



# 筑紫女学園大学リポジト

<「食」と「農」のシンポジウム>『地球を耕し命を育むー「食」のグローバリズムを考えるー』

メタデータ	言語: Japanese 出版者: 公開日: 2015-05-29 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: メールアドレス: 所属:
URL	<a href="https://chikushi-u.repo.nii.ac.jp/records/429">https://chikushi-u.repo.nii.ac.jp/records/429</a>

【公開シンポジウム】

筑紫女学園大学短期大学部現代教養学科主催

「食」と「農」のシンポジウム

『地球を耕し命を育くむ—「食」のグローバリズムを考える—』

—Symposium on globalization of food and agriculture—

コーディネーター：田中尚道（近畿大学資源再生研究所教授）

野瀬禮子（筑紫女学園大学短期大学部現代教養学科講師）

パネラー：山下惣一（農業、作家）

宇根 豊（NPO「農と自然の研究所」代表）

本野一郎（NPO兵庫県有機農業研究会理事、  
神戸大学農学部地域連携センター研究員）

本郷 尚（国際協力銀行）

現代教養学科 学科長（高山）：皆様こんにちは。本日はお忙しい中、ようこそお越しくださいました。

ただいまより『「食」と「農」のシンポジウム』『地球を耕し命を育くむ—食のグローバリズムを考える—』（筑紫女学園大学短期大学部現代教養学科主催、福岡市教育委員会後援）を開催したいと思います。

すでに打ち合わせの段階で、非常に議論が盛り上がりまして、これからどんな話し合い、討論が行われるか非常に楽しみでございます。

では、コーディネーターを務めていただいております田中先生、野瀬先生、どうぞよろしく願いいたします。

田中：皆さんこんにちは、今日は短い2時間という時間のなかで「食のグローバリズムを考える」ということで討論をしていきたいと思っております。

先ず、皆様のご予備知識として、どういう問題が今、日本で起こっているかということ筑紫女学園大学短期大学部の野瀬先生に簡単にご説明いただきたいと思います。

よろしく願いいたします。

野瀬：筑紫女学園大学短期大学部現代教養学科の野瀬でございます。

現在、日本の「食と農」にどんな問題が起こっているかを、田中先生にご提供いただいたスライドを使って紹介します。まず、食糧自給率から始めていきます。スライド、お願

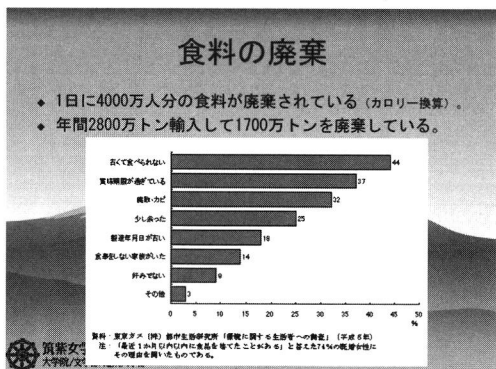
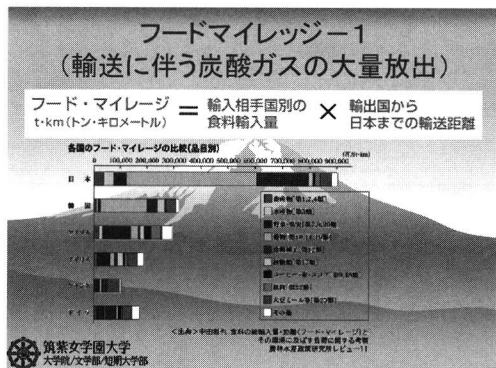
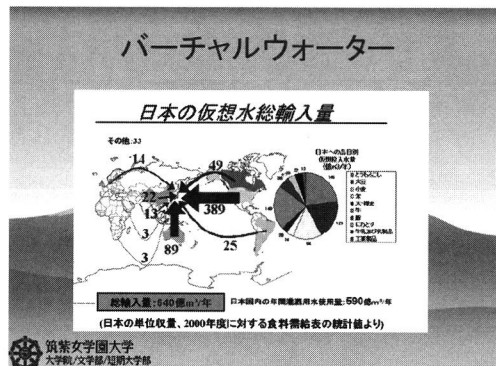
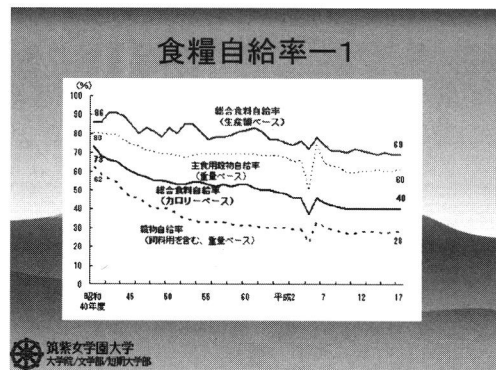
いします。

食糧自給率という言葉、新聞・TVなどで見聞されるでしょう。日本の農産物自給率を米、小麦などの主食の穀物でみてみましょう。主食穀物自給率は重量で60%です。しかし、食糧の重さでは適切な自給率は分からないとの考えから、消費エネルギーでみた総合食糧自給率(カロリーベース)が一般的です。この方法で計算しますと、自給率40%で食糧の60%を輸入に頼っていることになり、問題となっています。

次のスライドをお願いします。食品は多量の水を含んでいます。食料を輸入すると、水を輸入することになりますので、バーチャルウォーターという考え方が生まれました。日本は、国内の灌漑用水使用量とおよそ同じ量の水を輸入していることになります。地球全体の水不足を考えると、この点もこれから問題になってくると思われます。

次に、「フードマイレージ」の説明をします。日本は、カナダ・アメリカ合衆国・中国などの、遠い国々から小麦・大豆・トウモロコシなどの主要な食料を大量に運ぶために、大量の石油を消費しています。すなわち、多量の炭酸ガスを放出し、「地球に負担をかけている」という事になります。

最後に「食糧の廃棄」の問題を紹介します。輸入した食糧の内、廃棄する量が年々多くなっています。年間約2800万トンの食料を輸入していますが、その内、約1700万トンも捨てています。



賞味期限切れ、あるいは消費期限切れになった「古くて食べられない」食品と、「食べ残した」食品です。私たちが少し工夫すれば、「廃棄」を減少させていく事が出来るのではないかと思います。それでは田中先生、お願いいたします。

田中：どうも有難うございました。今のような日本が抱える問題を踏まえて、パネリストの方に自分のやっていること、お考えを少し述べて頂きたいと思います。

では、山下惣一さん宜しくお願いします。

山下：こんにちは、山下です。

いつも老人会の総会みたいなところに講演に行っているのですが、今日はちょっと……チョコレートとアイスクリームで育った人ばかり来ているようなところなので、少し調子が狂っています。私は唐津…唐津は知っていますよね。唐津から西の方に行くと呼子という町がありますが、その中間のところで農業をやっています。外向きは「農業」と言っていますが、実は、「百姓をやっている」というのが私は好きなんです。そこで生きていくために色々なことをやるのが「百姓」だと思ってまして、農業もその一つであって、農業をやるのが目的じゃないという風な考え方でずっとやってきました。

今は米とみかんとブドウ、その他を作って直売所へ出したりしています。私はみかん農家を目指して頑張っていますが、とにかく「みかん」と言うのはひどい状態にして、多分皆さん方は「みかん」を食べたことがないでしょう？久しく…食べたことある人手を挙げてよ。ありがとう、ありがとう。

「みかん」はずっと過剰だったですよ。「なぜ、みかんがこんなに売れないか」ということばかり考えていました。日本人が一番「みかん」をたくさん食べたのは、昭和47年と昭和51年で、この年は国民一人当たり19キロ食べているんですよ。19キロ、一人ですよ。箱が10キロ箱ですから、あれを2箱食べているんです。みかん好きな人は手が黄色くなるほど食べたんですね。今はいくらかという、5.4キロですよ。だからこの30年で「みかん」の消費量が3分の1、殆ど4分の1に減っているわけですよ。米は半分ですけども「みかん」は4分の1に減っています。こんなに急激に消費が減った作物はほかに有りません。「なんでだろう」という議論をずっとしてきました。

一般論としてはいわゆる飽食の時代で、食べ物がたくさんあるわけですから、昔みたいにそれだけを食べるといふ食べ方をしなくなって、要するに少量多品目消費というんですけどね。ちょこちょこつまみ食いすることになったからだという風に説明されているんですが、私が一般論と違うところは、もっと違う原因があると思ってまして、この30年間で日本の家庭から「みかん」を食べる場所、すなわち一家団欒が消滅したということだろうと思うんですね。これがいちばん大きい。皆さん方は一家団欒が無くなった家庭で育ってきていると思うんですよ。そうでもないかな？そうでなければ嬉しいけど。 「みかん」を食べる場所がないんですよ。それからこういうことを言っても仕方ないけども、女性がマニキュアをするようになって、つけ爪をするようになって、「みかん」は

剥けないでしょう？米も磨げないですよ。あれはまずいですね。もともとはヨーロッパの飾り物の女から流行ったんだから、あんなことは真似しない方がいい。こんなこと言うのと大変なことになるけど。

結局、加工食品を食べるようになる。自分が作って食べなくなっていく。西日本新聞の連載をパクるようだけど、日本の食卓と食卓の向こう側の農村風景が繋がらなくなってしまったんですね。それが既に30年ぐらい経つんですよ。多分皆さん方のお母さん達の代からどんどんどんどん離れていって、それと同時に農業のことを恐ろしく皆が知らなくなったということが私は非常に怖いと思っています。

何年前かに、9月の終わりでした。私のことが朝日新聞の「おやじの背中」というのに載ったら、それを読んだ埼玉県のおばちゃんが電話をかけてきて「お宅のおみかんを分けて欲しい」。「みかん」に敬語をつける必要は無い。せいぜい「お米」ぐらいにして欲しいんですけど私は。だから「おみかん」と言ったから、この人は素人だと私は思ったんです。9月下旬ですよ。9月下旬の「おみかん」がどういう形か想像がつかますか？まだ青いんですよ。10月初めになって「へそ」のところが少し色がつくぐらいで、それを青切りみかんとして出すわけですよ。それで「まだ、青いんですけども、青切りでいいですか？」と言ったら驚いて「へ〜！」とあって、受話器を落としてますよ、きっと。何と言ったと思う？「1年中同じ色じゃないんですか？」と。それがあなた達のお母さんの世代ですよ。

こういうような話がたくさんあるんですよ。こういうこと言っても仕方ないから、講演会じゃないからやめるけども、BSEというのは憶えていますよね。牛の脳がスカスカになる、腰が弱くなって動けなくなる。人間のクロイツフェルトヤコブ病によく似ているから「ちょっとやばい」と言われているんですけども。日本で最初にBSEが出たのは、2001年の9月10日でした。非常に覚えやすいです。翌日が9.11でしたからね。もう6年になりますね。しょっちゅう騒いでいますけども、あれだけ大騒ぎをしたにもかかわらず、今だに和牛と国産牛がどう違うかということを知っている人は私の感じでは1%しかいない。皆さん方は知っていますね？当然ね。勉強していますから。知っていることにします。

では、地鶏とは何か？知っていますよね。わかっていますね。こういうことが全然分からないんだもん。だから偽装が次から次に出てくるんですよ。これはなくなりません。規制する方もおかしい、どうも規制に合わないのがたくさんあるけども、表示なんかで「正しくしろ」といっても非常に無理なところがあって、これからも、皆様方もずっと騙されていくわけです。勉強しなければ自分の命が守れない時代、つまり食のグローバル化のリスクですよ、これは。そういう時代を我々は生きていかなければならないということだと思えますね。

今回面白かったのは淡路島のタマネギですよ。外国から輸入された野菜が、消費地に行かなくて生産地に行くんですよ。なぜか？筍などは、八女に行くんですよ。そして中国の山東省の青島から1週間に1回定期便が高知港に行ってますけども、なぜ高知に行くの

か？通り過ぎて大阪にいけばいいじゃないですか？つまり香川県に大きな農産加工会社があるんですね。それが産地から出すと産地のものだと思います。私の近くの呼子は「イカの活作り」で有名ですけど、「呼子のいかを食べにいく」とみんな言うから「バカじゃないか」と。呼子の住民票を持ったイカはいません。そういうことですから、アメリカから輸入したり、中国から輸入したものを淡路タマネギで売っているわけですよ。しかし、「淡路産タマネギ」と言ったら駄目なんですね、これは偽装表示になるんです。産地偽装になるわけです。だから「産」は付けなくて「淡路タマネギ」といってれば問題なかったけど、中国のものを「淡路産タマネギ」としたから偽装表示、JAS法違反だとして挙げられたわけです。そんなこと一般の消費者にわかりますかね？

佐賀牛というのは佐賀県の経済連が商標登録をとった佐賀県育ちの和牛のA5、A4という1番「サシ」の入った肉のことを「佐賀牛」として売っていますから、これはブランド名ですよ。商品名なんです。ところが一般の消費者は佐賀で育った牛はみんな佐賀牛だと思っています。これは本当にきわどい世界ですよ。

昨日、東京に行ったら、東京の羽田の空港で、但馬牛100%使用のハンバーグというのを売っていました。但馬牛というのは但馬地方にある昔からの在来種ですからね。大きくならないんですよ。交配しなかったからですね。ある意味系統でしょう。系統だから、中国で育ったやつでも但馬牛になるわけですよ。だから、食のグローバル化によって色々な問題が起きてきているから勉強しなければ自分の命が守れないということが今の1番の問題だと思っています。

田中：食のグローバリズムということで、今、食品偽造とか色々な話がありました。これが後ほど討論に入った時に出てきますので皆さん覚えておいて下さい。

次は、元JA兵庫六甲にお勤めで、現在神戸大学の方で講師をされています、本野さんにお話をして頂きたいと思います。

本野：本野です。こんにちは。

山下さんのお話を聞きながら、私も今、自分の職業人生を振り返って、農協というのは、いかほどのことも出来なかったなと改めて思っているんです。ただ、私自身は農家をサポートする立場で33年仕事をしてきて、今年の2月にめでたく定年退職です。自由人と言うか、好きにものをいう立場になったんですが、その中で食のグローバル、食の危険性、食が乱れているということに対して農業の立場から何が言えるかなと言うのを考えてみますと、私のやってきた仕事の中で「これだ」というのがいくつかあります。まあ、色々なことをやったんですよ。キャベツの大産地で中央市場向けに、10tトラックで何台も何台もキャベツを出して、産地競争をして農家はその収入で生きていくという、そういう仕事も勿論しました。

また、そういうことと全く対極の顔の見える関係の流通を作っていく、という仕事をいくつかもしました。その中で最初に手がけたのが有機農業です。有機農業はいわゆる提携関

係と言って、消費者が「安全で安心出来る、そして環境にやさしい、そういう農業で作ってもらったものを受け取りたい」といって農家に申し入れる。そういうところからスタートしてきた歴史があるんです。めったに農協というのは細かい流通は作ってこなかったんですが、私が特に若い農家に呼びかけました。これからの21世紀に向けた農業は「有機農業」だと。それに応えて、専業農家の若いひとたちが「有機農業」の世界に取り組んで、消費者を順々に組織していったというそういう仕事がありました。

これは今非常にヒントになっているんですね。色々な食の流通を考える上で。要するに偽装表示が起きると言うのは顔が見えないからなんですよ。それしか僕は言いようがないというか、顔が見えていたら絶対に騙せないんですよ。あの人のために作るとか、あの人が作ってくださるとか、そういう関係があれば表示そのものが必要ないじゃないですか。だから、いちばん大事なのは地域のなかで出来るだけ身近な人から食べ物を戴く、その関係が基本にあるということをもまずは知ることです。その上で、地域の中の不特定多数の人にも売るような流通ルートを考えてときに「直売所」という発想は出てきたんです。

私は、ここ15年ぐらいの仕事のうちで直売所建設にいくつか関わりました。有機農業と言うのは非常にささやかな試みでしたけども、直売所という仕事をするようになって地域の中の圧倒的多数の消費者と出会うことができました。私のいたJAは15カ所ぐらい作っています。年間売り上げが30億ところまできましたから、毎日一万二人くらいの人々と直接農家が出会う場ができた。直売所というのは売るための施設だという風には思っていないんです。生産者と消費者が交流出来る場所だと、交流拠点だと位置付けて作ってきました。ただ、直売所では、専業農家がそれだけでメシが食えるわけではないんです。せいぜい頑張って平均100万から200万の収入なんです。それでも大変ありがたい収入ですが、専業農家としては、その5倍、10倍の収入が要るわけですよ。売上高としては。

有機農業で顔の見える関係で作あげた私自身の一つのイメージ、食べ物はどうあるべきか、食べ物はどんな風に流通すべきか、どんな風に手渡すべきか、基本はお互いの信頼関係を深めていけるような、作る人と食べる人が信頼関係を年々積み重ねて命を預ける相手だということが分かっていくような、そのような流通がいちばん大事だと思います。問題はこれからなんですよ。というのは、昨年12月有機農業推進法という法律が国会で通ったんです。ご存知ですか？知らないですね…

それでその法律になんと書いているかということ、内閣総理大臣と都道府県知事と市町村長は有機農業を推進する義務があると書いてあるんですよ。一つの農法を取り上げて、これは内閣総理大臣が推進する義務があるんですよと決めちゃったんです。非常に珍しい法律なんです。だけど今それは動き出しているんです。農水省は何かをせざるを得ない、今まで農水省は「有機農業は絶対に反対だ」と「そんなもので国民1億2000万が食べていけない。そんなことをして有機農業なんて薦めたら、もっともっと外国から買わないといけなくなるじゃないか」みたいな議論があって、技術的にも無理だと言われてたんですが、

議員立法で決めてしまったんです。

なぜか？一つは食に対する危機が高まった。日本の農業が崩壊の危機に瀕している。農村が崩壊していく、そのような局面に立ち至ったときに、超党派の有機農業推進議員連盟というのがあって162名いたんです。その人たちが「やっぱりこれからは有機農業」ということを国民の総意で推進しないとこの国は持たないという判断をしたんですね。これは政治的判断ですよ。極めて高い政治的判断だと私たちは思っています。

だけど、日本で有機農業のグループが35年間「有機農業が大事だ、大事だ」といって訴えてきながら、未だに1%を超えることは出来ませんよ。生産量で。これは何だったのか？ということを変えて考えてみると、やはりトータルでこの国をどうするかということ、農業をどうするかということは、この国をどうするかということなんだということ、政治家も言ってこなかったし、我々有機農業関係者も言ってこなかった。だから「この国をどうするんだ」ということをめぐって、どんな農業が本当に国民の合意が取れる農業なのか、そのことで有機農業推進法が出て来た。現実に都道府県や市町村長で「有機農業推進法を作ろう」ということになったんです。

有機農業というのは単にご承知の通り農薬を使わない、化学肥料を使わない、遺伝子組み換え技術を使わないという話には留まっていないわけですね。私が先ほど言ったように、生産者と消費者の関係、それから地域の中の自然循環、環境を浄化していくための農業をやればやるほど地域の自然が良くなっていく、そしてその自然循環を支えている命の循環ですよ、命の循環と環境の循環と自然の循環とそういうものに支えられた地域社会をみんなでどう作るか、こういうことは農家だけでは出来ませんよ。だから地域の色々な階層の人が寄り集まって地域をどう変えるか？それが有機農業推進計画の核心部分です。地域の中の経済の循環も視野に入ります。今、日産の自動車を買えばその儲けの部分はフランスのパリに行ってしまうんですよ。みんな殆どそうじゃないですか？東京に行ってしまうんですよ。大手のスーパーマーケットで買い物をする、ジャスコさんで買い物すれば千葉の幕張に全部儲けが行ってしまうんですよ。そういうことでは、地域はどんどん疲弊する一方じゃないですか。そういう意味では地域の中で経済をどう循環させるのかということも含めて、自然の循環といのちの循環がそのベースにあるんだという、そういう考え方の農業を目指さないと、この食のグローバルということに対してどんどん危機が高まって誰も止められない、グローバリズムというのは今、誰も止められないですよ。だけど、誰か止めないと仕方がないんです。このままいったら滅びますからね、我々が。地域社会が減びるということは我々日本が減びるということですから、そこまできちんと危機感を持ちながら、今何が出来るか？それはやはり自分の住んでいる地域だと、地域をどう組み立てるのかというふうに思っています。食そして農というのが我々の暮らしのベースにある、そのことをもう一度改めて思い起こしながら「地球を耕し命を育む」ということを考えたいと思っています。



田中：本野さんにも非常に良い話をして頂きました。顔が見える農業、消費者と農家の方が顔が見えるということが非常に大事だとおっしゃっていました。

では次に宇根さんをお願いします。

宇根：こんにちは、宇根です。

私は百姓をしながら「農と自然の研究所」というところで仕事をしています。

農と自然の研究所は、会員が880人ですけど600人は百姓です。どういったことをやっているかということをお話します。

私は自給率はくだらないと思います。こんなのにこだわって「やれ、40%切ったか、切らないか」とか議論をしているから自給率が絶対に上がらないと思います。

国の自給率というのは外側から与えられた尺度でしょう？しかも、国家が設定している尺度でしょう？私たちが毎回食事をするとときに自給率は考えないでしょう？何を考えるんですか？おいしいか、安い、安全か、見栄えがいいかとかそういう事を考えているわけでしょう。

つまり食卓で食事を楽しくいただくときの実感と、自給率というのは全く違う世界の話じゃないですか。

つまり国の自給率というのは食卓と完全に切れてしまっているから安心して自給率をみんなが議論出来るんじゃないですか？これが密接につながっているならば自給率の議論というのはもっと深刻で痛切でもっと楽しい議論になっているかもしれません。

例えばどういうことかという、本野さんは有機農業を一生懸命がんばられて、私も一生懸命進めているんですけど、日本で流通している有機農産物、JASの認証を受けた有機農産物のうち8割以上は輸入品ですからね。つまり安全なものだってどんどんどんどん滑り込んで出来ているわけですよ。つまり私たちが、安くて、美味しく、安全で、見栄えがいいものなんていう価値観で食事をしているうちには外国から安くて、美味しく、安全なものもどんどん入って来るわけですね。

そしてそれが見分けも付かないわけですよ。だから偽装と言うのは山下さんが言うように今後無くなるどころかもっともっと増えていくのではないのでしょうか。

そうであれば別の尺度が要るのではないかと思うわけです。

例えば、ご飯を考えたときにご飯の価値って皆さん何だと思えますか？バーチャルウォーターなんて考えませんよね。要するにおいしいかどうかでしょう？安いかどうかでしょう？そして安全かどうかということですよ。

したがって百姓はどういうふうにか考えるかという、ご飯粒の中身を良いものにしようか考えるわけですよ。より農薬の残留の少ないもの、より粘り気のあるもの、よりコストを下げた安い米という風に百姓はがんばってきたわけですよ。そして国もその方向で一生懸命に百姓の尻をたたき色々な助成金をつけていく、そういう方向でいけばいくほど米の価値というのはどんどんどんどん消費者の欲望に合わせてしまう、消費者のニーズ

に合わせてしまう、消費者の自分勝手な思いに寄り添ってしまっていて墮落していくんじゃないでしょうか？そういう方向じゃないもう一つの方向がもともとあったんだ、それが全然見えなくなってきた。

今日入り口で入って来るときに左側に本がいっぱい並んでいるのに気付きましたか？うちの研究所のブースが3分の2を占めていますけど、研究所は会員の会費と本の売り上げで年間500万稼がないといけないものですから、運営費用ですね。是非、帰りは買って帰ってください。これで筑紫女学園のレベルがわかりますからね。しばらく前に九大にいきましたけど、2時間講義しまして学生は1冊しか買いませんでしたね。

筑紫女学園はそういうことは無いと思いますので、お願いします。特にこれがおすすめです。これは200円ですからこれであれば買えると思います。

後ろの人が見えないので口で説明しますね。これはバカ売れの下敷きですけど、ここにご飯茶わん1杯は何粒か？と書いています。答えは書いていません。

答えは有りません。茶わんの大きさによっても違うからですね。その時のつぎ方によっても違いますので、だけどだいたい稲3株分です。西日本であれば。

ということは稲3株分の米で出来ています。直ぐにわかりますよね。この下敷きが凄いのは、それはオタマジャクシ35匹とつながっている。トンボだったら1匹、メダカだったら何匹、ゲンゴロウだったら何匹という風に書いている下敷きです。

私は地元の小学校に毎年1回授業にいくんですけど、そのときに5年生にこういうふうにあります。「あなたたちは誰のために、何のためにご飯を食べていると？」と聞きます。そうすると殆どの子どもがいのちを守るためとか、自分のためとか、生きていくためとかたくさん答えます。それもいいけどね、たまには「今日はオタマジャクシを35匹育てるためにご飯1杯を食べている」と思って食べてごらんというんですよね。すると子どもたちは「まさか、嘘、信じられない」とか「宇根さん、ちょっとおかしいんじゃないの」とか言う人がいます。だけど、そのうち話をしていると「そういえば田んぼでオタマジャクシがたくさん泳いでいたね、ゲンゴロウも泳いでいたね」という話になるんですよね。つまりご飯を食べると言うのは自分のために食べているかと思っているかもしれませんが、実は稲3株分の田んぼが必要で、これからが最も難しいところで大事なところですけど、稲は稲だけでは絶対に育ちませんよね。色々な生き物と一緒に育っているわけですよ。メダカも、ゲンゴロウも、ホタルも、トンボも、カエルもですね。

つまり、稲が育つということは色々な生き物が育つ、その色々な生き物と言うのは百姓が育てた生き物で、日本人はそれを自然の生き物と思っているわけですよ。つまり日本の農業と言うのは自然を切り崩して開墾して田んぼ・畑という新しい自然を作ったんです。その新しい自然の生き物は凄く安定した生き物、毎年毎年百姓を続けていくならばですよ。その自然の身近な生き物を見て私たちは、「自然っていいな、自然を守らないといけない」という気持ちが育ってきたわけでしょう。決して原生自然とか、世界自然遺産に指定され

た自然を見て自分たちの自然観を形成したなんてことはあり得ないでしょう。ということは、食べ物と自然と言うのは密接につながっている。つまり身近な自然を守るということは地元で取れた農産物を食べることによって守られるわけでしょう。こういう関係が今、殆ど見えなくなってしまうている。ご飯を見たらご飯の米粒の中しか見えない、タマネギを見たらタマネギの中身、白菜だったら白菜の中身、つまり自分のためだけの、人間だけの価値しか見えなくなってしまうているんですよ。こういう状況で自給率をあげても、自給率は上がったかもしれないけど自然は壊れ、百姓は苦しくなるということになるんじゃないでしょうか？

そうじゃなくて、人間が食べ物を食べて生きていくということは、基本的には地元のものを引き受けて食べるしかないんですね。そうしないと地元の自然が荒れていくわけだから、そのことに着目して地域の社会の農業を守っていこうという国もやっと現れてきているわけですよ。残念ながら日本では極めて希薄ですけども。

例えば、ドイツに行って小さな村のリンゴ農家を視察したんですけど、そのリンゴでつくったリンゴジュースがバカ売れしていると。3割ぐらいは高いんですけどね。なぜ売れているか？という我々は一生懸命に答えを推測するんですけど、当たらないんですね。私たちはつい「安いからじゃないですか？おいしいからじゃないですか？安全だからじゃないですか？パッケージがいいからじゃないですか？栄養が何か違うんじゃないですか？絞り方が違うんじゃないですか？」と、リンゴジュースの中身だけを答えるんですね。これは私たち日本人の、私を含めてですよ、やはり限界ですよ。

でも、ドイツではどういうふうに言われているかという、町の人たちはこういう風と言ってリンゴジュースを買っていくんだそうです。「このリンゴジュースを買って飲まない、あの村の美しい風景が荒れ果ててしまう」と、つまり村の風景、リンゴ畑の風景、畑の風景、百姓の家のたたずまい、そういう風景・自然というのも自分たち消費者の価値でもあるんだというふうに思っている。

つまり、食べ物の外側につながっている色々な価値がほちほち見え始めてきている。グローバル化が進んで外国から安いのがどんどん入って来ると、お金になる価値だけで農業は守れない。お金にならない価値も、やっとな動員せざるを得ない。でも、お金にならない価値はもともとお金にする必要もなくて、ゆったりとその地元で合った価値なんですよ。それを我々百姓はどうとうここまで引っぱり出してこないとな農業を守れない状態にドイツではいつてしまっていると。日本でもそろそろそういう時代になろうとしている。この苦しさ悲しみを、どう我々百姓は消費者に伝えていくかですね。

そのためには「苦しんだ、きつんだ、悲しいんだ」では伝わらないから、生き物の価値まで借りて、生き物の力を動員して自然の価値を動員して、消費者に伝えていこうと。そういう方法を開発して政策にしていこうというのが私たちの研究所の活動です。

なかなか良いと思ったら是非態度で示して欲しいと思います。

田中：今、本当に貴重なご意見を頂きまして、経済的な考え方だけで、この食物を食べるということではなくて、色々な自然を守る、景観を守る、農業というのは本当にお米を作るだけではなくてそういうことも含んでいる職業なので、そこら辺のことを皆さん又良く考えていただいて、先生の書かれた研究所の本などを是非読んでレベルをあげて頂きたいと思います。

最後になりましたが本郷 尚さん、この方は国際協力銀行で、国際的な見地に立った地球温暖化ですとか、二酸化炭素の排出権ですとかの問題のプロです。そういう観点からお話をして頂きたいと思います。お願いします。

本郷：こんにちは、国際協力銀行の本郷です。

3人の先生方と違いまして、ちょっと言い方を変えると地に足のついていない仕事、いちばん現場から離れた仕事、それが金融だと思いますけども、且つ、今、問題視されているグローバリゼーション、そちらの方で仕事をしている人間であります。気候変動、環境問題という点が私の今の専門ですので、その観点からいくつかコメントをしたいと思います。

皆さん新聞、テレビ等でも良くご覧になられているように、今、日本だけじゃなく世界全体で「大変な問題だ」と言って世界中で取り組もうとしているのが気候変動の問題です。

気候変動の問題といっても我々自身、直ぐ身の回りに「何か大変なことが起きている」という印象は受けていないだろうと思います。今年の夏は非常に暑くて不幸にも百数十人の方が熱中症で亡くなられたとか、そういうような事態が起こってますが、中々我々の身近なところでは感じられていない問題です。

ただ、科学者や経済学者など色々な方々が集まって国際的な会議を行なって、「この先将来、地球はどうなるのか」というようなことを議論し予測しているわけです。あるドイツの金融機関、保険会社ですが、将来世界がどのくらい異常気象による被害を蒙るかを試算しております。どんどん被害は拡大して2040年、これから数10年後には1兆ドル、つまり100兆円、毎年ですね、100兆円以上の被害が出るだろうという予測もしております。それだけ深刻な問題だということだろうと思います。

この気候変動の問題と農業との関係を見えますと、いちばん影響を受けやすいのが農業だという可能性があります。これは科学者から受けた説明ですが、温暖化が進むとどうということが起きるのか？皆さん小学校あるいは中学校の理科で習ったと思いますが、水の循環というのがありますね。雨が降る、川が流れる、そして海に行く、蒸発して雲となり、また雨となる。この水の循環です。この水の循環が非常に活発になる。当たり前ですね。温度が上がれば蒸発量が増えるわけですから活発になるわけです。

その結果どうということが起こるかという、干ばつあるいは洪水が頻繁に起こるようになる。水の循環が活発になるということは、単純に動きが早くなるということではなくて、色々な複雑な動きをして被害を起しやすくなるという事です。ですから、色々なところで被害が起こるわけです。特に経済が農業に依存する度合の高い途上国での被害は相当大

きくなるだろうと言われていました。

もう一つの影響は、エネルギーとしての農業に注目が集まっているということです。アメリカではトウモロコシからアルコールを作るということが行われます。異常気象に備える、二酸化炭素を減らすということが農業への需要を強めている、食物としての需要だけではなくてエネルギーとしての需要があるということです。農業を考える上で大きな課題ではないかと考えております。

そして今、世界で起きていることは水資源をめぐる争いです。農業は土地があればいいというものではなくて、水がなければ出来ません。野瀬先生から説明をいただいたように、水資源というのは有限であり、かなりばらつきがあるということです。現在、世界中で最も豊富な水があるだろうと言われているのが実は東アフリカなんです。アフリカの中には砂漠もありますが、東アフリカは非常に水の豊富なところです。また利用地もたくさんあります。

今、イギリスの企業が最も先鋭的に動いておりますが、世界中で農業資源、その先にある水資源をめぐる争奪戦を繰り広げているという状況です。よく我々が目にするのは石油などのエネルギー資源の争奪戦ですけれども、実は世界はもっと先に進んでいる。水資源をめぐる争いになるということです。

ある会議で、水のことを「ブルーオイル、青い石油」と呼んでおりました。これが将来の重要な資源だと、そういう意味で使われているのだと思います。

それからもう一つ、野瀬先生から説明がありました「フードマイレージ」、実は排出権を通じて私も幾分か、こういった世界のお手伝いをしております。「フードマイレージ」のいちばんの課題は、絵を示しても中々分からない、身近に感じられないところです。如何に目に見えるものにするかが重要なカギだと思います。皆さんが認識するためには、目に見えるような工夫が必要。それで一つの例を申し上げますと、イギリスのお菓子メーカーがポテトチップス…今日はその袋を持ってくれば良かったですが、これが例えば袋だとすると、この後の方に例えばこれですと、プラスチックのリサイクルのマークとか付いていますが、これと同じような形で75グラムと、Cと書いて中に75と書いてあります。二酸化炭素が75グラム出ますということを意味しているんです。

この会社はなぜ75グラムと書いたかといいますと、1袋のポテトチップスを作るのにどれだけのエネルギーを使い、その結果どれだけの二酸化炭素を排出したかということを示しているんです。ただ示しただけではなくて、毎年毎年努力して減らしますよということをやっているわけです。そのように見えるようにしているという、そういう工夫が大事なのではないかなと思います。

それから最後にもう一つ、最初に山下先生から有りました偽装問題ですが、お笑いに近い話という不謹慎かもしれませんが、国際的な状況で一言申し上げますと、中国の食の安全の問題がアメリカでも問題になったわけです。その時にアメリカ政府は、いきなり輸

入禁止にしたわけですね。そしてアメリカの企業はどうしたかという、チャイナフリーというコーナーを作ったんです。中国産ではないものばかりを集めていますよと、非常に商魂たくましいというか、凄いアイデアだなと思いますが、そこまでやるかと驚きました。

アメリカは政府が強い軍事力、経済力、政治力に支えられて、いきなり輸入禁止をするし、民間はもの凄いアイデアで勝負をして来る。

もう一つの面白い例は、ヨーロッパです。EUです。

EUは何をしたか？彼らは、いきなり輸入禁止という乱暴なことはせずに、専門家を中国に派遣しました。どういう専門家かという、食の安全基準を作る専門家です。ヨーロッパがやりたいことは基準を作ること、「ヨーロッパで使っている基準を中国でも使ったらどうですか」と、こういう話なんです。

非常に立派で見栄のいい話ですが、その根底にあるのはヨーロッパの基準を作ることによって、ヨーロッパ化を進める、あるいはヨーロッパの商品が、これは農業ですけれども、工業製品を含めてヨーロッパの製品が有利になるような仕組みを作っていこうと、そういう戦略がはっきりあるからです。

さて、我々日本は何をしたか？何もしてませんね。一体何をしたらいいのか？私自身は経済がグローバル化していくのは非常に重要なことですが、それだけで充分とは思っていません。バランスが必要だと思います。この中国産の毒性物質の問題を例にとっても、「日本はどのようなふう将来なっていくべきか」と考えるべきだと思います。

田中：どうも有難うございました。

4人の方のそれぞれのご意見を承りましたが、日本の農業、あるいは食は一体化して進まなければならないのに、食と農業の間に大きな溝が出来ていて、大きな問題を醸し出しているということを感じました。

それで宇根さんは自給率、「数字遊びの自給率はくだらない」ということで僕もその通りだと思いますが、日本の自給率、これはグローバルズムによってひき起こされている数々の問題があると思います。その点について皆さんからご意見を頂きたいと思います。本野さん、いかがでしょうか？

本野：地域の自給率というのは結構興味があります。

僕たちの住んでいる街、市単位とか地域単位、私は神戸市西区に住んでずっと農業に関わってきましたが、そこで生産されるものは、どれぐらいの率で近隣の住民が食べてくれているんだろうみたいなことは非常に価値があるし、それを指標として農業生産する側も消費生活を営む側も考えて行くことは大事だろうなど。

国家の自給率というのは私も宇根さんと同じ意見で、殆ど意味がないと思っています。ただ、39%という内訳はよく見ておかないといけない。自給率が極端に低いのは食油です。食油がほとんど外国から来てますよね。それから畜産物の餌、この二つです。これらは殆ど見えてこないです。

私たちが食べている油の6割が遺伝子組み換え食品だと皆さん知っていますか？知っているんでしょうね。食品関係の勉強をされているから。アメリカも8割ぐらい遺伝子組み換え大豆じゃないですか。油関係は殆ど遺伝子組み換え、菜種でも綿でも遺伝子組み換えですよ。世界中の油を遺伝子組み換えの原料で埋め尽くすという、多国籍企業の戦略があるからです。原産国表示をしなくてもいいんです、遺伝子組み換え油は。証拠が掴めないと農水官僚が言っているんです。だから原産地表示がいらぬなどという、そんな馬鹿なことではないですよ。

自給率の問題、「低いから上げないといけない、じゃあどうする」簡単なことですよ。それぞれの地域の物を皆さんが食すればそれで済むことですよ。

このミネラルウォーターはフランス産と書いてありますよ。原産国…、フランスからの水をなぜ飲まないといけないんですかという問題ですね。福岡に美味しい水は、ないですか？もうちょっと山の方にいけばあるじゃないですか。そこで汲んできて珈琲ぐらい沸かしましょうよ。コーヒーは外国のものだけど、こんな水が出回っているんですよ。アルプスの何とか、エベレストの何とか、ロッキー山脈とか、みんなそれで買うんですよ、美味しいかなと思って。冗談じゃないです、日本の水は目茶苦茶美味しい。

田んぼがあるから美味しいんですね、きっとね。田んぼで水を一度受けて、そこで自動的に浸透させる、その中で地下水脈が形成されている。山の上の田んぼは水に密接な関係を持っているんですよ。その田んぼが上流からどんどんどんどん潰れていってます。それがグローバリゼーションですよ。農村が崩壊していく今、グローバリゼーションで何が起きているかという、都会への一極集中です。富の一極集中。東京にいけば高層ビルが建って、毎月行く度に様相が変わってます。今までは地方に、いくらかでも還元するという考え方がありましたが、それを止めたんですよ、日本は。「グローバリゼーション、賛成」といって。この5年間で、小泉内閣のおかげで、都市は、東京はどんどん再投資、再開発でしょう。上海に負けないような都市機能を持つって競争しているからです。ドバイと上海と東京、どれがいちばん便利な都会かということをめぐるってグローバルな競争をするからそういうことが起きるんですよ。地方はどっちでもいい。負けているわけですよ、グローバリゼーションの中では。

だから自給率という問題で言えば、食べ物のグローバリゼーション、農産物のグローバリゼーションに対しては、ものすごくこだわりますけど、自動車はどこで作っても構わないだろうと、「どうぞ」という感じですね。食べ物にはこだわらましようよという感じですよ。

田中：はいわかりました。自給率は難しい問題であると思いますが、本野さんが言われたように知らない間に遺伝子組み換えのものを食べているとか色々なことがグローバリゼーションで起きているんですね。

宇根さん手が挙がったのでどうぞ。

宇根：私は本当は自動車も自給すれば、自給は無理だとしても少なくとも町工場の自動車だった

ら、町工場の自動車を買うことによって、その労働者と社長との関係、商店街との関係も見えていたんだけど、それがだんだん見えなくなり、最後に残ったのが食糧だと思うんですね。食糧はまだ「誰が作っているだろう？農薬を使っているだろうか？どういう作り方をしてるだろうか？どこの産地だろうか？」まだまだ生産の由来を尋ねる伝統が残っていますよね。

そこに根ざして自給をもう1回組み立てていこうと、単なるお金の自給ではなくて色々な自然との関係、人間との関係、商店街との関係、地域社会との関係までつなげるような自給というのを組み立てていこうという自給率であれば私は大賛成ですけど、例えば日本の自給率が上がらないのは、極端なこと言うと「日本の農産物が高いからだ、美味しくないと、安全じゃないからだ」という意見も一方ではあるんですよ。でもそれはそういう考えが実は自給率向上を言っている本人も分からない。例えば、農水省はこういうふうになっていますよね。私の友達の話ですが、イチゴを作っています、米も作っています。けど米を作るよりはイチゴに専念した方がイチゴの生産性は上がるんです。米を1ヘクタールぐらい作っているけど、そのために田植え機を買ったり、コンバインを買ったり、乾燥機を買ったりしたらコストがかさむと、農水省もそういう小さい、本当は小さくなく結構な経営ですが、そういうのは止めて人に貸しなさいと、大規模に作っている百姓に貸して「あなたはイチゴに専念なさい」と言ったら、国としてはそれを薦めているわけだから優等生なわけですけど、それを彼がもし選択したとすれば、彼の食卓の自給率がガタッと落ちるだけでしょう。米も買って食べないといけない。米を買って食べるだけではないですよ。爺ちゃん、婆ちゃんの田んぼに田まわりにして行く楽しみもなくなった、子供が自分の田んぼで遊ぶ楽しみもなくなった、自分の家族で作ったご飯は「今年もよく穫れたね」といって会話する、そういう話し合いの場もなくなる。その百姓は米は買った方が安いということで米を作らなければ、米以外の自給まで失って行くわけでしょう。でも国はこういう自給はお金にならないからどうでもいいんですよ。ただひたすら米の生産量がどうなのか、麦の生産量がどうなのか、その程度の自給率の理論だから国民の食卓の自給率というのは忘れられてしまって、食卓の自給率も更に落ちる、お金にならない自給というのは、いよいよ我々はイメージが湧かないですよ。だから今こそ食べるものを通してお金にならない自給、色々な関係をもう1回イメージ出来るような、そういう活動をみんなが求めているのではないのでしょうか？だから各地で即売所とか地産地消とか産直とか、色々な動きがあるのは、本人たちは明確に意識してないけども、そういう何か足りない、失った、ポツカリあいた空白を埋めようとする動きというふうに私には見えますけどね。

田中：ありがとうございます。

山下さんから、みかんが一時期19キロも食べていたのが、今は5.4キロに減ったのは家族の団欒がなくなったからじゃないかというご意見を頂きましたが、そういうところから、ただ農業をして食べ物を売って、それをみんなが食べて生きてるだけじゃなくて、ほ



かに色々な意義があると思いますね。そういう観点から少しお話をいただけませんか？

山下：食べ物だけが変わったわけじゃないわけですから、産業構造が変わり、暮らしの仕方、ライフスタイル、考え方が変わって、その中で食べ物も変わっているわけだから、ほかのところをそのままにして食べ物だけを元に戻そうというのは不可能なことです。私は無理だと思っています。だから絶望しています。絶望出来ないのはなぜかと言うと、自給率ということと言えますと、日本の食糧自給率を簡単に上げる方法があるんですよ。輸入がなければいいんですよ。日本の食糧自給率が100%になれば6割の人は死ぬというだけの話であって…。

昔ベトナムに行ったときに、ベトナムの食糧自給率が70%と聞いていました。食うや食わずの人でも農民が7割だと食糧自給率は70%になるわけですよ。

その次に北朝鮮に行きました。偉い人に「共和国の自給率はいくらですか」と聞くと、偉い人が笑って答えなくて工作人員が一人付いていましたけど、「100%に決まってるじゃないですか」と言うわけですよ。「100%も有りますか」と言うところ「そうですよ。どこからも来てないじゃないですか、だから外からこなければ100%じゃないですか」と言うわけですからね。

そういうことなので、自給率の高い、低いは大した意味は無いと私も思っていますが、日本の39%というのはゼロに向かうスタートだと思うんですよ。だから恐いわけです。ではなぜゼロになってはいけないのかと言うと、ここが大事です。なぜ自給率はそれぞれ維持しなければならないかということを、根本的に考えないと駄目だと思いますけどね。

先ず言えることは、食のグローバリズムで食糧は動かせます。しかし農産物をどんなに自由貿易しても飢餓はなくなるんですよ。だから自由貿易を進めれば飢餓がなくなるというのは嘘です。

なぜかと言うと、食糧の貿易は余っているところから足りないところで行くのであればいいんだけど、安いところから高いところに行かないじゃないですか。だから飢餓がなくなるわけですね。しかも、環境、健康とつながっているわけですから、農業を守らないと環境が守れない、地域社会も守れないわけですから。したがってどこの国でもどこの地域でも競争力があろうとなかろうと、それぞれの農業というのは残ってなければいけないということだろうと思います。

田中：ありがとうございました。

皆さんがおっしゃっているご意見は、農業側サイドだけでは自給率は変えられないと、皆さんが食べている、生活している、そういうなかで足元をもう一度見直さなければならぬんじゃないかというご意見を頂きましたが、本郷さん、経済的な面から見て、今日本の自給率が低下していますが、これをどういうふうに分かれますか？

本郷：私自身は食糧の自給率、その数字自体が上がった、下がったというその数字自体には意味がない、皆さんとその点では同じです。

先ず第1点として、エネルギー…お米を作るにも農機具がいりますからガソリンも必要ですね。それから料理するには電気が必要ですね。その電気はどこから来ているのでしょうか？そういうエネルギーの自給率、それ以外の自給率、色々なことを考えてみて、食糧の自給率だけを議論するというのは意味がない、それは先程の山下先生がおっしゃっている通りだと思います。

それからもうひとつ大事なものはグローバリズムの反対にある、地域というものを考えたらいいのでしょうか？その定義は、いまわれわれが考えている定義と10年前、100年前あるいは数百年前と同じだったかという点が、もう一つ重要なのではないかと思います。私自身も東北の田舎の生まれですけど、その時の生活を思い出してみると、ここ20年、30年、40年の間に、この地域というものが広がっているような気がするんですね。われわれの住む世界、コミュニティーというか生活圏というか経済圏、そういうものがどんどん広がっている、そういうなかで物事を考えていかなければいけないだろうと思います。

それからもう一つ自動車の話がありましたけれども、日本はエネルギーを買うために何かを輸出するわけですね。それは自動車であったり電気製品であったり色々なものを輸出している。最近アニメなんかも輸出して稼ぐわけですね。別の国では何かを輸出しなければいけないわけです。その何かが農業の国もあるわけです。そこの経済の相互依存という関係を見無視してはいけないのだろうと思います。

それからもう一つ、コストの問題です。例えば日本での、あるいは地域での農業が重要だということでコストは払うということ、これは一つの解決方法ですし重要なことだろうと思います。ただ、これもこの部分だけをとらえてはいけないわけです。

私、小さいときに比べて色々な支出が増えているのに驚きました。自分の子供の頃と私の子供を比べて「なんてお金がかかるのだろう」と思っています。

携帯電話だの、iPodだの、「俺、小さいときにこんなにお金つかってないよな」と、「俺、こんなにお小遣いをもらってないよな」と本当に思いました。それだけ色々なものが入ってきてお金がかかるようになりました。でも、全体に使えるお金というのは、そんなに伸びてないわけです。そうしたらどこかで減らさないといけない、どこかで安くしていかなければいけない。そこが色々な分業を行なって安く出来るものは安くし、そして色々なバリエーションのものを使って豊かになっていく、そういう考え方もあるんじゃないかと思っています。

勿論、人によっては「そういうような物は要らない」と、「素朴に生きる方が良いんだ」という価値観の方もいらっしゃるかもしれませんが。そこは価値観次第ですが、私の実感としては、どちらかというと多様性を求める方の方が多いのではないかなという気がいたします。

そして数字につきましてはあくまでも結果ですけども、われわれが考えるべきことは、やはり「飢餓」という問題もあるわけで、いつまでもこの経済の仕組みが安定的であるわ

けではない、何か有事が発生するかもしれない。そういう意味での安全保障的な発想、それからもう一つは消費者の満足度、そういった物を考えて行くべきだろうと、そしてその結果が数字に現れて来るだろうというふうに思います。

田中：どうもありがとうございました。

皆さんのご意見を要約すると、自給率が39%ということは、輸入がなくなれば60%の方が飢餓で死ぬ。でも農家の方は輸入がなくなっても死ぬことはありません。

この日本の自給率を守るために一体これからどういう風に農業を営んでいけば良いのかなという風に私は思うんですが、そこら辺について宇根さんいかがでしょうか？

宇根：本郷さんの話を聞いていると、つい納得しそうになって「いかん、いかん」と思うんですけど、確かに世の中は今までいらない物も手に入れるためには分業化して生産性をあげて、要するに無駄なお金は稼がないと人並みになれませんよね。

そういう経済構造に我々もついついのめり込んで、飲み込まれてしまっているわけですけど、でも、ふと考えるとそういう効率を求めても良いような世界と、やはり効率を求めてはいけなような世界があるのではないかと。例えばこの前も横浜に視察に行ったんですけども、3面ばりの臭い水路を元の自然に、自然再生事業として再生しているんですね。石垣を積んだり、土手にしたり、湾道を作ったり、街路樹を植えたり、川を曲げたりやっているんですけど、100メートル当たり1億円の事業費がかかると言っていました。びっくりしましたね。でも、そういうのに税金をつぎ込むこと自体に皆さん賛成しているわけでしょう？

本来ならつぎ込まなくて良いお金を、一旦壊してしまうと莫大なお金をつぎ込まなくてはいけない。それを壊す時には殆ど意識していませんよね。だから、これが現代人の悲しいところで、10年先、20年先のコスト計算までやって、そして今はコストに計上されないけど、本当はこれは大事な世界だということまできちんと視野に入れて物事を判断したり生産したり消費したりするというのは、現代人は極めて不得意というか不得手ですよ。そして壊れてしまって「あっ」と気づくわけですよ。健康が害されたとか、自然が壊れたとか、地域社会が壊れたとか。だからそれは我々にとってかなり難しいことではないか。そうであれば身近なところから「せめてこれぐらいはお金で計算しない、無条件でこれは守ろう」というところを少しずつ見つけ出して行くしかないのじゃないか。その場合にいちばん比較的合意が得られるのは、一方では、グローバル化で言えば地球環境を守ろうという大きな視点でしょう。私はこういう視点はあまり好きではないけども、一方では身近な地域社会と地域の自然環境でしょう。ですから我々は地域の身近な自然環境が、実は農業がゆったりと営まれることによって守られているのだと、その分は農産物の価格に上乗せ出来ないとすれば、別の形で税金から支援して行くべきではないか。

今、福岡県と一緒にやっているのは、田んぼの生き物調査というのをやっているんですよ。ここにテキストが、われわれNPOが作ったテキスト、これも後ろで売っています

から買って帰ってください。

田んぼの生き物100種類を百姓が調べると、福岡県から支援金が払われるんです。何が目的かと言うと、百姓が自分の田んぼでこれを調べて、調べた結果を家族に語るんですね。そして地域の人たちと話題に上げる、そしてそれが県民に届いて行くということで、「田んぼというのは身近な自然の生き物をいっぱい育てているんだな」と。そういうことで県民の人たちがみんな「田んぼというのは自然としてすごく大事なんですね」というふうに見てくれば、百姓も「もう少し農薬を減らそうか」とか「もう少し田んぼに行く回数を増やそうか」というふうになってくる。それに対して米の値段はどんどん下がってますけど、そういう生き物を守る農業に対しては、税金からはもっと上乘せして払いましょうかという新しいシステムも生まれるかもしれませんよね。これもひとつの方便ですけども、そういう風にしてコスト計算をしてはいけなところ、近代化してはいけなところと、近代化せざるを得ないところを、そろそろ分けないといけないんじゃないかと、その分ける方法を一生懸命われわれは模索しているというところですよ。

田中：どうもありがとうございました。

皆さんが農業ということにあまり興味を持たれなくなって、地域の農業から離れてきているということを宇根さんはおっしゃっていると思いますが、そのことについて、山下さん、どうすれば皆さんが農業を見てくれるか、何かご意見はありますか？

山下：難しいですね。

田中：難しいですか？

山下：分からない。分からないけど、北海道とか八郎潟とか特殊なところは別にして、大部分の日本の国土で営まれている農業というのは自分が食べていくための農業であって、売るための農業ではないですよ、基本的に。

アメリカとかオーストラリアとか、新大陸型農業と言うんですけど、つまり売ることを目的としてやっているところと競争させようというのは無理だと思います。減びますよ、これは。だからそれをやろうとしているから減びると私は思っているんですけども、それを国民が支持するのであれば仕方がないじゃないですか。私は71歳ですからあと10年ぐらいしか生きないからどうでも良いんだけど、「それはまずいでしょう」と。だからどういう方法があるかと言うと、この20年ぐらいで40カ国ぐらいの農業を見て歩きまして、これは一応私が発見したことになっているんだけど、コストを下げるとか、規模を拡大するとかいうことでは日本の農業では太刀打ち出来ません。何か良い方法はないかと一生懸命考えていたら、生産地と消費地の距離がこんなに近い、生産者と消費者が一緒に住んでいる、混在している国というのは世界中にないです、日本以外には。

韓国も日本と同じ農業形態をやっていますけど、工業製品で日本に追いつくために工業は都市に集中しているから農村に工場が入っていない。だから兼業の機会がないから農業で食べられないと挙家離村しなければいけないですね。

日本は40年代に公害問題がひどくなって工場が地方に分散したから、いわば都市国家ですよ、国全体がね。世界のレベルで見れば。したがってそこで採れた物をそこで食べるという、つまり地産地消ですよ。それをベースにして消費者と生産者が一緒になって自分たちの宝だと思って、そこの地域の農業を守って行くという方向になれるのであれば残れると思うんです。でもそれ以外では残れないと私は思っています。私はどちらでも良いですけど。

田中：とても過激なご意見で…。

皆さん本当に食料が明日から来なくなる事を考えると、今、山下さんが言われたことが本当に身につまされると思います。この飽食の時代はこれから長く続くということは考えにくいと思っています。先ほど本野さんが顔の見える…農業者と消費者の顔の見える方法として直売所というお話をされましたが、この直売所についてさらに発展的な、直売所以上に良いアイデアがあれば…。

山下：直売所が発展するというのはどういうことですか？ちょっと…「発展的な」とおっしゃったから。直売所は発展しない方が良いと私は思っています。

本野：直売所は今全国に2万カ所という数字があって、どんどん増え続けて、絶対的な地域の人々の支持を得ているというのは間違いのない事実です。そういう意味では数が増えていって売上高も伸びている。それに取り組む農家も増えていっている。そうなると直売所同士の競争になってくるんですね。今、この局面にきているわけで、それぞれ創意工夫で何とか生き残ろうと、「あっちに行ったお客さんをもう一度呼び戻そう」という発想が出てくるんですよ。

それはそれで僕は決して悪くないと思っていて、例えば私はその中で提案しているのは「自家採種運動」です。スーパーで絶対に並ばないそういう品種を選びたい。例えば在来種という考え方がありますよね。この地方でしか獲れなかった茄子、西宮というのは茄子の大産地だったんですよ、昔。私の仕事場の一つだったんですけど、それを50年前、60年前に作っていた記憶をたどって、70代後半の人が作っていた種をもう一度復活させて並べてみる。そうすると皆さんは殆どは千両二号というきれいな卵形のピカッと光った茄子を茄子と思っているかもしれないけど、あのような茄子はおいしくも何ともないですよ。本当の茄子の味というのは全然違います。その大市茄子は電球型の非常に不細工な、半日で照りが無くなってしまいうような、日持ちのしないやつですよ。だけど焼き茄子にすると皮が3回でむける。千両二号だと「熱い」と言いながら、何回でもやらないとむけないですよ。なぜかというとうるしだから焼き茄子に向くんです。

そういう物がなぜ消えていったかと言いますと、遠距離輸送に耐える物しか通用しないんですよ、今の日本の仕組みでは。だから、直売所の良いところはそういう美味しい物を復活させる可能性があるんです。そういう意味では直売所の可能性というのはまだまだあって、それが一つの発展と言えれば発展かなと…。

山下：ひとつ良い？お話中ですけど、私は逆の意見ですよ。私も直売所をやっています、かなり早かった方ですけど、何を心配しているかという、直売所で野菜やら買う人は自分で帰って調理をする人ですね。年寄りばかりですよ。つまり若い人が料理をしなくなったんですね。若い人はスーパーで並んでいるやつを買って来る。婆ちゃんが野菜を買いに来るだけですから、あの婆ちゃんたちが亡くなれば、直売所を利用する人は居なくなるわけですよ。

同時に作る方も苺農家だとか、花作りだとか、牛飼いだとか、専門、専門で露地野菜を作れる人が居なくなってきました。うちの女房は「あと10年すれば直売所の野菜を作る人は居なくなるよ」と心配してるけど、その辺はどう見えていますか？

本野：おっしゃる通りです。

ただ僕は直売所という枠で考えたら惣菜部門です。そうやって行くんです。農家の知恵で今まで郷土料理を色々作ってきた。それを直売所で作って、売るということが一つです。

もう一つはですね、お年寄りしか来ない、確かにそうですよ。暇人みたいな人が朝から並んでいます。買い物籠下げて、10時開店なのに8時半ぐらいから並んでいるんです。そして話をしているんです。それが楽しみで、「私、今日はあの人の買いたいわ。あの人の苺が絶対にでてるから買おう」ということです。

確かに高齢者の暇人がメインの購買層だけど、僕は若い人に対しては直売所というのは料理人だと思っているんですよ。美味しい物を伝える料理人です。今、流行っている店というのは殆ど食材にこだわっている店ですよ。僕は神戸で、シェフの友達がいるんですけど、元町でやっている20人ぐらい入る店ですけど、いつ行っても満員、だいたい30前後の世代、20代後半から30代の前半、そういう人々が必ず座っています。そして美味しいんです。美味しいというのは食材が良いからです。

私の仕事柄、どんな美味しい食材が誰のもとにあるかというのを知っています。そういう意味では、茄子は本当はこれが美味しいだとか、苺は本当はこんな香りがあるんだとか、ハウレンソウは、このえぐみを食べて本当にハウレン草という感動をもったんだとか、我々の世代までですよ、そういうことに拘っているのは、だけどそれは伝えたいですよ。美味しい物を再発見して行くためには、カリスマシェフぐらいに話してもらわないといけない。そういう料理人が僕は大事だというふうに思っています。

田中：私も直売所にただ野菜を買いに来るんじゃなくて、野菜に関する知識だとか、その直売所に来られた方を田んぼや畑に引き込むようなそういう役割を直売所が今後担えるのかどうかという事をお聞きしたかったんです。

山下：こういう若い世代が来ないと言っているんです、私は。

田中：来ないですか？

山下：だからこの連中にどうやって料理をさせるかというのがいちばん大事なことですよ。

田中：それはやはり学校の教育が…。

山下：そうです。

田中：いちばん大きな問題だということですか？

私は北海道で約10ヘクタールの農地にジャガイモとかカボチャとかトウモロコシを作って大学の直売所で販売しております。そして近辺の農家の方も直売所があって「トウモロコシ街道」と言われるほどトウモロコシの激戦地ですね。そういうところでトウモロコシの販売をしていて、皆様食べ比べをしてラリーのスタンプを押して最後に私のところに「大学で作るトウモロコシなど美味しくないだろう」とか色々と言われて来られたんですが、ところが私のところのトウモロコシがいちばん美味しいんですよ。

というのは栽培方法がとても贅沢で、お金を気にしないで良い農業、これは本当に皆様に申し訳ないですが、植え方を広く植えると光と風がまんべんなく当って自然に放っておいても良いトウモロコシが出来るんですね。

そういう話を直売所にこられる方になると非常に興味を持っていただいて、「畑を見せてくれ」とか「トウモロコシを自分で収穫してみたい」とか、それが最近若い3代のお母さんたちが見えるようになってきました。10年ぐらい直売所をやっていますが、5、6年前までは本当に、こんなに良い野菜を食べなくても、あまり長生きをしないような方が求めて来られたんですが、最近は子供がアトピーだとか皮膚のアレルギーだとか色々なことがあって「良い物を求めたい」という方が増えていると思います。

そういう方を是非、畑まで引き込んで、宇根先生が作っておられる田んぼの植物図鑑ですか？あれも私買わせて頂いて、各地に行ったときに田んぼに足を延ばして観るようにしているんですが、そういう話をされると「どこにその本が売ってあるんですか」というふうに皆さん興味を持っていただけるようなことが最近増えているので、もっと…

宇根：これですか？

田中：はい、それです。

山下：私、北九州の方にある大学に特別講義で何度か行ったことがあって、学生食堂で食事をするんですよ。安いけどまずいですね、あれ全部外国の食材ですよ。

せめて学校で良い食材を使って美味しい物を出してもらおうということから始めたら如何でしょうか？本当の味を…よく言われているんだけど、その人の一生の味覚というのは10歳ぐらいまでの間に決まってしまうと言われていますが、良い物を覚えてない人に良い物と言っても通じないわけですから、今それが大問題ですよ。少し希望が持ててきました。

田中：どうぞ、宇根さん。

宇根：今の若い人も相対として山下さんが言うようなところかもしれないけれど、うちの娘は東京の学校に行ってますが、一生懸命毎食弁当を作ってますね。

家内はその材料の色々な野菜を送ってやるのが楽しみで、せっせと毎週送っていますね。絶対送り賃の方が高つくのに、でもやはりそれはそういう関係があるから娘も一生懸命作るわけで、友達同士で弁当の自慢の仕合というのが楽しみだと、だから捨てたもんじゃないという気がしますね。それとこの筑紫女学園の学生も母親になる人も多いわけですから、母親になった途端にかなり変わって行くと思うんですね。この前面白かったのは、妊婦さんたちの研修会で話をしてたんですけど、わざとこんな話をしたんですね。

ニンジンって知っているでしょう？皆さん知っていますよね。キアゲハと言うのを知っていますか？という「アゲハチョウはなんとなく知っている」と言うんですね。だけどニンジンとキアゲハと言うのはどういう関係にあるんでしょう？という誰も知りませんよね。

キアゲハの幼虫はニンジンの葉っぱを食べているんですね。勿論、田んぼのセリも食べているわけですから、バセリも食べているわけですから、キアゲハと言うのは田んぼと畑で育っている蝶々ですね。だからわざとこういう話をしたんですよ。「あなた達が北海道のニンジンがおいしくて安いからと北海道のニンジンばかり買うようになったら福岡県からキアゲハは絶滅しますよ」とオーバーに言ったんです。そうすると半月ぐらいしてから一人のお母さんから手紙が来たんです。お礼の手紙でした。「おかげで上の子供は離乳食の真っ最中なんだけど今まで食べなかった人参を食べるようになった」と言うわけですよ。ニンジンの食べさせ方なんて話してないのにと思って読み進めると、食べさせるときにこういうふうに語りかけながら食べさせるようになったそうです。「あのね、このニンジンはアゲハチョウの幼虫さんも食べてるニンジンなのよ」言っておきますけど、アゲハチョウの幼虫はニンジンの根っこ絶対に食べませんからね。葉っぱですから。

「あなたもお母さんもアゲハチョウの幼虫もこのニンジンを食べて育っているのよ」と話しかけて食べさせるようにするとだんだん食べるようになったと言うわけですよ。別に子供に「このニンジンを食べないとアゲハチョウが絶滅するのか、よし、頑張って食べよう」という自覚が生まれたわけではないですから、なぜ食べたかと一生懸命考えたんですね。

やはり母親のニンジンを見るまなざしが変わったのだと思います。それまでは単なる栄養物です。大事な栄養があるから「食べさせよう、食べさせよう」とかかっているのが、「そうか、ニンジンと言うのはアゲハチョウも食べているのか、アゲハチョウと私たちは同じ世界に住んでいるのか」という風にしてニンジンを見るまなざしが変わって、ニンジンの世界が広がっていったんですね。その雰囲気表情に出る、態度に出る、言葉に出て、子供に対して押しつけがましい母親だったのが徐々に雰囲気が変わって、子供がニンジンを食べるようになっていったんじゃないでしょうか？そういう返事もらったときに、私たちはニンジンのお金になる価値を一生懸命伝えてきた。「おいしいですよ、安いですよ、新鮮ですよ」とか。もっとニンジンのそれ以外の価値、百姓がニンジンを作るときのこの喜びとか、ニンジン畑で待っている蝶々の話とか、ニンジン畑に吹いて来る風の話だとか、



もっと自然とのつながりというのを本当は知りたがっているんじゃないかと、それを伝えられるのが、あるいはそういうふう言葉で伝えなくても雰囲気として伝わっているのが即売所じゃないかなと。だから即売所が大規模になったりチェーン化して行くはずいでしょけど、そういう意味で即売所の可能性と言うのはもっともっと発掘する必要があるんじゃないかなと、可能性がいっぱい残っているんじゃないかと思えます。

田中：どうぞ、本郷さん。

本郷：今までの話を聞いて思ったことは、われわれが今議論しているのが産業としての農業を守るのか、あるいは農業を含めた社会を守るのか、あるいはカルチャーとしての食を守るのか、違う問題を一緒にして議論している気もしないではないですが、最初の産業としての日本の農業を守ると言うか、日本の農業がどうやったら勝てるかというきわめて素朴な、マーケティング的な発想からアイデアを二つ、三つ申し上げたいと思うのですが、グローバル化が進めば進むほど逆にニッチが広がるんですよ。

私は2002年から5年ぐらいの3年間の間にフランクフルトとドイツにいました。そのときにグローバル化の典型、イギリスの世界展開をしている大手スーパーの食糧部門にどうやったら日本企業が食い込めるかということを経営者と一緒に行ったんですよ。でも、残念ながら失敗しました。スーパーで欲しい物というのは同一の品種で1年中同じ物が同じぐらいの鮮度か、全て同じ物が必要なんですよ。そこをとことん突き詰めて行くのがグローバリズム、あるいはその食品スーパーなんですね。それに満足しない人というのは当然いるわけですから、そこには必ずすき間があるということだろうと思えます。

それからもう一つ、実際に例があるのが中国ですよ。日本の農産物が安全だし美味しいと言って売れているらしい。別にこれは中国に限らないんですよ。私は仕事柄色々な外国のお客さんと会って、「日本食はおいしいよ」と連れて行くんですよ。そうすると煮物だとかは良い反応をしてくれないんですが、フルーツ、果物のところは非常に反応するんですよ。いちばんわかりやすい例は苺なんですよ。日本の苺って人工的にやっている部分も有りますが、「こんなおいしい苺は食べたことがない」というんですよ。いきなりおいしい苺、大きくて甘い苺。「これは旨いぞ、食べてみる」というと、「ちょっと待って」と「砂糖とミルクを持ってこい」と言ったんですよ。「ダメ、ダメ。これだけで食べられるんだ」と、「だまされたと思って食べてみる」と。食べてみて驚くんです。「これは旨い」と。後ほかにも林檎ですよ。林檎だって日本の林檎は品種改良を重ねてきて、世界的にこんなおいしい林檎は無いわけです。今、どういうことが起きているかという、日本の苗木をもらってきたのか盗んだのか知りませんが、あちらこちらに海外でも「富士」と言って売っているわけですよ。

これは日本の農業が常に負けるというわけではないんです。勝つチャンスもあるんですよ。山下さんがおっしゃった通りに全く同じ物を作ったら絶対に勝てない。ただ、ニッチはあるんです。そしてまた上手くやれば差別化を通じて色々勝つチャンスがある。

それからもう一つは安心を得るといふか安心を買うというのがあると思うんです。実は私の家内は生協の何とか制度で、まさに顔の見えるやつを買っているんですよ。これは明らかに高いです。だけど安心だと。こういうようにお金を払っている消費者というのもいるんです。そこのカギは、その顔の見えることが信頼出来るかどうかということなんじゃないかなと思うんですね。

もう一つ、それは安心だけじゃなくて別の種類の消費者もいるんです。おしゃれといいますか、ちょっと格好良さを求める消費者というの、特に若い方には多いんですよ。健康と環境にやさしい生活を提唱するという『ソトコト』という雑誌があるんですね。これは嫌いな人と好きな人が色々いるんですけども、私は最近その編集長の方と一緒に仲良くいろんなことをやっているんですけども、初めこの雑誌を見たときに驚いたんです。この雑誌が毎月10万部売れていると聞いて、驚いたんです。「えっ」と、何回見ても全然おもしろくないんです。私「申し訳ないんですけど」といつも編集長に言うんです。でも、私と違う感性の人がそんなにたくさんいるんだと本当に驚きました。

そういうふうになんな消費者がいるので、そこに、いかに持つて行くかを工夫すれば日本の農業は決して競争力がないと断言する必要がないんじゃないかなと思います。

本野：なんとなく「すき間を狙え」みたいな言い方じゃないですか？

本郷：産業のマーケティングとして当然かと思えます。正面からやって勝てるはずが無いわけですから。例えばお相撲さんで考えたときに、2メートル数10センチの巨大な体の力士さんと百キロの力士さんがいたら、同じ土俵で同じルールで戦うと言うのは無理ですよ。小さな力士さんには小さな力士さんの得手というのがあるわけですから、自分の強みを生かすと言うのは競争で勝つて行くための当然のやり方だと思います。

田中：今、本郷さんから日本の農業も経済活動だけということでは戦えば、すき間を突かなければ戦えないだろうと、日本の農業は経済活動だけでは考えられない部分がたくさんありまして、やはり文化、日本の食文化を支えてきたのが日本の農業ですね。それ以外にも環境ですとか色々なものを守ってきていますね。そういう観点から少し消費者の皆さんがもう少し農業の方を向いていただけるような方向性が何かあるのかどうか聞きたいんですけども。本郷さんいかがですか？

本野：今、本郷さんが言われたことに一つ一つ反論はしませんが、おかしいと思っています。そんなはずは無い。そんなすき間産業とは違うんだと。本格的な仕事なんだからね、農業は。特に米ですよ。主食ですよ。先ず我々が当面考えなければいけないことは、米を失って国は成り立たない。どうやって米を存続させるか？今、輸出産業奨励みたいな話で、上海の富裕層に高く買ってもらうんだと、同時に進行しているのが株式会社の農地所有の問題ですよ。そうすると三菱商事など大きな会社が新潟平野を抑えにいきますよ。そして会社が、初めは地元の株式会社ですけど直ぐに破たんして大きいところが買い取るわけじゃないですか。そうすると、多分、三菱商事などの会社が行き詰まったときには、上海の資本

が買いにくるんですよ。企業の買収、僕はそういうのをよく知りませんが、いくらでも買えるじゃないですか、会社は。そうすると、新潟の魚沼のコシヒカリは丸ごと上海に持っていかれてしまって、日本人は食べられなくなる時代がもうすぐそこに来ているわけじゃないですか。そういうことを国が奨励しているわけですからね。とんでもない話なんですよ。そういうことをきちんと見抜いて何がグローバルゼーションの問題点を知って、国民が1票をどこに行使するか、それだけの話なんですよ。とんでもない話が進行するのを参議院選挙では少し止めた。衆議院でどうするんだと、こういう話ですよ。

だから自民党は大型化、株式会社化、効率化、そういうことにお金をつぎ込んで産業化する、大きな法人でないと支援しない、他は潰れなさいというふうになっているわけですね。それで参議院選挙で負けたじゃないですか。それで民主党は「ばらまきましよう」と「もっとばらまきます」と言って、このどちらかだという話になってしまっていることが悲しい、残念ながら。両方ともダメですよ。私はそんなことには絶対に反対ですし、やはり有機農業以外にないんですよ。

大多数の国民、大多数の消費者が支持する農業をやってこなかったから負けていた面があるんですね、日本の農業には。結構、補助金が入って、別に消費者と付き合いなくても飯が食えたわけですよ。そして突然放り出されたわけですよ。「補助金をつぎ込みません」と言われて、冗談じゃない。やはり国の税金を有効に使わないといけないんです。やはり1兆円ぐらい。そうすると安全安心の論争なんて終わるわけですよ。それだけ何千億単位で投入すれば有機農業への転換は出来るんですよ。

そういうことをきちんと国家政策としてやらなければ、今やらなければ減びますよ。日本農業とそれを基盤にした日本の国が減びますよ。だから、有機農業推進法を作ったんです。だから、5000億、1兆円その単位で農政予算をどこに振り向けるかですよ。そのことをめぐって1票をどこに入れるか、残念ながら選択肢は二つしかないんですよ。日本の農業の核心部分は有機農業だと。環境を守る、健康を守る、そして絶対に信頼を裏切らないそういう農業を目の前に見せることですよ。僕はそれしかないと思います。

田中：という今のご意見に対して山下さんいかがですか？

山下：まあ、それはそれで立派なことだと思いますよ。

私は有機農業やるつもりはありませんけども。私はですね、もともと農業に「有機だ、無機だ」というのはないと思っていました、有機もあれば無機もあって両方あって良いと思います。今は使い過ぎだというのは認めますけれど。というのは私たちの世代は田んぼの草取りも大変苦労した。我々より年輩の人は腰が曲がってブヨで刺されて大変な思いをしまして、除草剤が出てきてあの労働から解放されたというのを私は忘れられないんですよ。だから私は安全な農薬が出て来ることに期待をかけた。だって他の人は冷暖房の効いたところで快適な生活をしているのに、農業やっている人に「農薬を使うな、化学肥料を使うな、労力を使え」と言うのはね、私は残酷物語だと思います。

だから、私はやりません。勿論、自分の食べる分だけはやりますよ。ただ、それを評価する人が増えれば勿論やります。だけど今の状態ではやるつもりはありません。

田中：どうもありがとうございました。

今の自分の食べる分はやらないというのは、北海道の農民もそうでして、売る分には化学肥料、農薬を使いますが、自分の食べる畑は全然違うんですね。

そういうことも皆さん知っていただいて、農薬が全て悪いというわけではないんですね。そして化学肥料が、おっしゃったように、全て悪いというわけではないんですね。それをいかに上手く使って行くかところが非常に難しいところで、両方上手く使っていけば本当に素晴らしい農業は出来るんじゃないかというふうに思いますけど。

山下：現実の問題として、私も宇根さんと同じ仲間、宇根さんの子分でやっているんですけども、田んぼのあぜ草に除草剤を撒く人が増えてきたんですね。要するに草刈りをする、九州だと4回ぐらい刈るんですね。草を刈ってもお金にならないわけですよ。タダ働きになるわけですよ。お金になるのは米だけですからね。他は全くお金にならないわけだから、年をとって農業をする人もいなくなって、除草剤を撒く、ラウンドアップを撒く、私も撒きますけどね。そうすると真っ赤になるじゃないですか、それが「みっともない」ということで新潟県では、「緑のあぜ作り運動」というのが始まっているんですよ。「あぜを緑にしよう」という、だからここでも皆様方もそうでしょうけど、農道というのは農家でない人たちのウォーキングコースになってまして、たくさんの方が歩いていますよ。嫌なもので、頭にきますよ。

去年は家の近所の着付けの先生が和服に白足袋をはいて、日傘をくるくる回しながら田植えの最中に歩いているんですよ、田んぼ道を。「この、バカ」と思って、「軽トラックでぶつかって田んぼの中に突き落としてやる」と言ったんです。うちの女房が「止めて、止めて」と言ったけど。

宇根さんがいつも言っているように「あの人たちは自然の中を歩いている」と思っているんだけど、あそこは農家の職場の中なんですよ。そのことを是非分かって欲しい。だから、米を食べる、ご飯を食べて欲しい。「パンなど食べるな」ってそれだけです。なるべく近くで採れたものを食べる、ご飯を中心に食べる、それが自分の健康のためにもなる。環境も農業も守ることになるというだけのことから。こんな簡単なことがどうして出来ないの、大学までいっているくせに。

田中：はいどうぞ。

宇根：世の中捨てたもんじゃないと最近思ったことは、JR東日本が、子会社なんですけれども、カリフォルニアから駅弁を輸入して東京都内で売っていたんですね。

「オーベントー」、通信販売で全国にも売っていますが。あれはカリフォルニアの有機栽培、結局無農薬の、オーガニックの米なんですよ、おかずですよ。それがとうとう発売中止になりましたね。なぜかという、儲からないというのが表向きの理由だけど、

我々は常日頃、批判していたんですね。

JR東日本というのは観光客を東北地方に運んで儲かっている企業でもあるわけですね。そして駅弁というのは列車がトンネルの中に入ったときには普通食べませんよね。やはり外の自然の風景が広がっているときに広げて食べるから駅弁も美味しいわけでしょう。でも、外に広がっている自然の風景というのは、今、山下さんも言われたように、田んぼとか畑とか里山の風景が殆どですよね。つまり百姓が手入れをしているから輝いている風景なわけでしょう。あるいはそういうふうには百姓が作り替えてしまった新しい自然なわけですよ。

そういう駅弁を美味しく食べながら旅行をする、そういう旅行者には決定的に何か欠けているのではないかと、そういうのを売りつけている企業は決定的に何か欠けているんじゃないかと批判を続けてきたら、こういう批判をするのは私たちだけではなくて実はJTBの中からも批判が上がったと、つまり観光業界からもやはり「まずいんじゃないか」と、「やはり田舎に観光客を案内して回っている旅行会社としては、せめてそこで採れたお米で駅弁を提供して行くのが田舎の風景、自然をタダ取りしている自分たちのせめてもの責任じゃないか」という声が上がったというんですね。我々百姓だけではなくて。

つまり、現代社会も捨てたもんじゃないと思いますね。JR東日本はそれがまともに応えたかどうかはわかりませんが、あのような企業が野放しにならないような動きをもっともっと強めないと、単なる経済価値だけで自然を決定的にタダ取りして、太って行く企業だけが経済成長して行くということになると、大事なものが失われて行きます。それに歯止めをかけて「やはりおかしいな」という人たちも決して少なくはないと今後を期待したいですね。

田中：はい、皆さんが見ている農村風景と言うのは、農家の方が守っているから見る事が出来る、非常に貴重な財産だと思います。

時間もあと5分になりました。「食のグローバリズム」、かなり大きな話題で色々な話がでてきましたが、最後に皆さん一言ずつ、何か話したいことがあればどうぞ。山下さんから…。

山下：こういうシンポジウムというのは、だいたい面白くないというのが普通なんです、今日はとても面白かったです。ありがとうございました。

田中：どうもありがとうございました。

本野：琵琶湖に「フナ寿司」という特産品があるんです。

フナの中にご飯を入れてつけ込んで発酵させる、発酵食品なんです、あのフナ寿司が手のひらほどの小さなフナですけども、この前買って帰ろうと思ったら7000円だったんです。「えっ、こんな高いもの買って帰れないじゃないか」という感じですよ。なぜそんなに高くなったかというフナが獲れなくなったんですよ。特に、在来のニゴロブナというのが美味しいんです。ニゴロブナという在来ブナがいなくなっているんです。ブラッ

クバスの影響もありますし、汚水の問題もありますが一番根本的な原因は堤防を作って田んぼと琵琶湖が切り離されたということなんですよ。フナは琵琶湖で暮らしていますが、産卵期には田んぼにいつも来ていたんですよ。水路がつながっていたんですよ。ところが水路が切断された結果、ニゴロブナがどんどん激減したんです。

昔は琵琶湖に行くとき必ずニゴロブナのフナ寿司を買って帰って、臭い食品ですから嫌いな人は嫌いだけど僕は大好きなんです。だからそれを「7000円」と言われたらさすがに買えないんですよ。それを何とか半額にしようということで、今、運動が起きています。また、階段状に上がっていける田んぼにつなぐような滝を作って、産卵に上ってこれるようにする運動があって、そういう事と一緒に、漁師がフナの卵の孵化する直前のものを田んぼに撒いて回るんですよ。その二つの事業が今始まっていて、その漁師とこの前話をしたんですが、撒いて回って産卵率を調べたら有機農業の畑はほぼ100%だと、最後に言いたいのはこちらです。

やはり有機農業だと。有機農業の畑はすごい、フナの稚魚が全部育つと。減農薬のところもかなり育つと、普通のところはダメですよ。はっきりしているんですよ。自然は正直です。だから有機農業をみんなで進めましょう。以上です。

田中：ありがとうございます。

宇根：この前東京駅の駅前、丸の内口のビルの地下に地下の水田があるんですね。パソナという人材派遣会社を作っている田んぼです。これは無料で見られますから是非見てください。私は初めて見に行ったんですよ。そして私は生き物が好きだから一生懸命稲をたたいてみたり、水の中を探してみたりしたけど生き物が全然いないですよ。そして担当者呼んで「生き物、本当にいないですか？」 ささやかな藻みたいなものが少し生えていましたね。これが唯一の生き物でしたけど。その時思うんですよ「どう思いますか?」、「これは展示用ですからこれはこれで良いんじゃないですか?」と担当者が言いましたけど、私はこう思いました。「稲は絶対に寂しがついている」って。「あんなところで作った稲の悲しさが解らないような人は稲を作る資格がないんじゃないか」と思いましたね。

稲というのは稲が植わっている時だけではなくて、真冬でも良いですよ。田んぼの横を通ったら車を止めて「あぜ」をみてください。九州の田んぼのすごさは冬でも花が沢山咲いていることです。除草剤を撒いてない「あぜ」であれば、だいたい200種類ぐらいの花が毎年四季折々咲くんですよ。でも、これはお金にはなりませんけどね。冬でも数10種類が咲いています。春先になると咲く花の種類が100種類を超えます。こんなに美しい花壇が日本の身の回りにあるのにみんな当たり前すぎて目を向けませんよね。

こういう豊かな美しい自然に囲まれて生きているわけだから、この宝物を見過ごしてしまう手は無いと思いますね。是非皆さんにお勧めしたいのは、今からでも良い、夏だったら、春先だったらなお良い、田んぼの中がにぎわっていますから。是非田んぼに出かけてみて、稲と一緒にどういう生き物が豊かに育っているのかというのを覗いてみてください。

一言だけ言えば、決して有機農業だけの田んぼだけが豊かではない。確かに農業を撒いている田んぼは随分少ないけど、そこそこ頑張って生き物は、めげずに生きているわけですね。そういう生き物にもエールを送らないといけないと思っていますので、是非、田んぼに行って欲しいというのが最後に言いたい言葉です。

田中：ありがとうございます。では最後に本郷さんお願いします。

本郷：今日はこういうパネラーの組み合わせの都合上、本当は東北の田舎の出身でたまたまグローバルな仕事をしているということでグローバリズムの話をしました。

ただ、海外で実際に仕事をすると強く意識するのは日の丸なんですね。私自身右翼でもなんでもないんですけども、海外に出れば出るほど日本というものを強く意識します。日本に帰ってきてみると、なんて日本の自然は綺麗なんだと思います。ただ、「嫌だな」と思うのは日本の家が乱雑で、屋根もとんでもない色が色々あったり、どうもきれいな自然を日本人が駄目にしちゃっているのかなと思うこともあります。

もう一つ申し上げたいのは、日本を具体的に言うと怒られるのかも知れないので、イギリスを例にとってみたいと思うんですけど、イギリスにはイギリスの田舎の原風景と言われているものがあります。イギリスの南西の方にコッツウォールというところがあって、日本人もたくさん観光客として来ます。そこへ行くと古いレンガや石組の家があって、なだらかな丘陵に羊がいるわけです。これがイギリスの田舎の原風景だと我々は思います。

ところがもう一つ、例えば映画でみると「ロビンフットの森」とか、とんでもない森があるわけですね。あれも実はイギリスの風景なんですよ。「どちらがイギリスの自然だ」、これは両方ともそうなんです。もともとはロビンフットの森が本当の森だったわけです。それを切り開いて羊を飼って、なだらかな田舎の風景を作ったのが今のイギリスなんです。

私が申し上げたいのは、自然が自然であることに意味があるわけじゃなくて、そこに人間と一緒にいて初めて自然が我々人間にとって意味があるし、そしてそれが変わってきているということだと思うんです。時間がなくて食文化の話まで出来なかったんですけども、勿論、もともとあるものは大事にしなければいけないけれども、我々もやはり変わってきているわけですから、その中で新しい食文化というのものも、あるいは新しい農業との関わりというものも考えて行く必要があるんじゃないかなというふうに思いました。

田中：どうも皆さん貴重な意見ありがとうございました。

最後に、非常にまとめるのは難しいですけども、今日の話で大事なのは、自給率というのは自ら求める、供給の給ではなくて、自ら求める率、「自求率」というふうに私は考えたいと思います。というのは生活者が自ら意識を変えて家族のライフスタイルを見つめ直して、変えていかなければいけないところは変えて行く、こういうことが非常に大切なというふうに思いました。このお話を皆さん聞かれた向後、こういう意識を高めて皆様一人一人が自らの暮らしを見つめて日本の農業、あるいは米はどこから来ているのか、どういふふうにして作られたのか、田んぼの中にはたくさんの生き物が生きているんだよとい

うことを覚えて帰っていただければ非常に良いのかなと思いました。

長い間お話を聞いて頂いてどうもありがとうございました。これで終わりにいたします。

現代教養学科 学科長(高山)：最後に、主催者側から一言お礼を申し上げます。

さて、早くも2時間が経ってしまいました。色々な話が出ましたから、もっともっとお話をうかがいたい気持ちでいっぱいですが、どうぞ皆様、ここでの様々な話題を是非お持ち帰りになって、それぞれの立場で考え続けていただければ幸いです。コーディネーターおよび講師の先生方、本日はどうもありがとうございました。最後になりましたが、ご来場の皆様方、長時間のご静聴どうも有難うございました。