

『フードシステムと日本農業』

新山 陽子 編著

食料領域 主任研究官 大橋 めぐみ

フードシステムとは、食料となる農水産物が生産され、消費者にわたるまでの食料・食品の流れのことをさします。こうしたフードシステムは非常に複雑で、グローバルに拡大しており、かつ品目ごとに異なる特徴があり、その全体像を学ぶことは、ますます難しくなっています。そうした中で、放送大学の教材として執筆された本書は、1冊でフードシステムについて幅広い知識を学ぶことができる貴重な書籍です。平易な言葉で書かれていますが、編者の新山陽子氏をはじめとして、フードシステム研究で活躍する研究者らによって書かれているため内容は本格的で、自分の未知の分野を学ぶ際に、章末の先行研究のリストがとても参考になります。

全体を紹介することは紙幅上難しいので、フードシステム全体の分析枠組みを示した「第1章 フードシステムをどのようにとらえるか（新山陽子）」と、筆者の関心から、「第13章 食生活と健康、食文化（工藤春代）」について紹介したいと思います。

まず、第1章では、フードシステムを「食料品の生産・供給・消費の流れに沿った、それらをめぐる諸要素と諸産業の相互依存的な関係の連鎖」と定義しています。そして、フードシステムは複雑な構造を持つため、全体を一括して総合的に説明する理論を持つことは難しいため、全体をいくつかの「副構造」に分割してとらえることが現実的として、5つの副構造をあげています。

具体的には、①「連鎖構造（垂直的構造）」（川上から川下への流れに沿って、多段階の産業が相互に連関、例：ある事業者が川上の事業者から原料を仕入れて、さらに川下の事業者に製品を販売する流れの中で生じる価格形成や品質の調整など）、②「競争構造（水平的構造）」（各産業内部での様々な事業者による競争関係、例：ブランドや企業の数、生産シェアの集中の状態、製品差別化の状態など）、③「企業構造・行動」（それぞれの産業を構成する事業者は意思を持ち、その行動がフードシステムの変化の契機となる）に加え、④「企業結合構造」、⑤「消費者の状態」が5つの主要な副構造とされています。さらに、フードシステムに外部から影響を与え

る「基礎条件」として、商品特性、制度・慣習・ルール・文化、公共政策・中央政府・地方行政、社会的な技術条件、社会的な市場条件、国際的な貿易ルールが示されています。

こうした枠組みを踏まえ、その後の各章は、農業から小売業までの各産業（第2～8章）、消費者の状態（第9章）を段階別に論じ、「垂直的な関係」について、第4章（農業経営の存続）、第10章（価格の形成、品質の調整）で論じ、「基礎条件」である政策や制度を第11章（食品安全）、第14章（貿易）、第15章（世界の食料・農業の政策と制度）で論じ、また今日的な課題として、食品廃棄（第12章）、食生活・食文化（第13章）なども取り上げています。

なかでも、第13章では、現在の食事内容のパターンについて統計的に把握した興味深い研究が紹介されています。インターネット調査から、調査日とした一日の食事について、主食、おかず・鍋物、汁物、飲み物、乳製品、お菓子・デザート、果物、サプリメント・栄養補助食品にわけ、その組み合わせの主要なパターンの割合を年代（20代～40代）・子供の有無別に示しています。そして、いわゆる「日本型食生活」に近いと考えられる「主食おかず汁物型」「主食おかず型」「主食汁物型」の合計の割合が、朝食ではおよそ2割、夕食ではおよそ半数を占めているものの、年代や世帯の特徴によって、その割合が異なることを示しています。そして、こうした消費者の食生活が、自身の健康だけでなく、他のフードシステムの段階や、自給率や食文化にも影響を与えることを指摘しています。

いずれの章も興味深い内容ですので、研究者はもちろん、幅広い方に、ぜひ読んでいただきたいです。



『フードシステムと日本農業』
編著／新山 陽子
出版年／2018年
発行所／一般財団法人
放送大学教育振興会