

食にかかわる専門家をささえる

# NPO法人 食生態学実践フォーラム



〒169-0075  
東京都新宿区高田馬場 4-16-10 コーポ小野 202  
TEL & FAX : 03-5925-3780

2011.6.21 Vol.26

E-mail : forum0314@angel.ocn.ne.jp  
http://www.shokuseitaigaku.com/

## ■第8回総会報告 2011.5.22 日本女子大学 (東京都文京区)

日本女子大学新泉山館において、47名の出席者(委任状含む)を得て、第8回総会が開催されました。理事長あいさつでは、東日本大震災で被災された方々に対するお見舞いが述べられた後、フォーラムにとっても何を大事に活動していくか再考するきっかけとなった旨の話がありました(機関紙第4号巻頭言を参照ください)。

一方、通常の活動の条件整備は年々よい方向に進んできており、昨年度は、「活動拠点となる地域コアが全国に広がりつつある」「外部組織との共催が整いつつある(食育セミナー、食育サポーター制度等)」「ニュースレターや機関紙等の情報発信は定期的に行われており、特にブログではビビットな情報を週替わりで発信している」等の報告がありました。

議案は、2010年度事業報告・決算報告、2011年度事業計画案・予算案、新規役員につき審議され承認されました。また、昨年度の決算報告で、繰越金の推移をかながみて収益事業を積極的に実施すべきではないかの質問があり、今年度は反映できるような事業展開をしたいと担当理事より回答されました。

なお、新規役員は以下のとおりです。足立己幸(理事長)、針谷順子(副理事長)、薄金孝子・小川正時・尾岸恵三子・越智直実・高橋千恵子・高増雅子・武見

ゆかり・中島正道・平岩扶巳代・平本福子・森嶋道子・吉岡有紀子(以上理事)、鍵和田洋子・松下佳代(以上監事)。  
高橋千恵子(フォーラム理事)

## ■東京研修会報告 2011.5.22 わが国の食の現状とフードシステムの役割 日本女子大学 (東京都文京区)

総会に続く東京研修会では、「わが国の食の現状とフードシステムの役割—生活者はフードシステムをどうとらえ、評価し、日常の食物選択や食環境づくりに活かすことができるか」という演題で、東京大学大学院・農学生命科学研究科、中嶋康博准教授に基調講演をしていただいた。その内容の一部を紹介させていただく。

フードシステムというのは、食料品の生産から流通・消費までの一連の領域・産業の相互関係を、一つの体系としてとらえる概念である。素材を生産する農林水産業から始まって、食品を加工する食品製造業・加工業があり、それを流通させる食品卸売業・小売業があり、さらには外食産業があり、それらが互いに引きしながらか、最終的に消費者のもとに食べ物を提供する、という一連の流れを形づくっている。

それぞれの分野には大小さまざまな非常に多くの個別の事業者が関わっており、それらの日常の活動がまちがなくなっていくことで、毎日、私たちの



講師の中嶋康博先生

手元へ食品が届けられる。フードシステムとはこれらの事業者が組み合わせられてきた超産業なのである。

フードシステムには2つの機能があり、一つ目は「食行動の外部化・産業化」。人の食行動を考えると、採餌、調理、摂取、消化吸収という4つに分類されるが、それらを並べてみると、その順に食は外部化していったことがわかる。

一番はじめに位置する採餌は、かなり歴史の早い段階で自給自足をやめて農家や漁師に任せるようになった。その次の段階の調理もだんだんと家庭でなくなり、総菜や弁当やレトルト食品に代わっていった。3つ目の摂取も外部化してきており、食べやすい幼児食や老人食等がかなり普及している。最後の消化吸収だけは自分自身でなければと思うが、それを補助するようにサプリメントが使われている。つまり、食行動のあらゆるものが他人に任せて外部化していくわけで、他人に任せてその対価を払うようになると、それを担う活動が産業として育っていく。

このようにして発展した食の産業は、安全・安心に大きな責任を負うことになる。私たちは食事が自分の目の前に届くまでに、誰がどのように手を加えたかわ



今年度の理事が承認された。

からない。そのことが不安の原因になっている。「農と食の距離が遠くなった」とよくいわれるが、それは食の外部化が進んだ結果であり、この動きは、逆戻りはしない。

2つ目は「加工の機能」である。食べ物は、農業、漁業、畜産業、水産業から生まれ、原料を提供している。米であれば農業で作られているのは稲という原料だけであり、そのあと脱穀して、ヌカを取り、精米して、炊飯をして、そうやってはじめてご飯という食べ物になる。牛であれば、畜産で作られているのは牛という素材であり、屠畜して、解体して、脱骨して、内臓を取って、精肉にして、そして火を通してステーキになり、これらの「加工」というプロセスがあって、はじめて食べ物になる。

農家が出荷するときに野菜の大きさを揃えたり、カットしたり、袋詰めやパックしたりする。海で取れた魚介を港にもってきて、冷蔵・冷凍したり、保存する。それはみな広い意味での加工である。

もう一つ指摘したいのは、現代の食品企業の技術は、当然ながら家庭での技術を凌駕していることである。例えばいろいろなおかずが入った持ち帰り弁当を自分でこの値段で作れるかどうかというと、絶対に作れない。こういう現象は早くから衣服で起きていた。戦後すぐは物不足もあり、子どもの服は母親が縫っていた。着物も自分で洗い張りして、仕立てていた。いまは既製品を買った方が安くてしっかりしていて、どんどん新しいデザインのものを着られる。それは企業の技術進歩が素晴らしく進んだので、家庭での作業はそれに追いつけなくなってしまったからだ。

食の世界でも同じことが起きている。最近の総菜や弁当はどんどん安く、味がよくなっている。問題は安心安全が目に見えないと消費者が不安になること、そして調理の技術や食品を選ぶ能力が衰退すると、健康に害が出てくるということ。この2つが、現代日本のフードシステムにおける大きな問題点といえる。

2001年のBSE問題、および2006年の食品偽装問題がおこり、日本において食の信頼が失われてしまった。これらの



真剣に聴き入る参加者たち。

事件は、食品業界にとっては非常に大きなダメージで、安全な品を作っている企業さえも、疑いの目を向けられる事態となった。基本理念は「食品事業者に対する、消費者の信頼向上を図る」で、信頼の礎である関係者間の理解を促すために、食品事業者の「行動の見える化」を図り、共通言語となる「協働の着眼点」を策定した。これは製造業、卸売業、小売業の3パターンを作ったが、ここで必要になるのが正しいコミュニケーションである。6次産業化<sup>(注1)</sup>することにより、農業を営んでいる人が、原料を作るだけでなく、食べ物を作るようになり、自然とリスクは高まる。加工に関与すれば、当然事故への対策をしなければならず、6次産業化では事故に対する備えが必要になる。

東日本大震災が起きて約1か月が経ち、今回の震災から感じたことは、近くに「農業」があることの重要性である。被災地では多くの方々が食べ物に困られた。農村部も被害にあったが、道路が寸断され、ガソリンがない中で、農家が努力されて畑の農作物がすぐに出荷された。つまり、畑というのは貯蔵庫であったわけだ。食べ物がない恐怖を、日本中の人が一斉に感じたのが今回の震災だが、改めて私たちの近くに農村がないと非常時には大変なことになると感じた。これから都市と農村はどういう関係を取り結んでいくべきなのか、農家だけではなく、生活者も考えていかなくてはならない。

震災後、食料消費の低下(デフレ・景気低迷、消費者思考の変容)が食料価格の低下へと圧力をかけるのではないか、円高による輸入農産物の価格安(一方で

穀物の国際市況が上昇)の問題、食品産業にさらなるコスト・価格引き下げ競争が起こるのではとさまざまなことが懸念される。消費者の求める安全・安心の確保、情報提供の充実のためのコストを捻出するのか等も、今後のフードシステムの課題となるであろう。

以上、中嶋先生には、生活者としてフードシステムをどう捉え、どのように評価していったらよいか、また日常の食物選択や食環境づくりにどう生かしていったらよいかについて、大変興味深いお話を伺うことができた。

中嶋先生の基調講演後、参加者から地元食材を積極的に取り入れている学校給食と自給率との問題、地元農産物の活用、食料自給率向上の視点を重視する「3・1・2弁当箱法」との関わり等、フロアから活発な意見、中嶋先生への質問が出され、盛況のうちに閉幕となった。

基調講演に参加した学生の感想文をみると、「食料自給率を上げることの難しさを感じた」「食の外部化が進むと、もともとある食文化が消えてしまうようで怖いことだと思った」「食の安全を確保するためには、生活者である私たちが自給率の低い食物の自給率を上げる努力をすることや、安さ・見た目のよさ等にこだわり過ぎないことが大切だと感じた」「震災後の食料の話聞き、地産地消が大切だと思った」「困った時に助け合えるように、国内・国外にネットワークをもつことが必要だと思った」「食の安全管理は、今問題になっているユッケの0-111に繋がる内容だと感じた」「栄養士の卵として、この講演で得た知識をこれからの糧にしていきたいと思う」「社会で実践していらっしやるさまざまな方

の意見を聞くことができ、大変貴重な経験となった」等、さまざまな感想が書かれていた。食料自給率、地産地消、食の安全性等、日頃、聞きなれているはずの言葉であり食情報であるが、改めて生活者として、フードシステムとの関係を考えるよい機会になったのではと感じた。

(注1) 農業や水産業などの第1次産業が食品加工・流通販売にも業務展開している経営形態。農業＝第1次産業の「1」と、加工＝第2次産業の「2」と、流通＝第3次産業の「3」の数字を使って、 $1 + 2 + 3 = 6$  (または、 $1 \times 2 \times 3 = 6$ ) でできた造語。農業のブランド化、消費者への直接販売、レストランの経営などが挙げられる。

高増雅子 (フォーラム理事、日本女子大学)

## ■基調講演から学んだこと

統計数字を使った話が好きです。知り合いにその話をすると、単純だからねと相槌を打ってくれます。農業センサスに始まって、工業統計、商業統計等の国が行う調査を基にして作られた統計数字をいろんな形で駆使して、一つの論を展開しようとする話や、NTTやキューピー等が独自で行う大掛かりな調査を絡ませて、会社独自の未来予測を展開する話は単純とは限らず、むしろ人の食行動がさまざまな要因という意図で絡み合っているなかを、一生懸命整理しようとする努力が見えるような気がします。ただし、単純に使用しようというあまり食行動を限りなく単純なものであるかのように展開しようとしている場合もあり、その聴講後、怒りがこみ上げてくる場合も時にありますが、決して無駄な時間を過ごし



たと思ったことはありません。

今回、私の立場は大きく変わりました。千葉県職員を一昨年退職し、一市民という立場で話を聞くことになり、今までと今回では感想はちがうだろうなと思いましたが、あまり変わっていませんでした。ただ、はっきりしたことはフードシステムという世界はあくまでも食をビジネスとして捉える側の話だという事を確信したことです。そう捉えると農業を食品工業や販売業と同じ業と捉える農協や農業経営者の気持ちがわかります。現職当時は、農業がビジネスであることを理解しているつもりでも、「食べる」や「地域の食品流通」を考えると理不尽と感ずることが多々ありました。

システムとチェーンのちがいを中嶋先生は説明し、システムとして捉える必要性を説いておられました。いつも思うことですが、システムの中に時間と空間、広がりを表す必要があるのではないかと考えてしまうのです。大概、フードシステムや食品流通の世界では時間と空間を化石燃料に頼った交通手段の革新的進歩、経済力の向上による高速道路網の整備、更にITの進歩による情報の収集という言葉が前提でシステムは語られます。それでよいのかと考えます。

そこから地産地消が出てくるのですが、地産の地の範囲となぜ地産地消が尊ばれるのか。仏教の考えからくる話、エネルギー消費からくる問題、二酸化炭素の問題に絡める話等があります。原発問題で生活を見直すということが語られています。同様に食料や「食べる」を問い直すよい時期ではあると思っています。

自給率は輸出と輸入と生産を絡ませた数字ですが、今年度の自給率はどのくらい下がるのでしょうか。それも興味あることです。輸出を絡ませない自給率を考えてみたいものです。

今回の話を通して、いろいろなことを考える機会を得ました。最後に足立先生の締め言葉の言葉を忘れずに、人間と食物と環境のかかわりについて考えていきたいと思えます。

上野章子 (フォーラム正会員・元千葉県農業  
大学校主幹・農業改良普及員・管理栄養士)

地域の中で食の情報の発信者として、消費者の身近な位置で日ごろ仕事をさせていただいております。公衆栄養領域で管理栄養士として日々何ができるのかと思っています。中嶋氏の「わが国の食の現状とフードシステムの役割」についてフードシステムの農場から食卓まで、栄養士たちは特に調理等に貢献していると思います。食の外部化が進むことは私たちの利便性を高めることになり、調理の外部化が進み食料支出の割合では外食が増えています。加工食品消費も伝統的加工品より調理の外部化加工品が増えます。外食産業にはおいしい、珍しい、便利で簡単、健康によい物が求められました。食料自給率は供給熱量ベースで見ると、米の消費が減ったことが顕著な現れでした。乳幼児の食生活もよく食べる主食はごはんであり、主菜は魚や肉の頻度も多いのが現状です。乳幼児期の食育は家庭が保育園や幼稚園などの地域と繋がり、畑から食卓まで日常の食生活のあり方を振り返るよい機会となります。畑で野菜を作る、水田で米を作る農家の方は、後継者不足で農業を続けていかれないという悩みを抱えています。自給効果がある土地ほど被災者へ食料の供給が早かったという現状から、安心安全を考えてくださる農業者たちを支援して、地産地消を行う町づくりは、食料自給率が少しでも高められるのではと感じました。家族そろって食事をすることや、朝食を毎日食べる習慣を地域で伝承していくことが、今私たちにできることと痛感しています。

小嶋京子 (フォーラム正会員・東松山市保健  
センター・管理栄養士)

毎日抱えているものが多い中、時間を作って参加した研修会で、足立先生をはじめ第一線で活躍される先生方の熱意あるはつらつとしたご発言をお聞きすると、背筋が伸び、そして初心に帰ることができ、有意義な日曜の午後でした。まだまだやることがたくさんあるな、と触発されますね。

中嶋先生の講義では、特に自給率の算出方法を詳しくご解説いただきました。消費者の食事スタイルが変化していった



結果、例えば米の消費が減り、脂質などが増えたことで分母になる食品の構成が違いうえ、同じ計算方法で現在の自給率を算出すると、値が小さくなることを教わり、その矛盾なども考えることができました。

特に印象に残ったのは二見先生のご発言です。「自給率を上げろというが、上がったなら（生活者に）どのようなビジョンが見えるのか。どんな風に食物選択が変わるのか」これにはとても衝撃を受けました。

私は普段、中学校で生徒たちに低下している自給率を上げるために地産地消が大切だよ、和食を見直そうなどと話していますが、自給率が下がることに漠然とした恐怖感を持っているだけであったように気がきました。5%上がったなら、あるいは下がったら、何が変わるのか、考えたこともない発想でした。

また、そもそも自給率の算出には生産者からのデータが基本になっています。我が家でも学校給食でも、季節によっては葉物や根菜類は地域のものを使ってい

ます。ただ野菜の多くは低カロリーですし、カロリーベースでは自給率として現れる数値は低い。でも野菜などこそ地場のものを心がけて使うメリットは大きいはず。そのように考えると、米の消費量で値が左右される自給率ではなくて、もっと生活者に密着した実用的な指標があったらよいなあ…という大きな宿題をいただいた研修会でありました。

高橋澄子(フォーラム賛助会員・中学校栄養教諭)

私はこの研修会を通じて、自分が「食」を取り巻く全体像を捉えることができている、ということに気がつきました。食物や栄養素、ヒトの体についての知識は日々の勉強で増えているように思いますが、「食」というのはそれだけで完結するものではなく、生活環境や社会環境、文化、そして経済をも含むものであり、また、現代の「食」はこれらとの関わりなしでは成立しえないということを学びました。この関係性を言葉で表したものがフードシステムであり、このフードシステムを産業界だけの概念にせず、生活者が有効利用できるように伝えていくことが「食」に携わる者の役割なのではないかと感じました。

また、この研修会に参加し、「食」に関するさまざまな領域で実際に仕事をされている方々が、今どのようなことを課題（課題）と考えているのかを知ることができました。東日本大震災等による農水産業の停滞や食の安全管理の問題、また、食料自給率については自給率が低いことに加え、その食料自給率という指標

をどのように捉え、活用すべきか、もしくは新たな指標が必要なのではないかなど、とても充実した議論を拝聴することができました。

今の私は、講義や議論の内容を理解することで精一杯でしたが、もし、もっと知識や経験があれば、その内容をより深く理解できたかもしれませんし、自分の意見を持つこともできたかもしれません。ですから、現在大学で学んでいる基礎・基本をしっかり身につけると同時に、広い視野で「食」を捉え、一日でも早く「食」に関する領域で働く一員になりたいと思いました。

松山紗奈江(神奈川県立保健福祉大学2年)

### ●会費納入のお願い

2011年度年会費のお振込みを、4月にご送付いたしました郵便局の払込取扱票か、下記銀行口座まで、お早めにお願いたします。払込取扱票を紛失された場合は、郵便局備えつけのものをご利用になるか、事務局までご連絡ください。  
〔振込先〕三菱東京UFJ銀行・高田馬場支店（普）1517770 特定非営利活動法人 食生態学実践フォーラム 理事長 足立己幸

### ●事務局の開室日

開室日は原則として、火曜日と金曜日の10:00～17:00です。ご不便をおかけすることがあるかと存じますが、何卒よろしくお願い申し上げます。