

○ 江戸時代の飢饉とグローバル経済下における農業・食料問題

—— 菊池勇夫著「飢饉」

(2000年7月, 集英社新書) ——

本書は、日本近世史・北方史が専門の歴史学者が、我が国における飢饉の歴史を問い直すという作業を通じ、その発生メカニズムを分析するとともに、飢饉回避のための社会システムのあり方等を論じたものです。

著者によると、最初の文献記録である「日本書紀」以来、数年に一度、あるいは毎年のように日本列島のどこかで飢饉が発生していたそうです。鎌倉・室町時代においても冷害や干害、虫害や洪水に起因する大規模な被害がありました。しかしながら、江戸時代に入り飢饉は大規模化し、何10万人もの犠牲者を出すようになります。その背景・要因として、市場主義経済の浸透があるとしています。すなわち、地方農村のすみずみまで商品貨幣経済が浸透し、全国的な市場経済に組み込まれた結果、領内の米が商人に根こそぎ買い集められてしまうような事態が生じ、このため、わずか1年の凶作によって多くの餓死者が発生するようになったというのです。また、江戸で消費される大豆など商品作物の生産が東北でも盛んとなり、山地を開墾し焼き畑で行われた結果、猪の食害が深刻になり飢饉につながったという記録も紹介されています。

また、市場経済下では商品は生産地から消費地に流れるため、飢饉の被害は生産地（農村地域）に集中することとなり、餓死や疫病の蔓延のほか、身売り、間引き、更には人肉食といった惨状が見られました。一方、「農業は政の本なり」とする老中・松平定信による備荒貯蓄対策などの取組も紹介されていますが、著者によれば、飢饉の歴史は「人間と自然の関係、あるいは人間と人間の関係が生み出したひずみの歴史、人災史」であり、その要因は、「社会・国家の危機管理システムが自然災害にうまく対応できなかった」ためであるとしています。

しかしながら、本書の内容は、単なる歴史上の出来事の紹介だけではありません。著者

は「果たして、飢饉は過去の出来事となってしまったのであろうか」と問いかけます。現在の我が国の食料自給率の低さ、外国、特に特定国への食料依存の危うさを指摘し、「日本列島全体が都市国家化ないし商工国家化し、一方的な食料消費社会にこのまま突き進んでいってよいものだろうか。」と疑問を呈します。

さらに、著者の視点は我が国だけの食料安全保障に留まらず、経済のグローバル化が進行し食料が国境を越えて動いている現代、江戸時代の日本列島に起こっていたこと（農村部へのしわ寄せ）が、世界的規模で起こりかねないと指摘しています。食料輸出国が凶作となったとき、「その国の農民や都市下層民が絶望的な食料不足に襲われる危険」を危惧しています。

そして、「豊かな我が国が大量に食料を輸入していることが、世界のどこかで飢餓を作り出している恐れがあるのではないか。このことに無頓着で、独りよがりな安閑としていてよいものだろうか。そのような想像力を働かせていくことが国際化時代の最低限の知的営みであり、特に政治家や経済人の責任・モラルが問われるべきではないか」と、読者に訴えています。

(りえぞん No.7, 2001/11/16)

○ 人類への警鐘

—— 中村靖彦「狂牛病」

(2001年11月, 岩波新書) ——

今年3月、実際に英仏に渡って取材し、関係者への綿密なインタビュー等を通じ、英仏両国政府の対応が後手に回りBSE被害が拡大した状況について執筆を進めていたところ、思いがけず国内でも感染牛が確認されたのを受け、関連する記述を追加して「緊急出版」されたもののようです。

著述内容は、風評をあおらないよう事実関係を正確にすることに意が尽くされているようです。国内の行政の対応に不手際が指摘された原因として、欧州での被害拡大の状況に学びマニュアルを準備していなかったことを、昨年春の口蹄疫と対比しつつ指摘しています。また、今後の対応として、牛の素性を明らかにする「パスポート作り」の必要性が述べられ、さらに長期的には、粗飼料多給型畜産と、地域の伝統的食材を重視した食文化形成の重要性が強調されています。

去る11月15日、明治大学で開催された食の安全性に関するシンポジウムには著者も講師の1人として登場し、会場の消費者や外食産業関係者からの「国産牛は不安」と言った質問に対しては、「現在流通している牛肉は安全性が確保されており不安はない。私自身、牛肉は大好きで消費量は全然落ちていない」と強く発言されていたのが印象的でした。

(りえぞん No.8, 2001/11/22)

○ 「試行錯誤し考える農民」への期待

—— 大泉一貫「ニッポンのコメ」
(2001年7月、朝日選書) ——

著者は宮城県出身、東北大学農学部助教授などを経て2001年から県立宮城大学大学院教授。農業経営者を対象とした「一貫塾」を主宰するなど、現場主義の実践家としてもよく知られているところだ。

さて、本書は、米に対する日本人(著者)の思いから書き起こされています。それは、主食はずっと昔から米であったというイメージがあり、田植え時期や実りの秋の田んぼの情景は日本の原風景のように懐かしく思われる一方で、コメの生産や流通の仕組みは「社会の常識では理解しがたい複雑な仕組みとなってしまった」との嘆きです。

本書では、旧食糧法から新食糧法へ移行す

る中でその「複雑な仕組み」がどのように変遷してきたかについて詳細に分析されています。そして現在、食糧法の下、著者の言う「食糧法遺制」に寄りかかろうとする人々の考え方と、「消費社会の商品になり果てたコメ」という日本社会の二つの考え方のギャップが「再生産」されていると指摘しています。また、現地調査事例に即し、「現在の生産調整の行政コストはあまりに高すぎる」としています。

しかしながら著者自身も認めているように、これらの隘路から脱却する方策については抽象的なものしか示されていません。当面、「市場経済化による業界の再編と、食の安全性や食材への関心の強化という倫理観を持った主体がイニシアティブを確立すべき」とし、また、その主体については、「官僚と業界が一体となって推進する国家統制型」ではなく、「市場に向き合い、お客の要望に真摯に応えようとする仕組み作りが必要」としています(この思いを込め、あえて標題はカタカナにしたとのこと)。

その一方で、戦後日本の「無価値社会、信念のない進歩主義が日本の農業を壊滅的にした」ことを批判し、「新たな農業や農村社会の構築には、高度経済成長を支えた価値観とは異なった価値観が必要」としていますが、これについても、「これに気づいた人々の間で作る関係のなかで、新たな規範と倫理を育てていくしかないだろう」との表現に留まっています。

さらに、担い手に関しては、食糧法によるコメ市場経済化によって「試行錯誤し、考える経営者」が登場し、構造改革の担い手として期待され始めている点に注目しています。著者は、これら経営について「いきなりの自立は難しくても、試行錯誤しつつ、その結果を自らのものとして背負うことはできるはず」とします。そして、消費者と直接交流しブランドを確立している「試行錯誤する経営者」の実例を紹介するとともに、「我が国のコメシステムは、彼らの試行錯誤を支援できるようなものにそろそろ作り替える必要がある」というのが、本書の結論となっています。

(りえぞん No.9, 2001/12/6)