

平成25年度
地産地消推進全国フォーラムの記録



○平成 25 年度地産地消優良活動表彰

ユネスコの無形文化財に、和食の登録が期待されている。季節感を大事にし、また地場で採れる素材をいただくという、和食文化の根底を支えているのは、地産地消ではないかと思う。

地産地消優良活動表彰は平成 17 年度から始まり、今年で第 8 回目。審査は、活動の中身は勿論のこと、どういう方々が活動に関わり、支えて、そして地域に効果をもたらしているかという点に着目してきましたが、今回は、地産地消の取り組みが、地域のコミュニティを活発にしたり、また地域の文化を支える力を持っていると感じさせる内容のものがたくさん見受けられた。



今年の応募の特徴としては、一つに、地産地消が多様な取り組みに広がり、進化、発展しているということ。地産地消が言われ始めた時は、直売所を作り、地場の非農家世帯に食べてもらうという目的の取り組みが多かったが、昨今は、地産地消への取組みを契機にして、地域の課題を意識し、それをどう克服すべきかを考え、活動している。

二つ目に、そのような取り組みは、高齢者、学童を含む一般消費者を巻き込んでいるということ。例えば、地域の自然環境保全活動、耕作放棄防止の取り組み、食育、都市農村交流、更には住民の健康維持などで、地産地消は新しいコミュニティの創造に繋がっている。地産地消の活動は、市民運動やコミュニティ活動に広げていける可能性があり、そのモデル的な事例が沢山見られた。

三つ目は、これまでの地産地消は中高年者が活動の中心であったが、今回の受賞団体には、次の時代を引っ張ってくれる若い人たちが活動に加わっているということ。一過性ではなく、持続的に発展する活動であることが裏付けられていた。

地産地消の取り組み方によるが、市場のニッチ（隙間）がまだたくさんある。地場産を使った商品づくりが基本であるが、心のこもった手作りの品、商品と一緒に地域の良さを売り込むことなどで、マーケットは広がっていく。そうすれば、単にスーパーとの競争にはならない。今回の受賞団体には、スーパーのインショップをうまく活用している事例もあった。既存のスーパーと共に生きるというのも一つの大切な考え方である。市場は飽和状態で競争も多く、価格競争に陥りやすい。そうならない工夫やヒントが見受けられた。

地域振興部門で農林水産大臣賞受賞の兵庫県の宍粟市学校給食センターは、あえて自校式で地域密着型、あえて和食の給食を心がけて提供している。地元の農協や営農指導員などの協力を得て取り組んでおり、地産地消学校給食の事業にとどまらず、食育、地域の活性化や交流、環境や景観を守る活動までの広がりをもって、大きな効果を生んでいる点が評価された。

交流促進部門で農林水産大臣賞受賞の秋田県のナチュラルスタンスクラブ（ナチュラルスタンスとは、「自然体」という意味）は、背伸びをせず、常に自然体で自分たちが作っ

たものを買ってもらおうという精神で取り組んでいる。軽トラでの移動販売から始まり、スーパーに地産地消コーナーを設置していただくようになった。

考え方としては、スーパーに来るお客さんには、地産地消品を買って貰い、地産地消を求めて買いに来るお客さんには、スーパーの仕入れ品も買って貰う。このような連携で、市場を混乱させず、地元のものを大切にして販売している点が評価された。

全国地産地消推進協議会会長賞受賞の富山県のJAくろべ女性部は、JA女性部の部会活動を通じて、地域に地産地消の考え方を根付かせている。更に、この地産地消の活動を行っているメンバーの中から自然発生的に食育活動や地域の歴史的遺産である農業用水路「巻江」（“まきえ”と読む。加賀藩政の時代にこの地方に築かれたもので、湧水を取水し、中腹の水田に灌水する小用水路）の保全活動を行うなど、世代を超えて地域住民が一体感を高める部会活動に発展している点が評価された。

○第6回地産地消給食等メニューコンテスト

イタリアのスローフードは、まずは子供たちに地域の美味しい食材の味を教えることに取り組んでいる。味を教えて、次に食材を調理する方法を勉強して、その食材を手にいれるために、地域の生産者を応援しようという流れである。メニューコンテストには、そのような活動の体系が期待されている。

今年は150件の応募をいただいた。出展メニューの評価は勿論ながらも、年間でどのようなメニューづくりの工夫を行っているか、地域と連携した地産地消の取り組みやその成果など、慎重に公正に審査を行った。傾向としては、学校給食の応募が多く、東北や関東、九州からの応募が多かった。来年はぜひ、近畿、中国四国からもたくさん応募していただきたい。

応募の内容を評価すると、その第一は、新メニューの開発や、地域で昔からよく食べられている料理を学校給食のメニューとしてアレンジして取り入れるなどの工夫されている。

第二に、学校給食・社員食堂部門においては、給食時間に、給食に使用した地場農産物を紹介することで、郷土の理解に繋げる取り組み、給食だよりの発行、家族や父兄への情報提供、学校給食から地域のコミュニティに広げていく活動などが見られた。

第三に、料理の彩りや盛り付け方が、児童生徒が美味しく食べられるように工夫されている事例が多かった。

農林水産大臣賞受賞の岩手県の矢沢保育園では、マコモダケや日本で唯一、花巻市で飼育されるほろほろ鳥、三陸の海産物や雑穀など、地元食材をふんだんに取り入れたメニューを提供している。また体験学習の一環として、旬の食材を使ったクッキング体験や、保護者に意見を聞く機会を作って保護者の意見を反映させるなどの点が評価された。

文部科学大臣賞受賞の石川県宝達志水町立押水中学校は、年間の地産地消率30%以上と高く、また県内水産物の加工品について、県の協力を得ながら、独自で栄養分析を行い、カルシウム豊富な給食メニューとして提供している点など評価された。

外食・弁当部門は、メニューの内容が益々洗練され、魅力的なものが増え、その土地で採れたものを出来るだけ活用した健康志向のメニューが多くなってきている。残念なことに、応募写真の中には、お膳の配置に違和感を感じるものがあった。お椀の位置も

料理には大事なことであり、日本の食文化、マナーの面からも、しっかり伝えていくことは重要で、その意義も本コンテストにあるのではないかと、審査委員会において確認された。

農林水産大臣賞受賞の滋賀県の多賀クラブは、古民家を活用してレストランを開業しており、月に1度、公開日を設けて、そばうち体験や試食会等を行うことで交流活動に広がっている点が評価された。また、食料産業局長賞受賞の福井県の株式会社アスピカは、冠婚葬祭の行事や介護事業を展開する中、故人の好きだったメニューや地元の伝統的な料理を取り入れるなど、年間40万食の地産地消メニューを提供し、また地域に雇用を生んでいる点など評価された。

本日受賞された皆さんは、今後も地域の先頭に立ち、地産地消活動の継承・発展に寄与していただきたい。

講演「いのちはぐくむ農と食」

全国地産地消推進協議会 会長(東京農業大学 名誉教授) 小 泉 武 夫



地産地消の推進が日本の将来を発展させると、私は思う。

食べものは命の綱。自分で食べるものは自分でつくるということは、昔から当たり前に行われてきたことで、他国の民族でも同じことである。

しかし日本はいま、農水産の力が弱くなり、外国に食料を委ねている状況で、そういう現実が日増しに強くなってきている。今後のTPPの動きによっては、さらに大変な状況になるのではないかと予想されている。

富国農民とは、農家が強ければ、農業が強ければ、その国は豊かであるということ。その考え方でいくと、日本は貧しい国である。日本の食料自給率は39%。ボーダーラインを越していると思う。日本に生きている我々が、次の世代に襁を渡すためには、食料自給率、地産地消率を高めて行かなければならない。いつまでも外国から食料が来るかどうかかわからない。もっと真剣に議論しなければならない。

東南アジアのある国など、他国には食料を出さないと言うところも出てきているし、日本に食料を供給しているオーストラリアやカナダなどの国々が、異常気象などが原因で、自国の自給率が下がってきているのが現状。また、今までは考えられなかったBSEや鳥インフルエンザなども起こっている。このような状況が今後、日本にどのような影響を与えるのかと考えると不安である。

日本の専業農家の就農年齢は68歳。世界でも高い部類に入る。今の日本は、68歳に食料を頼っているという現状。全国の田んぼや畑の耕作地の放置面積も、39万8千ヘクタール。今はもっと増えているかもしれない。

このように日本の食料は本当に厳しい状況。今日、表彰された皆さんの活動こそが、この国を助けていくのではないか。こういう取り組みこそ予算化をして欲しい。予算化を行い、国全体で地産地消を進めていく環境も重要だと思う。

自分たちで作るものが一番安全で安心。外国に食料を頼って、食料の安心安全はどうなるか。水産物について言えば、かつて日本の三大漁港は、釧路(北海道)、八戸(青森)、境港(鳥取)だったが、今、一番水産物が集まるのは、成田空港。以前の日本は、自分たちで魚を捕って、食べて、外国に売るほど、水産事業率が高かった。

イギリスは、今から40年前は自給率40%だったが、現在は80%を超えている。イギリスは、州の単位で農産振興を行っている。州が、生産者にそれぞれ農産物の生産を割り当て、出来たものは、その州が買い取る仕組み。だから生産者は安心して生産する。買い取った農産物は、学校給食に収めて、そして、周りの食品産業に販売する。自分たちで作ったものを、自分たちの州で食べるから、自給率は100%になる。やれば出来

るという見本がある。

日本の就農年齢が 68 歳ということは、物理的に見ても長くは続かない。若い人を田舎に送り込むにはどうすればいいか。私の思案ではあるが、16 歳～25 歳の間に農山漁村にいく機会をつくる。大学生の場合は、大学の授業はノートパソコンで 1 週間に 1 回レポート出し、農閑期になったら学校に戻って勉強する。強制ではなく、カリキュラムの一環にする。農山漁村に行った学生の生活費、交通費等は、全て国が負担する。若いサラリーマンが行けば、その給料や生活費を負担する。この条件で全国 500 の市町村に 50 人ずつ若い人が行ったら試算すれば、年間 570 億円。お祭りをやってもお神輿を担ぐ人がいない、商店街はシャッター通り、そんな地域に都市部から若い人が 50 人行って、地元の若い人と一緒に動いたらいい。そうすれば、各地に若い力や若い情熱が生まれて、日本が地方から蘇るかもしれない。

私はいくつかの大学で客員教授をしている。講義を受けている学生たちに、高齢の方々に食料を頼るのではなく、自分たちの食べ物は自分で作ろう、ましてや将来、子供を産んで育てていくなら、今から自分の食べるものは自分で作る気持ちを持たなくてはダメだという話をした後に、行く気があるかと尋ねると、8 割の学生は手をあげる。

農家に若者が行かないというのは、マスメディアが作ったこと。大分県の大山町では、農家が 6 次産業化の取組を行うということで、自分の作った最高的小麦で世界一のビスケットやクッキーを作りたい人を 3 名募集したところ、80～90 名の応募があった。また、北海道中標津町でも、ある牧場が世界一のチーズづくりに挑戦するから牧場で働かないかと 3 名の募集を行ったら、全国から 140 名の応募があった。若い人が農山漁村に来ないというのは間違い。やりたいことや条件さえあれば、人は来てくれる。さっきの小泉思案については、実際にやってみたいと思う。

和食のユネスコ世界遺産の委員に就任している。和食が世界で認められるなら、外国の農産物で作るというのは違和感がありすぎる。和食は、日本人の食パターンの原点。日本で採れる材料から作るのがほんものの和食である。

平成 25 年 3 月に、全国の新聞に厚生労働省発表の全国都道府県別平均寿命ランキングの記事が出た。トップは男女共に長野県。驚いたのは沖縄県で、男性が 30 位、女性 4 位。沖縄は長寿県ではなくなった。その原因は、地元の食べ物を食べなくなったから。昭和 20 年以降、アメリカの影響を受けて、急激に肉食になり、ランチョンミート等の缶詰や牛肉をよく食べるようになった。47 都道府県中、1 人あたりの肉消費量が、ダントツで沖縄県。そして、一番野菜の消費が少ないのも沖縄県。特に働き盛りの男性が早く亡くなっている。沖縄は、昔から医食同源、薬食同源を受け継いできた。医食同源、薬食同源というのは良い薬、良いお医者さんを体の中に入れておけば病気にならないということ。これが沖縄の生き方だった。

このような現象は、日本全体に広がってきている。平均寿命も、もう日本は世界一ではない。医療費が世界一かかっている国。日本の健康平均寿命で計算すると、日本はもっと低くなるだろう。

日本は和食に戻ったほうがいい。それには地産地消の推進は欠かせない。

なぜ、和食を食べると元気なのかは、遺伝子を見ればわかる。日本人は 2 種類の遺伝

子を持っている。家族の遺伝子と民族の遺伝子。民族の遺伝子は、日本人の顔や蒙古斑だけではなく、食べ物にも影響している。日本人は70年前までは牛乳を飲んでいなかった。牛乳を飲む分解酵素が遺伝子にない。ラクターゼがないから乳糖不耐がおきて、お腹がゴロゴロしたりする。肉も同じで、肉ばかり食べ過ぎると、大腸がんが増える。

日本人はこれまで、主に7つの食材を食べてきた。根菜、野菜、果物、山菜、豆や大豆、海藻、そして米や麦。魚や肉がなくても、和食は成立する。女子栄養大学で出されている食品成分一覧でみると、和牛のタンパク質は17～18%、大豆は乾燥させたものに水を含ませて牛肉と同じ水分で測ると、16～17%でほとんど変わらない。

そして7つの食べ物は、全て植物。植物は繊維でできている。繊維は腸を整えてくれる。今は脳より腸と言われる。免疫の8割は腸で作られている。日本人は腸を強くすれば、長生きする民族である。

地産地消で和食を食べていた時代に、40数兆円も医療費がかかっていたらどうか。この40～50年の間に急激に生活習慣病が増え、病院に行けば自己負担は2～3割、あとは国が負担している。政治への働きかけまで発展していかないと、地産地消は難しくなる。

全国約270の市町村の小・中・高校生を対象に、「あなたは今、住んでいる町は好きか」というアンケートを「好き」「きれい」「わからない」の選択で行ったところ、8割が「わからない」、次が「きれい」、これが今の日本の現実。

好きと答えたところは、全国で40ぐらい。学校給食で地元の食べ物を子供たちに食べさせる、地元の材料の供給量が多ければ多いほど好きと答えている。

好きという答えが多かったのは南国市。学校給食の地場産率の全国平均は23%に対して、南国市は91%。高知県全体から食材を集めている。二番目は、福島県の飯舘村で、地場産率87%。今は福島第一原子力発電所の事故により、避難指示区域に指定されている。三番目は栃木県都賀町。全て学校給食の地場産率が85%以上の地域。そのような地域で育つ子供たちは、自分の住む地域が好きと答えている。

今日は、この話題を最後に提供して、話を終わりたいと思います。ありがとうございました。