

## 基調講演「生産から消費まで～地域で取り組む地産地消～」

横浜国立大学大学院 環境情報研究院 教授 嘉田 良平 氏

### ➤ はじめに

ありがとうございます。ただいまご紹介に預かりました嘉田と申します。私の専門は農業経済あるいは環境経済学という社会科学系の分野です。したがって栄養学であるとか、健康や保健といった医学系の話はまったく素人でありますので、むしろ皆さん方のほうがお詳しいかもしれません。その点ご了承ください。

さて今日は、いわゆる「地産地消」そして「食育」という、皆さんにとって一番関心があるテーマについてお話させていただきます。なぜこのようなテーマを取り上げるのか、あるいはどうすれば食の安全がより身近なもの、そしてより確かなものにできるのかということについて、少しグローバルな視点をふまえてひも解いてみたいと思います。サブタイトルは、「生産から消費まで」としました。

「地産地消」は、やはりそれぞれの地域で取り組まないと成り立ちません。地域の積み上げこそが、まさに国家レベルで、そしてやがてはグローバルといえますが、地球規模の安全保障ということになるのだらうと思います。そういう意味で、それぞれの地域でどのように取り組むべきか、その点に焦点をあてたいと思います。少し長い講演となりますが、どうか気楽にお耳を傾けていただきたいと思います。

### ➤ BSE 初期対応の遅れ

まず、食の安全・安心の背景から始めたいと思います。およそ10年前、BSE 問題が起きました。このBSEの登場が、おそらく食品安全問題の出発点と言えるでしょう。ご記憶あるでしょうか、それは2001年9月10日のことでした。ちょうどあのころ、私も3年間だけ農水省に居りました。北海道オホーツク地方出身の武部勤さんが、ちょうど農林大臣に就任された時期でした。

大臣レクチャーという形で、武部大臣と何度かお話しする機会がありました。あの年の2001年9月10日に、実は日本で第1号のBSEが発生した。この日、ぜひ記憶しておいていただきたいと思います。日本の食品安全基本法が生まれるきっかけとなった大きな事件が起きたのです。その翌日は2001年9月11日、いわゆる9・11同時多発テロ事件が起きたので、BSE 確認第1号はまさにその前日のビッグニュースだったのです。しかし、ニューヨークのツインタワービルが倒れたおかげで、ニュースの伝達と日本の対応がかなり遅れてしまいました。

初期対応が遅れたということが、私にとっては非常に印象深いものとなっています。その後いろいろ食品安全対策づくりでお手伝いさせていただくことになりました。食品安全

基本法は、そのあと3年くらいかかりました。ということで、食の安全安心はBSE事件以来、はや10年近く経過しましたが、大きく変わった部分もあるし、実は本質的にはあまり変わらない部分もある。世の中、実はそう簡単には変わらないのだなと実感します。

そこで、安全・安心について、どこがどういうふうの問題なのかについて触れたいと思います。安心できないおそらく最大の問題は、この21世紀、人類の未来は、食料の点で大丈夫か、食料安保の話をしていただきます。やはり、自給率が低いことが気になりますが、日本の食料安保、世界的に見てどうなのか、これからの世界は安心できるのだろうかという点を、少し簡単に整理しておきたい。歴史から学びたいと思うわけです。

### ➤ **なぜ地産地消なのか**

以上の点をふまえて、今日のテーマである「地産地消」を取り上げます。なぜ今、地産地消を問うのでしょうか。地産地消の定義は、「その土地でとれた新鮮な農産物をその地域内で消費すること」です。しかし、実態はそうになっていない。ほとんどの食材は、はるか遠方から、世界各地から運ばれています。なぜそうってしまったのでしょうか。

もうひとつのテーマは、「生産と消費をなるべく近づける」という点です。それを「食育」を通して明らかにしたいと思います。これまで築き上げてきたいろんなシステムや食習慣の基本は、それとは逆の流れでした。食生活が豊富になり、流通が合理化され、世界各地の食材を使うようになりました。つまり、実態は地産地消と反対の方向に歩んできたのです。だから、地産地消に戻すことは決して簡単ではありません。効率性の追求という我々の行動規範の中に組み込まれてしまっているからです。地産地消とはならない条件やメカニズムが実はそこにあるわけです。

ですから、それらを認識した上で、では少しはこうすればよくなるではないかという消費者や国民の期待に沿うような方向性について考えたいと思います。実は神奈川県は、そういう意味では熱心な県だと思っています。この後、仁村さんと山口さんから事例報告をいただきますけれども、それらを含めて今日のテーマを考えて行きたいと思います。

講演の前に、皆さん方のご職業についてお伺いします。行政、農協、消費者・団体、食品産業関係、その他という、5つのどれかに手を上げていただきます。まず、行政・研究関係の方はいかがでしょうか。約1～2割ですね。一般消費者・団体の方は、やはり一番多そうですね、3～4割でしょうか。農協・農業関係の方、1～2割でしょうか、そして最後に、食品産業・外食・流通など、食品産業関係の方も、約1割くらいでしょうか。そして、その他ということですね。非常に幅広い分野の方々がお見えのようです。

### ➤ **国産農産物に高まる期待**

さて、そこで食の安全・安心について、国民がどう認識しているのかについて、いくつかの数字を並べてみました。先ほど真鍋所長から自給率4割という話が出されました。昨年までは39%だったものですから39という数字を使いますが、39%という非常に低

い食料自給率については、みなさんご存知ですね。

その低い自給率に対して国民はどう思っているのでしょうか。最近の内閣府アンケート調査の結果が出されています。「現在の自給率は低いと思うか」、低いと思う人が79%。非常に高いです。「自給率をもっと高めるべきだ」と考える人は、実に93%。ほとんどの国民はこれじゃいかんと思っているわけです。

次に、「輸入品と国産品、どちらを選ぶか」。実際には輸入品のほうがはるかに出回っているのですが、9割以上の方が「選ぶなら国産品だ」と頭の中では考えている。実際には、6割が輸入品ですから、気持ちと行動はあきらかにずれている。こんな実態がこれらの数字から浮かんでまいります。

では、なぜ国産品を選びたいのでしょうか。その理由は、国産だと「安全だから」「安心できるから」という人が9割以上です。ずいぶんと国産品は高い信用があるのですね。しかし、逆に言えば、それだけ期待感が大きいのに、実はその期待に応え切れていないのが、日本農業の実態なのです。だから日本農業がんばれ、農業者ががんばれとなる。

輸入農産物に対して不安を感じる理由ですが、最近、特に中国からの輸入加工品の事故が立て続けに起きていることが大きいようです。輸入品に不安を感じる方はなんと9割以上です。将来の食料輸入について、このままじゃいかん、不安だという人は93%もいる。これら一連の数字は、日本農業に「もっとがんばってほしい、このままじゃいかん、自給率はせめてもっと高く」と期待している。これが国民の率直な気持ちなんです。ところが、現実はずう違う。このギャップこそが大問題であり、どうすれば本当に国民の期待に応えられるのかについて対応が求められます。

### ➤ 「自給率の低下」が意味すること

次のグラフをご覧ください。自給率がどう変わってきたかという数値です。この一番左端を見てください。1960年、今からもう50年前ですが、当時、約80%の自給率がありました。自給率ですから、分母は胃袋の中に何を詰め込んでいるか、何を食べているのかという数字であり、そして分子は国産生産量、両者の比率で示されます。

先ほどの1日2キロ食べるというお話ですと、そのうちなんと8割のカロリーが国産だったのです。米はもちろんですが、実はそれ以外の食品も多くが国産だった。あっという間に半世紀の間に4割まで激減した。世界最速のスピードで低下したという、まれに見る低自給率大国なのです。先進国でこんなに低い国はありません。フランスやアメリカなどの先進国はむしろ伸ばしてきた、ドイツばかり、イギリスもこんな低い水準からぐんぐん伸ばしてきた。やればできるということも事実なんです。

では、日本だけが何も対策をとらなかったのでしょうか。実はこれも少し慎重に議論しなければいけないのですが、実は、アジア全体が日本のように変化しつつあることに注目したいと思います。韓国が今、日本のあとを追いかけています。中国はもう少し自給率のレベルは高いのですが、それでも徐々に自給率を低下させています。アジアの多くの国々

が今、食料輸出国から輸入国に転落している。アジア全体としては、食糧安全保障の火薬庫になっているんですね。もしアジアが爆発すれば、やはり地球全体が揺らぎます。その先鞭をきってやってきたのが日本だということです。過去50年間、自給率が下がり続けたのですから。

もう一度、分母と分子の変化についてイメージしてください。分母は、我々が何を口にしたかという選択の結果、つまり口の中に何を入れたのかという問題です。分子は、その入れたものの中で国内農業から供給されたものはどれかという話なんです。それが4割しかないということは、6割分は、どこからかわからないけれども外国から入ってきているということです。このことを念頭に置きながら、つまり、分母と分子を両方睨みながら考えていかなければいけないというわけであります。

### ➤ 現代の食をめぐる5つの基本問題

日本の食卓、食材、あるいは食生活のどこにどんな問題があるのでしょうか。5つの項目に整理しました（表を参照）。

第1の問題は、栄養面での偏りです。ここには過剰と不足の両方があります。過剰というのは要するに「過ぎたるは及ばざるが如し」ということで、食べ過ぎであります。つまり、飽食ですが、結果としての肥満、生活習慣病につながる。要するにカロリー過多なのです。とくに肥満の低年齢化傾向が心配ですが、小中学生での増加が非常に深刻です。糖尿病の罹患率が高い、あるいはいろんな不規則な食事からくる社会的な問題も加わって子供たちの未来に黄信号がともっている。この点にとくに注目いただきたい。

ただし、日本全体としてみれば、過剰問題だけではない、不足という問題もある。どういふ点で不足しているかという点、一部のビタミン、ミネラル等、微量要素が足りない、繊維質が足りない。骨粗しょう症の問題などです。食べ物が変化して、柔らかいものとか、加工度が高いもの、つるんと一気に、まるで一口で口に入ってしまう、そんなものばかり食べるようになりました。要するに、よく噛まなくなったという問題も深刻なのです。

では、足りなければ補えばいいだろうと、サプリメントが大はやりですね。いろんなサプリメント、機能性食品、健康食品、コンビニに行けばそんなものばかりがずらっと並んで、売り上げナンバーワンといって自慢しているこの頃です。だけどそれに頼って本当に大丈夫でしょうか。サプリメントは、足りないものを補うという点ではいいんだけど、サプリメントがすべてを満たしてくれるわけではない。そこにとんでもない落とし穴がある。サプリメントだけでは足りない、安心ではないということです。あくまで補助的にしか使えないことを忘れてはいかんとということです。いずれにせよ栄養面、食生活の偏りというのはやはりもう一度反省しなければいけない。

### ➤ なぜ食品の安全性が問題なのか

2番目が、今日のテーマである食品の安全問題です。食の安全が遠のいた最大の理由は、

作られた場所から食べる場所までの距離、作る側と食べる側の距離がどんどん遠くなって、見えなくなってきたことです。誰がどこでどういう方法で作ったか（トレーサビリティ）がわからない。つまり、トレーサビリティが確保できなくなったことです。かつて、隣の畑で作られたきゅうりやトマトが手に入るという、そんな時代もあったのですが、もはやそんなことはありえない。もとに戻すこともできません。そこで安全性の問題がクローズアップされてきた。

3番目は、残飯の山、リサイクルの問題であります。世界一の食品廃棄率と書いてありますが、これはデータとしてきちっとしたものはありませんのでなんとも言えませんが、トータルに見て食品廃棄率の割合がかなり高いことは事実であります。宴会場の食べ残しをお考えください、或いは冷蔵庫の中で消費、賞味期限切れの食材がいかに多いかということでもあります。加工度の高い食品は、農産物を削って削って、そして食べるということ、途中で食べられるものを捨てていることになる。マクロビオティックでいう、「丸ごと食べる」のまったく反対をやっているわけです。生き物をすべて丸ごといただく方が、本当は体にはいいんですけど、食の近代化ではその正反対をやってきたわけです。結局、結果として残飯が増え、環境問題が生じてきたのだと思います。

4番目と5番目が今日のテーマに非常に関係しています。4番目は、食卓の社会環境が大きく変わったという点です。実はこの問題は、相当深刻でありまして、医学的な解明が待たれるところであります。特に子供たちの食卓の状況が深刻です。「欠食」、「個食」、「冷食」と書きました。欠食とは、不規則な食事のこと。個食の個というのは、一人で食べるという意味で「個」ですが、寂しく食べるという意味では孤独の「孤」も時に使われます。どちらでも結構ですが、欠食・個食がすすんだ。もうひとつ「冷食」と書きましたが、これはレトルト化して、加工度が極端に高まった食品のことです。これらによる食のゆがみが、ひとつの大きな社会問題を引き起こしているわけです。つまり、簡便食、スナック的な食事ですね。がぶっと一口食べたら、ほんの数秒で食事が終るといって、そんな食の形態に変化しつつある。健康に良いはずがありません。

#### ➤ 食卓の社会問題にも注目

テレビ宣伝の効果もあって、結果として子供たちの今日の状況は大きく変化しました。キレル子供たちが増える、あるいは不登校その他、学級崩壊につながるような、いわば苛立ち傾向や落ち着いて学習できない子供たちが増えてきました。朝食抜きの子供の割合も、共働き等の影響もあって増えている。食の情報ばかり増えて、テレビ番組を見ると、なんとかグルメとか、料理ショーなど、チャンネルをひねればそんな番組ばかりやっている。その結果、寒天とかバナナダイエットとかがクローズアップされ、おかしな方向に走ってしまう。まともな体はできるはずがない。グルメ志向もいかなものかなと思われるものも多々あるわけです。

群馬大の高橋先生がおっしゃっておられる「フードファディズム」の問題です。極端に

走ること、あるいは、流行に惑わされること、1つのものに頼ってしまうこと、を指します。これらの極端な傾向のことをフードファディズムと言いますが、ゆがめられ、より確かなより望ましい食卓食生活ってなんだ。せめて30種類以上の食材を毎日食べようねとか、一噛みせめて30回は噛もうねというふうな基礎中の基礎、いただきますという命をいただくありがたさをどう伝えるかという、こういうあたり前のことがどうも忘れられてしまっているような気がしてなりません。要は、社会環境が大きく変わってしまったということです。

沖縄の「26ショック」というのをご存知でしょうか。もう10年近く前になりますけれど、沖縄の男性の平均寿命が全国トップから26位へどーんと落ちました。なぜでしょうか？実は食べ物が変わった、食生活が変わった、ファストフードへと大きく変わったという事情があるんですが、もうひとつ、社会環境も大きいようです。失業率の高さ、あるいは離婚率が非常に高いという社会環境なども背景にあるようです。最先端を走ってきた沖縄の食事情が新たな段階に差し掛かりつつあると言われております。食の問題というのは非常に幅広いんだな、奥が深いんだなということを考えるわけでありませう。

#### ➤ 世界の栄養失調人口がついに10億人を突破

最後の5番目は、食料安全保障問題です。世界全体では、8.5億人もの世界の栄養失調がいて、ごく最近年の国連調査では、ついに10億5千万を突破したといわれております。栄養失調でまともな食事ができない貧しい国の、貧困層、とくに農村部に多いんですが、我々注意しなければいけないのは、今、アジアでも結構増えているということでもあります。お隣中国も一方で肥満が相当子供たちや若者の大問題になっておりますけれども、栄養失調も極端に数が多い。中国、インドは栄養失調人口の1位と2位なんですね。これもひとつの政治的な不安定さの大きな要因になっているということでご注目いただきたいと思えます。

以上のように、食料をとりまく現代の状況なり問題はおよそ今申し上げた5つの項目に整理できると思えます。そこでもう一度、自給率が低いというところに話を戻しましょう。食料輸入が多いということですね。世界一海外に食料を依存している国、JAPANであります。これまでは経済発展のためには、日本の工業のためには、まあしかたがないだろうと、外国関係さえきちんとしていれば安定して輸入できるんだから何とかなるだろう、備蓄しておけば大丈夫だろうという風に考えてきた。

ところが、実は、食料輸入が多いということは、単に外国に依存してそれが心配だというだけではなく、様々な問題を内包しているのです。そのことに今改めて我々は気がつき始めたのです。食料安全保障問題に加えて、環境問題、食品安全・リスクの問題につながっているのです。もちろん、食料輸入が増えてきた最大の理由は、食生活が多様化し高級化してきた、副食や加工品が増えてきたということです。当初はアメリカとかカナダ、オーストラリアから重いものをエッチラオッチラ運んできたのですが、最近はむしろ中国、

アジアからの加工品が多いですね。加工度の高い食材が非常に増えているのです。或いはもう加工品、この前の輸入餃子あたりも含めて、中国ですべて作られて日本に日本の商社を経由して入ってくる。その結果、地球規模での資源・環境問題と食のリスク問題を同時にかかえることになったのです。

#### ➤ 低い自給率は、やがて高いリスクに

例えばマグロにしても、かつて日本は、世界一のマグロ輸出国だったのですけれど、今、最大の輸入国、空飛ぶマグロを世界中からかき集めている。しかし、中国がマグロをたくさん食べるようになってきたものですから、「買い負け」という現象が始まっている。6割の食料が海外から入るということは、6割分の海外のリスク、6割相当分のリスクを背負い込むということです。海外で何かがあったときにその高いリスクが日本にそのまま入ってくるという意味では不確実性の時代のつまり、リスクを背負い込むということに実は自給率が低いということは大きな問題を内包しているということです。

つまり、リスクがますます高まってきたということです。特に感染症はいろいろな形でますます高まっているようです。今日のキーワードであるリスクの時代というのをどう生き抜くのかということに照らし合わせてみると、このまま低い自給率に依存しているわけにはいかんだろうということでもあります。

自然災害も非常に増えております。世界各地で、大洪水であるとか鉄砲水であるとか、いろんな自然災害を出発点とする食料問題が徐々に深刻になっているようです。そういう食のリスクが今、拡大していることは間違いありません。ですから自給率が4割ということは6割の海外のリスクを日本が背負い込むことになる。なぜならば、そのリスクが発生したとしても日本側ではすぐには対応できないからです。国内で起きているリスクであれば、多少何とかできるわけです。海外で起きた例えば感染症が入ってきたりすると、食料輸入もいきなりストップしてしまう。対応できないからです。

#### ➤ 日・中両国で食のリスク管理システムの構築を

一昨年から昨年にかけて、「メラミン混入脱脂粉乳事件」が起きて世界中を震撼させました。メラミン入りの粉ミルクが世界中にばら撒かれたために190カ国にもいって原因がわかったときにはもう手遅れだったんです。もう食べちゃった後ですから。幸い中国以外では重篤患者は出ませんでした。思えば非常に危ない、怖い話だったんですね。原因が解明された時には、世界中の人たちが食べた後でした。国内で起きた事件なら、製品の出荷をすぐにストップすればいい、或いはその対応をすぐに変えてもらえばいい。代用がきくわけですがけれども、海外が起源ですと、首根っこそのものがもう切れちゃうわけですから大変なことになるわけです。ですから海外に過度に依存するということのリスクの高さということをやはり忘れてはいけないということでもあります。極端に低い自給率というのは、ある意味では世界最大のリスクを日本が背負っているということです。やはり、せめ

て自給率を6割以上にもっていきたいですね。

メタミドホス入りの輸入冷凍餃子事件では、2年前の北京オリンピックに前後してこれが政治問題化したために、結局あいまいなまま政治決着されちゃったんですね。2年前の春にこれが起きたときにいくつかの大手新聞から取材を受けて、こういうふうに申し上げました。「日本の食卓は、加工品の割合がおよそ7割、そのうち6~7割が中国から輸入されるんです。そうすると日本人の食料の半分くらいが、中国から輸入されていることになる。安い労働力を使って、しかも日本の高度技術を用いて、日本人のニーズにあったものを作ってくれるんです。その一例が天洋食品の冷凍餃子だったわけです。だから、中国は危ない、中国の食品は嫌だなんて言っちゃおれないほど、すでに深く浸透しているんですね。実質上、排除できないでしょう。そこでまず考えるべきは、中国のどこに問題があるのか、日中間で国際的なリスク管理をどう行うべきか、そうした国際的な仕組みをまず作り上げないとだめだ」と申しました。中国に対して不信感を表明するのは簡単だけれども、それで問題は解決しない。中国だって必死になって日本に売り込みたいだろう。

#### ➤ もう一度、食品安全の総点検を

このような国際的なリスク管理の仕組みは、現状ではまったく無い。国内のリスク管理すらきちっとできていないですから、まあ止むを得ないと言えば止むを得ないんですけど。そこにやはり両国間の橋渡しをきちっとしないと安心して眠れない、食べられないということです。加工品が多いということはそれなりにリスクが高いということです。追跡が非常にしにくいということでもあり、海外の場合には政治的にうやむやになってしまっ

て、政治決着にされたりする。消費者にとって最大の不幸は、リスクが発生したときに、どこに原因があったか、どう広がったかそのリスクが。これがわからないことであります。結局中国の輸入餃子事件はかなり怪しげなというのはわかったんですけど、天洋食品のメタミドホスというのがそこまでわかったけれど、結局、犯人の特定化には至っていないのです。いまだに。中国も認めていない。これは非常に不幸なことです。

そんなこと放置していいのかということになるわけです。国際的に客観的ないわば監視体制がきちっと組まれていれば何とかなはずでしょう。すぐに調査チームが行って、やればよかった、日中合同のですね、第3国の専門家を入れてやればよかったのです。それを安倍首相、福田首相と、うやむやとやっているうちに政治決着で不幸な結果になったということです。これは中国にとっても不幸だと思います。輸入冷凍餃子事件の基本は中国側の責任ではあるけれども、日本側にとっても国際的なリスク管理の仕組みを考えておかなければいけないという教訓を得たと思います。

それ以外にもいろいろあるんですね、産地偽装事件も愉快犯の針を混入させた問題とか。国内でも農水省の大いなる反省材料になりましたが、汚染米とか或いは事故米という形ですね、ミニマムアクセス米が処理に困って結局食用に転用されちゃった。ということで

これをなぜ防げなかったのか、或いはリスク管理の体制は十分だったのかということがいま改めて問われている。そもそもガットウルグアイラウンドで60数万トンからスタートしましたけれど、いま80万トン近い、毎年毎年入れざるを得ない米が本当にこれが必要なかどうか。対外政策としてどうあるべきなんだ。この根っこの問題を扱わない限りこの問題は解けないということになるかと思います。

#### ➤ 食のリスクはどう変化してきたか

もう一度リスクというものを整理してみましょう。この図をごらんください。食のリスクは数十年前、つまり一世代前と今の食卓とはどこがどう違うのでしょうか。大前提として、大量生産、広域流通、国際的な広域流通がもう当たり前になりました。事故件数としてはそんなに増えているわけではないのですが、いったん事故が起きると非常に大きな広がりを持つ、経済的な損失が非常に大きくなったということです。世界の隅々まで影響を及ぼすわけですから。あのメラミン入りの粉ミルクの問題ですけれど、ほんの1社のいい加減な対応が世界中を震撼させた。原料としていかに広く使われていたかということです。家畜のえさ、食品加工材料として、直接赤ちゃんに飲ませる脱脂粉乳の原料だとか。もうそれは被害の幅が大きいというのがお分かりでしょう。

だから、「予防原則」に立って、どういうふうにもリスクを特定化して、予防的に対策を講じておくかといかに大事かということです。もうひとつの特徴はそのリスクをもたらす要因が非常に多様化しているということです。昔は食中毒といえばたいてい、包丁まな板の衛生管理がずさんで、手洗いをきちんとしなかったから、或いは食材が少し古かったり、冷蔵庫の温度管理が悪かったりということで、細菌やウイルスによって食中毒になるというものです。せいぜい、お腹が痛くなって、2、3日寝込んだという話なんです。

#### ➤ 先進国特有のリスクに注目

現代の食のリスクは、これらと本質的に違う。毎日のように登場してくるいろんな食の事件、マスコミで取り上げられる事件、実は非常に幅が広がっている。細菌ウイルスはもちろんありますが、数日前に出たO157、牛肉の大腸菌ですね。世界で、アメリカ、日本、イギリスなど、一部の先進国だけです。私、東南アジアやアフリカをよく回りますけれど、O157の問題は聞いたことがありません。O157菌がいないのではなく、牛の体内にいる普通の大腸菌ですから、実はどこにでもリスクはあるはずなんです。

では、なぜO157が先進国の問題なのか。それは、牛肉がハンバーグに加工され、冷凍状態で、材料が提供される。その時に温度管理が悪いとO157菌が大繁殖してしまうことが起きるのです。そして、抵抗力の弱い老人を襲う。宇都宮市の老人ホームで数年前に10人近くの死者が出ましたね。要するに、先進国では、冷凍保存、長距離流通され、長い間保存され、レストラン段階でやっと調理再加工される。そういう意味で、まさに先進国特有の病気なんです。BSEもそうですね。プリオンという異常たんぱく質が、家畜が

ら人間に感染するという病気です。これもイギリス発の先進国病という意味では、同じ構図の問題と言えるでしょう。貧しいアジア・アフリカでは起きていない。

多発する自然災害は国際的です。地震や台風やテロ。テロは先進国のほうが高いリスクですが、地震、風水害などの自然災害は世界共通であります。人為的なリスク、と書いてあります。経営者のモラル低下、あるいは愉快犯、これもどちらかという先進国のほうが多そうですね。流通の経路が複雑で、非常に多様化している。だからリスク管理がますます厄介で難しくなっているわけです。

## ➤ 21世紀の食料問題のゆくえと日本の課題

さあ、21世紀の食料、これからどうなるのでしょうか。20世紀が終わり、21世紀に入りました。何がどう変わっていくのでしょうか。実は食料をめぐる、大きく3つの変化が起きています。1つは地球温暖化が食料供給を直撃しつつあるということです。昨日もTVの特集で、除草剤が効かなくなりつつあるという報道番組がありました。近代技術が効かなくなって、雑草が抵抗性を持つことになった。雑草の反逆が始まっているんでしょうね。これ、もう一度、農業の近代技術はどうあるべきかについて、伝統的な知恵の中から考え直さなければいけない。近代技術一辺倒、効率性一辺倒に歩んできた方向性はどこかに落とし穴があるのを忘れちゃいけないと思います。いずれにせよ、地球温暖化の影響が一番厳しく現れるのが、食料供給だということです。

2番目は、バイオ燃料の登場です。これはまだまだこれからの問題です。バイオマスというのはもともと、バイオマスエネルギーといわれるように、植物体の炭素でもってエネルギーを作っているんです。人間が食べれば食料、熱源として使えばバイオ燃料になるわけです。どちらにも使えるんです。元はといえば、石油価格が上がれば当然バイオ燃料にシフトします。作る量が一定であれば食べる分が減っちゃうわけです、それだけ。その問題が今、起きているわけです。これから石油がさらに足りなくなったときにどうなるか、問題が深刻化するかもしれません。

3つ目の変化は、さきほどから述べてきた食料リスク、とくに感染症の問題であり、あるいは人畜共通感染症が増えてきたという状況です。新しい食料リスクの登場、これも今世紀の大きな課題だろうというふうに思うわけです。

そうしたなか、日本の食卓や食料はこのままで長続きするのでしょうか。これも、次の3つの点で、やはりもう一度反省しなければいけないと私は思っています。1つは、自給率をこんなに低い水準のままにしておいてはだめだろうということです。

2番目、やはり環境負荷が高すぎる農業生産の方法をこのまま放置してはだめだろう。民主党に政権交代が行われ、温暖化効果ガス排出量をマイナス25%にするという国際公約ですが、これは農業生産においても同様です。チームマイナス25%でなければいけないわけです、農業も食料も、どうするんですか、今の体制のままでいいのか、いいはず無いでしょう。一般の産業界だけがやればいいという話ではないのです。農業界も食品

産業界もみんな努力しなければいけない。

3つ目は、廃棄率が高すぎるという点でしょう。コンビニの弁当そのまま捨ててごみとして燃やすようじゃ、これは文明国家として悲しいじゃないですか、世界であれだけの人が飢えているというのに、食べ残し、食品の廃棄などをそのまま放置しておくということは許されないだろう。このように多くの人が思っているのですが、なぜそうならないのか。そこには、経済のメカニズムがそこにあるんです。

### ➤ バイオ燃料導入の光と影

次に、バイオ燃料について写真を添えてお話をしたいと思います。このところ、何度も足を運んでいるんですけども、インドネシアのバイオ燃料の現場を写真でご覧いただきましょう。

これは乾期の写真でありますけれど、乾期から雨期に差し掛かるころにちょうど彼は火をつけます。森が邪魔だというんでこれを切り拓いて、そして、例えばアブラヤシのプランテーションの農場作りをやるわけです。こうしたほうが楽だから、まず太い木を切って、密輸で海外に売って、木材加工して売って、残りは全部火をつけるわけです。

この煙、ここから出てくるCO<sub>2</sub>というのは、例えば過去30年50年蓄積したCO<sub>2</sub>が一気に出てくるわけですから、すごい量です。スマトラ島とカリマンタン島の両島合わせて、日本が1年間に出すCO<sub>2</sub>の半分以上に相当する7億トンの炭素が出ていると推計されています。すごいことです。日本で我々がいくら努力しても、数%削減するのに莫大な資金と努力が必要とされているのに、一方でこういうのを放置している。なんだこれは、ということになるわけです。

しかもこのオイルパーム、アブラヤシを作るというのはバイオディーゼルを作るから、地球環境にやさしいからという流れのなかで進んでいるのです。実は、とんでもないという話がそこにはあるのです。焼いた後どうなるかということ、熱帯雨林が裸にされた後、大量のCO<sub>2</sub>が放出されるのです。そこには外国資本が入ってくるわけですが、いったい誰が金儲けしているのでしょうか。地元の農家は決して豊かになることはないようです。

下流部に行けば、町の中とか村のコミュニティ道路は、しばしば水浸しとなっている。上流で森を伐採して焼いているのですから、瞬く間に水が出てジャカルタとかバンコクでもそうですけど大洪水というのも、あまりにも頻繁にあるから、ニュースにすらなりません。大きな社会コストが今、各地で発生している。これが実態なのです。

### ➤ 魚貝類、漁業資源にも異変が

陸上で作るものに限界があるのなら、魚介類を食べればよいのではという考え方があります。周りを海に囲まれて、四季折々の山の幸、海の幸に恵まれた日本ではそういう発想は当然かもしれません。ところが世界全体で見れば、この魚介類もひょっとしたらもっと危ない、もっとリスクが高いかもしれません。

国連の FAO が推計していますが、世界の漁業資源の 8 割近くがすでに限界に近づきつつあるということです。マグロ等々の大型捕食魚類では、すでに 9 割以上がすでにとり尽くされたというデータも公表されています。世界各地で特に BSE 以降、水産物の消費が急増しております。そのようなことで中国でも非常に魚介類が増えているんです。消費量が。欧米もそうです。すしバーが、世界中で広がっています。

しかし、この問題を私たちの食卓に置き換えてみると、マグロやうなぎやサーモンという、日常的なすしのネタであり、ワンコインのお昼の弁当の定番ともいえるべき食材ですが、こういう日本人にとってなじみのある大型魚種がこれからますます手に入りにくくなってきているということです。ヨーロッパから中国経由で日本に入るうなぎの稚魚が、もう入ってこなくなりました。中国から日本へは早晚輸出が届かなくなってしまうでしょう。彼らがどんどん食べ始めていますから。養殖しているところが汚染している。

日本は、10 年後、20 年後を見通して考えておかななくては行けない。ただし、安心して下さい。いわしや鰯、さばといった青物の近海魚類は一方で増えているという良いデータもあります。秋刀魚は時折非常に豊漁になったりもします。ですから、すべての魚種が減っているわけではないのですが、世界全体としては、かなり厳しいということです。

実は、つい先週まで私はアフリカの灌漑水利の調査に行きまわりましたが、西アフリカの海では日本の企業が大挙してタコ、イカ、ウニなどを大量に取りつくしたり、輸入してきたということです。おかげで魚が小さくなって、困った、困ったって西アフリカの漁民たちは悩んでおりました。そんな実態も、我々知っておかなきゃいけない。

これは旨い、珍しいなどといって、お金に任せてグルメをエンジョイするのもほどほどにしないと、これらがすべて世界の資源・環境の問題と直結していることを忘れちゃいけないと思います。

## ➤ マングローブの消失が訴えること

しかも海の資源というのは、実はほとんどがマングローブで生み出されるという事実も大いに反省しなければなりません。「森は海の恋人」という標語がありますね。豊かな森があって初めてその湾の中の生態系が豊かになる。そこに魚介類の稚魚が産卵して、稚魚が繁殖して、そして豊かな資源が生み出される。その、まさにゆりかごこそがマングローブなんです。このマングローブを日本人大好きなエビ天井が奪っちゃったのです。

責任はもちろん日本側だけではないですけど、海老養殖、そして様々な魚養殖のためにもっとも貴重なマングローブがこのように養殖池に変えられてきたわけですね。中国、東南アジア、今、南アジアにまで進出しました。次々と場所を変えて進出していった。バングラディッシュであるとかインドネシアであるとか、すさまじいものですよ。世界のマングローブの半分以上がもう消えちゃったと言われます。

もうひとつ、マングローブの役割が注目されています。漁業資源の減っていく問題とともに、数年前に起きたインドネシア・アチェの大津波でのことです。マングローブをきち

んと残っていた地域は、相対的に被害が少なかったのだそうです。マングローブを破壊したところは、津波が直接そのまま押し寄せて、大勢の人が死んでしまったというのです。マングローブというのはそういう防波堤というか、緩衝材としての役割もあるんですね。つまり、災害のリスク管理もやってくれたわけです。

### ➤ 地産地消と日本のフードマイレージ

そういうことを念頭に置きながら、今日のテーマであります地産地消に話を戻します。なぜ地産地消を問うのでしょうか。その前に、なぜファストフードがこんなに広がってきたのでしょうか。

ひとつはやはり便利だから、おいしいから、つつい簡単に済ませられるから、安いからという理由でしょう。ファストフードが、特に昭和五十年代以降非常に広がりました。若い世代には圧倒的な人気でした。テレビ宣伝も加わって、結果として日本の食料自給率は低下した。知らず知らずのうちに生産と消費の距離が広がったのです。

その結果、地産地消が徐々に失われたのです。ファストフードが、なぜ問題なのでしょうか。フードマイレージという言葉は聞かれたことありますか。それは、世界各地からどれだけの量と重さを持ったものが日本に運び込まれるのか、その距離と重さをかけて集めた数値をフードマイレージといいます。日本は、世界で断然トップの1位であります。つまり、重いものを世界各地から、遠隔地から、ほとんどが船であります。日数をかけて、ということは冷蔵状態にして、エネルギーを使って日本に輸入して、それを大量に加工して食べている。その度合いが世界一だというわけです。その数値は、約9億トンキロメートルという大きさですが、2番目がアメリカ、3番目が韓国ですが、その両者はほとんど3億トンくらいですから、日本の3分の1なのです。つまり、世界中で、こんなに世界全体から食料をかき集めて平気な顔をしている国民はいないということです。

### ➤ 私たちの食卓と地球環境問題

これが世界の常識に今なりつつあります。環境問題を考える上でそんなこといつまでもやってもいいのでしょうか。経済の論理では、経営が成り立つから。儲かるからそういうことが許されるようです。だけど地球環境から見ればとんでもないことになる。海外に資源を頼りすぎれば、やがては地球レベルでの環境問題につながるのです。

もうひとつ、バーチャルウォーター（仮想水）という指標があります。輸入によって海外の水資源をどれだけ使っているのかという数値です。海外で水をどれだけ使っているのか、日本国内で作る分は日本の水を使いますが、日本に降った水を使いますが、アメリカの輸入とうもろこしや麦類その他の作物というのは、アメリカに降った大地の水、或いは灌漑水を使っているわけです。畜産物も巨大な水資源を使いますが、それらを輸入してわれわれの食卓に並ぶのである。世界の水資源が不足しているときに、この仮想水、バーチャルウォーターでは、日本は、これも世界一のダントツです。はたして、いつまでそ

んな食生活が許されるのでしょうか。

もちろん、そんなことを言っても、私たちの食生活は簡単にはやめられないでしょうね。少なくとも、そういう事実があることは知っておいたほうがいいということではないでしょうか。

「地産地消」を求める3番目の理由、おそらく最も大切な理由は、このままでは農業、水産業ともに長続きできないから、というものです。つまり、持続可能性が根底から揺らぎ始めている。こういう厳しい事実がだいが明らかになってきたように思います。そこから農業再生、或いは足元の日本農業をどうすれば再生できるのかを問うべきでしょう。

私は、食料を単にモノとして考えるんじゃなくて、生きるうえでの重要な価値であると考えています。食料生産のためには、多くの資源・環境を使っており、地球環境にも非常に貢献したり、やり方しだいでは相当まずいことになっている。そのことを知るべきではないのかなと、思います。

#### ➤ 自給率問題をどう考えるか

こんなことというと、じゃあ日本農業の自給率を上げるために、農協さんにむちを入れていただいて、農家にもっとがんばって作ってもらえばいい、という短絡的な議論が出てきそうです。しかし、問題は決して簡単ではありません。実際、多くの農山村では過疎化、高齢化が進んでいますし、農業は儲からないというのが相場だからです。

この写真をご覧ください。これは新潟県の松之山という温泉場ではありますが、棚田地帯を訪れたときの写真です。日本で一番うまいとされる魚沼米はこのあたりで作られるわけで、中越地震はこのすぐ近くで起きました。同時に、非常に地滑りが起きやすい場所でもあります。こういう美しい棚田であればいいんですが、実態はちょっとその裏を回ってみますと、もうあちこちでこういうふうにぺんぺん草が生え始めているわけです。

耕作放棄されると、水を張りませんから乾燥しちゃうんですね。田んぼにクラック（地割れ）がおきるんです。ちょうど雪崩がおきるのと同じように、そこに水が入れば、あっという間に地滑りが起きてしまう。あっという間に土砂崩れがおきる。

すると、待ってましたとばかりに土砂崩れ防止のための公共工事が始まります。公共事業は、農水省や国土交通省など、いろんな関連省庁がそれぞれやるんですけども、多くは砂防堰堤を作って、3面コンクリート張りの水路が作られる。コンクリートで大地を固めるのですから、ほんの1ヘクタールくらいの面積ですが、あっという間に10億円ちかくのコストがかけられる。この10億円という工事費を50万円で割ると、2000という数字が求められます。なぜ50万円で割るのかというと、10aあたり5万円の補助金が投入されれば、水田維持がなされるだろうと考えられるからです。1年間の直接支払い額が、1ヘクタールあたり50万円で十分だろうと考えられるからです。この2000という数字の単位ですが、これは2000年という数字です。

つまり、これだけの補助金を投入すれば、この農地は2000年間守れたであろうとい

う仮想的なシナリオなのです。やり方次第で、農地を維持することは可能だとも言えるのです。何のために、どういうふうに金を使うかが実は問われているということが、ここからお分かりいただけだと思います。

### ➤ 日本農業の再生と「食のグリーン購入」

しばしば、担い手がいない、若い人は誰もやろうとしない、だから日本農業はもうダメだと言われます。はたしてそうでしょうか。たしかに、昔のように若い人はいませんが、やはりもう一度、現代の時代に合うようなやり方を考えれば、新しいシステムに切り替えれば、不可能ではないのでは、と思います。少なくとも国民はそれを強く望んでいる。国産の農産物を購入したいと思っています。冒頭で申し上げたように、消費者は安全・安心と国産の価値を求めているのです。できれば環境に貢献したいとも思っているわけです。

実は、今年の4月から東京都からの依頼で、私たちはある社会実験を始めました。それは何かというと、環境に配慮して作られた食料・農産物をきちっと見えるようにしよう、そしてそれに付加価値をつけよう、というシステムづくりです。「食のグリーン購入」という実験ですが、消費者に環境の価値に対して支払ってもらおうという仕組みです。

これは、食品のグリーン購入であり、エコ購入と呼びかえてもいいかもしれません。自動車と家電はエコポイント制度の導入によってすでに有名になりましたけれど、食料では今回が初めての試みです。環境に配慮した農産物、加工品を対象とする初めての実験なのです。環境に配慮する努力や可能性を追求している農産物・食料、あるいはそれを推進している生産者・メーカー等に対する、ご褒美を差し上げようという考え方です。そのためには、どのような努力をしたのかがわかるような仕掛け、そして認証が必要ですね。今、そういう実験を私たちは開始しているのです。

アメリカやヨーロッパでは、数年前から始められたようですが、例えば世界最大の食品小売業をやっているウォルマートでは、海産物について、「環境に配慮した、持続可能な漁法を採用しないと、我々はもう取り扱いしません」というのです。乱獲・混獲で漁業資源を枯渇させ、環境に反するやり方を続ける業者とは今後取引しませんという方式です。そんな時代に入ってきたんですね。

これは、MSC（漁業認証）と呼ばれる方式です。おそらく、近い将来、農業界もこのようなシステムがやがて構築されるとおもいます。川下の段階ではもうかなり当たり前の常識になりつつあるのです。このまま放置すれば、やがては資源が枯渇して、自分たちの首を絞める、消費者の欲望のままにやっていったんじゃ資源が枯渇しちゃう。だったら資源を守ってくれるつくり方、農家に対して、それを大事にするというもうひとつのマーケティングがあったっていいじゃないか、ソーシャルなマーケティングがあったっていいじゃないか、という動きです。

こうしてヨーロッパアメリカで一部始まっているのですが、日本でもやろうじゃないかといって手を上げたのが東京都だったんです。年度末には報告書を出しますので、ぜひご

覧頂きたいと思います。こうしたことも、ひとつの可能性ではないかと思います。

### ➤ 食卓からの農業再生

ここからは、自給率の問題に戻します。自給率は分母と分子からできていますが、実は分母というのは日本農業とは関係ないのです。日本の消費者が決める数値なのです。つまり、分母は、あなたが何を食べるか、どう選ぶか、あるいは胃袋の中にどれだけ詰め込むかなのですが、これを決めるのは消費者です。安いものばかり選ぶのか、輸入品を選ぶのか、やはり少しこだわりを持って国産品を中心に選ぶのか、これらは全部消費者が決めるんです。

一方、分子は国産品のコストとか品質とか、それが国産かどうかで選ぶわけです。だからそこが違うのです。自給率で大事なのは、農業生産だけではなくてフードシステム全体で見直さないと解けない問題だということです。

単純に計算して、今どうなっているかというと、自給率40%とは、分母が100、分子が40という割合です。私はこれを90分の55にすればいいじゃないかと提唱しています。90分の55に切り替えられればカロリーベースの自給率は一気に60%へと上がってしまう。分母の100を90まで10%減らすとともに、分子を40から55へと増やしましょうというわけです。

実は、分母の100というのは、無駄だらけの食卓をスリム化しませんかという提案でもあります。冷蔵庫の中で腐らせてしまう無駄、食べ残しの無駄、高度な加工という無駄、供給ベースで量られますから、流通上の無駄など、さまざまな無駄のオンパレードです。その無駄10年間に1割くらいは削ろうじゃないかという、ささやかな運動でもあります。なぜなら、もう腹いっぱい食べているんだから、年に1%ずつ冷蔵庫の無駄を減らしましょうという運動だったら、おそらく皆さんできますよね。

もう一方の分子はどうでしょうか。私たちは知らず知らず輸入品を食べているわけですが、これをなるべく意識して国産品へと置き換える、あるいは国産品を優先的に買うという努力をすればよいのです。そういうふうに、60%であった海外割合を、そのうち15%分だけは国産に切り替えましょうということです。

スーパー等では、以前はわからなかったんですが、最近では原産地表示が義務づけられるようになりましたね。加工品はまだ一部ですが、生鮮品なら国産を選べるようになりました。中国産のしいたけではなく、値段は高くとも国産のほうが安心だと思える人はそちらを購入すればいいのです。あるいは食べ残しや冷蔵庫の無駄をなくす努力をする。あるいはお父さん方にメタボなお腹を、少しはスリムにさせていただくような食べ方に切り替えるというのも有効です。これは、分母を減らすという点でも効果があります。

### ➤ 地産地消・旬産旬消・土産土法のすすめ

このようにして、まずは地産地消によって、地域で獲れたものを地域の中でのるだけ食

べましようという運動が、自給率向上にもつながるのです。そして、この地産地消とともに、あと二つ大事なことがあります。それは、「旬産旬消」、すなわち、旬の食材を旬に食べるという食べ物本来の価値を見直しませんかということ、そして「土産土法」という、地域の食材は伝統的な調理法（土法とここでは呼んでいます）でたべれば、より健全な食卓になりますよ、という呼びかけです。

旬産旬消とは、旬のものを旬のうちに食べること。これはおいしいだけではなく、栄養価も高いし、何より旬のものは大量に取れますから当然値段が安いのです。いいこと尽くしのはずなのに、私たちは旬を忘れてしまったようです。もう一度、取り戻しませんかという呼びかけでもあります。家庭だけでなく、学校給食やレストランのメニューでの工夫もお願いしたいですね。旬というものをもっと大切にすれば、自給率も上がるのです。

3つ目は、土産土法であり、その地域で育まれた調理法、伝統食というものを、地域の産物を使って作りましようというものです。地域独自の調理法でもって地域の産物を使いましよう。これこそまさにスローフードの考え方とまったく同じです。イタリアで広がっている「食育」運動ですが、そこでは子供たち、地域の食材、そして伝統食に注目しているのです。本当においしいものを、小さいときから味あわせる。地域の農家を大事にする。そして地域のシェフ調理人、そして伝統的な食文化、調理の仕方を残す。それこそが本当の食文化ではないでしょうか。文化であり、豊かさの源泉だと思います。

実はこれらの3つの項目は、すべて環境に配慮するということにつながっています。見方を変えれば、エコなことをやれば自給率も上がるという構図なのです。無駄なく使う、使い切る、或いは残さない、効率よい調理をする、その他エコクッキングというのも一つの方法です。食べ残しや生ごみを減らすというのも間違いなくそういうことになります。分母が減っちゃうわけですから。自給率を上げようと思えばそういうやり方もあるわけです。単に農業の問題として農家を責めるだけでなく、我々自身の反省が自給率を上げることにつながるのです。恐らく、食育のもう一つの大きな課題は、この点にあるのではないかと思います。

### ➤ お箸の先に何が見えますか

以上、地域農業と環境という視点から私たちの食卓について述べてきました。そこで最後に、ひとつの標語「お箸の先に何が見えますか」というのを付け加えて、講演を閉じたいと思います。

「いただきます」という食事の際に使うことばは皆さんご存じでしょうし、小中学校でも当たり前のように実践されています。「いただきます」の本来の意味は、自然の恵みをいただくことへの感謝の気持ちです。今日の私の話は、自然の恵みを生み出す自然環境がゆがめられれば、私たちの食卓も危ういのではということでした。「食のリスク」という表現を用いて申し上げたわけです。

「いただきます」という感謝の対象には、もちろんその食べ物を作ってくださいのお百姓

さん達に対する感謝の気持ちがあります。しかし、本来は、自然の恵みに対する感謝を忘れてはならないでしょうね。こんなことを言うと、現代のような時代にはそぐわないのでは、といわれそうですが、そんなことはないと思います。自然や大地への感謝の気持ちは、決して忘れてはいけないと思います。食育の大前提でもあります。

このような講演で私がしばしば申し上げることがあります。それは、「お箸の先に何が見えますか」という標語です。あなたが口にされているこの食材は、一体どこから来たのでしょうか。誰がどこで、どのような方法で作ったのでしょうか。こんな風に想像力をたくましくしていただきたいとの思いからです。

ある意味では、これはトレーサビリティへの問いかけでもあります。これは国産だろうか輸入品だろうか、どこから来たのだろうか、フードマイレージは、という発想なんです。あるいは、この食べ物はどんな加工品なんだろうか、どんな添加物や材料が使われているんだろうかという、原材料や添加物への関心かもしれません。安全性のチェックといえるかも知れません。

こうした一連の思いを、お箸の先に象徴させたわけです。私たちが無意識に食材をつまむときに、時にはゆっくりと眺めて、噛み締めて、何回も何回も歯を動かして、それをじっくり噛みしめれば、おそらく長生きにもつながるのではなからうかというわけです。これも、もうひとつの食育ではないかと思っています。

さて、あっという間にお約束の時間が来たようです。「お箸の先に何が見えますか」という問いかけを、皆様がたの職場やご家庭でも実践していただくようお願い申し上げ、この講演を閉じたいと思います。長時間のご静聴、ほんとうにありがとうございました。