

平成 29 年度 第 9 回講演会 記録

日 時	平成 29 年 8 月 26 日 (土) 13:00~16:00
会 場	此花会館 梅香殿
講 師	総合地球環境学研究所 上級研究員 田村 典江先生
演 題	食を巡る消費と生産のあるべき姿
備 考	参加者数 164 名 (会員 136 名、一般 24 名、聴講 4 名) 記録 飯田 正恒

はじめに

田中克先生から講師を紹介

日本に健全な森を作り直す会事務局長の天野礼子さんに本講座での講演と高津川観察会でお世話になりましたが、これが実現した背景に、田村さんが今から 2 年前、津和野の高校生達と森・里・海のつながりを話し合う機会をつくり、私に出席の依頼が行われたことがあります。その後もお互いに協力しあう関係でおつき合いいただいています。田村さんは京都大学農学研究科（水産学専攻）で学び、極めて優秀な学生であった印象を強く持っています。大学院では海に生きる人々の生活や、漁村文化に関心を持たれ、京大らしいユニークな研究を続けてこられました。今日はその後の研究がどのように発展しつつあるかを楽しみにしております。

田村先生

水産学科で私は人と漁業の関係に関心を持ち研究してきました。大学院卒業後しばらくコンサルティング業につき、水産流通改善支援、漁業組合の経営改善支援、美しい森づくり条例をつくる支援などを行ない、半分実務者、半分研究者として活動してきました。現在は持続可能な食と農の未来を探求するプロジェクトに参加しています。自然に対する興味の持ち方はいろいろありますが、私が主に興味を覚えるのは、人が食べて行くために自然をうまく利用してきた、人と自然のつながりです。スーパーやコンビニに行けばどんな食材でも買える時代、その研究にどんな意味があるのか、本日はこのこととお話しします。これからお話しすることは、レジュメにキーワードとして記載していますので、各項目の説明は簡単にします。後日検索し、理解を高めていただければと思っています。



【講演要旨】

1. 地球環境問題、持続可能性問題としての食の生産と消費

(ア) 食料生産に付随する環境負荷

- ① 農業生産活動：使用する肥料、農薬、資材（プラスチック）は大気、土壌、河川、湖沼、地下水に対し環境負荷である。
- ② 漁業の現状：乱獲、混獲（対象種以外→遺棄）、ゴーストフッシング（放置網にかかる魚）、漁業活動による環境破壊（珊瑚礁、干潟など）、流出（油、ゴミ、バラスト水）
 - ・ 日本のワカメがヨーロッパで大繁殖、駆除に難儀しているとのこと。
 - ・ 日本の水消費量は年間約 805 億 m³（びわ湖 3 杯分）。内約 7 割は農業用水。

③ 生態系サービス（基盤、供給、調整、文化）

・この概念について、国連が主導し、お金の換算したらいくらになるかを算定しようとするプロジェクト（ミレニアム生態系評価）があった。

④ 農業と生態系サービス（植物の光合成、水源涵養、土砂災害軽減、絹・木綿製品などの供給、リクレーション、医薬品などの開発、大気環境などの安定、農作物の栽培）

・生態系自身が農業を成立させているが、同時に農林水産業はサービス業や工業とは違い、自然を利用しつつ、自然や生態系を作り出す役割を持っている。

⑤ 農林水産業の多面的機能

この用語は環境の学問の分野では「生態系サービス」に置き変わってしまったが、日本語としては残っており、農林水産省はその概念を図にして HP に公開している。しかし、農林水産省の資料をよく見ると、日本の農林水産業の多面的機能とは主に「水田のこと」であることが分かる。

(イ) 食料流通・消費に付随する環境負荷

□ 日本における食料流通実態・フードシステム

食用農水産物（国内・輸入 10.6 兆円）が最終消費に至るまでの流通の実態をフロー図で説明。近年、大手食品メーカーや小売業は市場を通さず、生産者からの直接仕入れが増えている。

□ 輸送と環境

東京海洋大の研究によると、サンマ 1 トン輸送時の CO₂ 排出量は「冷蔵」1.33 トン、「冷凍」0.61 トンで、約 2 倍の差がある。

この理由は、冷蔵は少量箱詰め、冷凍は大量箱詰め、発泡スチロール箱使用量の違いによる。

□ 食品ロス

日本で生産される食品約 8500 万トンの内、2 割に当たる 1700 万トンを廃棄している。廃棄されるのはリンゴの皮、芯など調理後の不要物もあるが、なかには充分食べられるのに廃棄しているものが 500～800 万トンもある。この理由を調べると、消費期限・賞味期限が過ぎた 50%、食品が中途半端に余った約 15%などがあり、食べるのに問題なくても廃棄され、ゴミになっているものが多い。

(ウ) 現代の食農体系

① 生産と消費の距離

フードマイレージ（食料輸送量×輸送距離）を日本、韓国、アメリカ、イギリス、フランス、ドイツの 6 カ国で比較すると日本は 900, 000（百万トン・Km）に対し韓国、アメリカはその約 1/3、イギリス、フランス、ドイツは約 1/5 以下。日本が突出する第一の要因は穀物を輸入に頼っていること。

□ 流通部門の寡占

163 万の農業者による生産物を、約 2 万の食品製造業者、約 8 万の食品卸売業者、約 34 万の食品小売業者が流通を支配し寡占化状況にある。問題はなにか。

・消費者は商品を選択するとき、店頭にならんでいないものしか買えない。（曲がったキュウリでよいと思っても店頭には並ばない）

・生産者は流通業者の要求するものしか生産できない。

・何を作り、何を食べるかは極めて根源的な権利であるが、現実には流通業者の都合に支配されることが多い。

・流通機構の脆弱性

東北大震災時、東北各県からの食料供給が止まり、東京圏のスーパー店頭がからっぽになった。流通業者の在庫管理は、**Just in time** 方式なので、上記のようなことがおきると、売るものがなくなってしまう。

□ 現代的な農業

- ・ 農業従事者が年々減ることへの対応として、植物工場で生産する、自動運転コンバイン、ドローンによる農薬散布、農業者の作業時の肉体負荷を軽減するサポート治具の開発などがある。
- ・ 輸出用高級イチゴ（岐阜県・奥田農園の事例）
特別な栽培法でこぶし大 1 コ 1 0 0 グラムのイチゴを UAE に輸出、値段 1 個 5 万円。

(エ) 環境だけでない食と農の問題

□ 栄養

- ・ OECD（経済協力開発機構。加盟 35 ヶ国）諸国の肥満比率（身長と体重から計算される BMI が 30 以上の成人人口比率）はアメリカが 3.5.3% で第一位。これに欧米諸国が続き、日本は 3.7% で低位。日本型の食生活に比べアメリカ型の食生活は太りやすいといわれている。
- ・ アジアで急上昇している肥満問題

野菜中心で、腹 8 分目の食生活であったアジア諸国で肥満が増えており、注目している。

マレーシア 44.2%、タイ 32.2%、シンガポール 30.2% とつづき、ベトナムでも 10.1% と日本より高く、世界全域で食生活が変化していると思われる。

□ 飢餓

この問題は依然として世界の 35% の人口が栄養不足に苦しんでいる。その地域はアフリカに集中しているが、実は日本でも貧困により十分に食べられない子どもが多くいる。

琉球新報（2016.1.13）によると、沖縄ではひとり親世帯の 43% が、全国では 33% が経済的理由で必要な食料を買えなかったと報じている。

□ 食品廃棄

- ・ 世界の食料援助量 2014 年度 約 320 万トンに対し、日本では年間約 632 万トン廃棄している。
（政府広報オンライン 2016/10/11）
- ・ 長野県松本市の調査（平成 25 年）では、家庭から出る生ゴミの内、約 3 割がまだ食べられるのに廃棄されているという（手つかずの食品 4%、食べ残し 11%、使えるのに多く取り除く 15%）。

□ 食生活の変化

- ・ 昭和 35 年～平成 17 年の国民一人あたり品目別消費量の推移をみると、畜産物 32k g → 137k g と大幅に増加、一方米は 114.9k g → 61.4k g に減少したのが目立つ。（農林水産省「食料需給表」）
- ・ 米の消費量が少なくなり、その結果水田が少なくなると、水田の持つ種々の機能が失われることが危惧される。
- ・ 家庭で消費される魚介類（一人当り購入量）は昭和 40 年 約 14k g、昭和 57 年 約 12k g、平成 21 年 約 10k g であった。品目別に見て見るとアジ、サバの減少が目立つ。（総務省「家計調査」）
- ・ 生活様式の変化で 1 匹まるまる買うことが少なくなっているように思われる。
- ・ サケは増大しているが、ノールウェイなどからの輸入の影響による。
- ・ 変化の要因として住宅事情や調理にかけられる時間が少なくなっていることに注目する必要がある。

⑤ 労働－農業と外国人研修・技能実習

農業分野の技能実習生（1年目）および技能実習移行申請者（最長3年間）ともに年々増加している（技能実習移行申請者は平成5年 2571人 → 平成9年 6089人）。この制度は農業従事者不足を補う側面がある一方、余剰農産物を2割も廃棄している皮肉な現状がある。

□ 倫理－動物福祉

鶏卵は安くて経済的には助かるが、養鶏場の環境は採卵鶏の98%が身動きできない状態で飼育されている。窓がなく、重層の鶏舎もある。ケージフリーはごくわずか。これでよいだろうか

2. よりよい食の生産と食に向けて

(ア) 現代の食農体系の問題を見える化してみよう

① 食料自給率

- ・昭和50年～平成26年の全国のカロリーベースでの自給率は73%→39%に低下。
- ・家畜用の飼料自給率が低い（平成26年度27%）のも日本の自給率問題の特徴。国産牛といいながら飼料はブラジルやカナダからの輸入に頼っている。
- ・農業はここ30～40年来人気のない産業であり、自由貿易ということもあり農業離れの感覚がつよい。食料自給率が低いのも国際貿易を前提にしているから低いのであり、輸入がなくなり、国民が農地をフルに用いて食料生産すれば自給率はどう変化するか。農水省は平成27年から「食料自給力」を検討している。

・「食料自給力」指標

国内農林水産業が有する食料の潜在生産能力。国内の農地などをフルに活用した場合、国内生産のみでどれだけの食料を生産することが可能かを試算した指標。

この試算によると一人一日あたり必要なエネルギー2146キロカロリーを確保するには、エネルギーの多いも類を中心に生産し、いも類中心の食生活にすることが必要。（戦後の食料難のため、いもを盛んに植えたのもこのことによる。）

・都道府県レベルでの自給率

北海道、青森、岩手、秋田、佐賀が100%以上に対し東京1%、大阪2%、神奈川3%と大都市圏が極端に低い。（農林水産省2008年）

・食料圏（フードシエッド）

地産地消が可能な地域とはどのようなところか？食料自給率が177%と高い秋田県の能代市で、集落単位での自給率を調査すると、能代市中心街から5km圏内では37%、10km圏内63%、全体で70%であった。農業主体の県であっても細かく見ると自給率の問題があることが分かる。

近畿圏、さらに堺市の実態はより厳しい結果であった。（和歌山大学 原教授の調査）

② エコロジカルフットプリント（生態系に踏み付けた足跡の意）

- ・仮にパンを一日1枚食べる人と3枚食べる人がいれば、3枚食べる人を養うには3倍の小麦畑が必要になる。その人が消費しているものがどこから出たかを足の大きさで表わしている。この説明はなかなか難しいので興味ある方は勉強して欲しい。
- ・この足跡の大きい人の一番目はカタールで、海水を処理して真水を作る。あるいは畑がないので果物や野菜を輸入している。中東諸国、デンマーク、アメリカなどが上位に並ぶ。

- ・日本人の食生活を全世界の人間がすると仮定すると、地球は 2.5 個必要になり、私たちは地球の能力を超えた生活をしていることになる。アメリカ 5.4 個、オーストラリア 4.3 個。インドの暮らしは 0.4 個。世界平均では 1.25 個必要。

これでは困るので、次に述べる方向で転換しようということになる。

(イ) 目指すべき方向性とそれを支える概念

社会環境学用語の「トランジション (転換)」、「デグロース (脱成長)」は、よりよい社会に向けた変化、生産と消費の全体量を減らそうとする考え方である。

① トランジション (転換)

社会はどのように変わるのか

- ・外部からの例：省エネのエアコンを設置するとポイントを与えて普及を図る。
- ・内部からの例：人の気持ちが変わり、行動が変わっていく。
- ・社会変化をうながす例：森里海連環学のように、働きかける主導者がいて行動が変わってくる例
あるキーワードができて人びとの意識や行動が一つの方向に向いていく。
- ・食育：この言葉には社会を変える大きな力がある。このコンセプトができたお陰で、法律「食育基本法」ができ、人びとの考え方や行動がそれに沿うようになってきた。
- ・森林環境税：森林は環境に寄与しているので、皆が少しずつお金を払って保護しようではないかと
してできた法律で、社会のあり方を変える力になった。

② デグロース

ワークシェアリングとかカーシェアリングなどのような、分かち合いの経済というのが一つのモデルである。

3. 未来にむけて いくつかのツール (運動、概念)

よりよい分配の仕組み

(ア) エコラベル

なるべく現状の社会の仕組みの中で変えて行こうとするもの。地球環境の保全に役立つものと認定された商品にマークがついていて、この商品を購入すると地球環境を守ることが進むというもの。

- ・ F S C (Forest Stewardship Council (R)、森林管理協議会)。
- ・「asc」は養殖版海のエコラベルで M S C とは兄弟分になる。
- ・「M S C」サカナのマークは持続可能な漁業を求めて認証されたもの
イオングループでは売り場に「海のエコラベル」として表示している。
- ・カエルのマークは、熱帯雨林の管理をしている団体が認証するもので、熱帯雨林で適正な手続きで栽培したコーヒーであることを認証するもの。下はその一例。



F S C (森林)



A S C (養殖水産物)



M S C (漁業)



生物多様性保護

(イ) 多様な流通、代替的な流通

- ・産直：生産者から直接消費者に製品が届けられる
- ・産消提携：生鮮食料品の流通を市場に委ねず。農協、漁協から直接消費者集団へ。
- ・CSA：Community Supported Agriculture の頭文字で、「地域のコミュニティに支持された農業」との意。北米、欧州で近年拡大。
- ・みどり提灯：地場産品応援の店の標識
- ・日本食べる通信：生協のように集団宅配が負担大になり、それに代わり個人宅配する。会員制で読物と食品がセット。全国にネットワークが広がる。 <http://taberu.me/league>

(ウ) フードバンク

食品製造業者、卸店、輸入業者と提携し余剰食品を児童擁護施設、女性シェルター、支援施設、福祉施設、コミュニティーセンターなどへ寄付。食品を配達するまで安全に貯蔵する施設を持つ。個人の家庭で余ったものを受け付けているところもある。

(休憩)

地域活動やまちづくり

(エ) フード・ポリシー・カウンスル

- ・「食」は広範な問題であり、農業の問題でもあるがコミュニティー、栄養（肥満）、教育、自然の問題でもある。店舗までの交通も問題になる。
- ・これらの食に関する諸問題を地域の行政、市民団体、事業者が集まり解決する組織のことで、欧米では最近盛んになってきている。カウンスルとは審議会とか諮問委員会の意。
- ・利点は国の省庁をまたいで問題解決をはかれること。関係する機関が全て集まり、検討を進めるので、方針など決めやすく、北米で急増している。

(オ) トランジション・タウン

- ・化石燃料に頼らない街づくりをして、地域の脆弱さを克服しようと 2005 年にイギリスでスタートした活動。
- ・日本でも神奈川県相模原市の藤野地区では、電力会社に売電するのではなく地区の電力の自給自足（街灯の電力をソーラーパネルで、また小水力発電など）をしている。
- ・イギリスの TOTNES が発祥の地。ここが面白いのは、街路樹や街路の花壇を美しくするため、実が成り、食べられる植物を植えている。この活動はイギリスでさかんになり 391 の都市で実施している。
- ・日本でも増えてきており、30 ほどの町で行なわれている。
- ・国のレベルでは、食品の輸出など経済成長が重視されるが、それとは異なる視点で街づくりし、未来を考え、社会をつくって行く活動である。

(カ) コミュニティー・ガーデン

- ・昔からある市民農園、貸し農園ではなく、地域住民が主体となって、地域のために場所の選定から造成、維持管理までのすべての過程を自主的な活動によって支えている「緑の空間」やその活動をいい、日本でかなり増えてきている。
- ・横浜市は大規模団地（大阪では千里ニュータウンのような団地）のなかにコミュニティー。ガーデン

- をつくり、「楽しみ」であり、「緑化」や「景観」の美しさを求め、かつ「食料の源を多様化」しています。また、神奈川県では障害者施設とコミュニティー・ガーデンをセットにしているところもある。
- ・カナダのトロントでは、移民の人達がコミュニティー・ガーデンをつくり、中東からきた人びとが自分たちの食材を育て持ち帰って食べることもできるし、売ってお金に換えることもできる。
 - ・郊外に大規模な小売店ができ市街地が空洞化すると、市街地に住む老人や貧困層など、車の運転ができない人は買い物難民となるが、デトロイト市は町の中の空き地をコミュニティー・ガーデンにして野菜などを育て収穫できるようにし、問題解決を図っている。

(キ) エディブル・スクール・ヤード

- ・食べられる学校菜園という意味で、カリフォルニア州のバークレイで始まった。学校の中に1エーカーの農場をつくり、有機栽培で野菜をつくっている。何を植えるかとか利用の仕方は教師が決めるのではなく、生徒みんなで考える。また授業と切り離れたクラブ活動ではなく、授業と統合した形で理科、家庭科、数学の教材にも利用している。
- ・ここで収穫した野菜で食事を楽しむのは生徒だけではなく、市民もどうぞといろいろなひとが楽しめる場所になっており、おいしいこと、美しいことも大切な要件にしている。
- ・日本でもエディブル・スクール・ヤード・ジャパンが立ち上げたがっている。教育施設のなかに自然と触れあうことができる場所があることはとても大切なことだと思う。

(ク) 子ども食堂

- ・家で満足な食事がとれない子どもだけでなく、大人でも利用できるようになってきている。夜ご飯を一人で食べなくてはいけない人に食事を提供しており、全国ネットワークができています。
- ・子ども食堂はみなさんの近くにもあると思う。支援のため、余った食品、食材があれば提供することも検討してみしてほしい。

食料生産のビジョンとして

(ケ) アグロエコロジー

- ・食料生産のビジョンとして「アグロエコロジー」という概念がある。
食料生産は、経済、社会、環境の全部に関係があり、生態系と釣り合う形でやらないといけないという考え方である。
- ・この概念は「社会のあり方」であり、「運動」であり、「科学」であるということ。
- ・「アグロエコロジー」で検索すると、科学論文、社会論文などが多く見られる。この活動は「森里海連環学」に近いのではないかと私は思っている。
- ・昔インドで米の品種改良した結果、今の何倍も収穫できる米が出来、バングラデシュやインドの貧困が救われると期待された。しかし、20年、30年後失敗だったと分かった。原因は、この米は土地の持つ力を奪ってしまう（土地が痩せてくる）、また種子を買い続けなければならないなどいろいろな問題があった。
- ・昔ながらの有機農業は経験に基づく合理的な農法であることがある。作物の栽培は一種だけ植えるのではなく、回りに数種の植物を植え、自然界に近い状況で栽培するとうまく行くという。
- ・実際に単一品種を植えた群と、周囲にいくつかの植物を混栽した群の収量を比較すると、混栽群の方が多かったことが数字で照明されており、キューバや南米中心に世界に広がっている栽培法である。

(コ) 世界農業遺産 (ジアス:GIAHS)

伝統的に長く維持されてきた農業システムを認定する仕組で、15 カ国に 36 地域を認定。日本に八箇所。

2011 年登録： ①能登の里山里海 ②トキと共生する佐渡の里山

2013 年登録： ③阿蘇草原の持続的農業 ④静岡の伝統的な茶草場農法 ⑤国東半島・宇佐の農林水産循環システム

2015 年登録： ⑥清流長良川の鮎～里川における人と鮎のつながり ⑦みなべ・田辺の梅栽培
⑧高千穂郷・椎葉山の山間地農林業

食のあり方に関する国際的な議論

(サ) 食の主権 (Food Sovereignty)

- ・食のあり方はこれでよいのか？という疑問からはじまった社会運動であり、何をつくるかを農民（市民）が決める権利を持つとする運動で、南米を発祥にアメリカ、ヨーロッパで展開中。
- ・南米ではアマゾン河の流域で熱帯雨林を伐採し、大規模なトウモロコシの栽培や畜産をしている。その産物はどこへ行くのかというと日本など外国がほとんどであるが、現地の人びとは国の政策でその仕事をしているだけで、主体性をもって自分たちが食べたいものをつくっているわけではない。
- ・この Food Sovereignty という概念はいろいろな人の心を打ち、ヨーロッパ、アメリカの農民、また日本の農民もこのことを言いだしはじめている。途上国だけの問題ではなく、世界中の農民の問題として採り上げられて行きつつある。
- ・食の主権には 6 つの原則がある。
 - ① 人びとのための食 ② 生産者に権威を ③ フードシステムは地域内で ④コントロールするのは地域 ⑤ 知識技術を蓄積しよう ⑥ 自然とともに

日本発祥のよく似た活動・概念

世界（特に北米、欧州と南米、アフリカ）と関心を共有していそうな事例

① 半農半 X

京都府綾部市の塩見直紀さんが提唱した考え方で、自分の時間の半分を農業にあて、半分は別なこと（X）をしましょう。年収 300 万円でも食べるものは農業で得られるので、人間らしい生活が十分にできるというもの。

② 里山資本主義

日本総研にいた藻谷浩介氏の提唱する概念で、この本はとてもよく売れたという。里山での生活を、資本主義社会の欠陥を補うサブシステムとして位置づけ、里山の活用を勧める考え方。自然環境、人間関係などの「金銭換算できない価値」が里山にある。さらにいうと山菜やキノコを採ったり薪を集めたり、あるいは里山を歩いたら元気になって医者にかからずにすんだとか、「金銭換算可能な価値」があるので、これらの価値を最大限に生かして、資本主義に足りないものを補うことを目指している。これまで農山村が発展するには工場誘致、空港をつくる、高速道路やインターチェンジ建設などであったが、この本を読んだ首長が里山を見直すきっかけになったと言う。考えを言葉にすることは大変重要なことだと改めて認識した。

③ 地域おこし協力隊

平成 21 年度に総務省が立ち上げた仕組みで、都会の人が地方に行って地域協力活動をする。月 20 日間活動し、15 万円の給料と別に活動費をもらう。3 年終了すると、その地域にとどまり、起業すれば

支援金を供与するというもので、ヒットした企画といえる。平成 27 年までの 6 年間で隊員数 2625 名、団体数 673 団体が活動し、約 75% が定住し、地域協力活動に従事する結果になった。

宮崎県高千穂で、「高千穂食べる通信」をしている人やまた椎葉村の焼き畑をしている人に、隊員経験者がいる。田舎で何かやりたいと思っている人にとって、地域おこし協力隊はよいチャンネルになっている。

④ 森のようちえん

幼児教育に森のようちえんが脚光を浴びている。いくつのタイプがあり、毎日幼児を預かる施設がある一方、イベントで預かるところもある。かなりおおくの施設が毎日保育である。園舎はあるが保育は自然のなかで行う。国連がこれからは E S D (Education for Sustainable Development=持続可能な発展のための教育) が必要だ、これからの時代、教科書を読むだけの教育ではダメですよ、と指導している。森を歩いていて、突然鳥がくるかも知れないし、枝が落ちてくるかも知れないし、あるいは森の中の道は町の道と違ってうねうねと曲がっているかもしれないし、道でないところを歩かねばならないかも知れない。木になっているものを食べてみたりということもある。自然の中で考える力をつけることがとても大切だという考え方である。全国で 179 施設あり、鳥取、長野、岐阜では県による認定や支援が行なわれている。

⑤ 森里海連環

日本の高度成長経済の時代は、自然の多様性を消してきた。森と川と海は分断し、個別に管理してきた。これらのつながりを見ることなしに、効率化、集約化して、多様化をへらし、なるべく人も扱いやすくして生産量を高めることが重要なことであった。今振り返り当時の状況を今後も引き継いでいくことに賛同する人がいるだろうかと思う。

森の幼稚園生もスギしか生えていない森より、いろいろな種類の木の生えている方が楽しいし、津和野に地域協力隊員として参加した人は、ただ林業がやりたいのであれば他にいくらでも候補地はあるが、ここにきたのは自然の多様性に惹かれたからだと言っていた。大切なことだと思う。

4. 現代日本の問題

① 高齢化

1950 年当時 65 才以上が人口に占める割合は数%であったが 2060 年には 4 割を占めると予測されている。これは歴史的にも世界的にもなかったことで、韓国も日本を追っかけて高齢化が進み、中国も一人っ子政策の結果高齢化が著しく、東アジアでは大変なことが起こりつつある。

15 才から 64 才は生産年齢人口といい、減少の一途をたどっている。

TV ニュースで年金支給年齢を引き上げの検討をしていることを報道していたが、皆さんはいいですね。しっかりもらえる時代にお生まれになって。(笑い)。私の時はどうなるか。

② 地方消滅

2014 年に日本創生会議 (座長増田寛也) が現在あるおよそ 1800 の市町村のうち、約半数の 856 は 2040 年には消滅するだろうと発表した。この推計はいろいろ問題があり批判が多くある。なぜ批判されるかということ、若い女性がいないと出産がないので消滅するという論理である。若い人の転入、シニアがふるさとにもどることもあるし、若い女性の人数だけでの推論は乱暴な話で、細かな点で反論したいことはいろいろあるが、大きな見方ではその危機があることは間違いないことと思う。

③ 国土のグランドデザイン 2050

国交省が総務省の国勢調査報告に基づき 2014 年に発表したもの。「2050 年までに、日本の居住地のうち 6 割以上が、人口の半減を経験するだろう。さらにそのうちの三分の一では、無居住になるだろうと推測している。

④ 農業について

統計から 2015 年時点の農業の現状をみると次のとおり。

- ・農業総産出額は 11.7 兆円 (1984) → 8.8 兆円 (2015) -25%
- ・耕地面積 5.165 百万 ha → 4.496 百万 ha (2015) -23%
- ・総農家数 312 万戸 → 216 万戸 (2015) -31%
- ・農業従事者の 65%が 65 才以上
- ・世界第一の食料純輸入国 (TPP など国際協定に大きく左右される)
- ・食料自給率 (カロリーベース) 39% (2025 年までに 45%まで引き上げる)

このような現状から脱却して「強い農業と美しく活力のある農村を創出」するための「食料・農業・農村基本計画」が平成 27 年 3 月閣議決定された。この中で注目するのは

- ・食料安定供給確保: 「食育」、「国産農産物」、「和食」の保護継承や輸出、食品産業の海外展開などを行なう
- ・農村の振興: 農村への移住・定住の促進などを行なう
- ・農業の持続的な発展: 農地の集積・集約、米政策改革、農業の生産流通現場の技術革新を行なう

ことなどが掲げられている。

経済成長を柱にしたこの計画は重要とは思いますが、自然や環境に配慮した政策がここから見えてこないのが残念である (田村先生)。

5. 市民の食ネットワーク

- ① 2012 年にオランダの Henk Renting が提唱した考え方で、食の民主主義を進めようというものである。
- ② 現在の食の構造は、マーケットは市場経済の論理を市民社会に押しつけ、政府は政府の理屈を市民社会に押しつけてくる。しかし、この構造はリスクが多く、リーマンショックのような世界の金融市場と経済が危機に直面するような状況に陥ったり、国家財政の悪化や、政権交代があったりすると、それまでとは全く異なる内容を押しつけてくる可能性がある。
- ③ 消費者 (エンドユーザー) からみれば何が信頼できるのか分からず、受動的な立場で、商品を言値で買うことになる。生産者 (農家) は自分で値段がつけられず、マーケットが決めた相場を受容することになる。
- ④ 市民とは選挙のときに投票にくる人という程度の認識しか持っていない政治家もいる。
しかし、本来は市民が積極的に「食」とはこうあるべきだ、このような「食」を提供してほしいと市場に働きかけることが必要であり、例えばキュウリは曲がっていてもいいから売ってよと言えば、市場は応えてくれるのでないか。仕入れし易いものだけが店頭に並ぶのではなく、私たちはこういうものが欲しい、こういう農業をして欲しいと主張し、積極的に関与して行くことで社会の革新が進むことになると思う。

この問題は、自分の意志で、自分の時間とお金を使い、何かを考えようとする高い意志のあるシニア自然大学校の皆さんに、市民科学 (市民が疑問を持ち、調べること) により、ビジョンをもち、市民、行政、

事業者などいろんな人を巻き込み、協働で実践していただくことを期待しているので、強調したい。

6. 食との農の生産と消費について：今日からできること、最初の一步

アンケートで皆さんの理想の食を書いていただいたので確認してみる。皆さんの普段の食事環境と比べてみて改善するところを見つけてほしい。

あなたにとって「よいごはん」とはなんですかとの問いに回答のあった次の 10 件に注目。

- ① 栄養バランスにとんだもの 和食を中心に（揚げ物には生野菜を）
- ② 有機栽培の米や野菜、添加物のないもの
- ③ 5色の素材が入っている献立
- ④ ゆっくり食べる
- ⑤ 安全で、安く、おいしい
- ⑥ 手作りのご飯
- ⑦ 旅館の朝ご飯
- ⑧ 自分に合っている内容
- ⑨ 家族の笑顔が見える食事（嗜好、旬、五感、会話）
- ⑩ 酒の肴として適しているもの

アンケートに「栄養」を採り上げる意見が多かった。その表現の一つ「5色の素材」というのが面白い。「和食」が多かったが、「旅館の朝ご飯」も多分和食と思う。

アンケートは皆さんの年齢を反映して、栄養の面で「油っこい」や「塩分」を避ける意見が多くあり面白く思った。「家族」と、「ゆっくり食べる」など食べ方を問題にする意見もあり、有機栽培、添加物など「食材」にこだわる人もいる。「安く」という意見は少なかったが、「安全」で「安く」は大切な要素と思う。「手作り」、「自分に合っている」も大切なことであり、「酒の肴として適している」は私はこれを推します（笑い）

よいごはんというのは「栄養」だけでなく、いろいろな要素があることを気付いていただくきっかけになれば幸いです。多岐にわたりお話ししましたが、以上で終わります。

【Q&A】

Q1: 生協は地産地消とか国産品を大事にすると組織だと長年思っていた。しかし最近の商品カタログによると、生活雑貨は中国やベトナムから、魚の冷凍食品はカナダ、北欧、チリなどからの輸入が多く、昔の生協と違うように思う。生活クラブなど他の生活支援組織の実態も併せて教えてください。

A1: ① 輸入農水産物

外国からものがくることは悪いことではないと思っています。コーヒー、チョコレートなど輸入に頼らざるを得ないものありますし、それ自体は問題でない。なにが問題かというと、生産地と消費地の距離が遠く、簡単に確認に行くことができないことです。輸入農畜産物を選ぶにはラベルとか認証が機能すると思っています。

② 生協

ご指摘の問題があります。2007年、北海道で生協も関係したミートホープ社の食肉偽装事件がありました。コープ神戸のように草分け的存在の大手から、生活クラブのような、後発の中小の組織などいろいろあります。生協の本来の意義は消費者の安定した生活に寄与することであり、「安い」ことは重要な要件になるので、各生協は販売価格で特徴をだそうとしています。多くの生協が日本生活組合連

合会という中央団体から仕入れする場合があります。スケールメリットを狙い、日生協が輸入して各生協に分配している。そうすると大規模スーパーと変わらなくなってきます。できるだけ地産地消の方針で営業する店舗を探してみてください。

Q 2 : 昨年廃止された種子法について教えてください。マスコミでもほとんど報道されなかったのですが。

A 2 : 関係者以外から種子法の話があったのははじめてのことで、シニア自然大学の皆さんはすごいですね。種子法とは何かですが、米、麦、大豆などの主要作物の、優良な種子の安定的な生産と普及を目的に、都道府県が種子の生産、備蓄をして安定供給することを義務づける法律です。種子の管理は大切なことで、同時に大変でもあります。交配により品種改良しますが、米の場合、実った米から種籾を得ることを改良品種で行なうとすると、他から異品種の花粉が飛んでこないようにする必要があり、簡単なことではありません。種子を維持するというの国にとって重要なことであり、食糧を安定的に生産していく基本なので、国の責任で優良な種子の生産と供給をしてきました。

昨年度末、これを廃止することを閣議決定し4月に廃止されました。この結果どうなるかという、国際的な種子企業が入ってきやすくなると解釈している人が多いです。

種子はだれのものか？品種改良した種子は先人の歴史の結晶という見方もあり、企業が創生したのであれば企業の財産です。勝手に複製できず企業から毎年買うことになり、食糧の安定的生産が阻害されるのではないかと危惧視する意見があります。

規制緩和の一環でおこなったもので、日本に限らず世界的な流れです。例えばタキイ種苗など民間企業の開発意欲向上につながるプラスを期待しているのですが、「食」という根源的な問題を規制緩和することは、私はいかがなものかと思います。当面急激な変化はないとは思いますが、皆さんもこの問題を十分に注視して欲しいと思います。

Q 3 : 最近米と麦の消費が逆転しているのではないかと、これからの米作り中心の日本の農業はどうなるのであろうかと危惧しています。TVで行列のできるパン屋さんなどの番組に人気が集まり、パンの消費が伸びる一方、米のご飯を食べることが次第に少なくなっているようです。

A 3 : 米の消費が少なくなった分、パン、パスタ、うどん、そばなどの消費が伸びていますが、和食がユネスコ文化遺産に登録されたのを機会に和食文化を広げ、米の消費増大を政府は期待しています。

ファーストフードの店の牛丼屋、定食屋で使用する米は国産でないかもしれないですが、がんばってはいるようです。

米の消費が減る背景には、通勤時間や勤務時間の都合から、米を研ぎ、炊いたり、おかずを調理して食卓に並べる時間のゆとりがなくなっていることもあります。和食の基本は一汁三菜と考えていますが、NHKで料理番組を担当している料理研究科の土井義晴さんは一汁一菜でよいと提案しています。

子育てに追われて時間がとれない、仕事で疲れて料理する気になれない、一人分をつくるのは面倒・・・といった悩みに対し、具の沢山入った味噌汁にごはん、漬け物の一汁一菜、和食の原点ともいえる食スタイルを提案していますが、このような工夫にも意味があるのではないかと思います。お答えになったかどうか・・・。

以上