

農林水産政策研究所 客員研究員 講演会

農林水産政策研究所では、新たに複雑な問題に対応するため、多様な分野の第一線で活躍されている外部の専門家を客員研究員としてお迎えしています。

このたび、中島隆信客員研究員（慶應義塾大学商学部教授・商学博士）、アグネス・チャン客員研究員（歌手・教育学博士（Ph.D）・（財）日本ユニセフ協会大使）、小泉武夫客員研究員（東京農業大学名誉教授）各氏の講演会を開催しました。

当日の様子を紹介いたします。

詳細は当所ホームページ（<http://www.maff.go.jp/primaff/>）にて紹介しています。

「賢人教育が社会を救う」

■ 講師 中島 隆信氏（慶應義塾大学商学部教授・商学博士）
■ 開催日時 平成22年1月13日（水曜日）15時30分～17時30分
■ 開催場所 農林水産政策研究所 セミナール室



「賢人」とは、「賢人教育」とはなにか。
「学問のすすめ」をひもときながら、教育の目的は「自立」した人間を育てることであると説く。
回転寿司屋での子どもの行動などから経済学をもとに、消費者として、世の中の見方を教育することが大事である。

まず、子どもたちを勉強好きにする必要がある。そのためには、「役に立つ」ことを教え、子どもたちも立派な消費者、経済人であるとし、消費者教育に重点をおくべきである。

また、消費者教育においては、経済学を学ばせることを勧めたい。それにより、競争の意味を理解し、社会のモラルを「損得」で考えるといった思考方法を身につけることもできるようになる。

「比較優位原則」にもとづけば、誰もが社会の役に立つことを明確に示すことができる。

正しい「個人主義」教育を基礎に据え、自立した人間を育てること
＝「自立」教育へと指向していくべきと考える。



「水の惑星に生まれて〜美しい海と森について〜」

■講 師 アグネス・チャン氏 (歌手・教育学博士 (Ph.D.)・(財)日本ユニセフ協会大使)
 ■開催日時 平成22年2月4日(木曜日) 14時00分〜15時30分
 ■開催場所 農林水産省 7階講堂



21世紀は水の世紀になると予測されている。地球温暖化の影響による極端な気象現象は、洪水と砂漠化そして干ばつや飢饉などを各地に引き起こしている。以前視察のために訪問した、エチオピアやスーダン、ブルキナ・ファッソなどのアフリカの国々では、水がなかったために、飢餓や干ばつなど悪条件の中での生活を余儀なくされている。

今、日本の食料自給率の低さが問題となっているが、これをバーチャル・ウォーター(仮想水)で換算すると、世界の水のうち沢山の量を日本が輸入していることになる。日本の食料自給率を上げ、アフリカのような水に恵まれない国々に水を分けてあげるという考え方をすべきではないか。日本が、農業で今後行うべきことは、作物の作り方や種子、治水などの高い技術を海外に教えてあげ、また、日本のおいしい農産物を輸出して、世界の人々に食べてもらうことではないか。そうすれば輸入分と輸出分の水のバランスをとることができる。水が原因で戦争とならないために、どうやったら自分たちが飲むだけではなく、みんなが飲めるのか、自分たちが食べるだけでなく、世界の人々が食べていけるのか、その仕組みを作っていくことが大切ではないかと思う。



「世界の発酵食品とこれからの発酵産業の展望」

■講 師 小泉 武夫氏 / 食文化論者(東京農業大学名誉教授、農学博士)
 ■開催日時 平成22年2月19日(金曜日) 13時30分〜15時30分
 ■開催場所 農林水産省 7階講堂



21世紀は発酵の時代といわれる。世界にはユニークな発酵食品がたくさんある。例えば、東南アジアのメコン川流域の国々には、魚の浮き袋だけを使った塩辛や、ミャンマーには、「ガピ」という川エビの発酵食品がある。メコン川流域は米食文化圏であるので、魚を米ぬかで発酵させるものも一般的である。日本でも「へしこ」という魚のぬか漬けや、石川県白山市の旧美川町などで江戸時代から作られている、世界中でも珍しい「ふぐの卵巣のぬか漬け」というものがある。また、中国では、炒めて食べるためにお茶を発酵させた食用のお茶もある。

研究の分野では、アガリクスというキノコには、 β -1,3-グルカンという抗ガン成分が含まれている。これらの株の培養液をネズミのがん細胞に塗ったところ、一番効果の高いものは、ガン細胞が消えた。このほかにも、痛風の治療への応用を目指し、尿素分解酵素を持つ納豆菌の研究も実施している。

政権交代後、CO₂の25%削減など環境問題が注目されている。



焼酎業界は環境負荷が大きい産業といわれているが、中国の酒造りは、蒸した小麦や高粱を固体発酵させ、それを蒸溜して酒にする。粕は豚に食べさせ、豚肉を得る。豚の糞尿は堆肥にするなど、何も捨てることなく豚肉と酒を生産できる仕組みとなっている。環境にやさしい究極の酒造りである。

