

全国地産地消推進フォーラム 2006 及び地産地消優良事例発表会議事録

< 午前の部 >

地産地消優良事例発表会

挨拶：農林水産省生産局長 西川孝一

地産地消優良事例発表会ということで、この会議に先立ちまして一言ご挨拶を申し上げます。最初に本日農林水産大臣賞をはじめとする各賞受賞者の皆様方に心からお祝いを申し上げます。また優良事例の審査に当たられた委員の皆様、事務局の労をとっていただきました日本特産農産物協会ほか関係の皆様に感謝申し上げる次第であります。本当に有難うございます。地産地消は現在全国各地で大変盛り上がっているところでありますが、生産者と消費者の間で、「顔が見え、話が出来る関係」を築き国産の農産物に対する信頼の醸成、さらには食料の自給率の向上につなげていく上でも重要な活動であると考えております。また地産地消の活動を全国的に広げていくために、農林水産省としては、直売所の整備、生産者消費者の交流の促進など各種の施策を展開しておりますが、全国各地の優良事例の調査分析をしてこれを紹介することも有効であり、本日の優良事例発表会は誠に時宜を得た有意義な活動であると考えております。本日の優良事例発表会を契機としてご参集の皆様方の活動が一層発展することを祈念いたしまして私の挨拶とします。本当に本日はおめでとうございます。

審査講評：審査委員長 小泉浩郎

ご案内のように、新たな食料農業農村基本計画の中で地産地消を食料自給率向上の重要な課題の一つとして選び全国展開をしているところです。当表彰事業もその一環としてすすめているもので全国表彰としては最初であります。そのためたくさんの方から優秀な事例が応募されました。

審査に当りましては、地域の個性を活かした創造的な活動と将来への発展性に重きをおき同時に、生産者と消費者そしてそれを支援する関係団体との一体的な活動にも注目しました。

各農政局からの推薦は 33 点でした。昨年の 10 月 31 日から 11 月 7 日まで書類審査、第一回審査会は、11 月 18 日に第一回審査会、第二回審査会が 1 月 17 日、そしてその間幾つかの事例につきましては、審査員が手分けをして現地にお伺いをし、お話を聞いてまいりました。

その結果審査会は、最優秀賞 2 点、優秀賞 8 点を表彰候補として全国地産地消推進フォ

ーラム実行協議会に提案しました。実行協議会は1月25日に開かれ、農林水産大臣賞2点、各局局長賞8点を決定いたしました。それぞれの活動は、立地条件を活かし大変目覚ましいものがあり、その要旨は、配布した資料のとおりです。

審査委員長として、各賞を受賞しました皆さんの事例につきまして一言だけ感想を述べさせていただきます。

まず、農林水産大臣賞「JA 秋田やまもと食農実践会議」であります。地域総ぐるみで幅広い活動をバランス良く実施し、総合的な成果を挙げており、特にJAの支援システムと生産現場との有機的関係が評価されました。

同じく農林水産大臣賞「世羅高原6次産業ネットワーク」は、町内の地産地消関係団体のネットワーク化とその相乗効果による全町農村公園化に成功し、現在計画中の拠点施設ファーマーズマーケットによる更なる発展が期待され評価されました。

経営局長賞「やぶ田ファーム」は、平成15年に新規就農、消費者と生産者が直接顔の見える直売にこだわり新しい感覚での幅広い活動が評価されました。

農村振興局長賞「株式会社ホテルキャスル」は、地場消費朝食バイキング、季節ごとの旬のイベントの開催等異種業界からの参画が、地域活性化に新しい風を吹き込んでいることが評価されました。

生産局長賞「久那瀬農産物販売組合」は、集落を中心した18年間の地道な産直活動が、地域コミュニティの核となり、地産地消の原形として評価されました。

総合食料局長賞「旬菜.com ねっと」は、地場野菜生産の後退が進む中、卸売市場の商機能を生かし、地産地消の展開を進めている地方卸売市場の新たな経営方策が評価されました。

生産局長賞「手づくりハムのばあく」は、豚一頭の肉を残さず食べ切るということに象徴される食の安全安心を、暮らしの視点から実践し、男性女性ともに持ち味を活かした活動が評価されました。

生産局長賞「NPO法人まめだがネット」は、情報機器の活用で中山間地域の“まめだなす”、“まめだなす”というのは出雲の方言で“元気だよ”という意味）つまり“元気だよ”を発信して、消費者との信頼形成、地域活性化が評価されました。

経営局長賞「鳴神の庄出荷者協議会」は、高冷地の特徴を活かして、安全安心な食の提供を通して農地の荒廃防止、女性高齢者等の健康生き甲斐づくり等地道な地域起こしが評価されました。

生産局長賞「ファーマーズマーケットいとまん『うまんちゅ市場』」は、地産地消の原点である朝採りの新鮮さ、顔の見える安心感、直売の割安感、これらにこだわり、“ゆいまーる精神”（“ゆいまーる”とは地元の言葉で、相互扶助とか助け合いという意味）を活かした活動が評価されました。

各賞、以上のとおりであります。午後から、これらの事例等も含めましてフォーラムを開く計画になっております。是非ご参加をいただきたいと思います。

日本農業は今大きな転換期にあります。WTO体制下、国際ルールでの活動が求められて

おります。また新たな食料農業・農村・基本計画では農政の抜本的な改革が提案されております。この時期皆さんの地産地消運動は都会の皆さんも含めて食料・農業・農村の新しい方法を提案しているように思います。皆さんの豊かな経験と貴重な実績をもって地域のパイオニアとして一層精進されることをお願いいたしまして挨拶いたします。

< 午後の部 >

全国地産地消推進フォーラム 2006

挨拶：農林水産副大臣 三浦一水

全国地産地消推進フォーラム 2006 の開催に当たりまして、一言ごあいさつ申し上げたいと思います。

はじめに、本フォーラムがこのように多くの方々のご参加をいただきまして盛大に開催できましたことを、大変嬉しく思います。本日の受賞者の皆様方に心からお祝いを申し上げたいと思いますとともに、ご講演やご議論いただくそのほかの皆様方、フォーラムの開催に向けご尽力いただきました実行協議会の皆様方に感謝を申し上げる次第でございます。

地産地消は、「その土地で生産された作物をその土地で食する」といった考え方でありますが、消費者にとっては新鮮でその土地に根ざした個性的なものが食べられる、一方で生産者にとっては直接的に販売ができ、また、消費者ニーズなどの反応が直接的に得られるといったメリットがあり、現在全国各地で大変盛り上がっているところであります。

生産者と消費者の間で「顔が見え、話ができる関係」を築き、国産の農産物に対する信頼の醸成、ひいては食料自給率の向上につなげていく上でも、地産地消は重要な活動であると考えております。

全国各地における地産地消の取り組みの実態を見ますと、農産物の直売所につきましては、全国で一万ヶ所以上が設置されておりまして、有人の直売所については、平均で7千万円もの売り上げをあげているところであります。また、学校給食における地場農産物の利用や地域の食品産業と連携した地場農産物の加工、さらには、グリーンツーリズムのような観光と結びついた活動など多彩な形で展開されております。

こうした地産地消の活動をさらに全国的に広げていくため、農林水産省といたしましては、地域における計画策定の推進をはじめ、直売所の整備や生産者消費者の交流の促進など各種の施策を展開しているところでありますが、引き続き食育運動の推進や関係省庁の施策との連携を図りながら、地産地消をさらに全国の隅々にまで浸透させていきたいと考えております。

本日は、「地産地消を科学する」というテーマでフォーラムを開催したところであり、各界の専門家の方々から地産地消について、科学的データに基づくお話を承り、またご議論をいただく予定であります。これによって地産地消の運動が科学的な根拠を持ったものになると考えており、農林水産省といたしましてもこのような科学的知見を核としながらさらに施策を展開させていきたいと考えております。

本フォーラムが地産地消のさらなる発展の礎となりますことを大いに期待申し上げまして、私のごあいさつとさせていただきます。

基調講演：小泉武夫

私は福島の中の中で生まれて、今でもとても自分の故郷が好きであります。ところが今、そこに行って中学生や高校生に聞くと、あまりその故郷を愛していないというのが、すごく多いことに気がつくわけです。それは、なぜ愛せないかというと、その土地でつくられたものを食べてないからで、どこの誰が作ったかも知らない食べものばかり食べているから、生まれた土地に愛着が湧かないのです。このことと同じように、今地産地消が、なぜ必要なのか、大切に不可欠なものかといえますと、この国の将来を左右する分岐点になるものだからだと思います。といいますのは、この地産地消というのは、その土地で食べ物を作ってその土地で消費する、という意味だけではなくて、そこには、例えば国を愛するということも関係しているからです。この豊かな体や心も持っていたときには、みんなこの国のものを食べ、この国が好きだったと思うんですね。

それからもう一つ、地産地消には環境問題を含めて考えるべきだと思います。何でもかんでも生産すればいいというのではなくて、豊かな国を作りながら内容のある食糧を地産地消でつくっていかねばいけなわけですから、その辺りが非常に重要なことになってきます。

そして今ひとつは、食育だと思います。今日本の子供たちの食事のあり方は、ものすごく乱れています。乱れているというのは行儀が悪いということだけではなくて、民族としての正しい食事の在り方を、大人が教えてないから、とてもいい加減になっているのです。

それから私が最近感じたことですが、日本において地産地消という非常に重要な言葉と反比例するような形で、あることが進んでいます。それは価格破壊というものです。食べ物の価値判断をお金だけでしています。安ければ安いほどいい、もちろん安いに越したことはないわけですが、安いものということになると、当然そこには材料の低価格がないといけなわけですから、いろいろな問題が生じてくるわけです。とにかくこの価格破壊のことが最近非常に気になっています。日本で一番安い幕の内弁当は幾らかと思って食文化の教室で調べましたが、何とご飯が入っていて梅干があって鮭の蒸したのがあってウインナーソーセージがあって漬物があって 274 円だというんです、これは私も本当にびっくりしました。これはまた後でお話します。

ところで、地産地消は大切だからみんなで進めようといっているが、その地産地消がスムーズに実行できるための流通の仕組みが乏しいことも問題です。つまりそれを作ってあげなかったら、農家は直接販売するルートを持っていませんから、いくら農作物を作れ、それをその土地で消費しろといってもなかなか難しいことです。そういう意味からも流通の改革はこれからの農業の活性化にもつながっていきますので、とても大切なことであります。

地産地消は何故必要かということですが、食べ物の安全・安心・自給率の低下ということが頭の中にあって、だからやらなければならないということは当然ですね。そして、私

はもうひとつそこに加えていかなければならないのは、農業就業人口が非常に少ないという危機感です。私はびっくりしましたが、一昨年でしたか、医師国家試験を受けて医者になった人は、歯科医師も含めて6千5百人くらいだそうです。ところが、新たに若い人たちが農業に就いて専門的にやるのは5千人に満たないという現状だという話を聞きました。それから昨年農業高校の校長先生と対談した時、全国の農業高等学校は最近情報高校とか総合高校という名前に変わってきていて、それでも全国に80校くらい残っているそうですが、その卒業生ですぐに家に帰って跡継ぎになった人は全国で500人に満たないというんですね、驚きました。若者にとって夢と希望とあこがれの職業に、農業がなくなっているということは前々からいわれていることですが、やはりこのことを見ましても、今すぐ農業の力を急激に強くするということはなかなか難しいと思いました。これは農業だけではなく水産業でも全く同じです。今水産物の自給率は57パーセントだということです。かつて世界一魚を獲っていた日本が今世界一魚を買って食べています。こういう驚くべきことがひたひたと今の日本人に迫ってきているわけです。

そこにもってきてご存知のように、日本は大変な国債赤字を背負っています。余りにも海外に食料を頼ることは危ないのではないのでしょうか、それは何故かという、1億2千万人が毎日食べていかなければならないからです。けれども農業や水産業は急激には力を回復できません。そうすると物理的に大丈夫かなということになります。実は私が大学で食文化の講義をしていると、学生がそういう質問をします。日本は将来食べていけるんでしょうかということを書いてきます。ですからこういうことも含めて考えると、地産地消というのは本当に大切に、日本の将来もかかっているんだということがわかるのです。その上、ご存知のように、21世紀に入って驚くべきことに地球規模での異常気象が出てきました。アメリカのハリケーンでもカナダの洪水でもオーストラリアの旱魃でも、本当に安閑としていられない地球の異常な状況でして、恐らくこれからも日本に食料供給している国がずいぶん打撃を受けるのではないかと思います。そうなった場合にどうなるのかということもありますし、いろいろなことを考えると、今すぐ日本人の我々は食べ物を作りそれを消費していくという自給自足をしていかなければいけないと思います。また、日本に食料を輸出している国の国内事情というのも恐いんです。中国から大量に来ていた大豆が突然止まってしまう、そうすると納豆や醤油や豆腐や味噌が高くなるでしょう。中国の場合は経済発展が進んでいるから、国内需要が伸びて日本向けに出せないということになってきているようです。そういうふうに、その国の事情で食糧が止められてしまうということもあります。しかし、このような日本の食糧事情は我々の世代でこういうことにさせてしまったわけで、次の世代を担う子供たちには責任はないんです。我々が再び豊かな国に作り直して次の世代にバトンタッチしないとかわいそうです。そういう意味でも、我々は今強い責任感を持ってこの運動を進めていかなければならないのであります。

韓国の先生が先日来て驚くべき話をしてくれました。それはどんな話かという、韓国の20歳くらいの若者の食べ物の調査をずっと何年も続けた先生がいて、その先生が調べた

ら、20 歳前後の人たちのこの十数年間の食べ物の変化はあまりないというんです。日本と同じようにスーパーやコンビニなどもあるけれども、韓国の若者は地産地消による民族の食をけっこう食べているということです。実はキムチの消費量も、15 年間あまり変わってないというんです。日本の若者でこの一ヵ月で白菜漬けや沢庵を食べた人はどれくらいいるかというと、27 パーセントしかいないというんですが、韓国では一人平均一年間に 14.7 キロのキムチを食べるそうです。すごいなあと思っていたら、実はここから本当にすごい話なのです。実はこれとは反対に、韓国の小学生と中学生の間ではキムチの消費量はこの 5 年間で逆にどんどん減ってきているというのです。韓国でも民族食から離れつつあるんです。ところが、日本でいうと文部科学省のようなところのトップクラスの人が小学校局長や中学校局長のような人呼んで、君たちは現場でどんな教育をしているんだ、これから将来のこの国をしょってたってもらう子供たちを我々は育てなければいけないのに、民族の食を食べさせずして国を愛する子供ができるか、と言ったというのです。これはすごいことだと思いますね。非常に意味の深いすばらしいことだと思います。といいますのは、韓国はその上に儒教の国であり、ご先祖様や両親を尊び、目上の人たちを大切にすることなどを教えられながら、そういう食べ物のことも様々な生き方を知る、これは将来韓国の若者たちが大人になった時、非常に立派に育っていくと思います。日本の今の子供たちの現状は、とてもとても及びません。好きなものだけ食べるとか、今学校給食もずいぶん余らせているとか、かなり食についてはわがままですね。ですから、しつけとかいろいろなものを含めて、日本には韓国のような教育がすごく不足しているなという感じがします。将来同じ子供たちが育っていったときに、どれくらい韓国の青年と日本の青年に差がつくでしょうか。

実はこれは地産地消と非常に深く関係してくると思います。どういうことかといいますと、例えば冒頭でお話も申し上げましたが、今の日本の子供たちは、どこの誰がどのようにして作ってここまで運ばれてきたかなどをすべて知らずに食べています。私たちの世代は自分の育った田舎で育まれたものしか食べていなかったからその土地にとってもありがたみと愛情を持ちましたが、今はもう全然そんなことなどありません。そして日本という国は、気づいてみると生活も昔を失ってしまっています。こんな狭い国なのに皆で自動車で郊外の大きな店舗に行ってものを買ってくる。これは明らかに日本型の社会がアメリカ型の社会に作り変えられてしまっています。だから地産地消の推進役であった隣の八百屋のおばちゃんとか向かいの魚屋のおっちゃんがいなくなっちゃったんです。消費展開とかそういう形までも変わってしまいまして、何となく侘びしい世界を私たちは生きていかなければならないことになったと思うんですね。ですから、私は地産地消というのは、失われた日本を取り戻し、将来の力強い日本を作るそういう人間形成の場にとっても非常に重要なものだと思います。単に食料の安定的な供給、安全・安心ということだけではなくて、そういうものを重要であると考えます。

また、私は地産地消のいろいろな事例を現場に行ってみております。そうするとそこに

はやはりいろんな問題が出ています。例えば地産地消の推進にとって農家の活性化というのは非常に大切なことだと思いますが、実際には、あまりにも農業の農業収入が少な過ぎます。一軒の農家が平均して農産物でどれくらいの収入があるかというと、400万円にもいかないのではないかとされています。これは大変な状況です。こんな苦労して肉体を使って朝早く起きて報酬がこれだけということになってくると、若い人だってなかなかそこには戻ってこれない状況になります。地産地消を力強く推進するならば、いかに農家とか水産業の人たちの収入を上げるかにかかってくるのです。これを本当にやらなければいけません。それには昔の日本を考えなければいけません。昔の日本は農業とか水産業とか地方が活性化されていて、日本全体が盆踊りを踊っていたんです。お祭りをしていたんです。それは冷害や旱魃で米が穫れないと盆踊りもしないというくらいの国でありましたから、地方のことをもっともって重点的に考えて方策をしないと、幾ら地産地消といっても盛り上がりがないと思います。そういうことだとすると、いかに農産物で農家を活性化していくかということにかかってくると思います。これまでの流通形態を見ていますと、組織的には農業協同組合 JA と農家がずっと一緒になってやってまいりましたけれど、実は農業協同組合 JA というのは農家のためよりも市民の為にあるべきだと思います。これが非常に重要なことだと思います。といいますのは、市民は常に安全・安心そして美味しさを求めています。ですから、農協があくまで農家と一緒にあって市民のために安心で美味しい農産物を供給してきたらものすごく農民は変わっていたという気がします。

ひとつおもしろい事例があります。私は一昨年兵庫県の神戸新聞社の大きなホールで、ある記念講演を頼まれました。それはユニオン結成記念講演会です。それはどんなユニオン（連合）の結成かといいますと、21世紀は改革の時代だということで流通の一大改革をしたのです。つまり、兵庫県生活協同組合連合会、兵庫県農業協同組合連合会、兵庫県漁業協同組合連合会、兵庫県森林組合の四つの団体が一つの旗印で連合しユニオンをつくったのです。生協の代表の方が、これからは我々は、農家のために一生懸命安心・安全で美味しいものを売ってきますと宣言していました。どうしてそういうものを作ったかということ、農協そのものは農家と直結していますが、町に農作物を売するというシステムは、農協ストアとかそういうのがあるかもしれませんが、微々たるものです。農協の場合は問屋組織的なところがすごく大きいので、農家が生産してもなかなか消費者のところに直接入っていきません。ところが生協というのは、かなり一般家庭に流通が密着しています。ですから、そういう過程でひとつのユニオンを作ったらどうだということだったのでしょ。びっくりしました。また、去年調布にある JA 東京で講演を頼まれましたら、共同主催者がコープ東京で、おもしろいことだなと思いました。末端までの流通というのは、少しずつ変わってきたのかなという感じを受けました。21世紀に入って生協も体質改善して、地域のための市民のためという考え方で発展してきているし、そういう時に、農家が市民の中に入ってくるようなことになるのはすばらしい活性化につながるのです。そういう流通を作ってあげないと、地産地消ということはいくら遂行してもなかなか滞ってしまう感じが

します。つまりどういうことかということ、地産地消を進めるにあたっては、生産者と販売者と消費者が縦の線で一本になっていなければならないということです。それがばらばらになったら、行き先が滞ってしまうのは当然のことです。そういう意味で、私はこのような流通の改革を大切に考えているわけです。特に今地産地消を進めるにあたっての方策の一つとして、流通を本当に革命的に直さなければならないということを、国として考えていかなければならないという感じを持っています。

兵庫県でその後生協・農協・漁協・森林組合がユニオンをつくってどうなったかということ、非常に活性化されているということなので、私はこういうことも大変おもしろいことだと思います。とにかく地産地消をやるということにおいて、生産物をいかに消費者に流通させていくかという流通の経路を作ってあげなければならない、そしてそれを作ったらすごい勢いで流れていくと思っています。

先程少し環境の問題をお話しましたが、実は地産地消というものと環境問題というのは、これから大変重要な意味を持っていると思います。つまり、農の原点というものを失って地産地消ということをやっているのかどうか、こういうこともとても大切なことだと思っております。例えば、大分県日田市に JA 大山というところがありますが、その木の花ガルテンというところに昨年 12 月総理大臣が行きました。私はよく地産地消の成功した実例として少しばかりそこを挙げるのですが、たまたま私は大分県の平松前知事の地産地消のお手伝いをしてまいりましたので、現地の実状を少しばかり知っております。この JA 大山の場合は大変に成果を挙げております。何の成果かといいますと、地産地消を推進するからには農家に本当に現金収入が入るような形をやっていないと、尻つぼみになってしまうと、魅力のあるものを目の前に掲げて皆で一生懸命それに向ってやってきたのです。JA 大山の彼らはプロフェッショナルな農業集団をつくり上げ、彼らなりの地産地消を進めて農業の活性化を進めています。ここに今大山の資料がありちょうど 8 年前ののですが、「農業収入 1 千万円を超える農家が 200 軒」とあります。今はそれどころの話ではなく、さらに高い収入があります。今は 630 軒の農家の平均が、恐らく 1400 万くらいにはなっているかもしれません。JA 大山が非常におもしろいのは、農を活性化させて地方経済を改善させる、それが大変よく出ている町です。農家の収入がものすごく多くなってその収入が大山町の商店街に流れて行く。そのお金は地元の銀行が預かる、そして優先的に大山町に融資したりというような形がぐるぐる回転しています。これもひとつの地方経済循環システムといえます。物が動くということは非常にいいことです。ただ、農家が生産してそれを流通に乗せただけの、これが本当に農家の生きる地産地消かということ、私は他にもっとあると思います。それは何かということ、農家自体が今度は農産物に付加価値を付けて、それで農家が力強くなって行くということ、こういうことが私は非常に重要な意味を持つと思います。そこにはいろいろな実践的なアイデアなりが必要だと思います。

例えば JA 大山の場合、驚いたのは、あそこで実践されている基本的考え方は、「初めに土ありき」なんです。発酵させて土を作る、つまり堆肥です。これが JA 大山の発展の原点

を作っています。有機農業ですから、豊富なミネラルが土の中に入っています。有機物を微生物で発酵させ、そのミネラルを吸収して豊かな農作物を育てていく、これは昔のいわゆる日本の地産地消のひとつの形でした。ただ昔の堆肥というのは5年かかりました。というのは、堆肥は外にあるから冬は寒いから発酵しない、完熟堆肥にしないと根腐れするとかいろいろなことがあるので、それくらいかかりました。今は発酵技術の向上で、最高温度が90度くらいでも発酵できます。そうすると、たった20日間で完熟な堆肥になります。その現在の発酵学を利用して、今あちこちでものすごい農業生産規模を起こしているところがあります。単に有機農法ではないか、堆肥ではないかというけれど、その土作りでものすごい勢いで成功しているところがいっぱいあります。今日実はこの会場にフジ食品の社長さんがおられます。群馬県、栃木県で大規模な堆肥土壌を実施して完熟した堆肥をつくり、もやしや様々な農産物を作って、大成功しています。また、福島県須賀川市に吉田一郎という人がいまして、この人は今40軒の農家を一人で助けだしはじめました。彼はなんと400メートルもの規模の堆肥を作る工場を自分で作りまして、高齢化してしまった農の現場で土づくりから救いはじめたのです。そして今は、その堆肥を使って実に美味しい野菜や果実をつくり、近くのビール会社やホテルと取引をするまでに行っています。

また私は大山町に行って驚いたのですが、大山町の農家が作った麦を千粒量ります。そして近隣の同じ品種の麦を千粒持ってきて秤にかけると、大山の方が同じ千粒でも明らかに重いんです。ですから同じ値段で売ったら損をする、だからそれを売らないでどうするかといったら、驚きました。大山の農家では、その麦で素晴らしいパンを焼いて、福岡とか大分といった大きな町に持って行って売っています。すごく美味しいパンです。そうしたら、今度はその大山の小麦で作ったパンに合わせるジャム農家が出来ました。というふうに、どんどん農産物から付加価値を開発する、これが地産地消の魅力だと思います。農産物から付加価値を作るような農業をやったら、それも集団でやったら、農家もおもしろさを感じると思います。

また、JA大山で去年、最大の売上をしたのは何かというと、福岡市や大分市そして大山町に農民食堂というのを展開していて、その売り上げです。入場するのに平日で2時間待ちだそうです。おばあちゃんたちもみんなそこで働いています。

次に、先程、地産地消の中で大切だということで、食育の話をしました。韓国の例を出して、自分達の国の作った食べ物を食べずに、どうして国を愛する子供が育つかという非常にすごいです。私は、地産地消の原点は食育にも密接に関係していると思います。ですから、農林水産省が食育に手を出しているということは非常に正しいことだと思います。特に私は京都にある近畿農政局を3年前くらいに訪ねたときに、農と一緒にとてもいい食育をやっていました。子供たちを食で育てるということは、将来地産地消にもかかわってくるととても大切なところだと思います。

ところで私は、昨年12月に時事通信社という会社に頼まれて原稿を書きました。「アメリカ産牛肉再開をどう思うか」という題でした。その記事は全国の地方新聞に発信されま

した。私はそこで、アメリカ牛肉の再輸入には反対だと書きました。その理由は、安心・安全ということもありますが、いまひとつは「制裁」という言葉にとっても抵抗を感じているからであります。つまりアメリカは、一日も早く日本がアメリカ牛肉の輸入再開をしないと制裁するという言葉を使っていました。英語の意味もそうですし、日本のマスコミも「制裁」を使っています。しかし制裁という言葉を広辞苑で調べると、法律を犯したものの、約束事を破ったものに与えられる「罰則」と書いてあります。我々はなんで罰せられなければならないのか、我々はアメリカの法律も日本の法律も破ったわけではない、そして日本とアメリカの政府間が輸入の約束をしても、食べるのは我々の自由であって、どうして制裁される必要があるのか。制裁という言葉自体にどうして日本人は反発しないのか、そこがまずひとつ。

それから、日本人はもっと同胞愛を持つべきだという理由からです。日本人はどうしてアメリカの牛肉生産業者を助けて日本の酪農家を助けないのか、私はそこがとても悲しいということを書きました。それはどういうことかということ、やはりアメリカの牛肉が入ってくると日本の酪農家、牛肉生産地は大きな痛手です。入ってこなかった間は国内の牛肉はよく売れたのに、ところが再開だという。よく考えてみてください。アメリカの輸入牛肉はBSEの問題もあって安心・安全の問題も問われている、しかし和牛は美味しいし大変安全だということが言われています。どこが違うかというと、ただ値段が違うというだけです。値段が安いからアメリカ産ということです。価格破壊というものはこれから日本人をものすごく変えていくと思います。食べ物の価値を値段で判断し、安ければ安いほどいいんです。しかし、これではいかにむなしいことでしょうか。「安い」といえばチリ産の養殖鮭も日本の鮭に比べて格安です。しかし、チリ産の養殖の鮭は3年前大変なクレームがつかしました。日本の場合だったら、養殖した鮭を川に流して海で大きく育てて獲りにいきます。日本の鮭は世界一美味しいです。釧路や根室、羅臼の辺りの豊かな餌を食べて素晴らしい育って、その後すぐに川には上がらず、集団でぐるぐる回って頃合を見てばーっと上がっていくから受精率高まるんです。今日本人がいっぱい食べているチリの養殖の鮭は、海に放さずに生簀だけで育てて大量の抗生物質を使っていたのが問題となったようです。1匹病気になったら全滅する可能性がありますから。そういうことで問題になりました。しかし、大人も子供たちもずいぶんこのチリ産の鮭を今、安いからと言って食べ、安全で美味しい日本の天然ものの鮭は少し高いというだけで食べなくなりました。でも高いはずで、苦労して獲っているのですから。

そういうことで、日本人というのはお金の安い、高いだけで物事が動き出しているように思います。これは非常に残念なことだと思います。ですから北海道の世界で最も安全で美味しい鮭を中国に売ってしまいます。中国がこれを買って行って、安い人件費で、メイドインチャイナの鮭缶としてアメリカやヨーロッパに輸出します。しかし考えてみると日本人が毎日鮭を食べるわけではないですよ、その時ちょっと高くても、どうして日本の鮭業者を助けないのか。

つまり、地産地消というのはある面では国を愛するかどうかという、そういう愛情という世界も持っていると思います。国民が本当に国を愛しているかどうかということも含めて、地産地消というのは本当に大切だと思います。つまり、私は地産地消というのは日本の文化を今一度再生するための運動だと思います。日本国民がもっと心が豊かになるような食生活まで含めて戻す、そういう文化の再生というのが地産地消のもうひとつの大きな意味だと思います。何でもかんでも物理的に物事が動いてしまえば、そこには心が伴わないのですから失ってしまうものも大きいのです。

ですから、そういう意味で地産地消というのは、子供たちの将来までかかっているということを私は常々思っております。地産地消は一体だれの為だということを考えたときに、それは次の世代の人たちのため、日本の将来のためなのです。そのため地産地消は将来の日本を担う子供のためでもあるので、つまり「食育」とは大きく関係する。その食育とは何かを、一言でいうと、大人を教育することです。子供には何も責任はありません。我々大人がこういう世の中を作ってしまったのです。だから今こそ食育をみんなで子供たちに実践し、食を通じてもう一度子供たちを人間らしく戻してあげるのが我々の責任であるし、この地産地消そのものもまったくそうだと思います。次世代の子供のために、ひいては将来の日本のために、今こそ地産地消を国民運動として盛り上がらなかったら、日本は糸の切れた凧みたいにどっかに行ってしまうことになります。地産地消は今、これからの日本を再生するのに最も大切な国民運動なんです。

私が専門としておりますのは、農業とは全く関係がなく、宇宙です。地球みたいな星が銀河系の中にあるのかないのかとか、太陽系のような惑星系がどのように出来ているのかという研究をしていますが、今日私がこの地産地消推進フォーラムで話することになりましたのは、そういう宇宙から現在の地球を見ていると、地球上には我々が築いて生きてきた文明があるわけですが、この文明というものがどういうものかということはどうしても考えざるを得ないわけで、この宇宙から見た文明みたいなものを議論する時に、多少地産地消の運動と関連するようなことがらがあり、それが文明の本質というか豊かさの本質に関連することを指摘したことがあって、そういうご縁で今日はお招きをいただきいたということだと思います。どういうことか結論をいいますと、地球の歴史は 46 億年ありますが、そういう歴史で見ても現在はエポックメイキング、時代を画するような時代だということです。それはどういうことかということ、先程いいましたが、我々が文明を築いてきた、その文明とは何なのかということに関係します。宇宙から見ると実は今我々が地球でこういう生活をしているというのが見えます。それはどういうものかということ、地球の太陽と逆側の半球を眺めると真っ暗闇で本来は何も見えないはずなんですが、そこに光の海が見える、その光の海というのが、実は今我々が文明を築いて生きているということを表現したひとつの現象です。この光の海が何なのかというのを概念的に整理すると、実は地球の上に人間圏というものを作って生きている、それが光の海として見えるのだということになります。

よく人間は生物の一種だということで、生物学者はそういう視点から人間のことを論じます。確かに 700 万年くらい前に生まれて以来人類というのは、生物の種のひとつとしてずっと生物圏の中に閉じて生きてきました。今人間圏という話をしましたが、生物は生物圏というものでひと括りに出来るような存在、生き方をしています。それは皆さんよくご存知の見方で言えば、食物連鎖に連なるような形で地球の上で生物が生きているということですが、それを地球というスケールでいうと生物圏となります。現在の我々は実はそこから飛び出して人間圏というのを作っていて、それが今宇宙から見ると光の海として見えるということです。この光の海というのは、単なる可視光にとどまりません。我々は電波を使って交信をしたりしますから、その電波も宇宙に漏れているわけで、それこそ銀河系の中の光の速度で伝わって 50 年くらいかかる先のところでは、もしそういうところに文明を持つような知的生命体がいれば、そこでは我々が交信に使っているこの電波を検出しているはずで、そういうのが見えるはずである、そんな視点で実は私は今の地球を見ています。

そういう視点から見て地産地消というのはどういう意味かと考えてみます。我々は文明を築いて豊かさを手にしました。大体欲しいものは手に入り、物質的には豊かです。特に日本やアメリカではそう感じていると思います。私は昨日までタイに行っていましたが、

タイも今豊かです。インドなんかに行くとまだ豊かとはいえないし、12月にはキューバに行っていました。キューバなんかでもそんなに豊かだというイメージはないはずです。先進国に住む人々は物質的に豊かだと思っています。この豊かさとは何なのかということです。結局我々が人間圏というものを作って生きはじめた結果、豊かさを手にしているのですが、人間圏というものを作ると何故我々が豊かになるのか、ここを考えないといけません。そうでなければこのまま豊かさをどんどん追求していけばいいということになってしまいます。この問題をどういうことなのかと考えてみると、実は我々は時間を早めていることがわかります。時間を早めるとはどういうことかということ、地球上で物質循環の速度を速めることです。地球という星を箱モデルで表すといろんな箱の組み合わせになっています。人間圏、生物圏、大気圏、水気圏何でもいいですが、それぞれを箱で表すと、それらの箱の組み合わせになっている。箱の間をものが循環しているわけです。その循環を早めるということは、実は人間圏に流入するものの量を増やすということです。単位時間当たりに入ってくるものの量を増やすということです。その結果、人間圏は大きくなります。20世紀に人間圏の大きさは4倍くらいに膨れ上がりました。人間圏の大きさと何を目安にして表すかということですが、たとえば人口というものをとってみると、人口が15億くらいだったのが20世紀の終わりには60億になっているということで、大体4倍に増えています。百年で4倍に増えました。例えば、50年で倍に増えるというスピードで人口が増えていったら、何年くらいで人間の重さが地球の重さになると思いますか。答えを言いますと実は二千数百年です。50年で人口が倍になっていったら二千数百年で人の重さが地球の重さになる、そういうことはあり得ないですね。なぜなら我々の体は地球を構成する物質で出来ているのですから、地球の替わりに、我々、すなわち人間だけの球になったら生きられるわけがない。けれども20世紀というのはそういう割合で増えてきました。地球の中で構成要素のひとつが、たった2千数百年くらいで地球そのものになってしまふということです。逆に言うと、そのくらいの早さで地球からいろいろなものを取り込んだということです。もし我々が人間圏を作るという生き方をしていなければ、地球上でどのくらいのスピードでもものが回っているかというスピードと比較したときに、大体10万倍くらいのスピードです。我々は1万年くらい前は食物連鎖に連なるという形で生物の種のひとつとして生きていたのですが、その時代の1年と比べると今の1年は、10万年くらいに相当します。要するに10万倍早いです。それだけものの循環のスピードを早めるから物質的に豊かになったといえるのです。このままいけばどうなるかということ、人間圏が地球システムの構成要素として非常に不安定なものになります。人間が地球の重さになるということはある得ないのですから、人間圏の拡大はどこかで破綻します。もっと言えば、我々の体の60~70パーセントは水ですから、地球の重さと比べるなんていうことはとんでもないことです。例えば海の質量と比べてみるべきです。どれくらいの早さで海と同じ質量になるかということ、これはもっと短くて千五百年くらいです。そのくらいの早さで海が干上って我々が海の代わりになるということです。そんなことはあり得ないでしょう。そ

ういう生き方をしたのが 20 世紀なんです。それだから豊かになったんです。21 世紀も同じことが続くかという、そんなことはあり得ません。人間圏がこれまでと同じように大きくなるということはありません。

人間圏がこれ以上大きくなるとどう起こるかということ、実は地球からしっぺ返しがあります。我々がいくらものの循環を早めようとしてもこれ以上早められない、これはわかりやすく言えば、資源エネルギー問題にもかかわることですが、資源が枯渇してしまうということです。というわけで、地球という星からしっぺ返しが来ます。人間圏が大きくなろうとしても大きくなれないということです。するとどう起こるかということ、入ってくるものが不足するということです。すると人間圏の内部で、ものの奪い合いが起こります。

我々はお金があれば何でも買えると思っています。我が国では特にそうです。貿易で金をもうけて世界中から必要なものを買っています。お金があれば何でも買えると思いますが、実はこのお金というのは極端な言い方をすれば共同幻想です。ものと交換可能だと皆さんが思い込んでいるから、お金は価値があります。もしお金がものと交換可能という幻想が破れたらどうということになるか、いくらお金があってもものが買えない、ということです。実際にものが不足する時代というのは日本の戦後がそうでした。私は戦後すぐの頃はまだ小さかったので、お金が幻想だということは経験したことはありませんが、1980 年代に、旧ソ連の時代ですが、宇宙探査で協力したことがあります。その頃よくソ連の科学アカデミーにいろいろな議論していたのですが、その際滞在費としてルーブルをくれます。ところがデパートに行ってそのお金でものが買えるかということ、ものがないので買えません。レストランに入ってもメニューがないんです。ものを売っていないから、買うものがないんです。ドルショップみたいなところに行けば買えるのですが、ルーブルで買えるものはありません。帰国するときにルーブルが貯まるのですが、これをドルや円に替えられればまだいいのですが替えられない、そうするとただの紙切れです。旧ソ連の時代のモスクワでの私の経験から言えば、お金がものと交換が可能だというのは、幻想に過ぎません。ものが不足している段階では、本当に幻想です。21 世紀人間圏が大きくなれば、明らかにどこかで破綻が起こります。旧ソ連で起こったようなことが起こるわけです。いくらお金を持っていたって必要なものは手に入らない。そこで実は共同幻想が破れて、日本がそうなる頃にはもちろん中国でも破れるし、どこでも破れるわけです。今のままで人口が増えていけば中国も食料の自給なんてとても出来ないんですから。どこの国も貨幣に対する共同幻想が破れるようなことが起こるわけです。具体的にはそういうことが地球からのしっぺ返しということで、今のように人間圏を作って生きるという生き方が出来なくなる。

ではどういう生き方をしたらいいのかということ、本当は考えなければいけないわけです。そのためには、私の前の講演で小泉先生がいろいろなことをおっしゃっていましたが、ああいうことを全部考えなければいけません。ということかということ、グローバル

スタンダードという今の経済の仕組み、実際にはアメリカンスタンダードですが、とにかく昔からの伝統的は仕組みではなくて、経済という意味では、どこの国でも通用するようなシステムに改めましょうというのがグローバルスタンダードです。今までやってきたようなことは閉鎖的で極めて特殊だから、もうちょっと世界に開いてやりましょうということです。が、その結果今日本でも大変なことが起こっています。例えば、豊かな人と貧しい人に二極化し始めている。でもこれは当たり前です。アメリカなんか実際そうなんです。非常に富んでいる少数の人とたくさんの貧しい人と、でもこんなことは何十年も前からわかっていることなんです。そういう仕組みを採用すればそうなるというのは。経済を基準に考えれば、広ければ広いほど効率がよくなりますから、世界中が同じシステムでやるほうがいいということでそれと追求する理由はあるのですが、その結果として必ず豊かな人と貧しい人に分かれていきます。日本はそういう意味では奈良時代から社会主義でやってきたようなもので、豊かになると豊かな人からたくさん税金をとって豊かにならないようにして、しかも遺産が残らないようにして分配していったから、中産階級がいっぱいいたようなものです。しかしそういうのをやめてアメリカと同じようにすれば、日本の古来から持っているシステムは崩れて行って、結果としてはどうなったかという弱肉強食的な世界が実現しました。チャンスを平等にということは確かにいいことです。しかし結果として格差は広がる。

グローバルスタンダードというのはこの世界で普遍です。だから受け入れるべきと皆思ってきました。アメリカは今でもそう思っています。日本は特殊だ、普遍に対して特殊、これは太刀打ちできません。特殊なんていうのはだめだ、ということで日本型のシステムは潰されてしまうというのが今までのやりかたでした。先程小泉先生もしきりにおっしゃっていましたが、日本は文化も含めてあらゆるものが特殊だということで、世界に向かってそれを主張しても、なかなか通用しません。特殊というのは、やはり普遍というこの世界で通用している価値観に勝てないわけです。21世紀も、ものを早める、人間圏が拡大するというこれまでのトレンドの中で、グローバルスタンダードといわれているようなシステムが基本的にはどんどん定着して、しかもそれに基づくいろんな概念が、我々とは何ぞやを規定する。20世紀にそれでうまくいったようなことが、そういうのが人間なんだというような形で普遍化される。貨幣が交換可能ということのほかにも、民主主義とか市場主義経済とか宗教、全てが共同幻想です。頭の中で思い浮かぶすべての概念や制度が、実は20世紀的な枠組みの中で人間圏を作って生きていくのに都合がいいということで、それが逆に人間なんだという形で定着してきました。20世紀に定着したこれらの概念を基に21世紀を考えると、先程も言いましたように20世紀というのは実は非常に特殊な時代だったわけですが、その特殊な時代の考え方を21世紀に適用すれば、いずれ破綻します。破綻したときに初めて、我々がこれまで採用してきたものの考えかたとか概念とか価値観というものが、実はそうじゃなかったと気づくのだろうと思います。これまでのところは圧倒的に声の大きい人に支配された、今の世界でいえばアメリカですが、本当はそこを見直さな

ければいけません。

その見直すひとつが、例えばさっき言った、ものの循環の速度、循環をどんどん早めていくという考え方を改めるということです。このことを、農業という分野に関して言えば、実は地産地消という運動につながるのではないかと私は思っています。地産地消はどういうことかという、基本的に循環のスピードをゆっくりさせるということです。アメリカで作ったものを日本に運んでくるとか、あるいは遠くの方で作ったものを日本に運んでくる。それは循環の速度という意味では早めることと同じことなのです。地産地消を先に述べたような見方でいえば、実はものの循環の速度をゆっくりさせるということにつながります。我々は、江戸時代までそういう生き方をしていました。日本列島に降り注ぐ太陽の光と雨を使って、地球という星によって駆動されるエネルギー循環と物質循環を利用していました。ですから、今の人間圏と江戸時代の人間圏とはまったく違います。江戸時代はフロー依存型人間圏、現在はストック依存型人間圏という言い方をしています。江戸時代は三百年続きましたが、その生き方が破綻したから終わったわけではありません。江戸時代で、日本列島が環境問題とか資源エネルギー問題とかという問題に直面したことは一度もありません。明治になって日本は欧米に門戸を開いて、大体百年で人口も4倍に増えました。そうすると日本列島の中のものの循環だけではとても賄えない、世界に門戸を開いて、日本一国が人間圏だったのが世界全部が人間圏であるようなシステムに組み込まれたために、日本列島に入ってくるものの量が増える、逆に言えば人間圏に関与するものの循環の速度を10万倍早めるというシステムに倣ったために増えたんです。今から百年前に、環境問題という認識はありませんでした。ロンドンなどでは公害という問題が確かにありましたが、いわゆる地球環境問題、このままいったら文明が破綻するというような認識はありませんでした。それが百年で破綻するかという議論が起こっているということは、その原因は非常にわかりやすいということです。要するに物質循環を早めたということです。その結果破綻しなかった生活が破綻するということになった。その理由は物質循環の速度を速める、ということに尽きるわけです。地産地消というのはまさにそれを遅くして、もう一度江戸時代的な、ある意味で地球的なものの循環速度に合わせましょと主張しているように私には理解できるわけです。各国が地産地消という生活をすれば、少なくとも食の問題に関しては、我々が時間を早めて豊かさを手にするという種類の矛盾から脱却出来るのではないかと私は思っています。ただこれを世界に向けて主張しても大変な抵抗があるわけです。先程言いましたようにグローバルスタンダードというのは強いわけです。普遍性ですから。特に学問の世界では、ギリシャ以来ずっと普遍性を追求しています。普遍性を追及しなかったら学問でないわけですから。特殊が普遍にまさるということを世界に向かって主張するには、よほどの理論武装をしないかぎり、できません。

そういう理論武装としてどういうことが考えられるのか？この地球が銀河系の中でどうして普遍なのかということを研究していると、なんとなくそういうことも視野に入ってきます。宇宙の中でこの地球は普遍なのか、ほかに地球みたいな星があるのかどうか、ある

いは生命体が地球以外のほかの星にもいるのか、すなわち地球生物が宇宙で普遍性を持つのか、あるいはこの文明というのが、同様に普遍性を持つのか、こういうことを私は考えているからです。我々が普遍性を求めるというのは妥当なだけども、もし地球や生命や文明が特殊だとしたら我々が普遍性を求める理由はないですよ。やはり特殊は特殊なんだから、特殊でいいんじゃないかということになる。というようなことを考えて、この銀河系にもうひとつの地球はあるのかとか、生命体はいるのかとか、文明はあるのかということ、観測したり研究したりしているのですが、今までの現状を見ますと非常に特殊な存在かもしれません。我々が普遍性を追求する根拠はないかもしれません。

これはそもそも環境問題を考えたときにその考え方として何が一番重要かということに関わります。資本主義的には、ものとして価値があるのは特殊なものです。ダイヤモンドがどうして価値があるのかというと、非常に少なくして特殊なものだからです。ありきたりなものじゃないから価値があるんです。資本主義においてものの価値とはそういうことです。それに対して、空気や水というのはものとしてはありきたりのものです。どこにでもあるようなもの、こんなものにはなにも価値を置きませんでした。ものの世界では形而上の世界とは逆の考え方をしています。特殊なものに価値を置き普遍的なものは価値を置かない。観念的には一生懸命普遍性を追及しているのに、リアルなものの世界では普遍性に価値を置かない。本当は逆です。我々が生きていくうえで必要なものは何かというと、普遍的なものなんです。普遍的なものに合わせて、われわれはそれに合うような生物になりました。地球上の生物はみなそうなんです。特殊なものを使ったり特殊な環境にある、そういう生命は過去に絶滅しました。

こういうふうに、これまでのものの考え方を全部改めていかないと、各国とも地産地消が追求すべき課題ですよということを主張するのは難しい。日本国内のみで議論しているのならいいのだけれど、世界に向けてこれを主張するためには、やはりそういうレベルでのもうちょっと深い理論武装をしないとイケないと思います。そういうことにかかわる話を今日はしました。ですから非常に大きな話です。

最後にどうして我々は人間圏を作ったのか、そういう問題に立ち戻りたいと思います。今いったような、地産地消は特殊なだけども、それが何故ものの時間をゆっくりさせることになるのか、あるいはなぜもう一回そこに我々が戻らなければならないのか、そういうことを考える為には、我々が何故人間圏を作ったのかという問題にもう一回戻らなければその理由を考えられないからです。人類の歴史というのは 700 万年くらいあります。地球の歴史は 46 億年ですから、たかが 700 万年なだけども、類人猿から最初の人類が分かれて、今から 16 万年くらい前に、我々、すなわち現在生きている人類、現生人類がアフリカに誕生しました。今我々は世界中にはびこって生きているわけです。その我々は 1 万年くらい前に人間圏を作って生き始めました。人間圏を作って生きるというのはどういうことかということ、農耕牧畜をするということです。それまでの人類は狩猟採集という生き方をしていましたが、これは人間だけがやっている生き方ではないんです。動物はみん

な狩猟採集をしています。それは特別な生き方ではなく、生物圏の食物連鎖につながって生きるという生き方なのであって、生物圏の中の種の一つとして生きていたということです。我々の祖先は全て生物圏の中の種のひとつとして生きてきたということです。これは時間を早めるという生き方ではないですから、七百万年続いたって危機には直面しないわけです。人類という生物は延々と生き続けてきているわけです。農耕牧畜というのは実は生物圏から飛び出して、地球という星全体でのエネルギー物質の流れを利用する生き方です。森林を伐採して畑に変えると、その結果どういことが地球に起こるかを考えてみてください。太陽から入ってくるエネルギーがどれくらい地表で吸収され反射されるかという割合が、森林と農地では違います。また雨が降ったときに水がどれくらいその地に滞留しているかその時間を比較してみると違います。土壌を侵食する割合も森林と農地では違います。これは地球という星のエネルギーとか、ものの流れを変えているということです。それは、生物圏ではなく新たな人間圏という構成要素を作って生きるということになるのです。人間圏というものを作って生き始めたその結果、我々は豊かになったということです。

そうすると問題は、なぜ我々が1万年前に農耕牧畜を始めたのかということです。なぜ1万年前なのか、その答えは簡単です。その頃地球の気候が変わったからです。今南極大陸で氷の掘削サンプルを採取して昔の気候がどう変わったかというデータを得ることができます。それによると、今から1万年前に気候が安定化しました。1万年前以降は1年の地球全体の平均気温がほんの数度変化するくらいですが、それ以前はというと激動の時代でした。今、地球温暖化で地球の気温が百年で最大6　くらい上昇するといわれていますが、その頃は10年で6　くらい平均気温が変わるような大変動が続いていました。しかもその変動の、平均をとっても冷たいので、氷期と呼ばれています。その氷期が1万年前に終わりました。重要なのは暖かくなったということではなくて、10年で6　にも及ぶように大きく変動していた気候が、ほとんど変動しなくなったということです。その変動の幅が数度以内と小さくなった、わかりやすく言えば季節が巡るということです。採集していたものが、毎年同じようにとれる。そうすればそれを栽培しようということで、農耕が始ったわけです。どうして農耕を始めたかという、たまたま1万年前に気候が安定化したからです。これから出てくる観測データを見なくてはわかりませんが、今のような気候が安定している時代ほかの時代にあってもいいはずですが。そうするとその時代の人類が、どうして現在の我々のような生き方をしなかったのかということになるわけです。現生人類だけがどうしてということになります。その理由をいろいろ考えていくとふたつあります。ひとつは現生人類にしかないおばあさんという存在です。哺乳動物ではメスというのは生殖期間が過ぎると数年で死んでしまいます。哺乳動物ではみんなそうです。現生人類のメスだけが、生殖期間が過ぎても生き延びることができるのです。ですからおばあさんというのは現生人類にしか存在しないんです。おばあさんが生まれたことによって実は人口増加が起こります。現生人類はアフリカに生まれたのですが、今から6万年くらい前までには

その生存領域は世界中に広がっていました。我々がなぜ農耕を始めたかという、人口増による食料難にいつも直面していたことが考えられます。採集したものが毎年同じ時期にとれればそれを栽培しようと思ったとしても不思議ではありません。実はそれ以外にも、何故現生人類だけがという理由は考えられます。農耕によりたくさんの人が生きられるようになると集団で共同生活をするようになります。その共同体を維持する能力がないと、殺し合いが始まってしまうわけです。現生人類のもうひとつの特徴は何かというと、それは言語を明瞭にしゃべれるということです。言語を明瞭にしゃべれるということは、コミュニケーションが出来るということです。効率よくコミュニケーションが出来るということは、脳の中の大脳皮質のレベルでいうと、その神経細胞がネットワークを造る、ということです。そのために、コミュニケーション能力が高いと、大脳皮質に外界を投影した内部モデルが出来ます。それが実は先ほどから述べている共同幻想ということにつながるわけです。集団で生きていくために、お互いにその内部モデルを共有するということを始めます。それが共同幻想です。愛・民主主義・貨幣・宗教・あらゆる制度・概念が共同幻想に過ぎません。共同幻想に過ぎないんだけどそれが人間を規定すると思い込んでいます。こういう問題に立ち入らないと、21世紀の人間圏の安全と安心に向けての道程が見えてきません。まさに新たな共同幻想を作れるか否かその問題にかかわってきます。地球システムと調和的な人間圏に関する新たな共同幻想がどう作れるかという話です。

地産地消というのはこの意味で新たな共同幻想になりえます。従来の共同幻想に代わる新たな共同幻想というのは、これはなかなか容易なことでは作れません。さっき言ったように、従来の共同幻想を覆すような、新しい共同幻想を作るということをやらなければなりません。そのためには、グローバルスタンダードに対してその非をあげて、それに代わる生き方を提唱しなくてはなりません。文化とは、それぞれの地域においてその風土、歴史に根ざした生き方です。それをもっと重要視しなければいけないという新たな考え方を世界に提唱していくためには、我々が何故人間圏を作ったのか、更には共同幻想という問題まで立ち入って物事を考えていかないと、世界に対しては説得力を持ち得ません。そういう理論武装がどこまで出来るかというのが、これからこの運動を展開する上で一番大きな問題点である、と思います。

パネルディスカッション

コーディネーター：小泉浩郎

午前中に地産地消の全国表彰がございました。そこで審査委員長を務めている関係から、今日のコーディネーターの役目を仰せつかりました。私は農家の長男で、今いうところの定年帰農という形で土曜日曜は田舎で百姓をしておりますが、そんなところから、地産地消がどうしてこんなに最近注目されるのか、私自身もよくわからないので、今日は勉強させてもらいたい、そんな気持ちでコーディネーターを務めさせていただきます。

ご案内のようにこれまでの説明の中でも、地産地消は地域で生産されたものをその地域で消費するのを基本とするということですが、その原点は我が家の自給にはじまる家庭菜園、それから出来たもののおすそ分け、そして頂いたのならということで物々交換、そしてその後長い歴史の中で、各地に昔から朝市とか夕市というのが定着しています。それから最近では、直売所が大変なブームで定着しているわけです。いずれも長い歴史の中で、それぞれの地域の暮らしに根付き食文化を支えてきた、これが地産地消ではないかと思えます。例えば、京都では今、京野菜がブームですが、郊外の地場産地と野市が昔から一体となって、今日の京漬物とかおばんざいとかそういう京の文化を支え、今日に伝えているのだろーと思います。つまり土地の食べ物を大事にして暮らしを楽しむということは、これまでの日本の文化であり、やはり地道な地方の活動・運動であったわけです。それが何故今注目されているのでしょうか。

それからもう一つは、旬とか新鮮とか地元産という地産地消のセールスポイントがどういう意味を持っているのか、今日は地産地消を科学するということで、専門家の皆さんに科学の視点から評価検証していただきまして、その更なる発展にはどうすべきかというご提言をお聞かせいただきたい、こういう形で進めてまいりたいと思います。途中会場の皆さんにもご参加いただいて、意見交換の場もつくりたいと思います。是非積極的にご意見をお願いしたいと思います。それではパネラーの皆さんをご紹介します。この5人の皆さんと会場の皆さんと、今日のテーマについてお話し合いを進めてまいりたいと思います。最初にご専門の立場から、地産地消のここがおもしろい、ここが評価できる、そういう点をお話いただきたいと思います。

パネリスト：吉田企世子

私は永年にわたり野菜の成分を分析する仕事を続けてきました。その中で、野菜は収穫後の成分変動が他の農産物と比べて大変大きい、つまり野菜は非常に繊細な農産物だということを大変強く感じました。その点に関する幾つかのデータを踏まえてお話をさせていただこうと思います。野菜は、収穫した後もまだ生命現象が続いています。呼吸作用で変化するのは甘味成分ですが、野菜の微妙な甘味というのは美味しさに非常に関係します。もちろんそれ以外の成分も徐々に変化していきます。そしてエチレンが生成されることで、

黄色く変化します。これは逆にバナナなど青いうちに輸入して黄色くするのに応用したり、キウイフルーツを早く熟するのに応用したりします。それから水分の蒸散、微生物の作用、主にこういった作用で変化していきます。栄養素としての変化が大きいのはビタミンCです。呼吸作用も野菜の種類によって違います。アスパラガス・ブロッコリー・ほうれん草・スイートコーン・オクラのように呼吸作用の大きい野菜は収穫後の変化が大きいです。もちろん収穫後に変化を抑えるための流通技術等も研究されています。

輸入ブロッコリーと国産ブロッコリーの成分を比較検討しました。当時はカリフォルニアやシアトルからの輸入が主だったので、この資料はそのようなブロッコリーです。3年間測定した平均値です。本来こうした比較実験をするときには、産地の栽培条件や品種また収穫後どのように扱われたかなどを把握しないと本当の比較は出来ませんが、それが不可能でしたので、店頭で新鮮なものをもとめて分析した結果です。輸入品と国産品で、まず水分は1%程度輸入品が多く含有しました。アルコールピン酸、これはビタミンCのことで、この含有量は、輸入品は国産品の80%でした。それから還元糖と示しましたが、ブロッコリーの甘味成分の主なものは還元糖ですのでそれを見てみますと、やはり国産の80%くらいの含有量ということがわかりました。このブロッコリーについて食味テストをしました。そうしたところ、特に甘味、還元糖の含有量に違いがありましたように、食味テストでも甘味の違いというのは明確に示されています。数字からはそう大きな違いはありませんが、これは有意差がありまして、私自身の感じでは明らかな違いを感じています。ここにクロロフィル濃度を示しておりませんが、外観の緑色の色素はクロロフィルという色素ですが、それはほとんど変わりません。輸入品も国産品も、外観は新鮮に美味しそうに見えるブロッコリーですが、内容にこのような違いがあるということは、国産品が仮に20パーセント高い値段であっても、内容の価格比から見たらトントンであるということになるわけです。これはひとつの例ですが、もっと異なる場合もある、ということを考えますと、私たちが現在野菜を購入するときに、表面に示されている値段だけで求める時代ではない、内容の値段、美味しさとか栄養価、安全性なども含めてですが、そういう内容の値段を考えて求める時代であるということを感じます。

次にニンニクについてですが、A県のもんです。そして中国産、これは栽培条件がはっきりしているニンニクですが、まず糖の含有量はA県の方が多いことがわかります。そしてアリシン、これは硫化アリルといわれるイオウを含む成分です。硫化アリルというのはネギ類に含まれる特徴的な刺激成分で、大きなグループ名です。ネギ類の種類によって硫化アリルの内容は異なりますが、ニンニクには、アリシンといわれる硫化アリルが多いです。この成分もA県産の方が多く含有されています。硫化アリルに抗酸化作用があることは、多くの研究で報告されていますが、さらにアリシンには、体内でビタミンB1との結合により、B1の吸収を高める働きがあることが、解明されています。

ニンニクについて、おろしたり炒めたりということで食味テストをしましたが、その結果、国産の方が優れているという評価でした。先程のブロッコリーもそうですが、このニンニ

クの食味テストに参加したパネラーの方々は、調理の先生方で味覚が大変敏感な方々です。

最近では冷凍ホウレン草が多く活用されるようになりました。かつては殆どが学校給食などの大量調理の場で活用されていましたが、現在は家庭向きのものも店頭で随分並んでいます。図は国産ホウレン草を用いて加工された冷凍ホウレン草と、生鮮ホウレン草を比較したものです。冷凍加工する場合には、品質の優れた時期の原料を用いるわけですので、大体冬のホウレン草が使用されます。冷凍する場合にはさっと熱湯を通して酵素作用を抑えますから、その段階でのビタミンCの減少というのはありません。ここではビタミンCだけを示しましたが、12月のほうれん草ではこのような状態です。ところが、冷凍保存の場合は-18℃以下という保存温度が守られていると、一年間でほとんど成分変動はありません。しかし、生鮮ホウレン草の場合には夏季では、ビタミンCもカロテンの含有量も少なくなるという傾向があります。これは夏の気候条件、それから品種の違いなどもあり、そのお話はここでは省略させていただきますが、このように生鮮の場合には変動がありますが、冷凍の場合にはこういう状態でした。ですが、冷凍ホウレン草を使うときに、ドリップという液汁を逃がしてしまうと、そこでビタミンCやカリウムなどの水溶性成分の損失がありますので、使い方という点で問題がありますが、このような結果がビタミンCに関して得られています。

最近中国から輸入される冷凍ホウレン草が大変増えてきました。そのホウレン草も凍結の仕方が、5cmくらいに切断してあって大変使いやすい状態で冷凍してあるものや、これはお浸しサイズとなっていました。5cmサイズに切ったものをブロック状にまとめたもの、カットしないで1キログラムブロック状のもの、というような形態で冷凍加工されています。1, 2, 3とついている試料ナンバーは買ったお店が違うものですが、それでビタミンCの含有量を見ていただきますと、大変ばらばらでそして少ないということがわかります。輸入される冷凍ホウレン草は、製造工程での温度管理やその後の取り扱いをチェックしていませんから、何故こういう問題が生じているかというのは把握していませんが、このような状況が見られました。

ということで、野菜の成分を扱っている中で、やはり野菜こそ地産地消という意識で私たちが活用することが、より豊かな内容の野菜を摂取することができると実感しているところです。以上で私のお話を終わりにさせていただきます。

パネリスト：若林敬二

私は今、日本における死亡原因のトップでありますガンについていろいろ研究しており、主にどうしてガンが体の中に出るのか、それをどうしたら出来ないように、または出来にくくするのかということをやずっと研究しています。ガンの原因は特殊なものではなく、我々の身の回りにあるものでガンが発症する、逆に身の回りにあるものの中にガンを抑えるものがあることがわかってきました。今日は皆さんに、野菜や果物がどういう役割をしているのかを数枚の資料を使ってご紹介したいと思います。私が最初に述べましたように、

日本人の死因のトップはガンですが、2004 年のデータですと、32 万人の方が 1 年間にガンで亡くなっています。一日当たり 800 人くらいの方が全国で亡くなっていることになりま
す。ガンで亡くなる方は 3 人に 1 人ですが、実際にガンに罹る人はもっと多く 52 万人くら
いで、大雑把に言いますと、3 人に 1 人の方がガンで亡くなり、2 人に 1 人の方がガンに
罹るという時代になってきました。これはひとつには、寿命が伸びたということが大きな
原因になっています。なるべく早く見つけることがガンの治療にとっては重要であるとい
われ、一昨年度、国立がんセンターに検出感度の高いガン検診装置を備えたがん予防・検
診研究センターが出来ました。二年間に 40 歳以上の女性、50 歳以上の男性、5 千人くら
いの方々に来ていただき調べましたところ、20 人に 1 人くらいに早期のガンが見つかりまし
た。その方たちは短期の入院で治療し、1 ~ 2 週間くらいで社会復帰しています。ですか
ら、ガンというのは早く見つければ決して恐ろしい病気ではなくて、治る病気ということ
です。この会場には 600 人くらいの方がいらっしゃるの、30 人くらいの方にガンが見つ
かるということになります。是非検診センターで受診されて、がんを早めに見つけること
をお勧めします。

この表は国際がん研究機関(IARC)で世界中のいろいろなデータをまとめて、野菜・果物
とガン予防の関係はどのようになっているかということ調べた結果です。まず我々が、
どうして 2 人に 1 人くらいの方がガンに罹るのかというデータをつぶさに分析したところ、
ガンの 30 パーセントぐらいの原因がタバコを吸うことによることがわかりました。さらに
20 パーセントぐらいが、ウイルスまたはいろいろな細菌による感染症に由来しています。
その次に大きいものとして、30 パーセントぐらいが食事が原因だということがわかってい
ます。

食事とガンとの関連性を細かく分析してみますと、悪い要因の一つが偏食です。あるも
のをたくさん好きなだけ食べるということになると、どうしても栄養が偏りがちになり、
ガンになる確率が高くなります。偏食をしないでいろいろな食事をバランスよく食べるの
が健康には非常によいということです。更に、野菜・果物がガンを含めたいろいろな疾病
の予防に役立っているということがわかってきました。ここに示しましたように、「おそら
く」という言葉を使っていますが、野菜は食道・大腸ガンに、果物は食道・胃・肺ガンに
効果があります。「可能性あり」というのは、野菜は口腔・咽頭・喉頭・胃・肺・腎臓・膀
胱ガン、果物は口腔・咽頭・喉頭・大腸・腎臓・膀胱ガンで、いろいろな臓器のガンに野
菜・果物は予防的に働くことがわかってきました。

このように野菜・果物はガンの予防によいということから、その中のひとつの成分を取
り出してそれを錠剤として飲めば、きっとガンの予防に役立つだろうと考えました。いろ
んな野菜の中に入っている β - カロチンという化合物があります。これはわれわれの体
にとっていいように働く野菜の成分ですが、アメリカが何十億円というお金をかけて調査
した結果、中国の一般住民の胃ガンのリスクを下げるということがわかりました。そして
今度はアメリカの医師を対象に、1 日当たり 25 ミリグラムくらいの β - カロチンを約 10

年間摂らせたところ、あまり差がなかったという話です。その後に、それではタバコを吸う人がタバコを吸いながらβ - カロチンを摂れば、肺ガンになるリスクを低くすることが出来るのではないかと考えられ、フィンランドで、タバコを吸う人がβ - カロチンを毎日20 ミリグラムくらい5 ~ 8 年間にわたって飲んだところ、予想と反してβ - カロチンを服用している人の肺ガンのリスクは18 パーセント増えていたということでした。同じように、アメリカで喫煙者が30 ミリグラムのβ - カロチンを毎日服用したところ、やはりリスクは28 パーセント増えていたということです。

野菜や果物を摂るということは体にとってはいいのですが、あるひとつの成分がいいからといって、それを錠剤にして飲んで、それが野菜や果物の代わりになるかという点必ずしもそうではありません。β - カロチンも、錠剤として摂りすぎると返って悪い方向に働くということです。野菜または果物として摂るには量の制限がありますから、β - カロチンを25 ミリグラム、30 ミリグラムという量はとても我々は摂れません。一日当たり大体5 , 6 ミリグラムが最大量です。やはり基本は食であるということを、このデータは我々にいっていると思います。

最終的にこの国際がん研究機関では、野菜・果物によるガン予防効果については、ガンの部位によって非常に異なり、必ずしも非常に強いエビデンスはないけれども、ガン予防を含む例えば高血圧とか糖尿病という成人病を予防する観点から、野菜・果物を多く摂る食生活を推奨しています。食というのは、安心して美味しく楽しく食べられるというのが基本です。どのような野菜または果物を自分が摂取しているのかを確かめつつ、楽しい食生活を送ることが、最終的には一番我々の健康にいいのではないかと考えております。

パネリスト：松井孝典

地産地消が我々の生き方としてどうして重要なのか、その背景を説明しておきます。それは土壌に関係するからです。農耕にとってそれぞれの地域の土壌が重要です。日本の場合は、火山活動が活発であるという地域的な特徴に非常によっているわけです。土壌のミネラルというのは火山活動を通じて補給されます。何十億年という古い年代の地域とか、すでに火山活動の終わった島の土壌は、農耕をすると養分がすぐに流出してしまい、土壌は急速に劣化していきます。日本列島の場合は火山活動が活発であるために、いつでも豊富なミネラルが供給され、そのために土壌の劣化が進まない。そのほか森林が保存されているということも、実は日本列島に誕生した文明が長く続いた理由ではないかということが言われています。例えばイースター島が滅んでしまったり、ヨーロッパから近くのいろいろな島に移住した人たちの文明が長続きしなかった理由をたどっていくと、みんな土壌の劣化とかという問題に関係するわけです。その地域に生きる人々は、その地域の土壌に含まれているミネラル養分をとって体を作ってきたわけですから、日本人にとってはこの日本列島の土壌の上で作ったものを摂り続けるのが体にいいことは明らかなわけです。海外の全く違う土壌で生産された農産物を摂るということは、ある意味、体にストレスを与

えることになるのではないかと、私は専門ではありませんが、そう思うわけです。今の話を聞いていると、まさにそういう可能性があるということです。地産地消という、それぞれの風土に根ざした場所で、古来から生産しているものをとるというのがいいのではないかと思います。日本列島はそういう意味では非常に恵まれている、地質学的にもそういう特徴があるのではないかと思います。

パネリスト：秋岡榮子

生活の中の暮らしの話題の視点で経済的にお話させていただきたいと思います。今日は地産地消ということでお招きいただきましたが、まず結論から申し上げますと、私はこの地産地消というのは、これから産業としての農業を変えていく大きなきっかけとなり、後から振り返れば、あそこで地産地消というものが始まったことで農業が大きく変わったといわれるような、ひとつの取り組みになるのではないかと思います。

ちょっと農業から話が離れますが、よくマーケティングの世界では、製品と商品は違うということがよくいわれます。そういわれても、多分皆さんは「？」(はてな)と思われるでしょうが、要するにものには作り手の思いもあるし、売り手の思いもあるし、そして買い手の思いもあるわけです。そうすると、ものには作り手の思いが込められて、工場を出るときにはものは製品にしか過ぎないのが、流通過程を経てお店にやってきて、例えば私がスーパーやコンビニに買いに行き、いっぱい水がある中からこれを飲んでみようと思ったときに、これは初めて商品になる。買い手の人の思いが加わったときに、初めてものが製品から商品になるといわれています。

これを農業の世界に置き換えてみますと、恐らく今までの農業というのは、生産者の方にとっては、いわゆる農産物は製品にしか過ぎなかったのかもしれない。作り手の思いは込められているんだけど、それがなかなか買い手の買い求めたい商品のところまで出来上がっていなかったかもしれない。それが今回こうした地産地消の取り組みが加わることにより、生産者の方が作り手の思いから買い手の思いまで思いをはせて製品を商品まで仕上げていくというふうに大きな関わり方の変化が起こり、農業という産業の中でも大きな変化がこれから起こってくるのではないかという気がします。

製品と商品の違いというときに、私は製品と商品という言葉の後ろに情報という言葉をつけると、しっくりくると思います。こんな素材で作っていますとかこんな機能がありますというように、そのものがこのようなものですよというのが製品情報だと思います。しかし、商品になったときに必要なのが商品情報とはいわないと思います。商品の魅力という言葉を使うと思いますが、これからの農業というのはこういうものです。私は極論を言ってしまうと、安心・安全というのはどちらかというと情報のレベルであって、むしろそれも魅力に仕立てていく、買い手にとって食べるものというのが基本的に安全・安心であってほしいと思っていますから、そここの議論というよりも、それを越えたところの農産物・食料の魅力というところまで、生産者の方たちに心をこめて作っていただくと

いうふうにこれからは変わっていくんだと思います。

魅力ってなんでしょうというと、今世の中はオリンピックの話で大変盛り上がっています。荒川静香選手のイナバウアーというのがありましたが、私たちは例えば選手の情報とか技術のレベルということ考えたときに、求めるものはもっとすごいものだということです。例えばスピンとか3回転ジャンプを見たときにすごいとは思いますが、でも私たちが次に求めるのは、だったら4回転見たいよね、4回転の次は5回転見たい、もっともっとすごいものを見たいんです。私たちが荒川静香選手にどうして感動しているのかというと、多分それはすごいという以上に素晴らしいと思ったからだと思います。荒川静香選手ご本人は、私はもう一度皆が見たいと思ってくれるような演技をしたいと思ってスケートをしましたとおっしゃっていました。素晴らしいものつまり魅力のあるものというのは、もう一度見たいもう一度食べてみたい、そんなふうに思えるものだと思います。ですからこれからは、皆さんのように作っていらっしゃるものをよりもっと魅力的なものにというふうに農業が変わってくることになると確信していますし、期待もしています。

経済的に農業がどういうふうに変わっていくのかというのは、生産者の方たちのインセンティブの問題というのが、経済的には大変大きな効果があると思っています。大企業のトップの方に、あなたは何のためにこの会社を経営していますかとお尋ねすると、一応皆さん表向きは株主のためとおっしゃることが多いのですが、小さいけれどもすごい技術を持っているキラリと光る中小企業の社長さんや会長さんにインタビューをすると、どういう信念で会社をやってらっしゃるのですかと何うと、働いている人がこの会社で働きたい、この会社でもっといいものを作りたいと思ってくれるような会社を作りたいんですというふうにおっしゃる方が非常に多いです。ということは何かを前に進めるときに何が大事かということ、働いている人そこにかかわっている人たちのインセンティブ、やりがいというものがいかに大事なことなのかということ、この社長さんや会長さんが教えてくださっているのだと思います。この地産地消の取り組みによって、特に若い農業者の方、あるいは上の方たちが、やりがいとか手応えということ、今までの10倍100倍くらいに感じてらっしゃる、これが今まで以上に農業がおもしろくなって大きく発展していく、農業が変わる要因のひとつになるのではないかと考えています。

その時に、行政の方たち農水省の方たちのこれからの農業とのかかわり方というのが、地産地消の時代で少し変わってくるのかもしれませんが。経済的金銭的に補助をするということももちろん必要なかもしれませんが、それだけではなくて今朝の発表でもいろいろ伺いましたけれども、新しい地産地消という取り組みのシステムを作るという時に、地域で新しいルールを作ったりどうやって活動を後押しするかというような、黒子で陰でコーディネートしてあげるという存在が大変重要になってくると思います。そうした意味で行政の方たちもこれからの地産地消の時代には、地域ごとのもの作りあるいは今までとおりでいいんだという人にうまく説得する役割を引き受けるとか、何か違ったかかわりが出てくるのではないかと考えています。

いろいろな県でいろいろな取り組みをなさっていますが、例えば島根県では地産地消に県民運動という言葉を用いています。月に1回「ふるさとの食の日」というのを制定したり、地産地消のお惣菜を使った料理店にステッカーを認証制度ということで配る、そうすると話題になるし、お客様のほうもああ地元の素材を使っているんだということになります。そうしたちょっとした工夫が、地産地消を陰で支えるという役割をこれからは担っていくのではないかと考えています。

ただ消費者というのは、とにかくわがままな存在だと思います。今環境型の自動車や家電製品が売っていますが、少し前まで、環境は大事だと思ってくれるもやはり使いづらいからという声がありましたが、最近は環境に優しいんだけれども、使いやすく素敵でスタイルもよいという商品が出てきたことが、そうした商品の普及のひとつの理由になっていると思います。そう考えると、今地産地消とブームになっていますが、消費者の人たちのそういう心をこれから理解していかないと、ブームで終わってしまう可能性もあるのではないかと考えています。

最後に資料を使わせていただきます。フード・マイレージのグラフがありますが、これは食べている食料がどれくらいの距離を運ばれてきたのかというのですが、これを見ていただくと一目瞭然で、日本は大変多くの食料を輸入しています。こんなことも私たちは地産地消という取り組みのひとつの目的とっていいのかわかりませんが考えていく必要があるように思います。

これから地産地消の大きなマーケットがあると思うのが、これは内閣府の調査ですが、農村・漁村に移住してみたいという人がこれだけいます。平均すると都市の約2割の人が住んでみたいということは、いわゆる農村とか漁村とか山村というものにあこがれを抱いている人が2割もいるということになりますから、これは地産地消や直売所で農の雰囲気漂わせながら売られている商品が大変大きな魅力的なものとなっていく、大きな応援団になっていくような気がします。

パネリスト：合瀬宏毅

私の仕事はニュース解説ですが、その一方、日曜日の朝6時15分から「たべもの新世紀」という地方の食材を取り上げた番組をやっています、今日はそうしたニュース取材の中から幾つかお話ししたいと思います。

ひとつは、地方の特産物というものに関心が集まっているということです。「たべもの新世紀」というのは、地方の食材を通して、地方が今どういうふうな状況に置かれているのか、どういう人がどういう気持ちでこのトマトやニンジンを作っているのかということを紹介する番組なのですが、これがけっこう人気があって視聴率も高いです。6年目になりますが、目指しているのは昔あった『明るい農村』的な番組で、食べ物を通してその向こうにある農業というものを考えてみようという番組です。視聴率が高いというのは、地方のものを作る人たちが、今どういう考えでどういうふうに使っているかという、生産地に対

する関心が非常に高まってきているということなんだろうと思います。

私はインターネットで買物するのが好きなのですが、経済産業省の 2004 年の調査では、農産物や地方の地酒などを買う人たちが年間 3 千億円あるそうです。その前の年に比べて 36 パーセント伸びています。これだけものが溢れている時代に、もっと違うものを食べたいとかもっと個性的なものを食べたいというのがマッチしたのだと思います。そういうものの背景に、地方の農産物に非常に関心が高まっているということがあります。

ひとつデータを紹介します。消費者が農産物のどこまで地方にこだわっているのかということ調べたアンケートです。海外産より国産を食べたいという人に、国産のどこまで必要ですかというのを調べると、国産であればよいという人が 60 パーセントいる一方で、都道府県までこだわる人が 29 パーセント、市町村までが 8 パーセント、また 2 パーセントではありますが生産者までこだわる人がいました。今ブランドというのは、小さくなればなるほど価値が上がってくるようです。かつてはお米の最大ブランドはコシヒカリでした。それが新潟のコシヒカリになり、魚沼のコシヒカリになりました。今は魚沼の誰々さんちのコシヒカリになりというように、どんどん小さくなっていくほど価値が高まっていくものであります

そういうことを反映して、地方でも自分達の特産物になるべく地方のものを使おうという人たちが増えてきました。番組でも取り上げましたが、私の友人が佐賀県で「がん漬け」というのを作っています。カニをつぶして塩漬けたものなのですが、カニの甲羅などが残っていて食べるときにジャリジャリします。これまでは商品が十分供給できないというので中国産のシオマネキを使っていたのですが、やはり佐賀のがん漬けの名前で売らなには、昔に戻って地元のシオマネキで作ろうということになってきました。食べ物のもっている個性、地方の持っている個性に興味が沸いてくると、それもひとつのビジネスになってきて、食べるほうもせっかくだからそこにこだわりたいということになってきます。当然、地方でも地方のものを使った地方の特産品を作ろうという流れになってきますから、非常にいい循環ができてきているというのを私は感じています。どこに行っても同じものというのはつまらないですね。

私が食べ物をきちんとやろうと思ったきっかけは、福島の色沼というところに旅行に行きまして、1泊1万5千円という当時の私にとっては非常に高いお金を出して泊まったホテルで、食べたのはどこにでもあるてんぷらと刺身でした。次に泊まったのは1泊5千円の民宿でしたが、そこはキノコ農家でもありまして夕食にキノコ料理が出て、それが非常に美味しかったです。豊かさというのは多様性だと思います。選べるものがたくさんある、これが日本のこれからの豊かさではないかと思います。そういうことからいくと、地方では地方のものに自信を持って作っていくということが、これからの地方の農業のあり方ではないかと思います。

もうひとつ、取材に行ってみて関心したことです。静岡県掛川市の大東農産という米を作る農事組合法人ですが、150ヘクタールを6人の農家の人でやっています。ここは昭和30年

代に圃場整備をやりまして、そのときに農家の個人負担なしで町が全部負担してやりました。その時に、これからは本当に米作りをやりたい人だけが米作りをやってください、ということでやりました。ここは浜松が近いですから兼業農家がいっぱいいたところで、勤めに出る人は出るし、特に花の生産が盛んなところですから、そういうのを専業にやる人はやる。但し土地は公共材なので、兼業で少ししか作らないという人は、土地を供出して150ヘクタールを6人に任せましょうということでやり始めました。この人たちが作った米は地元の人達に売ります。これが地産地消なのですが、価格は60キロ16,000円です。単純に計算すると10キロ2,600円くらいです。普通我々がお米を買うときにはコシヒカリで10キロ4,000円から6,000円くらいします。これだけ安ければ地元の消費者は非常にハッピーだし、作っている人たちも相当利益を上げているでしょう。地元の人には16,000円、農協には13,000円くらいで売っていますが、どこまでやれますかという、10,000円まではということです。これから価格の安い米が外国から入ってくるかもしれない時代に、こういうふうに地元で作って地元で消費するというのは、けっこうなコストダウンになるんです。しかも作っている人もハッピーだし食べている人もハッピーです。ここは当然減反もしていますから、米を作っていないところでは菜の花を植えて地元の人に見てもらっています。田植え教室をやったり稲刈り教室をやったりしています。

先程から、地産地消というのは、地元が自信を持つとかコスト的にもこれまでの農業のあり方を変えるものだということをおっしゃっていましたが、正にこういう例を見ると、本当に大きな流通から小さな流通に変える力になり得るものなんだと実感しています。

コーディネーター：小泉浩郎

有難うございました。5人の皆さんからそれぞれの立場でご提言いただきました。なかなかまとめるのが難しいですが、地球学的文明論という言葉でよいのでしょうか、そういう立場からでも風土に根ざした地産地消が大事であるというお話でしたし、栄養学的にも旬と新鮮というのが大事であり、経済学的にはその商品の魅力を引き出すことが大事であり、そして美味しく楽しくバランスよく食べるのが予防医学的に大事だということで地産地消を位置付けられ、最後には地方の活性化という視点から地方の個性を活かすということが大事で、現実にはそういう形で元気に活躍している現場があるというお話をいただきました。ここで会場の皆さんにご質問ご意見があればお受けしたいと思いますがいかがでしょうか。

質問：

私は東京に生まれて東京に住んでおりますので、小松菜と練馬大根くらいしかいたっていません。しかし日本人として日本の食事を一生懸命考えている者のひとりです。今から25年くらい前に、今のイラクのバスラ辺りに進出している日本企業の技術者の方の食事を供給する会社におりました。日本に帰ってきたときに、仕事先の企業の方に言われたの

が、現地は荒涼としているし水も飲めないし病人が多くて困った、しかし非常に病人が少ないところがあり、そこは私がいたところでしたので何かやったのかということでした。

私は、そこまで考えてなかったのですが、茨城県の工場から 30 人とか広島県の工場から 50 人とか行っていましたので、そこで広島のお味噌あるいは茨城の醤油を使った調理を作るように計画したわけです。食べ物はみんな故郷のものだし、美味しいと言っているのに、味噌や醤油も美味しいといってくれていたと思ってやっていたんです。しかし、しばらく経って仕事を離れてから気がついたことは、ああその時の味噌やお醤油の中には多分その土地の香りが入っていたのではないかと、その匂いはどこで覚えたのかということ、これも思いつきなのですが、母乳の中に入っていたのではないかと考えました。ですから香りというのが、その地方の特色のある商品になるのではないかと思います。

コーディネーター：小泉浩郎

香りという問題はこれまでに述べられませんでした、小泉先生、香りについて、醤油の香りが母乳にまで影響しているのではないかというお話でしたが、いかがでしょうか。

小泉武夫

私の専門は香りです。今味噌の話が出ましたが、味噌はやはりその土地土地で出来るものもそうですが、昔は各家々で味噌を作りました。乳酸菌や酵母は家々で違うので、そういう違いというのは確かにあると思います。母乳の中に味噌の匂いが、というのはちょっとわかりませんが、ただ動物は匂いが蓄積します。例えば牛に醤油かすを食わせることは出来ません。なぜかという、ミルクにものすごく強く匂いが出てきます。そういうふうにして体内に吸収されて外に排出されるということはあると思いますが、ただ匂いで地方地方をかき分けるといえるのは、回帰性の鮭がそうです。魚にはそういう性質がありますが、人間がそうなったら地産地消はものすごく楽になるでしょうね。でもまあ、こういうことはあまり科学的に解明しないほうがいいのかもしれないですね。

質問：

ビタミン C やミネラルの量が、海外のものと日本のものとで若干変わってくるというお話がありましたが、それは土からくるものなのか、製造技術によるものなのかを伺いたいと思います。

吉田企世子

私は先程ブロッコリーを例にしてビタミン C の変化だけ示しましたが、野菜の場合、収穫後に最も変化しやすいのがビタミン C です。香りはまた別ですが栄養素として。ビタミン C を見ておけば、大体ほかのものの変化はそんなに大きくないというふうに考えられま

す。このビタミン C は栽培条件で何が影響するかというと、もちろん施肥内容・土壌環境なども影響しますが、光合成生産物ですから太陽の当り方などはかなり影響します。それから同じブロッコリーでも品種によってまた違ってきますので、先程輸入品の場合にはそういうことをきちんとおさえられませんでしたから、店頭のもので比較したわけですが、あの違いは収穫後の扱い方による違いというふうに、私は判断しています。収穫して荷造りして日本に、先程のデータは空輸ではなくて船便のものです。ですから十日以上かかって氷詰めで低温で運んではいるのですが、収穫後の変化が主であると思っていますが、場合によると収穫直後はもっと含有量が多かったのかもしれませんが。それが非常に変化しているのかもしれませんが、そのへんのところの違いは、先程のデータではわからないことです。ただビタミン C はそういうことで光合成がかなり影響している成分です。土壌の成分の影響を非常に受けるということで考えると、まずミネラルです。ミネラルは根から吸収される成分ですので、土壌環境が影響してきます。ビタミン C は土壌の影響も受けますが、光合成産物ですから地上部の環境が関係します。

質問：

私は、世田谷にある小さなコミュニティーラジオ局で、農と食、環境についてのテーマを扱う番組を担当しています。東京農業大学の学生さんにもたくさんかかわっていただいています。大学生からそういう農業の話聞いて、大変新しい発見をさせていただいているのですが、大学生や消費者の方には積極的な方もいらっしゃるのですが、全く興味がないという方もたくさんいらっしゃいます。そういう方々に、地産地消ということところで、地方ではかなり積極的に地産地消されて事例もたくさんお聞きしているのですが、東京での地産地消を、活発に皆さんでやっていらっしゃるどころ、何かそうした事例があれば教えていただきたいと思います。

合瀬宏毅

私は東京のことはよくわからないのですが、大体アメリカなんかでも大きな町では日曜毎にファーマーズマーケットがありますが、日本には都会で開くファーマーズマーケットはあまりないんですよ。地方では、大体どの町に行っても、地域の農家の方々が市を開いて地元の住民がそこで買って帰るのですが、東京には意外とないですね。銀座辺りで場所を借りて、ファーマーズマーケットのようなものを定期的にやれば、もっと人が集まって、それが農業に対する理解にもなると思います。アメリカの農務省は、前の敷地を開放してファーマーズマーケットをやっていますので、是非農水省も、日曜日にどこか場所を決めて農家と消費者の交流の場を作る取り組みが、もっと積極的であっていいのではないかと思います。

コーディネーター：小泉浩郎

地産地消は、どちらかというところの地方の運動として、生産者側から進められてきたという経過があります。しかし東京の中でも、各デパートの中に出展している農家の皆さんもいらっしゃると思いますし、農水省も週に1回くらいは地下でやっているようですね。先日伺いましたら、千葉の生産者が漬物などを持ってきていて、私も買って帰りましたが美味しかったです。今回農林水産大臣賞をもらいました「世羅高原6次産業ネットワーク」ですが、ここは広島県が地産地消のひとつのアンテナショップとして、ひろしま夢プラザというのを開いており、そこで年2回2週間ずつ直売や実演などをやっております。これからはやはり消費者とのかかわりというのは、重要な課題として議論していくことだろうと思います。

質問：

全国そば製粉協会の者です。日本の田んぼは今半分以上減反で何も作っておりません。何を作ろうかというところが、農林水産省さんの一番頭の痛いところではないかと思いますが、この地産地消に際しまして、是非そばをたくさん作ってもらって、学校給食で子供たちに食べさせてもらいたいと思います。農家の所得を上げるという話もありましたが、そばは反収の低い作物ですので、単価が高くなってしまいかもしれませんが、調べれば調べるほどそばはいい食べ物ですから、是非税金を投入してでも学校給食でそばをもっと食べさせてもらいたいと思います。

コーディネーター：小泉浩郎

はい、わかりました。要望としてお聞きしておきます。

意見：

東京都の食品技術センターの所長を務めていましたので、東京都の名誉のために一言言わせていただきます。「東京野菜保存会」というのがありまして、昔からの江戸野菜を保存するということをやっています。それから、市民との交流という意味では、かなりの頻度、例えば東京都庁の広場で、東京都も農業がないわけではなく多摩や島もあり、そういうところの商品をいろいろと売っています。

コーディネーター：小泉浩郎

ありがとうございました。皆様のご意見等まだまだあるようですが、時間が限られておりますので、大変恐縮ですが、ここでまた各先生に締めということで、この地産地消についてそれぞれご専門の立場から、こうあって欲しいとかこういう点はどうだろうということも含めて一言だけお願いしたいと思います。

合瀬宏毅

子供たちの地域に対する関心が無くなったということでしたが、私はこれは当たり前のことだと思います。これまでの社会は分断社会でした。とにかくひとつの流れを分断して、そこでそれぞれが実力を発揮すれば、全体がよくなるだろうという考え方でした。分断され細くなればなるほど経済的であり効率的であると、これまで私たちは教えられてきました。ところがそういうふうに分断されればされるほど、全体が見えにくくなってきます。これからもっとつながりを教えていく、自分が食べることが地元の農業にどういふかわりを持っていくかということを教えていくことが、地域に対する興味を与えていくことになるのではないかと思います。その為には、先程紹介しましたが、稲刈りとか田植えとかも断片的に教えるのではなくて、プロセスで教えていかないと、ものはつながっているのだということを教えていかないと、なかなか子供たちには興味を持てないです。今後はひとつひとつ教えるのではなくて、それがどういふふうになっているのかというつながりを教えていくことが大切です。それは地産地消によってしか教えられないと思います。つながりを教えるということを目指してやっていっていただきたいと思います。

秋岡榮子

私は地産地消について先程農業を変えていくと申し上げましたが、地産地消というのは、農業の構造改革であり文化運動であり、最大のまちづくりではないかと思っております。午前中農林水産大臣賞を受賞された方の事例発表を伺って、大変学ぶことが多かったのですが、例えば世羅町の方は、町域を越えており、町という区分でとらえる必要があるんでしょうかというお話がありましたけれども、そもそも文化というのは元々こういうもので、流域沿いや街道沿いに広がっていくのが文化だったと思うのですが、この世羅町の取り組みは、まさしく文化活動といっていいのではないかという感想を持ちました。そして秋田では「グランママシスターズ」の活動が大変印象に残りました。いろいろと立ち上げにご苦労があったようですが、そういう困難を乗り越えて、新しい地域の仕組みを作られたという点では、素晴らしいまちづくりなんだということを学ばせていただきました。

そしてこの地産地消の運動を通してこんなことが実現できたらというのは、最近日本には公、パブリックという概念が失われているという議論があります。農業の分野でも、何かというと生産者対消費者ということで、生産者と消費者を何か対立させてとらえがちですが、地産地消というのは、生産者も消費者の共にかかわっていくひとつの運動ですから、両方が当事者としてかかわっているという意識を持てるような新しい概念が生まれてきたらいいと思います。

最後にもうひとつ、皆さんのパソコンもそうだと思いますが、私のパソコンは「ちさんちしょう」と打っても「地産地消」と出てきません。やはり文化運動というのは、ひとつの日本語として定着していかないといけないわけですから、是非この地産地消という言葉がパソコンで出るように、そして出来れば次に広辞苑を改定するときには新語として採用されるように皆さんと一緒に頑張っていきたいと思います。

松井孝典

私は地球学という学問を提唱しております。地球学というのは、先程お二人の方が触れられましたが、関係性とか総合的にものを見るという新しい智の体系を模索する試みです。二元論と要素還元主義に基づく近代科学の限界を超えてやろうと思って野心的にやっています。今の所、その基本的な考えはシステムという考えと歴史です。

システムというのは、要素間の関係性、それが重要です。私は先程土壌について述べましたが、それは農業をシステムと見たときに、一番基本の要素であるからです。土壌に含まれているミネラルが水によって吸い上げられて農産物になるわけですから、農産物はその土地の土壌を反映しています。それを食べている人間は、基本的にその土壌のミネラルを摂っているということになります。従って、日本の土壌の中で育まれたのが日本人ということになります。しかし、今の日本人はそうではない。そこが問題だということで、あえて土壌に注目しました。

そしてもうひとつは歴史です。歴史とは文化そのものです。ものを“食べる”ということと、“食う”ということとは違います。食べるというのは、大脳皮質にいろいろな情報を入力して食べるという行為を行うことで、まさに文化です。食べるということを通じていろいろな情報が入る、すなわち日本の文化が情報として入ります。日本人を育てるというのは、そういう基本的なところから入らないとなりません。こういうことを言うために土壌の話をしました。

若林敬二

皆さんは明るい話ですが、私は病気の話をしてしますのでどうしても暗くなってしまうのですが、ちょっと思い出していただきますと、戦中戦後の死因の一番は結核といったような感染症だったのですが、現在では感染症による死亡は少なく、成人病による死亡が主になっています。成人病の主要な原因の一つは食生活によっています。悪い食べ方をしますと不健康になりますし、よい食べ方をすると健康になります。我々是一日大体2キログラムほど食を摂っているので、一生涯となると何百トンというものを食として摂っています。それを生産する方またはそれを食べる方が、情報を密に交換しながらいい食を提供する、いい食を摂ることが、やはり一番の健康の基ではないかと思っています。地産地消を通して健康で健やかな社会を作っていければと思っています。

余談ですが、がんセンターに勤めている職業柄、皆さんにお願いしたいことがあります。大企業の方に比べ、個人企業の方ががん検診を受ける割合は低くなっています。40歳50歳になったら、年に1度はがん検診を受けてください。ガンは小さいうちはまったく恐いことはありません。なるべく年に一度はがん検診を受けてください。ガンは小さいうちはまったく恐ろしいことはありません。

吉田：従来、生産に携わる方と消費する側との乖離が非常に大きかったのです。ですからそれぞれに一方が見えない部分がたくさんありましたが、ここ数年の間に両者がとても密着してきて、私はこれからの日本の農業や消費という連携に希望が持てるという感じを受けております。ただその中で、現在、消費者側が、まだ正しいというか賢い食の選択というものが出来ていない部分がたくさんあります。これについては私どもも適正な情報を提供しなければなりません。巷では食と健康に関する情報があまりにも多く氾濫していて、何が正しいのかということがわからない中で、あれがいいこれがいいという求め方をしている方がとても多いです。そういう方に、もう少し地に足の着いた食べ方をさせていただきたいと思いつつ、いろいろなところでお話をしているのですが、ところがよい企画を立てても勉強に来る人と来ない人が二分していて、聞いて欲しい人は出てこないのです。農水省のほうでも、是非、関心がないとか出席できない事情のある人たちにどのように目を向けてもらうか、その点も考慮なさって啓発活動を進めていただきたいと思います。いずれにしても、食べる側が賢く食べなかったら日本の農業は健全に持続されないと思っています。

先程斎尾先生がおっしゃっていましたが、私も東京都のある農業関係の委員の一人なのですが、東京都にも農家の方はたくさんいらっしゃいます。優れた農産物を生産し、直販の形態も積極的に進められていますので、そういう中で地産地消の動きも活発です。

コーディネーター：小泉浩郎

今日は長い時間、地産地消を科学するという事でご議論いただきました。午前中の表彰では全国から 33 件の応募がありました。現地調査に私も出掛けて勉強してきました。今日は、冒頭の記念講演、このフォーラムで、地産地消というのは単に農産物の流通経路短縮の問題だけではないということを教えられたと思います。

少し強引なまとめ方になりますが、地産地消は 21 世紀をリードする幾つかのキーワードで説明できますし、すでに実践しているフロンティアであります。第 1 はよく言われている「身土不二」という言葉です。自然と食べ物といのちは相互につながり合い循環していることに注目した考え方で、地産地消で読み替えてみますと、環境や生態系を大事にする農業生産の方法の実践を意味します。2 番目は、これも 21 世紀のキーワードとして「医食同源」ということがよく言われます。これは、心身の健康というのは、安全・安心な食べ物と正しい食生活にあることを大事にした毎日の暮らし方を意味し、これも地産地消の重要なあり方です。それから 3 番目に、イタリアで始まった「スローフード」という運動があります。これを地産地消で読み替えますと、伝統的な食材と食品、郷土色豊かな料理とおもてなしに豊かさを認め、風土に子供たちと共に寄り添うライフスタイルの提案です。食育はこの中の一つです。4 番目は、「コミュニティビジネス」という考え方です。これは、消費者と生産者が、「顔が見え、話ができる」相互理解と信頼で結び付く、安定的・持続的な流通の方法でコミュニティに基本を置いた経営のあり方です。そして 5 番目は、地域自給と

いう考え方です。これは自然や資源そして築かれてきた文化を大事にし、地域住民が共に食とエネルギーの地域自給を目指した地域活性化の運動として位置付けることができます。当然の自給は国の自給につながります。

本日は、皆さんがそれぞれのところでご苦労されている地産地消について、科学的なそれぞれの立場から、これは単に売り方だけではなくて、日本の新しい文化を築く基礎になる評価され、これまでの実践に大いなる自信を持ち、また将来への希望と勇気も与えられたことと思います。

冒頭皆様方のお話にもありましたように、地産地消を国民運動として更なる展開をすることを祈念いたしまして、今日のシンポジウムを閉じさせていただきます。どうもありがとうございました。