごく思ってたんですけど、震災後は特に、あの、ま、そこに、こう、力を入れて、いろんなこと子供と一緒にやるっていうことに、あの、すごく問題意識を持って、いろんな人と話をするようになったですけども。たぶん、食べるものとか、あの、そういうことって、すごく生活と密着してるので、そこまではなかなか、こう、意見とか、こうした方がいいとか、ああした方がいいってこと言えないんですけど、ただ子供のその、生活っていうことに間しては、一人で遊ぶっていうことは成立しないので、やっぱりいろんな子供がいて、いろんな年齢の子供がいて、集団でいるということが、子供はすごく大切だと思いますし、それがそのインドアでゲームしたり

とか d v d 見たりということじゃなくて、一緒に楽しく活動したり、何かいいもの見たりとか、聞いたりとか、そういうことにやっぱり子供時代は多く時間を割いてほしいになって思ってるので。それは町の中で大人は責任としてやっていきたいなど。それは震災後だからすごく強く思ったことなんです。この大害に何かやっていけなくちゃいけない。

Koyama: Per esempio, nella vita di tutti i giorni capita di mangiare fuori, o di mangiare cose che non sono di casa propria, per cui, beh, subito dopo l'incidente ne abbiamo parlato anche in famiglia, io pensando che fosse sicuro anche se non lo si faceva [vigilare sul cibo] in maniera minuziosa, abbiamo discusso davvero tantissimo se scegliere una vita in cui mangiare solo cose acquistate e preparate [da noi], [o] se fare in modo di, beh, così, uscire a mangiare eccetera, di accettare le cose ricevute e mangiarle. Però, insomma, [arrivare] a questo, quando si arriva fino a pensare a quello, la vita diventa soffocante. Estremizzando, non solo in Giappone, ma in tutto il mondo alla fine, un'esistenza in cui ogni cosa sia sicura è impossibile. Tutti incontrano una quantità di rischi, perché [tutti] mangiano, bevono eccetera. Beh di base, nella propria vita essenziale si vive un'esistenza regolare, ma che all'infuori di quella, sì, non sarà meglio evitare di pensare che se si mangia una cosa una volta ciò si traduce necessariamente in un danno? Siamo arrivati a questa conclusione, sì.

Chiara: Dunque, può darsi che, essendo una cosa ricevuta dagli Okawara [si sia sentita] tranquilla...

K: Mah, beh...forse c'è quello, ma [dire che] "perché...[l'ho ricevuto dagli Okawara] allora...", anche nel caso in cui abbia mangiato qualcosa di dannoso, dato che l'ho mangiato di mia responsabilità, non è certo da dire agli Okawara "così e colà"...

C: Certo, non era questo, però...alla fine in questi due mesi, [è] una cosa che sono arrivata a capire...spesso, pensando a quel "rapporto di fiducia"...mmh, come dire...le

persone, un pochino, si delegano a vicenda quel “rischio”.

K: Mmh...ah! Penso sia così. Forse...la prima cosa difficile è che [la contaminazione alimentare] non è un problema che proprio tutti possono capire per bene, su cui possono riflettere. Per cui a ognuno di noi è capitato, come dire, di volersi alla fine affidare alla corrente, perché qualcuno “fa così”, qualcuno dice “va bene”. Per cui penso che gli Okawara siano proprio eccezionali in questo, non delegano a nessuno ma, scelto accuratamente lo standard, vendono cose “in regola”. Mmh...diciamo che sono pronti per ogni evenienza, fanno le cose per bene. Poi, essere stati capaci di creare una situazione così, in cui le persone che comprano si tranquillizzano, pensano che [le verdure] vanno bene, si fidano e le comprano, è un punto per cui penso che gli Okawara siano eccezionali. D'altra parte penso che per loro deve essere veramente dura. Dato che adesso non si tratta solo coltivare le cose e venderle...alla fine penso che perché fosse così lo stato avrebbe dovuto scegliere con cura un solo standard, che si producessero solo cose di cui tutti sono in una certa misura convinti. Mmh...dato che dopo il disastro gli aspetti a cui bisogna pensare in tutto e per tutto da soli hanno finito col diventare molti...la cosa di cui abbiamo parlato molto in famiglia, con mio marito, è se “vivere” non era stato questo. Se anche si mangia pensando “è sicuro”, si vive pensando “è tutto ok”, quando in pratica ci si prova a informare ci sono problemi, ci sono danni, ci sono rischi, che solo non si conoscevano. Ecco, è dopo il disastro, quello è diventato l'opportunità che ci ha fatto pensare a questo, eh!

C: Ah sì?

K: Uhm, cosa scegliere, cosa mangiare, che cosa indossare, dove andare, riguardo ogni cosa, alla fine, da soli...non è perché lo Stato dice “questo va bene”, oppure perché la prefettura dice “questo è buono”, bisogna pensarci da soli, diciamo che [il disastro] ha reso consapevoli di cose molto scontate. Questo penso ci sia moltissimo. Alla fine il fatto di avere bambini, perché c'è questo aspetto, che i bambini, beh, non possono ancora fare scelte individuali, è responsabilità dei genitori, ehm, e non c'è sicurezza

di aver scelto assolutamente senza dubbio la cosa giusta, ma mi sono resa conto che bisogna avere consapevolezza che una cosa è migliore.

C: Mmh.

K: Sì.

C: Certo. Questo mi è stato detto quando ho cominciato a interessarmi alle cose di Fukushima, questo...ehm, era un giapponese, questo amico giapponese mi ha detto che normalmente i giapponesi, mh, come dire, sono un popolo che finisce col pensare che va bene quello che fanno tutti...

K: Mh, sì...

C: ...e mi è stato detto che l'incidente alla fine è stata un'opportunità per vivere prendendosi le proprie responsabilità. Lei Koyama [pensa] ugualmente...

K: Mh, temo...sì beh...soprattutto riguardo queste cose dei bambini, come ho detto poco fa, ehm, da prima dell'incidente, ehm, alla fine bisogna pensare un po' di più alla vita quotidiana dei bambini, dedicandomi all'allevamento di mio figlio ho incontrato varie persone della città [di Miharū], mi chiedevo se i genitori non dovessero riflettere sul [fatto di] passare del tempo [coi bambini] così, molto più liberamente, meglio, soprattutto dopo il disastro. Ehm, sì, ci ho messo più energia e sono più consapevole del problema di fare cose diverse insieme ai bambini e mi sforzo di parlarne con varie persone. Forse il mangiare eccetera, dato che questo tipo di cose che sono tutt'uno con la vita, difficilmente, sì, [si possono dare] opinioni fino a quel punto, non si può dire [a qualcun'altro] "è meglio fare così", "fare colà"; però [riguardo] i bambini, riguardo la loro vita, siccome non è bene che giochino da soli, penso che sia importantissimo che ci siano tanti bambini di età diverse, che stiano in gruppo, e non per giocare dentro casa o per guardare dvd, ma per fare attività divertenti insieme, guardare qualcosa di bello, ascoltare, perché vorrei si dedicasse più tempo a questo tipo di cose, in età infantile. Vorrei davvero che diventasse una responsabilità degli adulti della città. Questa è una cosa che ho pensato ancor più intensamente dopo il disastro. Bisogna fare qualcosa davanti a questo enorme danno.

Intervista 5

Data e luogo intervista	3 novembre 2015, ufficio mediatori Yoshida (Miharu)
Nome interlocutore	Kazuhiro Yoshida
Età, sesso e professione	52, maschio, libero professionista (costruzione e restauro)
Condizioni di rilevamento	Kazuhiro e Mutsumi erano appena tornati dal lavoro per cenare con me. Mentre Mutsumi era ai fornelli, io e Kazuhiro abbiamo chiacchierato un po' sul tema del rapporto psicologico col limite di sicurezza prima che accendessi il registratore. Ha risposto alle mie domande fumando una sigaretta dopo l'altra, spesso con irruenza e col suo speech rapido, che ha più volte indotto Mutsumi a intervenire per timore che non riuscissi a seguire il discorso. Ho spento il registratore quando gli argomenti si erano esauriti e ci siamo messi a tavola.
Trascrizione	Da 0'0" a 7'56" su durata di 50'32"

[Si parlava della sensazione di inquietudine all'acquisto e Kazuhiro introduce anche il tema dei programmi di ripopolamento]

Chiara: 話はそのND [not detected] とどんな水準か。。。

Kazuhiro: だから、NDと、例えば15とか20とかって表示されてる野菜、おんなじ野菜は並んで、置いてあったら、絶対的に皆NDを選ぶ。だけど、例えばね、NDと書いてあった、あの、野菜は、検出限界内、うん、機械によるでしょう。だから今度はそれも50 [Bq/kg] くらいあるかもしれない。でもそれを検出しないからND。でも、人間心理としてNDと、こっちは [indica a sinistra] 本当15 [Bq/kg]、こっちも [indica a destra] 15 [Bq/kg]、だけどこっちは [indica a sinistra] 15 [Bq/kg] 書いてある。

C: こっちは [a destra] NDだけ。。。

K: うん、ND。。。だったらたぶん皆NDを取る。それは、たぶん、100人や

ったら、100人そうだと思う[ride seccamente]。数字が書いてあったら汚染されてるっていう。やっぱり、福島にいたら絶対にそう思っちゃう。ま、福島だけじゃなくて、もう日本というだったらそうだべーね。[esclamazione dialettale]

C: うん。ま。。。えすべりの場合だったら、ま、私お客さんに聞いた時は、そういう、どんな数字が出るかお知らせしてくれることは親切だと思いますかって聞いた時は、皆さんはそうですねって答えてくれたんですけど、その場合はどう思いますか。あの、喜ばせるのは、そんな、水準は厳しいからでしょう。それだけですか。

K: ま、やっぱり、ちゃんと測定してその表示してある、福島に限らず計っ、放射線、汚染されてるかされてないか、きちんと検査してるものして、安心、安全なものを、何というの、あの、提供してるというのは、やっぱりそれは信頼度が高いから。。。。

C: うん。。。。

K: 全然やらないでね。。。とか、例えば、あの、一個だけやってもうオッケーであるからもうやらない、一回やったんだけど、オッケーだったからもううちのやつは大丈夫なんだって出されるよりは、やっぱりある程度はきちんと表示した、うちは計ってちゃんと程度を表示してますよってっていうの方が安心感、信頼感。。。。

C: だから数字より、やっぱり。。。。

K: うん、計ってる。。。。

C: 売ってる人の姿勢の方大切されてるん。。。。

K: そうです、重要視される。そう。もちろん。

C: やっぱり郡山に住んでいるおばあさんたちは、大河原さんたちのお得意さんですけど、私たちはどんな数字が出るか聞かないって言うてくれたんですけど。。。事故の前からずっと大河原さんたちのトマト買って、事故があっても食べ続けたいですけど、そんなに真面目に検査をやっていますからどんな数字が出るか分からなくても買う。

K: うん。それはある程度、年を重ねた人たち。やっぱ、子供がいるとか、そういう若い世代はそうはいかないんだねやっぱり。最初、ほら、よく今議論されるのは、その国のね、その、基準として20ミリシーベルト[millSiev]年間20ミリシーベルト[millSiev]以下だったら[incomprehensible]安全なんだ。

C: 20 [millSiev]。。。。

K: うん、20 [millSiev]。長期的には1ミリを目指すよっていう、一時期なのね、1ミリ。だから空間線量でいうと0.23 [mcrSiev/h]。0.23 [micrSiev]以下に将来的には下げますよ。だから郡山で、あれ、ま、例えば。。。。

C: だから、そういう、外部被ばくだったら、そういう、一年間20ミリシーベルトを。。。。

K: ん、それは外部内部を含めて。

C: あああ。。。分かった。

K: うん、それ外部被ばくだけじゃなくて、外部被ばくと内部被ばくを含めて20ミリだ、将来的には。。。。

C: 1ミリ。

K: 1ミリ。それも外部と内部を含めて。20ミリ、あ、1ミリを目指しますよって。

C: だから、分からなかったけど、20と1はどのような関係。

K: あの、20ミリっていうのは、あの、国際基準。

C: でも、1ミリは。

K: 1ミリ、1ミリは、何という、日本で、1ミリ最初に民主党政治の時に1ミリ、年間に1ミリを目指す。

だからその時から水準がある。

C: だから二つの水準がある。

K: ある。それで最初に、もう1ミリを目指すって言ったから、もう皆、1ミリ以上は、だから空間線量で $0.23 [\mu\text{Sv/h}]$ 以上はもう危ない。っていうあれだのね。その1ミリっていうのは、なんで。。あれしてるかなーって俺も、これがあくまでも俺が思う。あれなんだけれども、あの、原発で作業する上で、ある人は5ミリシーベルト、基準で5ミリシーベルト以上、あの、以上の所は放射線管理区域っていう国に規制されるのね。そこは立ち入り禁止、行っちゃダメな区域になるわけ、5ミリっていうのは。立ち入り禁止。

C: ああ、立ち入り禁止。

K: ノ・ゴ・ゾーンと一緒にね。で、本当は原発の作業のある場合は、原発って仕事のする場合は、5ミリ以上の所は立ち入り禁止、それは20ミリというのはまず俺はおかしいと思ってるのね。20ミリね、国際基準で20ミリで、あの、20ミリだったら年間20ミリだったら安全だよーっていうのはこう、俺からするとおかしい話で、だって、原発でね、今まで、事故が起こす前だからね。普通に作業するにあたって5ミリ以上の所は、あの、放射線管理区域ということとで立ち入りは本当にできないという場所だから。。。

C: だから。。。その 20 ミリの水準は高すぎる。。。。

K: うん、高すぎる。実際に今、原発の除去作業してる、作業員の人たちは、あの、5年に100ミリ。

C: だから、1年間20ミリ。

K: 20ミリ。ね。

C: だからもしかすると、その水準は一つはその原発で働いてる人と一般人。

K: うん。一般人とは。話すべき問題でしょう。

C: ええ。

K: それなのに国際基準は20ミリだからっていうことで、20ミリ以下だったらもう、あの、そのノ・ゴ・ゾーンは解除していいんだよって。

Chiara: Si parlava del [esito] ND [not detected] e di qualunque [altro] standard...

Kazuhiro: Sì, ND e per esempio, verdure in cui sono esposti [esiti da] 15 o 20 becquerel, se la stessa verdura è esposta in fila, [la gente] sceglie sicuramente ND. Però, vedi, se c'è scritto ND, beh, [significa che] le verdure sono nel *range* di riscontro, sì, e questo cambia a seconda del macchinario alla fine. Perciò in questo caso potrebbero esserci 50 [bq/kg]. Però non vengono rilevati. Per cui dal punto di vista psicologico, qui [indica a sinistra] ci sono effettivamente 15 [bq/kg], e anche qui [indica a destra] 15 [bq/kg] però qui [indica a sinistra] è scritto.

C: Qui [a destra] solo ND...

K: Mh. ND...per cui forse [le persone] prendono ND. Penso lo [farebbero] cento persone su cento. [ride seccamente] Se c'è scritta la cifra si dice che è sicuramente inquinato. Alla fine se si sta a Fukushima si finisce col pensare questo. Beh, non solo a Fukushima, ma ormai in tutto il Giappone, eh! [esclamazione dialettale]

C: Mh...beh...nel caso di Esperri, quando ho chiesto ai clienti, questo...”pensate sia

gentile che vi si faccia sapere quale cifra è uscita [dalle analisi]?", quando glielo ho chiesto, tutti mi hanno risposto "Certo!". In questo caso cosa ne pensi? La cosa che fa piacere è forse che lo standard è severo? È solo questo?

K: Beh...alla fine, [fa piacere] che sia misurato per bene e reso pubblico, non limitatamente a Fukushima, che si scelga ciò che è misurato per bene, se è inquinato dalle radiazioni o meno, che siano fornite cose che tranquill...come dire, [che sono] sicure, perché questo è [ciò che dà] un alto grado di affidabilità.

C: Aah...

K: Per esempio [ci sono persone] che non lo fanno per niente, eh! Magari. Oppure che lo fanno per una cosa sola e poi siccome è ok non lo fanno più "l'ho fatto una volta, ma siccome la mia roba ormai è ok non lo faccio più" piuttosto che mettere fuori [la merce] così, in certa misura, [se] si è reso pubblico "noi misuriamo per bene e poi riforniamo!", così facendo [si dà] una sensazione di tranquillità, di fiducia...

C: Per cui alla fine più che la cifra...

K: Mh, misurare...

C: ...è considerato importante l'atteggiamento delle persone che vendono.

K: ...esattamente, [quello] è considerato soprattutto importante. Certamente.

C: Delle signore che vivono a Koriyama, clienti abituali degli Okawara, mi hanno detto che alla fine non chiedono che cifra [di contaminazione] è uscita. Compravano i pomodori Okawara da prima dell'incidente e anche se c'è stato l'incidente vogliono continuare a mangiarli e, siccome [gli Okawara] misurano così onestamente, comprano anche se non sanno che cifra è uscita.

K: Questo in certa misura [lo fanno] le persone avanti con l'età. Alla fine la generazione giovane, che ha bambini eccetera non può farlo eh! Prima di tutto, vedi, una cosa che ora è spesso oggetto di dibattito, il paese, ha [messo] come standard 20 millSiev all'anno, sotto i 20 [incomprensibile] è sicuro.

C: 20...

K: Mh, 20. Puntano sul lungo periodo a 1 millSiev eh, per adesso, 1 millSiev. Per cui

con un contatore geiger sarebbero 0.23 [mcrSiev/h]⁸. Si punta in futuro ad abbassare sotto i 0.23 [mcrSiev/h]. Per cui a Koriyama, ehm, per esempio...

C: Perciò, quello, nel caso della contaminazione esterna, quei, ehm 20 millSiev all'anno...

K: Mh, contaminazione esterna e interna comprese.

C: Aaah...ho capito...

K: Mh, non solo contaminazione esterna, anche interna è compresa, sono 20 millSiev e in futuro...

C: 1 millSiev.

K: 1 millSiev. Anche questo esterna e interna comprese. 20, ehm, a 1 millSiev si punta.

C: Per cui, non ho capito, quale è il rapporto tra 20 e 1?

K: Ehm, 20 millSiev è lo standard internazionale.

C: Ma 1 millSiev?

K: 1 millSiev, 1 millSiev, come dire, in Giappone [l'ha fissato] all'inizio il Minshuto⁹, [dicendo] di puntare a 1 millSiev per anno. Per cui c'è uno standard da quel periodo.

C: Per cui ci sono due standard.

K: Esatto. Per cui siccome all'inizio avevano detto che si puntava a 1 millSiev, oramai tutti [pensano] che sopra, dunque come dose ambientale di radiazioni 0.23 [mcrSiev/h], sia pericoloso. Ecco. Perché...chissà perché lo fanno, continuo a domandarmelo anche io. Però è così, mh, facendo operazioni alla centrale, quelle persone...sopra lo standard di 5 millSiev, i posti sopra sono detti "zona di controllo delle radiazioni" e sono sotto il controllo dello stato. A 5 millSiev è vietato l'accesso, non si può entrare. Divieto di accesso.

C: Aah, divieto di accesso.

K: È uguale alla *no-go-zone*. Quindi, in effetti, nel caso in cui si facciano lavori alla

⁸Ricordo che questo valore corrisponde al limite di sicurezza ambientale stimato per le zone residenziali, sopra il quale il governo ha predisposto si debba procedere alle operazioni di decontaminazione.

⁹Partito Democratico all'epoca guidato dal premier Naoto Kan.

centrale, se si fanno lavori alla centrale, c'è il divieto di accesso per luoghi sopra i 5 millSiev, e io penso che, per prima cosa, [lo standard di] 20 millSiev, sia ambiguo. 20 millSiev eh, è lo standard internazionale, mh, 20 millSiev, [fissare] 20 millSiev all'anno e [dire] "è sicuro!" [penso] sia un discorso ambiguo...vedi, alla centrale, [lo standard] c'era [stato] fino adesso, anche prima dell'incidente eh! Normalmente in occasione di lavori alla centrale in posti sopra i 5 millSiev, beh, sono detti "zona di controllo delle radiazioni" e c'è il divieto di ingresso, perché non si può proprio entrare¹⁰...

C: Per cui...lo standard di 20 millSiev è troppo alto...

K: Certo, è troppo alto. In pratica ora gli incaricati, quelli che fanno lavori di decontaminazione alla centrale, ehm, [prendono] 100millSiev in 5 anni.

C: Ecco perché 20 millSiev all'anno.

K: Esatto.

C: Per cui forse, di questi standard, uno è per i lavoratori delle centrali, l'altro per la popolazione comune.

K: Mh. La "popolazione comune". Bisognerebbe parlarne, non credi?

C: Eh.

K: Nonostante questo, a causa dello standard internazionale di 20 millSiev, se è sotto i 20 millSiev, ehm, si dice che va bene rientrare in questa *no-go-zone*!

¹⁰Kazuhiro si riferisce evidentemente (approssimandolo da 5.2 a 5 millSiev) al limite annuale per i lavoratori delle centrali nucleari che, al giungo 2010, si attestava su 1.3 millSiev per un periodo di tre mesi.

Intervista 6

Data e luogo intervista	24 ottobre 2015, Funehiki (Tamura)
Nome interlocutore	Shin Okawara
Età, sesso e professione	60 anni, maschio, agricoltore
Condizioni di rilevamento	Ho raggiunto Shin sull'appezzamento vicino alla risaia più piccola, accanto alla scuola media davanti alla casa; stava dissodando il terreno per la semina autunnale, ma aveva accettato di rispondere alle mie domande continuando a lavorare. Nella registrazione si sente il rumore cadenzato della zappa, che si interrompe nei momenti di maggior concitazione. Shin lavora energicamente, dalla voce traspare una vaga insofferenza che rapidamente diventa irritazione quando entriamo nei dettagli del confronto tra il metodo di test della coop e quello Okawara. Tenevo il registratore acceso in mano seguendolo passo passo, fino a quando siamo tornati insieme verso l'abitazione.
Trascrizione	Da 13'29" a 17'50" su durata di 21'53"

[Si parlava dei diversi metodi di misurazione presso la cooperativa di Miharu e delle condizioni che la distribuzione al pubblico pone, nonché del fatto che parte del raccolto Okawara tende a rimanere invenduto perché non può essere distribuito attraverso canali convenzionali]

Chiara: “Da ora in poi mi sforzerò di vendere [di più]” hai detto prima, pensi di darti da fare in qualche modo? Tipo facendo pubblicità...

Shin: Sì facendo pubblicità, mandarne a varie persone...è stato controllato, siccome è un riso che è stato controllato, siccome rispetto alle radiazioni ho fiducia che escono cifre basse, voglio cercare persone che vogliano quel riso e venderglielo.

C: Quindi vuoi trovare delle persone che te lo comprano tra i clienti affezionati.

S: Quando si vende alla cooperativa, non va bene se non si vende alle condizioni della cooperativa! Bisogna che il riso sia in forma integrale, bisogna metterlo

in sacchi da trenta chili, [incomprensibile] bisogna portarlo in un dato posto entro un certo tempo...se non si riesce a fare bene non si può vendere alla cooperativa, perciò...al momento non ho questa idea, di vendere alla cooperativa, in questo momento non lo penso.

C: Mh.

S: E poi il riso che hai fatto tu, non sapere chi lo può mangiare è la cosa meno interessante eh!

C: Ah sì?

S: Vedi, se lo dai alla cooperativa certo non sai chi lo mangia! Perché non sai dove va, il riso. Non è che lo diano a quelli che vogliono il riso Okawara, alla cooperativa...

C: Per cui la cosa interessante è sapere [分かる]...chi ti compra il riso? È così?

S: Uhm, non è così, è vendere a chi conosci [分かる]!

C: [ride]

S: Vendere a chi lo vuole. È così che voglio fare. Voglio vendere a chi vuole il riso Okawara a chi dice che vuole mangiarlo. Vedi, perché solo così [l'agricoltura] richiede impegno! Se non capiscono che c'è una differenza col riso venduto al supermercato o dove...voglio che lo mangino le persone che capiscono questo. Perché è così che ho continuato a fare agricoltura!

C: Certo.

S: Anche nel caso delle verdure. Abbiamo anche venduto verdure in un negozio di vendita diretta a Koriyama. [In quel caso] non sapevamo chi le mangiava, ma alla fine voglio darne alle persone che dicono di voler mangiare le verdure Okawara. Questa è la nostra *policy* nel fare agricoltura, giusto? Se se ne va questo...se fosse così potrei mettere un sacco di pesticidi, usare concimi

chimici, produrre un sacco, darne un sacco alla coop e se vendessi al mercato [generale] anche [avere] un guadagno [maggiore]...però non voglio fare in quel modo!

C: Mhmh. Un'altra cosa che non ho capito è se dopo l'incidente avete fatto analizzare il terreno. Quando sono venuti i quattro incaricati di Greenpeace hanno analizzato le [verdure in] foglia, vero, ma non la terra. Avete fatto fare un test del terreno da qualche parte?

S: Sì.

C: Quando è stato?

S: Penso che fosse l'estate del 2011. Nella prefettura di Kanagawa dal laboratorio *Dotai* [isotopo], da questo posto che fa ricerca sulle radiazioni e venuta una persona e ha analizzato la nostra risaia.

C: Non ho capito, chi era la persona che l'ha portato [il campione] in questa struttura di Kanagawa?

S: Un amico di Miyagi. É venuto a fare le analisi.

Intervista 7

Data e luogo intervista	12 ottobre 2015, negozio Esperi (Miharu)
Nome interlocutore	Hirano Setsuko e Tatsuko Okawara
Età, sesso e professione	56 anni, femmina, casalinga; 61 anni, femmina, agricoltore
Condizioni di rilevamento	Mi trovavo in negozio con Tatsuko. La signora Hirano è arrivata per fare compere e ha cominciato a raccontarmi di aver provato a riprodurre la mia ricetta di risotto coi funghi usando i <i>matsutake</i> . Quando ho capito che si trattava di un aneddoto significativo ho chiesto di registrare, sollecitando le interlocutrici a ripercorrere subito il breve scambio che avevano appena avuto. Ho interrotto la registrazione subito dopo.
Trascrizione	Da 0'0" a 6'22" su durata 6'57"

Tatsuko: 何を食べるかというのは、それぞれの個人的な問題だと思うんですね。例えば、添加物、ね。あの、ポストハーベスト間違えない、遺伝仕組みも間違えないというものでも、おいしくて安ければいいやと言って産食べる人いっぱいいるわけでしょう。それと放射のを同じレベルで考えてはいけないかもしれないけど、でも人体に良くないというもので同じですよ。で、私たちは、農作物を作ってて供してるわけなんですけれども、こういうふに表示して、私たちは大丈夫だと思っても、例えば、私の実際の知り合いの人で、やっぱりどーしても、感情的に福島物は食べられないんだと。いう知り合いの人なんです。じゃ、彼女には絶対食べなくていいって、あなたは納得できる物食べたほうがいいって。で、無理して私はね、持っててトマトどうぞどうぞ、3ベケレルなんだから食べなさいと言うったら、それはもう良くないです。もう本当にそれは罪なこと。彼女はストレスも食べるね、ことになるわけだから。だからそれは食べなくていいんです。で、今の広野さんのように、例えば、とっ

でも好きな物、年にほんの少一しだけ、香を楽しんで、季節を楽しんで、私の楽しみなんだから、測定していなくても私はこれを食べるっというのは構わないと思う、私は。

Chiara: うん。。。

T: 納得してるんだもん。楽しみなんだもん、それが。

Hirano: そう。

T: それはね、マツタケ毎日ね、300グラムとか500グラムずつ食べれば、問題になるよ！ たぶん。。。ね！

C: また、あの、その竹の子の事件をお願いしたいです。

T: [ride]

H: [ride] 竹の子の事件だっけ？ 竹の子の事件は、震災の時、3月11日だっけ？

T: そうです。

H: で、その後でしょう。何月ぐらい竹の子が出るの？ 5月ぐらい。。。

T: 5月から6月。。。

H: 5月ぐらいの時に、竹の子もらったの、いっぱい。日本で竹の子の季節になると楽しみで皆食べるのね。お腹デトックスの感じがあるよね。冬の疲れをとるような。。。

T: そうですね。山菜とか。。。 [incomprendibile]

H: 竹の子って。。。胃の疲れ。。。

T: いろんなものを出すと言う。。。

C: あ、いろんなものを出すと言われてるんですか。

T: そう。山菜とかね青はね、野菜でも、少し苦味のある物。。。

H: そうそうそう。

T: 茎たちだとか、そういう青物を春先食べると体の中の悪いものが出るっというふに、私たちが考えてるんです。

C: ううん。

H: 実際そうだよね。

T: そうだと思うんです。

H: そう。冬の疲れがね、出ちゃって内臓が疲れをとってくれるといいの。

C: ううん。分かるんです。

H: だから、竹の子も楽しみだから食べるのね。そして、5月の時に、あの、駅のおそば屋さんにお勤めし、パートに行っていて、竹の子いっぱいもらったの。先輩が入れようと、食べようと。その時は放射の。。。竹の子に放射がいっぱい出るっというのは知らなかった私たち。それで、茹でちゃって、夕方になってさて食べようと思ったら、有線放送で、三春の竹の子、沢石だっけ？ うん。竹の子に放射がかなり出ちゃって、だから食べないように禁止の放送があった。禁止の放送を聞いたけど、私たち食べたのね。量ををそんな食べなきゃいいよね、それで食べてすごくおいしかった、私たちは。その後始終に出ないの。未だに山菜とか竹の子もまだ市販されていないですよ。 [incomprendibile]

C: なるほど。

T: 竹の子は今もだめだ。

C: 今もだめです。

H: だけども、やっぱり季節なったらば、竹の子もらって食べるの。ワラビとかももらって食べるの。市販はできないけどね。取って食べるの。でも。。。。

C: 実は直売所では売れなくて、あの、本人。。。何という。。。個人的に食べることは禁止されてるものもあるようです。

H: 本当? [molto stupita]

C: そうです。それは。。そうそうそう。[ride] それは違反になります。

H: [incomprensibile]

C: どうやって、警察人はそういうことを、何という、その人は、あの、自分で食べたなんですけど、やっぱり山菜でしたからそれはバツ [ride, incrocia le mani a X] っていうことを分かるようになることは私は分かりませんが、やっぱり県からリストがあつて。。。

T: あああ。。。

H: あああ。。。

C: あの、出荷だけではなくて、個人的に食べることも禁止されてるものはあるようです。

T: 例えば山菜とかタラの芽とかね。後は一番線量が高いのはコシアブラ。

H: あ、コシアブラ。

T: コシアブラはやっぱり食べちゃダメ。

C: コシアブラは何ですか。

T: コシアブラなんというんですね、山菜の一種なんです。

C: あ、そうですか。

T: そう。タラの芽みたいなものだけど、すごくおいしいの。[ride]

H: 料亭の味だよね。料亭の味。

C: そうですか。

H: ぜひ食べてほしい。それ私も食べなかったね。さすがに数字が高いのはちょ

っと。。。気にならなかったかなー。。。

C: そうですか。。。

T: うん、家もそうですよ。タラの芽があるのね。家に。本の。。。何本があるけど、震災前はそれを育てて食べるのがとっても楽しみだったのね、天ぷらは本当においしいの。で、そうしようかなーって、震災の後もやータラの芽おいしそうだねーってそれで迷ったんだよね。一回だけ食べようかって。。。でも高すぎる。

C: 家族皆。。。

T: うん、どうしようどうしようって言ううちに育っちゃったの。で、結局食べなかった。

Tatsuko: Cosa mangiare penso che sia un problema personale di ciascuno, eh! Per esempio i conservanti, no? Idem cose come i diserbanti post-raccolto e gli OGM, c'è proprio pieno di gente che dice "Se sono buone e economiche, massi!". Magari forse le radiazioni non si possono pensare allo stesso livello, però sono anche quelle cose che non fanno bene al corpo umano, no? Per cui noi che facciamo prodotti agricoli e certo li forniamo, ma indichiamo [la presenza di pesticidi e di cesio] in questo modo, anche se noi pensiamo che siano ok, per esempio una nostra effettiva conoscente dice che non c'è niente da fare, anche sforzandosi, a sensazione non riesce proprio a mangiare le cose di Fukushima. È una conoscente che ripete così. Beh, a lei dico che assolutamente va bene anche se non mangia, che è meglio se mangia cose di cui è convinta, le dico. Per cui se io, per forza, le dicessi portando i pomodori, "Su, su mangiali perché hanno tre becquerel!", pure quello non sarebbe bene. Quello sarebbe veramente un delitto. Così si mangerebbe anche lo stress, perché questo è il risultato. Per cui è meglio se non mangia quello [di cui non è convinta]. Come ora [ha fatto] la

signora Hirano, per esempio, dire “ [è] una cosa che mi piace moltissimo, soltanto un pochino in un anno, mi godo il profumo, mi godo la stagione, per il mio godimento, anche se non è stata misurata la mangio” secondo me non importa.

Chiara: Mh.

T: Perché è proprio convinta. Perché è un piacere [mangiare] quella cosa.

Hirano : Esatto.

T: Certo, se mangiasse *matsutake* ogni giorno, trecento o cinquecento grammi alla volta, quello diventerebbe un problema, eh, forse. [A Hirano] Giusto?

C: [A Hirano] Ehm, vorrei [che mi parlasse] di nuovo del fatto del *take no ko*...

T: [ride]

H: [ride] Il “fatto” del *take no ko*? Il fatto del *take no ko* [è stato] all’epoca dell’incidente, cos’era l’undici di marzo?

T: Sì.

H: Beh dopo quello. In che mese viene fuori il *take no ko*? In maggio..?

T: Tra maggio e giugno.

H: Circa in maggio ho ricevuto un sacco di *take no ko*. In Giappone quando viene la stagione del *take no ko* tutti se lo godono mangiando insieme, no? Fa un po’ da *detox* della pancia, vero? Toglie la stanchezza dell’inverno...

T: Sì è così. Ad esempio le verdure di montagna...[incomprensibile]

H: Quel che si dice il *take no ko*...[tolgono] la spossatezza dello stomaco...

T: Si dice che facciano uscire varie cose.

C: Che facciano uscire varie cose?

T: Sì le verdure di montagna, no? O le *aomono*, anche le verdure, le cose che sono un po’ amare...

H: Esatto, esatto...

T: Noi pensiamo che se all’inizio della primavera si mangiano le piante a stelo o le cosiddette *aomono*, le cose cattive escono dal corpo.

C: Ah.

- H: E' proprio così eh!
- T: Penso sia così.
- H: Sì, la stanchezza dell'inverno se ne va e fa bene quando il fegato ti toglie la stanchezza.
- C: Ho capito.
- H: Per cui siccome anche il *take no ko* è un piacere, lo mangiamo. Per cui in maggio sono andata a lav..., a fare il *part time* al ristorante di *soba* della stazione e ho ricevuto un sacco di *take no ko* [dalla sua collega che era andata a raccogliarlo]. La *sempai*¹¹ mi faceva, dai mettiamolo [in pentola], dai mangiamolo! A quell'epoca le radiazioni...che dal *take no ko* uscivano un sacco di radiazioni non lo sapevamo, noi. Per cui l'abbiamo bollito e, venuta sera, appena abbiamo pensato, bene, ora mangiamo, alla filodiffusione, cos'era *take no ko* di Miharu, [della frazione di] Sawaishi? Sì. È arrivata la comunicazione che dal *take no ko* erano venute fuori delle radiazioni notevoli, e quindi [c'era] il divieto di mangiarlo. L'abbiamo sentito il comunicato, ma noi l'abbiamo mangiato. Se non ne mangiamo così tanto va bene [ci siamo dette], per cui l'abbiamo mangiato ed era squisito! Dopo di allora non è più uscito [sul mercato]. Tuttora il *take no ko* e anche le verdure di montagna non sono stati rimessi sul mercato. [incomprensibile]
- C: Certo.
- T: Il *take no ko* è vietato anche ora.
- C: Sì è vietato anche ora.
- H: Però, alla fine, quando viene la stagione, ricevo il *take no ko* e lo mangio. Anche *warabi*¹² eccetera, ne ricevo e ne mangio. Anche se non si possono ancora rimettere in vendita. Li raccolgo e li mangio. Però...
- C: In realtà, sembra che ci siano anche cose che non si possono vendere e che

¹¹Termine che si utilizza per designare compagni di scuola o colleghi più esperti indipendentemente dall'età anagrafica.

¹²Felce aquilina. I germogli sbollentati sono anche utilizzati, assieme ad altre piante spontanee, come ingrediente di una *soba* (pasta di grano saraceno) in brodo tipicamente primaverile.

l'interessato...come dire...non si possono mangiare [nemmeno] a livello privato.

H: Davvero? [molto stupita]

C: Sì, questo...sì sì sì. [ride] Quello è una contravvenzione.

H: [incomprensibile]

C: Non so in che modo il poliziotto, come dire, capisca che quella persona, che ha mangiato per conto suo, poiché [ha mangiato] *sansai* è in infrazione [ride, incrocia le mani a X], ma alla fine ci sono delle liste dalla prefettura...

T: Aahh...

H: Aahh...

C: Beh, non è solo la spedizione di merci, pare ci siano anche cose che è vietato mangiare a livello privato.

T: Ad esempio le *sansai* e il *tara no me*¹³ vero? Poi quello con il livello di radiazioni più alto è il *koshiabura*¹⁴.

H: Ah, il *koshiabura*.

C: Che cos'è il *koshiabura*?

T: Il cosiddetto *koshiabura* è un tipo di *sansai*.

C: Ah.

T: Assomiglia al *tara no me*, ma è buonissimo! [ride]

H: È un gusto da alta cucina giapponese [tradizionale]. Gusto da alta cucina.

C: Ah sì?

H: Ah, lo vorrei mangiare assolutamente. Quello nemmeno io l'ho mangiato. Una cifra [di contaminazione] alta, è un po'...diventa una ragione di preoccupazione...

C: Aahh...

T: Sì, anche a casa nostra è così. Ce l'abbiamo il *tara no me* eh! A casa. Ce ne sono un po' [di piante] e prima del disastro era un vero piacere coltivarle e mangiarle. E poi anche dopo l'incidente [ci chiedevamo] “mmh, che facciamo? Il *tara no me* sembra

¹³Germogli di angelica del Giappone (*Aralia elata*)

¹⁴Germogli di *Acanthopanax sciadophylloides*, pianta spontanea chiamata anche “la regina delle *sansai*”.

così buono...” eravamo incerti, no? “Lo mangiamo una volta sola?” [ci siamo chiesti]...però era troppo alto.

C: Tutti insieme in famiglia?

T: Sì, mentre ci chiedevamo “che si fa, che si fa?” era cresciuto. Ma alla fine non l’abbiamo mangiato.

Intervista 8

Data e luogo intervista	1 ottobre 2015, Funehiki (Tamura)
Nome interlocutore	Tatsuko Okawara
Età, sesso e professione	61 anni, femmina, agricoltore e tenutaria del negozio Esperi
Condizioni di rilevamento	Durante una pausa dalla raccolta del riso, seduti lungo il fosso che costeggia l'appezzamento grande, Tatsuko ha posto a Shin e Kai il problema di come rispondere a un fax di lamentela ricevuto da una cliente; ciò ha suscitato un breve dibattito che ho chiesto a Tatsuko di sintetizzare rapidamente davanti al registratore, mentre gli altri si rimettevano già al lavoro.
Trascrizione	Da 0'0" a 6'57" su durata di 6'57"

Chiara: Ehm, stavi parlando del rapporto tra clienti e agricoltori...

Tatsuko: Mh, gli agricoltori di Fukushima, o gli agricoltori anche delle prefetture oltre a Fukushima, ad esempio Miyagi, che sono stati colpiti dalle radiazioni, prima erano orgogliosi [誇り持ってた] del fatto che [i clienti] comprassero le loro verdure o il loro riso [買ってもらった]. Tuttavia non è nostra responsabilità che ci sia stato l'incidente nucleare, la costruzione della centrale è stata una scelta [方針] dello stato e per il beneficio della Toden [azienda elettrica dell'area del Tohoku]. C'è stata l'esplosione e allora gli agricoltori danneggiati, come dire, è come se sentissero di fare qualcosa di male nel farsi comprare le proprie verdure o il riso. "Ci facciamo comprare cose che, per quanto poco [congiunge le mani chiuse sul petto], contengono cesio che forse influenza la salute", vendiamo a voi con la sensazione che [ciò] non va bene. Dall'altra parte, tra quelli che pensano a comprarci queste cose, i clienti, la gente di Tokyo e gli altri, ci sono due tipi di persone. Per esempio, Yoko, che è venuta [in visita] da noi poco tempo fa, la prima volta

che ci siamo incontrati si è scusata con noi. “Per l’energia elettrica che usavamo noi, vi abbiamo causato un enorme danno. Mi dispiace tantissimo”, ha detto. Per cui c’è chi pensa “Dato che ho fatto male, compro, vengo ad aiutarti eccetera, voglio supportarti con tutte le mie forze” e chi dice [invece] “Guarda che noi mangiamo verdure e riso inquinati!”. “Ci mettiamo i soldi, anche se potremmo comprare cose da tanti altri posti, perché facciamo una buona azione! [善意があるから]”. Per cui ci sono anche clienti che dicono “Oh, io vi compro le vostre verdure di Fukushima eh!”. Quindi forse la signora di cui stiamo parlando [ride leggermente] ha seguito qualcun altro [nella scelta di comprare a Fukushima] e per questo...come potrei dire...mio marito ha detto che “impone le sue buone intenzioni” [善意を押しつける], cioè [dice] “Io sto facendo una cosa buona, nonostante stia facendo del bene a Fukushima, a Ichikaraya [l’azienda agricola Okawara], perché voi altri non siete molto più riconoscenti?”, ecco ci sono anche persone che hanno questo tipo di atteggiamento. Queste persone danno qualche piccolo problema. “Siamo arrivati al quinto martedì del mese, anche se voi avevate detto al quarto, mi avete fatto aspettare un’intera settimana!”, ha finito col pensare “Ah, questo non va per niente bene!”, giusto? Per cui, rispetto a una persona normale, se c’è un problema che si riuscirebbe ad affrontare tranquillamente [per queste persone] diventa “Insomma, io do i soldi, vi sostengo, perché mai non vengo trattato molto più come si deve?!”.

C: Certo.

T: Perciò...ci sono molti clienti e molti tipi diversi di persone e, da quando c’è stato l’incidente nucleare, la sofferenza che io ho sempre, sempre avuto nel cuore è che...io ho cominciato a fare biologico perché volevo dar da mangiare

a tutti cose che facessero bene al corpo eh! E nonostante questo, non per nostra responsabilità, vendiamo verdure e riso con dentro cesio e forse altre sostanze radioattive, chissà se sarà bene questo, tutto il tempo ce lo domandiamo.

C: Mhmh.

T: E comunque su internet è stato chiesto se non produciamo e vendiamo veleno. Su un sito c'era un post "Tutti gli agricoltori di Fukushima devono smettere [やめるべき] [di coltivare]. Non è forse un delitto che producano e vendano roba con dentro cesio e varie?". Così è stato scritto nel 2011.

C: Anche se lo fate onestamente...

T: Mh. Allora noi misuriamo, facciamo in modo che [i clienti] possano capire bene la cifra. Per cui, coloro che hanno qualche preoccupazione va bene anche se non mangiano, eh! [ride leggermente] Noi vogliamo vendere solo a chi dice "Questo ha 3 becquerel al chilo, se in un chilo, a crudo¹⁵, ci sono 4 o 5 becquerel voglio mangiare le verdure Okawara". Noi abbiamo deciso così, sì.

¹⁵Una delle strategie per ridurre la concentrazione di cesio negli alimenti è la bollitura col ricambio d'acqua, perché le particelle depositate sulla superficie in parte si disperdono nell'acqua di cottura. Questo significa che la concentrazione a crudo, per molti alimenti che vengono consumati sempre previa cottura, è indicativa in eccesso del quantitativo di cesio che verrà ingerito.

Bibliografia

- Anderson, B.
1983 *Imagined Communities: Reflections on the Origin and Spread of Nationalism*, Verso, London.
trad. it. *Comunità immaginate : origini e diffusione dei nazionalismi*, Manifestolibri, Roma 1996.
- Beck, U.
1986 *Risikogesellschaft. Auf dem Weg in eine andere Moderne*, Suhrkamp, Frankfurt;
trad. it. *La società del rischio: verso una seconda modernità*, Carocci, Roma, 2000.
- Beck, U., Giddens, A. e Lash, S.
1994 *Reflexive Modernization. Politics, Tradition and Aesthetics in the Modern Social Order*, Polity Press, Cambridge;
trad. it. *Modernizzazione riflessiva. Politica, tradizione ed estetica nell'ordine sociale della modernità*, Asterios, Trieste, 1999.
- Befu, A.
2009 *Concepts of Japan , Japanese culture and the Japanese*, in Sugimoto Y. (a cura di), *Modern Japanese Culture*, Cambridge University Press, Cambridge [pp. 21-37].
- Bourdieu, P.
1972 *Esquisse d'une théorie de la pratique. Précedé de trois études d'ethnologie kabyle*, Droz Ginevra;
trad. it. *Per una teoria della pratica: con tre studi di etnologia Cabila*, R. Cortina, Milano, 2003.
- Cortella, L.
2012 *Dal soggetto al linguaggio. Un percorso nella filosofia contemporanea*, Cafoscarina, Venezia.
- D'Emilia, P.
2011 *Tsunami nucleare. I trenta giorni che sconvolsero il Giappone*, Manifestolibri, Roma.
- Dale, P.
1990 *The myth of Japanese uniqueness*, Routledge and Nissan Insitute for Japanese Studies, Oxford-London.
- Douglas, M.
.1970 *Putiry and Danger. An Analysis of Concepts of Pollution and Taboo*, Routledge and Kegan Paul, London;
trad. it. *Purezza e pericolo. Un'analisi dei concetti di contaminazione e tabù*, Il Mulino, Bologna, 1993.
.1992 *Risk and Balme. Essays in Cultural Theory*, Routledge, London;
trad. it. *Rischio e colpa*, Bologna, Il Mulino, 1996.
- Douglas, M. e Wildawsky, A.
1983 *Risk and Culture. An Essay on the Selection of Technological and Environmental Dangers*; University of California Press, Berkeley.

- Fabietti, U.
2011, *Storia dell'antropologia*, Zanichelli, Bologna.
- Fox, N.
1999 *Postmodern reflections on "risk", "hazard" and life choices*, in Lupton D. (a cura di) *Risk and sociocultural theory: new directions and perspectives*, Cambridge University Press, Cambridge [pp. 12-31].
- Giddens, A.
1990 *The Consequences of Modernity*, Polity Press, Cambridge;
trad. it. *Le conseguenze della modernità*, Il Mulino, Bologna, 1994.
- Ligi, G.
.2009 *Antropologia dei disastri*, Laterza, Roma.

.2011 *Il senso del tempo. Percezioni e rappresentazioni del tempo in antropologia culturale*, Unicopli, Milano.
- Luhmann, N
1988 *Familiarity, Confidence, Trust: Problems and Alternatives*, in Gambetta, D. (a cura di) *Trust. Making and Breaking Cooperative Relations*, Basil Blackwell, Oxford [pp. 94-107];
trad. it. *Le strategie della fiducia: indagini sulla razionalità della cooperazione*, Einaudi, Torino, 1989 [pp.123-143].
- Lupton, D.
.1999 *Risk*, London, Routledge;
trad. it. *Il rischio. Percezione, simboli, culture*, Il Mulino, Bologna, 2004.

.1999 *Risk and sociocultural theory: new directions and perspectives*, Cambridge University Press, Cambridge.
- Marinelli, A.
1993 *La costruzione del rischio : modelli e paradigmi interpretativi nelle scienze sociali*, F. Angeli, Milano.
- Schultz, E.A. e Lavenda, R. H.
2010 *Antropologia culturale*, Zanichelli, Bologna.
- Schwarz, M. e Thompson, M.
1990 *Divided We Stand. Redefining Politics, Technology and Social Choice*, University of Pennsylvania Press, Philadelphia;
trad. it. Bianchi, E. (a cura di) *Il rischio tecnologico. Differenze culturali e azione politica*, Guerini studio, Milano, 1993.
- Sugimoto, Y.
2009 *"Japanese Culture": An Overview* in Sugimoto Y. (a cura di) *Modern Japanese Culture*, Cambridge University Press, Cambridge [pp.1-20].
- Tullio-Altan, C.
1971 *Manuale antropologia culturale. Storia e metodo*, Bompiani, Milano.
- Vineis, P.
1990 *Modelli di rischio: epidemiologia e causalità*, Einaudi, Torino.

Sitografia

Agenzia Giapponese delle Foreste

<http://www.rinya.maff.go.jp/j/tokuyou/kinoko/qa/seigenfukusima.html>

(updated 5 may 2016)

Ansa.it

http://www.ansa.it/mare/notizie/rubriche/ambienteepesca/2011/04/20/visualizza_new.html_899603140.html

(updated 20 april 2011)

China Files

[.http://www.china-files.com/it/link/47524/cinque-anni-dopo-fukushima-si-cercano-%C2%ABi-colpevoli%C2%BB](http://www.china-files.com/it/link/47524/cinque-anni-dopo-fukushima-si-cercano-%C2%ABi-colpevoli%C2%BB)

(updated 29 february 2016)

[.http://china-files.com/it/link/47635/greenpeace-contro-tokyo-%C2%ABun-secolo-per-bonificare-fukushima%C2%BB](http://china-files.com/it/link/47635/greenpeace-contro-tokyo-%C2%ABun-secolo-per-bonificare-fukushima%C2%BB)

(updated 14 march 2016)

Citizens Nuclear Information Center

<http://www.cnic.jp/>

(updated 29 april 2016)

Controappuntoblog.net

<http://www.controappuntoblog.org/2014/05/27/minamata-un-disastro-ambientale-dimenticato-to-minamata-disease-e-documentario-di-tsuchimoto-noriaki-minamata/>

(updated 27 may 2014)

Ecoblog.it

<http://www.ecoblog.it/categoria/fukushima-daiichi>

(updated 10 march 2016)

Euratom (proposta regolamento dei livelli di radioattività negli alimenti)

http://www.unionalimentari.com/adm/Images/contents/media/Euratom_proposta_Regolamento_radioattivita%3%A0.pdf

(updated 27 april 2010)

Eur-Lex. Portale di diritto dell'Unione Europea

http://eur-lex.europa.eu/search.html?OBSOLETE_LEGISUM=false&name=summary-eu-

[legislation:food_safety&qid=1465372612078&type=named&SUM_2_CODED=3007&SUM_1_CODED=30&SUM_3_CODED=300706](http://eur-lex.europa.eu/search.html?OBSOLETE_LEGISUM=false&name=summary-eu-legislation:food_safety&qid=1465372612078&type=named&SUM_2_CODED=3007&SUM_1_CODED=30&SUM_3_CODED=300706)

(updated 7 december 2010)

JAEA Japan Atomic Energy Agency

<http://fukushima.jaea.go.jp/english/>

(updated 7 april 2016)

Limes online.com

<http://www.limesonline.com/cartaceo/diario-da-fukushima?prv=true>
(updated 11 april 2011)

Fukushima Fukko Station (Fukushima Prefecture Revitalization Station)

<https://www.pref.fukushima.lg.jp/site/portal/list280.html>
(updated 1 april 2016)

Fukushima Update

<http://fukushimaupdate.com/>
(updated 16 march 2016)

Gambare Fukushima

http://www47.atwiki.jp/info_fukushima/pages/1.html
(updated june 2014)

Greenpeace International

[.http://www.greenpeace.org/international/en/news/Blogs/makingwaves/this-adorable-japanese-farming-couple-lost-th/blog/55657/](http://www.greenpeace.org/international/en/news/Blogs/makingwaves/this-adorable-japanese-farming-couple-lost-th/blog/55657/)
(updated 26 february 2016)

[.http://www.greenpeace.org/international/en/press/releases/2016/Fukushima-nuclear-disaster-an-ongoing-crisis-with-no-end-in-sight---Greenpeace/](http://www.greenpeace.org/international/en/press/releases/2016/Fukushima-nuclear-disaster-an-ongoing-crisis-with-no-end-in-sight---Greenpeace/)
(updated 11 march 2016)

Greenpeace Japan

[.http://www.greenpeace.org/japan/ja/library/publication/20160225_briefing/](http://www.greenpeace.org/japan/ja/library/publication/20160225_briefing/)
(updated 25 february 2016)

[. http://www.greenpeace.org/japan/ja/news/press/2016/pr20160225en/](http://www.greenpeace.org/japan/ja/news/press/2016/pr20160225en/)
(updated 25 february 2016)

[. http://www.greenpeace.org/japan/ja/news/press/2016/pr20160414/](http://www.greenpeace.org/japan/ja/news/press/2016/pr20160414/)
(updated 14 april 2016)

Internazionale.it

<http://www.internazionale.it/webdoc/fukushima-ritorno/>
(updated 11 march 2016)

Japan for Sustainability

<http://www.japanfs.org/en/search/index.html?q=fukushima&cx=015862263104221150500%3Aawvcxyvdzrs&cof=FORID%3A11&ie=UTF-8&hl=en&x=0&y=0>
(updated 31 march 2016)

Ministero Giapponese dell' Agricoltura, delle Foreste e della Pesca

http://www.maff.go.jp/e/quake/press_110312-1.html
(updated 28 march 2015)

Ministero Giapponese dell' Economia, del Commercio e dell' Industria

<http://www.meti.go.jp/committee/materials2/downloadfiles/g100628a05j.pdf>
(updated 28 june 2010)

Ministero Giapponese dell' Educazione, della Cultura, della Scienza e della Tecnologia
<http://www.mext.go.jp/english/incident/index.htm>
(updated july 2011)

Ministero Giapponese della Salute, del lavoro e del Welfare
http://www.mhlw.go.jp/shinsai_jouhou/shokuhin.html
(updated 1 january 2016)

NEA Nuclear Energy Agency
<http://www.oecd-nea.org/general/profiles/japan.html>
(updated 21 october 2015)

Nuclear Energy Institute
<http://www.nei.org/News-Media/News/Japan-Nuclear-Update>
(updated 21 april 2016)

Nuclearstory.com
<http://www.nuclearstory.com/?lang=it>
(updated 3 june 2016)

Savechild
<http://savechild.net/archives/3891.html>
(updated 26 june 2011)

The Japan Times
[.http://www.japantimes.co.jp/news/2016/03/11/national/grief-still-raw-five-years-japans-quake-tsunami-disaster/#.V1KnQJGLTIV](http://www.japantimes.co.jp/news/2016/03/11/national/grief-still-raw-five-years-japans-quake-tsunami-disaster/#.V1KnQJGLTIV)
(updated 11 march 2016)

[.http://www.japantimes.co.jp/news/2016/03/30/national/nuclear-regulator-approves-start-soil-freezing-fukushima-nuclear-plant/#.V1k3qCFFncv](http://www.japantimes.co.jp/news/2016/03/30/national/nuclear-regulator-approves-start-soil-freezing-fukushima-nuclear-plant/#.V1k3qCFFncv)
(updated 30 march 2016)

Wikipedia
https://en.wikipedia.org/wiki/Nuclear_power_in_Japan#Geological_surveys
(updated 14 april 2016)

World Nuclear Association
<http://www.world-nuclear.org/information-library/country-profiles/countries-g-n/japan-nuclear-power.aspx>
(updated april 2016)

Ringraziamenti

Primi tra tutti, desidero ringraziare i membri della famiglia Okawara per l'ospitalità offertami e per l'intensità del confronto a cui hanno voluto aprirsi: sia ai bellissimi momenti di intesa che a quelli più difficili, di incomprendione, si deve la densità di questa esperienza etnografica. Grazie dunque a Shin per la disponibilità con cui mi ha reso partecipe del suo sapere pratico e per il suo umorismo contagioso; a nonna Okawara per i vivaci racconti di giovinezza e per la sua deliziosa cucina; infine grazie a Tatsuko per tutte le piccole delicatezze dimostrate nei miei confronti e per la straordinaria generosità con cui ha condiviso le sue riflessioni e i suoi sentimenti più delicati. Spero che questo lavoro possa rendere orgogliosa soprattutto lei, che mi ha sostenuta fino in fondo.

Vorrei qui ringraziare anche i mediatori Kazuhiro e Mustumi Yoshida. Benché la loro figura emerga poco in queste pagine, l'aiuto che mi hanno fornito nella raccolta dati e nell'approfondimento degli aspetti tecnici è stato essenziale. Non dimenticherò nemmeno il supporto logistico e soprattutto morale datomi nell'ultima fase del soggiorno: so di avere trovato in loro due amici fidati.

Non dimentico inoltre l'aiuto di Sonia Bottai e Luigi Shoichi Otsu che, già all'epoca del pre-campo, con la loro accoglienza disinteressata mi hanno fatto sentire meno lontana da casa.

Non ultimi ringrazio i miei genitori, che hanno saputo rispettare le mie scelte continuando a seguirmi amorevolmente da lontano. In particolare mia madre sa quanto le devo: senza la sua pazienza e capacità di ascolto questo progetto non si sarebbe mai realizzato.

Un ringraziamento particolare va infine al Professor Gianluca Ligi, la cui appassionata didattica ha risvegliato in me l'interesse per le discipline antropologiche. La disponibilità a un confronto franco e la lucidità delle sue osservazioni sono state per me uno stimolo intellettuale insostituibile.

謝辞

まず、大河原家の皆さんの親切な持て成しと情熱的な対話を心から感謝したいです。楽しい時も、大変な時も、いろいろありましたけど、結局大河原さんたちのおかげで、人間的に上達して来ました。

伸さん、農業のことを教えてくれ、そしてよく笑わせてくれてありがとうございました。おばあさん、いろいろ若い頃の話聞かせてくれ、そしていつも好きな料理を美味しく作ってくれてありがとうございました。多津子さん、心の細やかさで扱ってくれ、そして自分の微妙な感情と熟考を分かち合ってくれて本当にありがとうございました。最後まで支えてくれた多津子さんはこの論文を誇りに思っていたら、幸いです。

それから、吉田夫婦にも感謝の気持ちを伝えたいです。この論文のために貢献したことは表面的にはそれほど見えないかもしれませんが、原発の技術的な様子などをよく理解させてくれました。そして、特にホームシックになったとき、慰めてくれたことを考えると、大切な友達を見つけたことがわかります。

えすぺりさんのお客様と農業者も、インタビューのために余裕を認めて、悔しい体験についても話してくれてありがとうございます。

そんな重大な震災に対して活動してきた福島の人々を未だ応援し続けています。

皆さん、これからも頑張ってください。