

日本計画行政学会 東北支部だより

No. 36

2009年 3月 発行

- ニュースレター
・「地域住民（市民）と消費者」
東北学院大学経済学部教授 富士 拳 氏 1頁
- 活動報告
・第24回研究集会について 3頁



- お知らせ 42頁
- 編集後記 43頁

地域住民（市民）と消費者

東北学院大学経済学部教授 富士 拳

我々の社会は市場原理を前提にして成り立っている。それは歴史の流れの中で人々が選択してきた制度である。所で社会に市場原理を導入して我々は何を得ようとしているのであろう。他の制度にはない利点の追求である。具体的には、市場で競争することによって、合理性を追求しかつ資源の最適配分をすることによって、人々に豊かな財を提供し、その物的豊かさを享受してもらうことにある。この市場競争に参加するものは個人でも企業でもよいが、中心は企業である。企業は経営者が事業計画を立案し、資本（株主）を集め、労働者（従業員）を雇用し、その成果をもって市場競争に参入し、その商品やサービスを消費者に選択されることによって存続している。生産性が上がり高くないものを売れば消費者はより生産性を高めた企業の商品を選択し、消費者に選択されなかった商品を生産した企業は市場から退出する。市場で勝ち残った企業は、さらに技術力を高め、生産性を上げ、付加価値を増やし、獲得した利益を配分する。株主には出来るだけ高い配当を出し、株価を高める。これに失敗すれば株は売られ株式市場からの資金調達は不可能になる。経営者にもより高い報酬を支払い有能な経営者を招聘する。従業員にもより高い賃金を支払い有能な労働者を雇う。そして消費者にもより良いものをより安価に売ることによって消費者を企業に繋ぎ止める。この場合の消費者は生産者たる企業に対比する言葉である。

所で従来の株主は持ち合いなどの理由もあって一定の配当で満足していた。経営者も従業員との対比において高いとは言え、それほど高額の報酬を得ているわけでもなかった。さらに消費者も地域社会の中で共同体的対応をしてきた。労働者は生産性の向上に見合った付加価値のうち労働者の取り分を高め、労働分配率を高めてきた。所が近年の急激な市場のグローバル化の進展と共に、いわゆる物言う株主がより高い配当を求め、消費者は市場原理の競争に勝ち抜いた安くてよいものを求め結果として付加価値の大きな部分を分け前として要求するようになった。こうなると消費者を加えた分配取り競争となり労働者の取り分の一部は企業の重要な利害関係者である消費者に移転する。地域住民（市民）であり、同一人物であることの多い労働者と消費者の利益は相反することになる。企業の利害関係者、特に株主や消費者の力が競争激化によって強くなれば企業の収益率は落ち、極限までいけば、生産を中止するか、各種費用の安

第24回 研究集会 「食の安全と食糧確保」

1. シンポジウム

コーディネーター・座長

関田 康慶 氏（東北大学大学院経済学研究科教授）

シンポジスト

伊藤 房雄 氏（東北大学大学院農学研究科准教授）

面川 義明 氏（米づくり専業農家）

山本 玲子 氏（尚絅学院大学大学院総合人間科学研究科教授）

倉田 秀昭 氏（みやぎ生活協同組合理事、

現 食品の安全推進本部長・環境管理管掌）

（座長より趣旨等説明）

ただいまから食の安全と食糧確保に関するシンポジウムを開催いたします。私、本日の進行役を務めさせていただきます東北大学の関田でございます。よろしくお願いいたします。

食の安全と食糧確保という問題は、食物を摂ることによって健康を管理している「消費者」、その食糧を供給する「生産者」、食糧を管理したり運んだりする「流通」、その仕組みを決め、運用している「行政府」、そして、健康上の問題が発生したときにチェックや管理を行う「保健医療」という、大きく分けて五つのプレイヤーで動いています。

プレイヤー同士の連携がうまくいかなかったり、それぞれのプレイヤーの対応がまざったりすると、食の安全が脅かされたり、食糧確保が困難になったりします。けれども、五つのプレイヤーはいつも同じ環境の中にいるわけではありません。

例えば最近のように、バイオエタノールの生産による食糧高騰の問題が起こったり、ガソリンと同じような投機的な経済行動が起こると食糧の投機行動も起こります。

このように、プレイヤーは実態社会と、投機的な経済社会という二つの社会の中で動いています。プレイヤーの役割はそれだけ幅広く責任も大きいのです。

本日のテーマである「食の安全」と「食糧確保」という二つの問題はそれぞれ重要ですが、関連性が非常に高いということで、二つを並べてシンポジウムのテーマとさせていただきます。

今日、お話しいただく先生方を紹介します。

食の安全と食糧確保をめぐる仕組みの問題、また、実際に日本が抱えている問題をどうとらえてどう対応するべきかという議論を中心に、東北大学農学研究科の伊藤房雄先生にお話を伺います。

そして、何はともあれ実際に食糧を生産している方のお話を伺わないと現場が分かり

価値な外国に移転する。そしてサービスを中心とする脱工業化社会に向かうであろう。

他方市場原理になじまないが地域住民（市民）にとっては必要不可欠のものがある。これには市場原理の外で行政によって対応されることになる。周知のようにダムや道路のようなはじめから市場になじまないものもあるが、地域住民のリスクを前提にした場合ここには色々なものがある。失業に対する雇用保険、疾病に対する健康保険、労働災害に対する労働者災害補償保険、高齢者に対する年金保険、介護に関する介護保険、さらには生活保護、最低賃金制度等は全地域住民（全市民）従って全国民を対象とするものである。それに対して消費者という概念は従来住民と同一に考えていた面があるが、前述したように生産者たる企業の利害関係者としての消費者と言う面から考えると、直接には労働者と利益相反関係にあり、しかも両者は立場上の問題であって多くは同じ人々である。グローバル市場経済においては、行政の対象とする地域住民（市民）とかかる意味の消費者は違う。

ませんので、米づくりを35年なさっている米の専門家、面川義明先生にお話を伺います。米づくりの専業農家の視点から、今どういうことが起こっているのか、そして、その課題をどのように解決していったらいいのかということなど、いろいろなご意見を伺いたいと思っています。

それから、尚綱学院大学大学院の山本玲子先生からは、健康との関わりの中で、今の食糧の供給や食育がどう行われていて、それがわれわれにとってどういう意味を持っているのか、どのような健康づくり、システム作りに取り組んでいかなければならないのかといったお話が伺えると思います。

みやぎ生活協同組合の倉田秀昭先生には、流通のプレイヤーとしての観点から今後の課題やこれからどういうシステム形成をしていくのかというお話、それから中国の冷凍餃子問題についてのお話も伺いたいと思います。

日本は世界各国から食糧を輸入しています。先日いつも飲んでる野菜ジュースのラベルをあらためてよく見たのですが、日本の食材は半分くらいで、それ以外はチリとかアルゼンチンとか地球の裏側から来ていました。

食の制度や管理は国によってかなり違ってきますし、また、想定されないような事態に対する管理はあまりされていません。ポストハーベストの問題も含めて、外から入ってくる食糧に対してどういう管理システムを作っていかなければならないかというのは重要な問題です。世界中でいろいろな食糧が動いているし、先ほど話したような投機的な動きもありますので、それを踏まえて今後のシステム作りを考えていかなければならないでしょう。

今日のシンポジウムは、この問題を議論するにはあまりに短い時間しかありません。しかし、こういうことを一つ一つ積み重ねていかないと、食の安全や食糧確保の問題を解決するのは難しいように思います。

今日は4人の専門家の先生のご意見をいただいて、東北や日本だけではなく世界的な問題でもある食の安全と食糧確保について、議論を深めていただきたいと思います。

シンポジウムの進め方ですが、まず、シンポジストの先生方に30分程度お話しいただき、そこで一つ二つ質問をさせていただきます。そして、そのあとで総合討論を行っていききたいと思います。

私の方では三つの論点を考えています。

一つ目は食と健康の関係をどう考えてシステム化を図っていけばいいのだろうかという問題です。健康のことを重視しすぎると、健康を保证するための仕組みやコストがかかります。それをどう考えればいいのか、どういうシステムにすれば最も効率が良いのかということです。

二つ目は安全な食品流通のあり方をどう設計していけばいいのかという問題です。日

本には世界中のいろいろな国から食糧が集まってきます。そのプロセスのどこに何が入ってくるのかは、なかなか把握できないのが現状です。何らかの問題が起こったときにどこで問題があったか分かるようなチェック機能があれば問題解決は早いのではないかと、そのために流通はどうあればいいのかということです。

三つ目は食糧自給の問題です。日本の食糧自給率は4割を切っています。これは非常に低い数字です。投機的な動きがあったり、食糧の輸出停止があったりすると、日本は食料品が値上がりするという困った事態になる可能性があります。食糧自給の問題は、食の安全とともに達成していかなければならない大きな問題です。しかしこれは、行政、農政、あるいはどういうシステムを設計するかなどさまざまな問題を抱えています。

これら三つの論点を中心に議論していきたいと考えています。

まずは伊藤先生からお話をいただきます。よろしくお願いいたします。

(1) 世界の食料問題・日本の食料問題にみる

「食」の安全・安心確保に必要な視点

—世界中の人々が幸せにならなければ自分の幸せはない—

東北大学大学院農学研究科准教授 伊藤房雄氏

皆さんこんにちは、東北大学の伊藤です。

今日は最初に、数量的な意味で食料はこれから本当に世界的に供給不足になるのかということを考えていきたいと思っています。次に、日本の食料問題を安全性の面から考えます。3番目に食の安全を揺るがした最近の一つの事例として食肉の偽装問題を取り上げ、トレーサビリティの持つ意味を考えます。4番目にこれから食の安心・安全を考える上で必要な、トレーサビリティの代替案を考えていきたいと思っています。

まずは世界の食料問題ですが、フードセキュリティには、食べ物そのものを確保するという生存のための問題と、食の安心・安全という二つの問題があります。しかし、最近ではバイオ燃料が製造されるようになり、トウモロコシをはじめとした農作物がエネルギー原料と競合するという問題も出てきています。

ただ、世界の食料問題は昔から議論されてきました。18世紀後半には「人口は等比級数的に増加するが、食料生産は等差級数的にしか増加しない。従って人口増加はやがて食料の生産を上回って食料不足に陥る。その時社会は、絶望的な貧困と悪徳に陥る」というロバート・マルサスの命題が唱えられました。でも本当にそうなのかということはずっと論争になっています。

世界180数カ国の一人当たり平均GDPと一人当たり食料供給量の関係をみた1995年のデータによると、低所得層の一人当たり供給エネルギーの格差、変動が非常に大き

くなっています。しかし、全体で見ると胃袋の大きさは限られているので、所得がいくら増えても天井があるということになります。

世界の食料は本当に供給不足になっていくのかということを考える上では、「人口」「生産技術」「分配」という三つの面からトータルに見ていく必要があります。

ここ 2000 年に渡る世界人口の推移を見ていきますと、西暦 1000 年には世界に 3 億人ほどしかいませんでした。それが 800 年かけて 10 億人まで増え、産業革命以後急激に増加しています。1999 年に 60 億人を超えて、現在は 66 億人くらいでしょうか。ものすごい勢いで伸びています。

今後どうなるかという国連の将来予測によると、先進国の人口はそれほど増えてはいかないだろうと。そして、中国とかインドは増加するだろうと。人口が世界第 1 位である中国は現在 13 億人くらいですが、14 億人を超えそうだと。インドも現在は 11 億人強ですが、2050 年には 16 億人を超え、中国を超えて世界ナンバー 1 になると予想されています。それから、アフリカは現在トータルで 9 億人ちょっとですが、2050 年には 20 億人になるだろうと予測されています。

慢性的栄養不足人口は今から約 30 年前は 9 億人とか 8 億人いるといわれていましたが、アジアでは徐々に減っています。しかし、アフリカでは増えている状況です。これから食料の需給や食料問題を考える上で重要なのはアフリカの動向なのです。アフリカの動きによって世界の食料も大きな影響を受けそうだと。ということです。

続いて食料の生産に関してお話いたします。ちょっと古い 1986-88 年のデータですが、世界中の食事エネルギーを 100% としたとき、そのエネルギーの構成比を示したものです。穀物 51.2%、いも類 5.3%、砂糖類 8.9%、野菜果実 4.1%、畜産物 14.9%、水産物 0.9%、その他 14.8% となっています。半分以上は穀物でカロリーを摂取していることが分かります。これは世界全体の平均で見たものなので、先進国か途上国かでこの構成比はだいぶ変わってくるのですが、重要なのは、穀物の生産状況によってわれわれの食料需給が見えてくるということです。

2003 年から 2004 年の 1 年間に世界で約 20.5 億トンの穀物が生産されています。この 20.5 億トンという量は、地球全体の人口で割って一人あたりに供給される穀物の量を見た場合、栄養不足にはならない量です。

また、国連をはじめ FAO などの機関や主要な大学などで予測モデルを使って世界の食料需給の将来予測を行っているのですが、それらの結果を見る限り、穀物ベースでは世界全体で食料の供給不足になるという結果は出されていません。何とか 2050 年程度までは大丈夫ではないかといわれています。

ただ、予測の中にはバイオ燃料などといった突発的な事態は全く組み込まれていません。過去 20 年、30 年の傾向から考えれば、穀物生産量は十分足りるのではないかと

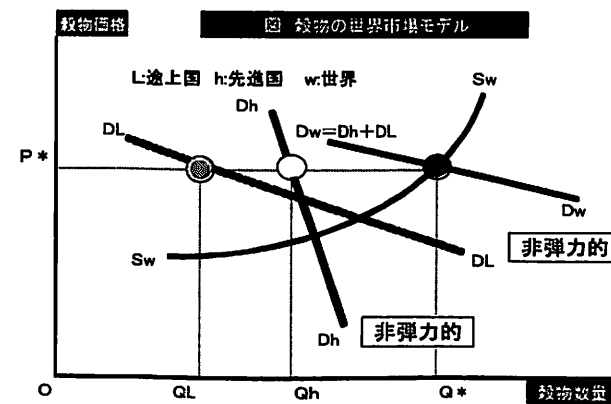
うことです。

そこで注目しなければならないのは、1951 年から 94 年の間に世界の穀物生産は平均 2.44% 増加してきたという事実です。その増加は、面積を増やしたからではなく、単位当たり収量つまり一定の面積からたくさん収穫できる技術によるものです。

単位収量を増加させる技術をバイオケミカル (BC) 技術、それに対して耕地面積を増やす、つまり森林や原野を開拓していく技術をマシナリー (M) 技術といいますが、BC 技術をさらに強化していけば穀物生産は大丈夫だといわれています。

ただ、その根底には、緑の革命の例を見て分かる通り、化学肥料の使用や灌漑施設などが整っていないと食料の増産はできないという制約があります。またその場合、環境に対する負荷も増えてくるということがいえます。

そういったことで生産は足りているのですが、ではなぜアフリカなどの途上国で飢餓が発生するのかということ、それは分配の問題なのです。これを経済学の需要と供給の図



で考えてみましょう。横軸が数量で縦軸が穀物の価格です。線形で描かれた世界全体の需要曲線は、先進国の非弾力的な需要と、途上国のような弾力的な需要を組み合わせた形で作られています。

穀物価格が上昇したとき、先進国の需要量はわずかな減少で済みますが、途上国では大幅に減少することが分かります。一方、生産技術、特に BC 技術で単位面積当たりの収量が増えるような技術が開発されれば、今度は供給曲線が下方にシフト、つまり穀物の価格が下がるので、途上国の需要を賄えるくらいの量が出回ってくることになります。そういう意味で世界の食料需給の問題は、収量を増やす BC 技術の開発がポイントになってくるわけです。

このほか、現在ベトナムやタイで行われているような米の輸出を停止することもあります。つまり、世界の食料需給がタイトな構造になってくれば、どこの国も自国民への供給を最優先するので、輸入国の立場は厳しくなります。

また、かつて BRICs と呼ばれたブラジル、ロシア、インド、中国は今までは途上国としての需要で考えればよかったのですが、それが今急速な経済成長で先進国の仲間入りをしつつあります。それによって世界の食料需給の状況や価格も変わってくるということです。

食料生産の増加や公正な分配は必要ですが、それだけではなく先進国で無駄に捨てている部分を減らすことによって途上国の利用を高めることができます。見方を変えれば、現在のわれわれの世代が浪費すればするほど将来世代の消費は減るといった関係もあり

ます。そういう意味で、世界の食料需給を考えるときには、人口や食料増産の技術開発、公正な分配だけでなく、どこに適正な分配のポイントを求めるのかということに関して先進国、途上国双方のコミュニケーションが必要でしょうし、物言えぬ将来世代にどういった配慮をしていけばいいのかを考えることも必要だろうと思います。

また、最近需要が急増しているバイオエタノールに関しては、われわれの口に入って生命エネルギーになっている食糧をそうでないエネルギー源として使っているのかという問題があります。

私としては食糧をエネルギーにするのではなくて、世界にたくさんある森林や木材といった未利用資源をバイオ燃料とする技術開発が一番必要なのだろうと考えています。この技術開発はかなりいい線まで来ているのですが、もう一つ二つクリアしなければならない課題があるそうです。



続いて日本の食料問題を簡単にまとめたいと思います。

かつて、第二次世界大戦直後の日本では、とにかく飢餓を解消することが農業問題、食料問題の第一の課題でした。その後、日本の経済発展の中で、農業と工業の所得格差を埋め、貧困からどうやって脱却するかということが問題になりました。そして1960年代の高度経済成長期ころから、大規模な農業を展開すべきだという農業基本法や農業構造調整問題などが出てきました。この構造調整は現在でもなかなか進展していません。

そんな中、最近では餃子事件などに見られるように食の不安をどうやって解消するかということが日本の食料問題になっています。

現状はどうなのかということですが、日本人一人当たりの食料消費の変遷を見ると、供給カロリーは1970年くらいからほとんど変わっていません。それに対して、厚生労働省の国民栄養調査で見ると一人当たりの摂取量は低下しており、供給カロリーと摂取カロリーの格差が広がっていることが分かります。これは、食べなくなっていることもあるし、食品のロスが増えているということもあります。

そこで特徴的なことは、一人当たりの供給エネルギーが変わらない中で、米の消費が減少し、その代替として肉や乳卵類などの畜産物と油脂類の消費が増えてきたことです。

1970年代でピークを迎え、その後総供給カロリーが変わらないということは、70年代に至るまではとにかくお腹が空いて胃袋で食べる時代だったのが70年代以降はお腹が満たされ頭で食べる食料消費に変わってきたということです。そしてそのことになかなか気づけなかった農業サイドが、今いろいろな面で問題を抱えているということです。

農林水産省の『食料需給表』を見ると、昭和40年度の一人一日当たり総供給熱量は2,459 kcal、食料自給率は73%でした。それが、平成17年度は総供給熱量が2,573 kcal。

カロリーベースで見た食料自給率は40%です。

現在、海外から輸入している食料を農地面積に換算すると1,200万haになります。日本には460~470万haほどの農地がありますので、日本の農地の3倍近い分をわれわれは胃袋に入れているということです。

日本型の食事は本来、タンパク質と炭水化物と脂質が非常にバランス良く構成されています。ところが、先進国や経済発展している国と共通しますが、最近では炭水化物が減って脂質が増える傾向に変わってきています。これを何とか脂質を減らして炭水化物を増やすような方向に変えていく必要があるのではないかということで、「食育」の話が出てくることになります。

ただ、『食』は食生活様式といわれるように、生活そのものないしは食べること以外のいろいろな事情によって変わってきます。今のような状況になるまで30~40年かかったわけですから、それを変えるにはやはり2代、3代という長い時間をかけて、新しい考え方や適切で理想的な『食』を目指していく必要があるだろうと私は考えています。

西暦2000年に、われわれが飲食に費やした最終消費額は約80兆円でした。そのうち農家が手にした額は9兆9千億円です。われわれ消費者が支払ったうちのわずか12~13%しか生産者、農家の手元に行っておらず、そのほかは流通や加工関係に渡っています。年々、食品加工、流通、小売に渡るお金が増える中、農家の取り分だけが減り続けています。

ただ、経済が成長している、すなわち付加価値が増えているということは迂回生産をしている成果であって、われわれは経済成長から恩恵を受けているのですから、それはそれで一概に悪いとはいえないわけです。しかし、食物は消費者の口に入るまでの間にいろんな道をたどるわけです。生産地から消費者までの距離、いわゆるフードマイレージが長くなり、だれがどのように作ったのか食べる人に見えないような構造になっていることが問題だということです。

2001年に日本でBSEが発見されて、国は急遽、全頭検査と国産牛肉買取制度を展開しました。けれども、翌年1月には内部告発で雪印食品が偽装していたことが発覚し、3カ月後には解散に追い込まれるということが起こりました。

偽装に至る背景としては、「肉用牛生産・牛肉流通の多段階性と情報伝達の不連続」「小売優位の流通慣行」「企業倫理と遵法意識の欠如」「輸入牛肉と国産牛肉との価格格差」「食品表示の多元性と『性善説』に基づく食品行政の限界」などといった問題があります。

また、牛の流通は多岐にわたっています。生体の牛が牛肉になるまでには、いろいろな人たちが所有権を移転しながらビジネスを行っており、誰がどう関わってきたかということがトレースできない状況が出来上がっています。

牛バラ肉について2002年度の全国平均小売価格を比べてみると、和牛は100g472円、ホルスタインのような乳牛の肉は100g286円である一方、輸入牛の場合は100g186円で売られています。質の面で競合するといわれてきた輸入牛と国産牛ですが、やはり100円くらいの差があります。偽装して、輸入した牛肉を国産牛として売れば、それだけでかなりの利益を得ることができたという経済的な要因もあったわけです。

それ以外に表示の問題についても、厚生労働省（食品衛生法）、農林水産省（JAS法）、公正取引委員会（景品表示法）とさまざまな制度を所管する官庁が入り組んでいて、なかなかうまく機能が発揮できないという問題もあります。

それで2003年に「牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法」、通称「牛肉トレーサビリティ法」という法律ができました。

これにより牛は生まれたときに耳に黄色いタグを付けられて、バーコードで情報管理されることになり、何か問題があったとき、どの牛がどういうルートをとって売られていったのかがすぐに分かるようになりました。事故対策や原因追及、解明などができる仕組みができたということです。

ただ、牛肉のトレーサビリティを行うために、2003年の段階で37億円程度の予算がかかっていました。国民一人当たり30円ですが、これを高いと見るか安いと見るか。牛肉だけでこれですから、野菜から何から全品目にこういうことを導入するとすれば、膨大な費用がかかるでしょう。

それから骨はすべて焼却処分しています。以前は骨から脂を搾って化粧品にしたりシャンプーにしたりしていたのですが、そういう加工も今は一切できない状況になっています。それらの焼却にかかる費用は含まれておりません。

こういうトレーサビリティは今後も必要になってきますが、もっと安価にできるようなシステムを開発する必要があるように思います。

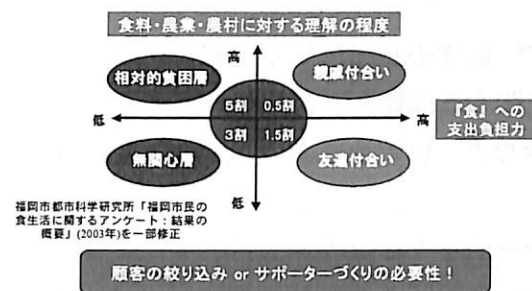
一方、消費者はユビキタス社会のコスト負担を認識して、自分たちの安心につながるかどうかをきちんと判断する必要があるでしょう。また、いったん何か問題が起きるとそれまで培ってきた信頼が崩れるわけですが、それを回復するには何が必要なのか考えなければなりません。誰が作っているものだから安心できる、誰の扱っているものだから安心できるという、顔が見える取引が必要だと思えます。

結局、表示をきちんとしましょう、消費者教育をしましょう、生産者・流通関係業者はコンプライアンスを守りましょうということになるのですが、そういうことだけではないのではないかということをもう一点だけお話しさせていただきたいと思えます。

農業を営む生産者は高齢化が進み、農業を担う人もいないといわれていますが、一口に生産者といっても、大規模に経営を展開している人もいれば、趣味的にやっている人もいるなど多様です。それは消費者もそうなのです。

これは2003年に福岡市都市科学研究所が1,000人を対象に行ったアンケートを基にして作った図です。これを見ると消費者は主に4タイプに分類されていることが分かり

多様化する消費者と「食」の安全・安心確保



ます。

食料や農業、農村の大切さ、そんなことは気にしない。それなりの規則や法律もあるのだから、日本の国内で出回っている食品に危険なものはないでしょう。安ければ安いほどいいという無関心層が3割ほどいます。

こういう人たちも併せて何とかすることを考えなければいけないのが行政かもしれません。

しかし、私はそんな必要はないのではないかと考えています。

食料・農業・農村に対する理解があり、それに対して評価もし相応の支出もできるといった、生産者と消費者の双方が親戚付き合いできるような人たちを増やしていく、そういう仕掛けの方が大切ではないかと考えています。

そういったことを生産者と消費者の関係で見えていきます。

かつて高度経済成長期のころまではとにかくお腹が空いていた時代でしたので、作れば売れました。その時には、生産者が主導で消費者は買わせてもらうという関係でした。それが低成長になり、今度は物余りになって生産者が作っても売れない時代になります。そうなる消費者ニーズを重視しようということになって、それが行き過ぎると消費者＝神様のような、消費者が主で生産者が従という関係になってきます。

そうではなくて、先ほど話した親戚付き合いのように消費者と生産者が対等な関係をつくっていくことが食料の安全確保には必要なのだらうと思えます。つまり、生産者がやっていることに興味を持ち、現場に来て生産者とコミュニケーションをとったりするような、生産者を理解する消費者をつくっていくことも必要なのだらうと考えています。

ほかにも、農産物や食品製造といった商品作りに消費者が関与して、自分たちはこういう商品なら買いますよと声を出していくような、新たな市場を創造するやり方もあるでしょう。

そういうタイプとして、日本型CSA (Community Supported Agriculture) があります。アメリカで今CSAが流行して、点から面の動きも示し始めてはいますが、何のことはない産地直送とか地産地消なのですね。自分たちの地域で作った物を消費しようということなのです。

ただ、できてから購入するのではなくて「誰々が作ったものを価格はいくらでどれだけ買うよ」と事前に契約をしておくのです。それによって生産者も安心して作ることができるし、消費者も誰がどうやって作ったのか確認でき、安全性が保たれることとなります。そういった日本型CSAを今後はもっと広げていく必要があるのではないかと考えています。

まだまだお話ししなくてはいけないことはありますが、限られた時間ですのでこれで

私の報告を終わらせていただきたいと思います。

関田 伊藤先生どうもありがとうございました。世界の食料供給が今後どのように展開していくのかということ。また、食料の安全に関する問題がどうなっているかということ。そして、消費者と生産者の関わり方の問題など、いろいろな角度からのお話で大変参考になりました。

生産耕地を広げるのではなくて、バイオ技術を使って生産性を上げることによって生産量を確保しているの、マルサスの人口論的なことは必ずしも起こらなさそうであるというお話がありましたが、一般的には収穫逡減の法則が起りますよね。しかも日本では農地がほとんど休耕地になっていて、僕らから見ると非常にもったいないように感じます。

バイオ技術を導入することに対する安全性の社会的な認識と収穫逡減の問題をどう考えるのかということをお聞きしたいと思います。

伊藤 休耕地が増えているということですが、日本において高度経済成長が一段落する昭和40年代までの品種改良の目標は、単位当たり収量をどれだけ伸ばすかということでした。

それが、経済が低成長になると、今度は育種目標が良食米、おいしい米をつくる方向に変化して、生産性はそれほど追求しなくていいから、確実に売れる、消費者が求めるお米の開発に力が注がれてきました。

だけどもお米の消費は減り続け、作っても売れない、コストが高くて収益が上がらない、そんな農業に魅力がないから後継ぎは外に出て非農業部門で働くなどしたため、日本では休耕地が増えているわけです。

その一方で、世界全体が食料不足になるかもしれないという危惧があります。

日本には、良食米ではないけれども、技術的には今の倍くらいの量を収穫できる品種があります。そういう品種を休耕地で作り、ODAがらみで食料を輸出するというのも十分ありえることだと思います。ただ、そういうことをするだけのインセンティブがなかなか働いていないため休耕地が増えているのだと思います。

それから収穫逡減の話です。当然、農産物も収穫逡減になっていくわけですが、その制約を打ち破るため、絶えず技術革新によって生産を上方にシフトすることを目指していかなければならないと思います。

バイオエネルギーとの関係で考えれば、今、伐採によりアマゾンの森林地帯がすごい勢いでトウモロコシ畑になっています。何億年という歳月をかけてできた熱帯雨林を、トウモロコシの値段が高いからということで伐採しているのですが、仮にトウモロコシの価格が急落したらどうなるのでしょうか。原野に戻ってしまう可能性が大きいですね。

つまり、特定の生産者の利益だけではない地球全体の利益、長期的な利益というのはあまり考慮されていないのです。そういったことに対して外部から規制をかけるのは難しいという問題もあるのだと思います。

食糧をバイオ燃料にするにはかなり危ない面があります。ならば、バイオ燃料の代替案として、先ほども言いましたような木質バイオエネルギーの技術開発を早急にもっと力を入れて進めないといけないだろうと思います。

日本の食料自給率は40%を切って39%ですが、エネルギー自給率に関しては確か4%です。もう食料どころの話ではありません。そこで、エネルギーの自給を高めるために、日本にある未利用資源は何かと考えると、やはり木材なのです。そういったものにきちんと目を向けて開発しなければならないのではないかと思います。

関田 もう一つ、遺伝子技術を用いた食の開発についての安全性に対する国民の理解について簡単をお願いします。

伊藤 遺伝子組換えに対して、消費者はまだアレルギーがあります。安全だという認識がコンセンサスを得ていないのだと思います。宮城県もそうですが、試験研究関係では“食べ物”に関する遺伝子組換えの研究でさえ今はストップしている状況で、花など口に入れないで済む分野で遺伝子組換え技術を使って研究を進めましょうということになっています。

ただ、将来遺伝子組換え技術はなくてはならないので、きちんとしたコントロールの下で遺伝子組換え技術を用いた食料生産を追求していくことも必要ではないかと思えます。北海道のように条例を作りながら進めているところもあります。

ただ、いくら研究者が遺伝子組換え食品は安全だと話をしても、消費者になかなかそれを理解していただけないのが現状です。科学者と生活者、それを上手くトランスレートするような人が集まって、一つのテーマをコミュニケーションしながらお互いの理解を深め合っていくコンセンサス会議などを開催するといったことなどが、遺伝子組み換えに関しても必要なのだろうと思っています。

関田 ありがとうございました。

次に、農業の専門的な立場から、面川先生に今の米づくりの現状や課題、今後の対応といったことに対して思いをぶつけていただきたいと思います。では、よろしくお願いたします。

(2) 食べ物の生産現場からの報告

米づくり専業農家 面川義明氏

皆さんこんにちは。宮城県の南の端にある角田市で百姓をやっております面川です。私は食べ物を直接生産してきた生産者なので、生産現場の疑問や角田市の農業の現状などについてご報告させていただきます。

私は今年で55歳になりますが、農業を始めたのは1972年です。その数年前に、旧角田市農協が産直活動を始めました。当時の学校生協及び県民生協との間で旧角田市農協が産消提携の名の下に、農業現場を消費者の皆さんに理解してもらおうと始めました。今でこそ産直活動は珍しくありませんが、当時は農協組織内部で確執が生まれるほど大変なことでした。

先ほど、これからの食を考える上で顔の見える関係をもう一度考えるべきではないかというお話がありましたが、私も同感です。

しかし、角田の農業者が時代を先取りして40年前から産直活動に取り組んで、農業の仲間がみんな元気になったかというところではありません。現在、農業現場では、極端に生産意欲が衰退しています。生産現場は元気がありません。

これは一体何なのでしょう。

産直活動とひと口で言うのは簡単です。しかし、消費者と生産者との新たな関係を構築するということは大変なことだと実感しています。常に、生産者と消費者が互いの立場で「食」に関し問題意識を持ち続け、それを互いの暮らしの中でどのように実践するかが大切になります。しかも、それを継続発展していくことがいかに困難な事かを痛感する日々です。今日は、そのことを踏まえ諸先生方のご指導をいただきたいと思いを込めてお話しさせていただきます。

まずは、米づくりの現場がどうなっているかという話をします。

我が家の経営内容を紹介します。耕作面積は借地を含めて26haです。自作地は約11haで残り15haは借地です。今年は、17haで米を作付けし、残り9haで大麦と大豆の二毛作をしています。

日本のお百姓さんの平均耕作面積は1haですが、私はその26倍の田んぼで農業をしていることとなります。81歳の父、75歳の母、私たち夫婦の4人でやっています。本当は81歳になる父を労働力としてあてにしては駄目なのですが、今でもトラクターに乗って農作業をしています。田植え等の農繁期には臨時に雇用を入れますが、基本的に家族経営です。

26haの経営をしても、雇用労働を当てにしなくても経営がやれる。という聞こえがいいのですが、26haの経営をしても常時雇用を入れるだけの収入が得られないというのが現実です。81歳になる父までも貴重な労働力としてあてにし、家族全員で必死に働いて経営を続けています。



このように家族全員で26haを耕して、ようやく子供二人を大学に通わせています。また規模拡大もしてきましたのでそれなりの借金も抱えています。必死になって家族が朝から晩まで働いて、何とか家族が正月を迎えられるというのが現状です。昔は1~2haあれば子どもを学校に通わせ農家として生活できましたが、今はその26倍の経営をして漸く専業農家として暮らしている状況です。

我が家の経営内容をもう少し詳しく紹介します。

現在、米の生産調整として約31%が転作面積として割り当てられています。そこに、大麦と大豆を作付けしています。今年我が家では、転作だけの借地を含め9haの面積で大麦と大豆を栽培しています。本来ならば収益性の高い園芸作物を導入したいところですが、地下水位が高い田んぼという条件と栽培面積の関係で、多くの労力等が必要な園芸作物は導入していません。収益性が低くとも、機械化でき多くの面積をこなせる作物として麦・大豆を栽培しています。しかも、麦・大豆の安定した品質と収量を確保するために二毛作に取り組んでいます。米の販売は、農協等への委託販売はほとんどありません。自分の責任の下に、宅配便等を利用して直接消費者の皆さんに届けています。

農業情勢を見極めながら、専業農家として生き残るために必死に農業経営に取り組んできました。

ところで、40年前までは、国策として食糧を安定的に如何に獲得するのかということに必死になってやってきました。私たち農家も、国家的使命感の下に朝から晩までよく働き食糧増産に励んできたといえます。

それが1970年代から時代背景が変わり、今では食糧が余ってきています。そういった中で私たち農家は、どのように食糧生産に取り組めばいいのか。いま、生産現場は、混迷を極めています。昭和40年代の米の生産調整実施以来、日本農政に関し計画行政なるものがあつたのかと思えるほど、場当たりの農業政策が続いています。

特に、昨今の農政は、まさに計画性を全く感じさせられない、無責任な農政が展開されています。

先ほど、関田先生から田んぼが余ってもったいないという話がありましたが、誰が見ても貴重な土地を余らせたらもったいないと思います。にもかかわらず、農林水産省は今年「米の作りすぎは、もったいない！」というポスターを作りまして、何事だと問題になりました。その真意は分かりませんが、食糧の問題を考えると、食糧はあり余っている現状が「あたりまえ」という事を大前提として常に議論されていると感じています。このことに大きな疑問を感じます。

果たしてこの「あたりまえ」本当に「あたりまえ」なのか。如何なる時代背景になろうとも、命の糧である「食糧」がなくなったのでは、済まされないのです。

食糧があり余っているというのは本当なのか。長い歴史から見れば、たまたま瞬間的に身近に食べ物が満ち溢れているだけではないか。昨今の田んぼの様子を見ると、そう思えてならないのです。

皆さんは去年の暮れに米の生産者価格が従来の半値くらいになったのを知っていますか。具体的にいうと10年前は1俵2万円くらいだったのが半値の1万円になりました。

米が余っているから生産者価格を下げるというのが表向きのお話です。

しかし、今、東京の米屋さんは、銘柄米のひとめぼれやコシヒカリが足りなくなり売れる米がないとうのです。昨年秋に農協が中心になり、米の生産過剰に伴う米価下落対策として政府備蓄米の積み上げを強力に要望し、その結果として30数万tの政府米を積み上げたはず。それが、売れる米がなくなった。売れる米がない。それはどういうことなのだ、怒りにも似た思いが込み上げてきます。

実際に、米卸には、銘柄米の在庫がないというのです。東京の米屋さんから「面川さん、米ないですか」と電話が来ました。あまり取引をしてない福島の業者からも電話が来ました。

消費者の皆さんは、店頭で相変わらず銘柄米が並んでいますし価格も上がっていませんので、実感がないと思います。しかし、本当にこの日本に、消費者が求める米があり余っているのか心配になります。

現実に政府に対し備蓄米を早く放出して欲しいという要望が日毎に高まっています。宮城県産ひとめぼれの市場価格は、去年の暮れに1万3,000円ちょっとくらいだったのが、今は1万7,000~1万8,000円とどんどん上がっています。米が余っているから減反をしたり、生産者価格の引き下げを行っているはずなのに。実際に米はどのくらいあるのか心配になります。今の日本に、食糧に関し責任を持って管理する人がいなくなったのではないかと不安さえ感じます。

これまで先送りしてきた多くの課題が、つじつまが合わなくなってきたのを実感します。一昨日の新聞報道では、6月9日に政府備蓄米、しかも去年の米までも放出するという事になったようです。

以前は、食糧法の下で国が食糧に対し責任を持っていました。現在は、平成7年の新食糧法施行以来、市場原理で食糧生産が実施されています。このことは、今更いうまでなことではないでしょう。しかし、その本来の意味を生産者及び消費者が理解しているかは疑問を感じます。特に、消費者の皆さんは、まだまだ理解されていないように感じます。新食糧法の下でも、非常事態の時は、政府が食糧確保に強権発動できるという文面は残っているようですが、基本的には以前よりも自由に食べ物を選ぶことができるようになったということです。しかし、自分の食糧は自分で選べる「自由」が与えられた反面、自己責任で食糧を確保しなければならない。政府に全て委ねる事が出来なくなったともいえます。

皆さん自分が食べているお米はどこから来て誰が作っているか分かりますか。

命に関わる食糧に関して、安定かつ継続して供給する手段を講じる事が「あたりまえ」だと考えます。

私は、全て国内だけで自給しろなんて言うつもりはありません。それが継続的に安心して安定的に食糧を確保できるのであれば海外に委ねるのもいいと思っています。しかし、他国に食糧を依存する前に自国の立派な耕地を最大限に活かし、その上で足りない分を海外に委ねるといった条件付での話です。基本的に食糧は国内で生産確保すべきです。それが、食糧の安心と安定供給を可能にし、国際貢献にも役立つものと信じます。

そこで、国内の農産物生産を維持拡大するためには、再生産可能な農産物価格で買い支える消費者の存在が必要です。肥料や農薬等の生産にかかるコストを消費者の皆さんが負担する。このあたりまえの社会経済システムを構築し、生産コストに見合う対価を支払っていただく消費者が存在しない限り国内農業は生き残れません。農産物の生産コストを消費者の皆さんが、自らの命を守るコストとの考えてほしいのです。

私たちは、タイ国でも最も貧しいといわれてきたイサーン地方の農家の人たちと、交流支援事業を平成元年から続けています。生活習慣や文化は、気候風土が違うのと同様に日本とは異なります。しかし、ものの考え方は、私たち日本人と基本的には同じなのだと感じています。同じ人間であり、少なからず都会生活に憧れ、首都バンコクを向いて暮らしているようです。日本と同じように、タイの農家の人たちも農地を離れて近代的な生活に思いを抱いているのです。

タイでも、農業者が減ってきていると感じました。このような現状を憂い、私たちが交流支援しているイサーンのNGOと共に、ただ単に都会を向いて生活するのではなく、生まれ育った地域の伝統文化や伝統的農法を見直すことで、生まれ育った土地で生きていこうという運動を20年前から続けています。

なかなか現実が変わりませんが、生まれ育った地域に誇りを持った農民仲間が確実に増えてきました。

話は変わりますが、この春、代掻き作業しながらラジオを聴いていたら、バターが店先から消えて買えないという話題を取り上げていました。そのラジオ番組のパーソナリティが「なんで農家、生産者はバターがこれだけ足りないと騒いでいるのに直ぐに増産しないのだろうね」と、いとも簡単に言っていたのです。あまりにも簡単に言うので生産現場の事がほとんど伝わっていないのだと、悲しくもなりました。

国内の農産物にしても海外の農産物にしても、生産現場の現状があまりにも伝わっていないという事実に危機感を持っています。

農畜産物は生き物であり、それを食べている人間も生きていくのだという「あたりまえ」のことをもう一度認識することが大切です。農産物も生き物、それを生産する人も同じ生き物。それを認識し、なおかつ外国からの輸入農産物に自分の命を委ねるのだと

いのであれば、外国の田んぼや畑に立っている海外の農業者の思いや生活にもきちんと目を向ける必要があります。

私には自分の作ったお米などを毎月送っている消費者の皆さんがいます。その人たちには、如何なることがあろうとも自分の責任できちんと届けていきたいと思っています。しかし、農家個々が私と同じ事をやろうとしても限界があります。全ての農家が同じようにやれるかといってもそれは無理だと思います。そうであればこそ、生産コストに見合う生産者価格で買い支える社会経済システムの構築を是非とも創りたいのです。作る人、加工流通する人、消費する人といったおのおのの役割分担を踏まえ、しかも産業として成り立つ農業を創造したいのです。

米づくりの現場では、70歳代後半から80歳の戦後の食糧難を背負って農業で生きてきた大先輩が次々にリタイアしています。若い人たちでも農業に夢を持つものの、暮らしが成り立たないという事で農業から離れていきます。

少なくとも農業に生きがいを感じる若い担い手が農業で暮らせる環境を創らないで、いったい誰が田んぼに立ち続けることが出来るのか。こんな事で、日本人の暮らしは大丈夫なのか。土地を持っている農家は救われるとしても、都会で暮らす人々の暮らしは誰が守るのか。

今日の異常だともいえる食糧事情にあって、のんきに評論家的なことを言っているのか。

そんな事を呟きながら日々田んぼに立っています。

以上です。

関田 面川先生ありがとうございました。

各プレイヤーの役割分担がうまくいっているかという確認や修正を行っていくことは大事なことだと思いますが、そういう役割を分担する人の中で交流はどの程度行われているのでしょうか。

例えば、流通に関係する人との交流の過程で農家の立場をどう反映するかとか、学校給食の中でお米をもっと使ってもらおうとか、いろんな交流があるかと思うのですがどうでしょうか。

また、実際には農協との関係ということもあるかと思いますが、農家とほかのプレイヤーとの関わりはどうなっているのでしょうか。

面川 その話の前にですね、食料とか農業といった話をする時、どうしても生産者と消費者、農村と都会という対立軸を持って、それぞれ格差問題などを議論することになってしまいます。しかも、農業問題というと、肝心の食糧生産の安定供給システムをどうすれば構築できるかという話をする前に、格差問題とか環境問題等、農業生産構造に直接関係のない社会問題の議論が終わってしまうことが多すぎると感じています。

ご質問に関しては、角田市農協では40数年前から、生協の消費者の方々や都会で暮らしている人たちと交流をしようという事業をやってきました。

米飯給食も角田市では、他の地域に先駆け、30年ほど前に旧角田市農協を中心にして始まっているんです。その当時は、学校にパンを納入していた町内のパン業者さんに猛反対を受けるなど最初のころは大変でした。今でこそ米飯給食だといいますが、大先輩はそういう試みを30年も前からやり続けています。

それと、最近では新しい流れの中で農業公社というのが出てきています。これまでは、農協が地域農業の拠点という位置付けだったのですが、農協ばかりに依存できないということで、角田市農業振興公社を今の市長さんを中心に立ち上げました。農業だけで食べている専業農家の拠点にしようということです。その中の事業として都市との交流や消費者の皆さんとの交流をやっています。

ただし問題は、交流事業等のソフト事業等は、直ぐに経済的効果が生まれず、時間と費用がかかり、すぐには金にならないということです。市議会の中には、農業振興公社はお金ばかりかけて何をしているのだという批判を持った人もいます。

やはりこういうことは学問的な裏付けを持ち、時間をかけ戦略的にやっていく必要があるのだと痛感しているところです。

関田 好き嫌いの多い子どもあるいはアレルギーのある子どもの食事について、地産地消が効果的ではないかという結論が出てきています。

つまり、自分の食べているものがどういうものか分からない、魚の形も分からないし野菜の形も分からないという子どもたちが、給食に使われ自分たちが食べている食材を意識することによって、好き嫌いが減ってくるということです。

また、表示の明確化というものも導入されつつありますが、冷凍食品にしてしまうといろんなものが組み合わさってしまうので、アレルギーを明確にするのは難しくなります。結果、アレルギーを持っているお子さんは弁当を持って行かなければならなくなります。けれども、産地が明確な食材を使えばその辺がはっきりしますし、食育の観点からもこういうことは効果があるのではないかと思うのですが、そういったことは角田ではしていないのですか。

面川 産直活動の延長線上で、そのような視点をもった活動をこれまでも続けてきました。地産地消は誰の目から見ても良いことで、目で見えるところで生産した物を食べるというのはフードマイレージという観点からしても良いことなんです。ただ、それを続けていくためには、先ほども話したように生産コストを保証し買い続ける消費者の存在が必要です。

農政が大きな転換点にある中、百姓は食えないと言って離れていく人も少なくはありませんが、何とか百姓として残っている仲間も大勢います。私も含めてその仲間は金儲

けがしたくて農業をしているのではありません。家族との暮らしを守りつつ、田んぼや畑で働き続けたいと思っているだけです。けれども、お正月を迎えるためにはお金も必要です。経済的な裏付けも必要なんです。

ところで、大麦を長年作っていますが、麦の価格については去年国の制度が大きく変わりました。従来は生産者麦価に転嫁して表示していた補助金が、補助金だけ別立てで示されるようになりました。それで麦の本体価格が生産者に分かるようになりました。大麦 1 俵 50kg で 1kg 当たりいくらだと思いますか。10 円ですよ。良質麦でも高くて 15 円。15 円ということは 1 俵 750~800 円。私の畑では努力して 10 俵くらいとれるんです。10a にすると 8,000 円ですよ。それに対して、肥料などの生産コストは 1 万円以上かかるんです。

今、日本では麦茶とか大麦ご飯、雑穀として大麦の需要が伸びています。それで農協からは再三増産してほしいと言われていますが、交付金が出なければ肥料代にもなりませんし、交付金が出たところで現在の生産者価格では割に合いません。それでも、交付金が出るのなら何とかやれるかなということで、今年も大麦の種を蒔きました。

つまり、地産地消が地域の経済システムとして成り立つように、お互い役割分担が必要です。消費者にもコストを負担してもらいたいということなんです。それをしないでいい物を食べたいと言ってもそれは無理でしょう。いい物が食べたいならばどのように生産しているのかということを考えてもらいたい。そうすれば具体的にお互いのやるべきことが分かってくるんじゃないかと思います。

関田 農業は食糧の供給だけじゃなくて、安全保障的な役割もあります。川の水をコントロールしているという役割もありますので、簡単に価格だけはいえないこともあります。どうもありがとうございました。

次に山本玲子先生から健康に関する食行動についてお話を伺いたいと思います。どうぞよろしく願いいたします。

(3) 食行動と健康

尚絅学院大学大学院総合人間科学研究科教授 山本玲子氏

ただいまご紹介いただいた山本です。

今日は健康のための食行動変容という観点から、食の安全と食料確保ということを考えていこうと思います。

まずは、食生活の変化が引き起こした食の外部化が、食料の供給量と摂取量にどのように関わっているのかを見ていきたいと思います。

食の外部化は結果として戦後の日本における疾病増を引き起こし、現在に至る健康づ

くりの方向を決めました。そのことに対する反省を元に、食育や食の安全を今から考えなくてはいけない状況になってきています。

そこで、今私がやっている地域の食育ネットワークのようなことから何ができるのかという話をしたいと思います。



まずは食生活の変化についてお話しします。

近年、外食だけではなく中食というものが現れてきました。中食が現れてきた原因は、単身家庭が増加したことや女性の社会進出が増えてきたということにあり、外食率は 35%、お総菜を買ってきて食事をするといった食の外部化率は約 45% と特に増えています。

また、2000 年に行った農林水産省の試算では、飲食費に占める加工食品と外食の割合を合わせると 81% になっています。当然この数字は食生活や健康の質に反映しているでしょう。81% の内訳を見てみますと、加工品は 51.7% で 41.5 兆円、外食は 29.5% で 23.7 兆円です。

しかし、供給熱量が増えているのに対し、摂取熱量はどんどん減っています。

このギャップは食品の廃棄に原因があります。再生利用率は 22% ぐらいしかありません。また、消費段階における食品のロス率もかなり高く、結婚披露宴では特に高くなっています。

先ほどからお話が出ておりましたカロリー自給率ですが、これは戦後の食生活の変化によって低下したように思います。つまり、外国からいろいろなものが輸入されるようになったことで、日本の農業生産そのものが後退していったことになるのかなと思います。

エネルギー生産率は、自給率からいうと 40% を切ったといわれていますが、生産額ベースでいうと 70% くらいです。なおかつ野菜や果物、乳・乳製品の生産高がここ 20 年くらい増え続けています。つまり、日本では付加価値の高い物が作られているということです。

それでは、たくさん供給されているものはどういうものなのか、何がどれくらい変わってきたのかということを見てみたいと思います。1955 年から 2005 年までの約 50 年の間に供給された純食料から見ると、お米は下がり、野菜は多少の上下はありますがあまり変わらず、とても増えているのが果実です。それをもっとはっきりさせると、激増したのが肉、乳・乳製品、油脂類。半減したのが芋、米。三倍以上増えたのがタンパク源と果実。少し増えたのが野菜や小麦、魚、砂糖ということになります。

そして、それらの食料の供給に合わせて嗜好飲料の摂取量が激増しました。ソフトドリンクなどをがぶがぶ飲んでいきます。意外にも穀類は 1.3 倍になっていまして、米がどんどん下がっているのになぜかといいますと、パンなどをたくさん食べているからです。

ただし、栄養素の部分からいいますと、エネルギー摂取量はこの10年どの年代でも減り続けていて、今では2,000kcalを割って1,800kcalくらいになっています。野菜などいろいろな物を食べましょうという運動が浸透してきているようです。また、乳・乳類、肉類はこの30年間で1.2倍くらいになっています。そして、供給量が増えていた果実類はあんまり増えていないので、皆さんちょっと不思議に思われるかもしれません。

いずれにしてもやるべきことは、一つは食行動の変容ということで、飽食から適食へということを探求しても良いだろうと思います。もう一つは、飽食の結果として起こった生活習慣病の低減を目標にした、食生活の改善でしょう。そういったことが間接的に食料安全保障や農業資源の保全に結びつくだろうと考えます。

具体的には、脂質の摂取量を抑制することとカルシウムと食物繊維の摂取量を増加させることであり、これが油分をあまり摂らないようにしましょう、野菜をたくさん摂りましょうという運動につながっています。

今、生活習慣病が増えてきたと言いましたが、タバコ、アルコール、食事、運動不足などの生活習慣によって、肥満、高血圧、糖尿病、歯周病などが起こり、それがガン、脳卒中、心疾患、自殺につながっていきます。

これらは早世・障害につながる危険因子です。現在の危険状態や疾患の状態と照らし合わせて、この中で食事に関わる部分をどう変えていけばいいかを考えていく必要があります。

平成17年に、平成14年から始まった健康日本21の3年目の中間評価が行われました。

脂肪エネルギー比に歯止めがかかったとされました。しかし、平成18年の結果を見るとまだ上昇してきています。これは肥満や生活習慣病につながります。それから、女性の肥満者増加の傾向に歯止めがかかったとのことですが、これは私が関わっている名古屋では増えてきています。高血圧症とか糖尿病有病者は全く抑制が効かずに増えていて、男性肥満者の割合にも改善がないという状況です。

それでは、直近に発表された平成18年度データを通して、生活習慣病の状況について糖尿病、高血圧症、脂質異常症、メタボリックシンドロームの四つを見ていきたいと思えます。

20歳以上の糖尿病の有病者・予備軍は1,870万人いるという推計が出ています。

高血圧症に関しては3,970万人の有病者がいるということになっています。しかし、人間は年を取ると血管も皮膚も弾力性がなくなってくるので、血圧はみんな高くなるんです。50代以上になると3人に1人が高血圧領域に入ってきます。加齢現象だと考えるのか病気だと考えるのか、その辺は問題だだと思います。

脂質異常症はHDLコレステロールの値から見ていきますが、1,410万人くらいになるだろうといわれています。

メタボリックシンドロームは、へその回りの長さが男性で85cm、女性で90cm以上というのが診断基準の必須条件になっていますが、この数値には疑問が持たれており、厚生労働省は検討を始めています。2年くらいしたらこの数字はひっくり返るのではないかとされています。それでも、一応その数値を含めた診断基準で判定された人々がどれくらいか見ていくと、中高年の男性の2人に1人、女性の5人に1人が該当者あるいは予備軍になるといわれています。

何かしらの病気になっている人はこんなにたくさんいるということです。遺伝的な因子は何ともなりません、自分たちにできることもあります。運動をすること。そして食事の内容を変えるということです。そのために出されたのが食育基本法です。

そこで、昨年3月に内閣府が行った「食育に関する意識調査」の結果を見ると、みんなが関心を持っているのは食生活や食習慣改善についてで、その次は食品の安全がどうなっているのかということでした。

食育基本法の前文には「生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置付けるとともに、様々な経験を通じて『食』に関する知識と『食』を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる」とあります。

食育とは知識を持って食を選択する力、食生活を実践する力の習得を目指しており、具体的には「食習慣と健康」「食の由来・文化」「生産・流通・消費」「食の安全・安心」という四つの分野に分けられます。しかし、食習慣と健康のところだけが重点的に行われており、ほかの三つが非常に弱いことが今の問題点かと思えます。

健康に関わる項目の指導には、「食事バランスガイド」というものが使われています。この「食事バランスガイド」は意外と皆さんに知られていて、私もびっくりしました。けれども、本当に使えているのだろうかということが心配です。

私が今考えているのはコンビニにこういうのを貼っておいてもらえないかということです。それ以外のところでは、いくらやってもみんな知らん顔なのです。でも、「コンビニにあんなのがあった」というようなものは、若い人もお年寄りもみんなよく覚えていて知っているんです。そういう普及の方法を考えてもいいのではないのでしょうか。



また、私たちは「食事はお膳の形で食べていますか?」と宣伝しています。ご飯あるいはパンなどの主食と汁物、魚や肉の主菜、それから野菜やきのこのなどの副菜がある。こういう四つの形にして食べませんかと訴えています。

さらに、これも先ほどの食育に関する意識調査からですが、食べ残しを減らすことについて、都市の規模・地域にかかわらず

努力をしている人は結構いるのだということが分かりました。

ところが、自分で調理をしている人たちは非常に高い率でいろいろな努力をしているのですが、商工サービスの自由業や管理職の人たちは意識が低いし、実践努力も少ない。これからは満遍なくというよりは、ターゲットを決めてその人たちに働きかける方が効果は上がるのではないかと思います。

食の安全・安心ということにおいては、安全確保例として「ポジティブリスト制」「有機農業推進法」「トレーサビリティ・システム」「地産地消」「特定保健食品」「栄養機能食品」「栄養成分表示」といったものが挙げられます。こういったものをきちんと確認していけばいいと思います。

また、皆さんはHACCPというのをご存じでしょうか。これはハサップあるいはハシップと読みます。業者に導入されている食品衛生管理の方法ですが個人でもできます。適切な温度で食品を管理すること、それから魚や肉など加工しなくてはいけないものと直接口に入れるものを取り分けて扱うということです。ほかにもいろいろありますが、最低限その二つを守るだけで食の安全は随分と違ってきます。

今年、私たちは「地域で食育は何を目指すか」ということについて、名取市でパンフレットを作りました。食習慣の部分に偏りすぎてしまったことが反省点としてありますが、中身については、子どもや男性も自分で食事を作る「食の自立」や、家庭や地域で食を通して世代間交流を図るということを打ち出しました。例えば2歳から9歳くらいまでの子どもたちを集めて、自分でおにぎりを作らせるということを行いました。お父さんやお母さんが作ってくれないから私は食べられない、とは言わせないということです。

そのほか、早寝・早起き・朝ご飯といったことや、間食の摂りすぎを防止するとか、「お膳の形で食べてますか」といったバランス食、それから世代間交流によって食文化を継承していくとか、職能体験・料理教室で地産地消や食の安全を学習するといったことが書かれています。

こういうことを進めていくためにも、最終的には食育のためのネットワークづくりや地域での拠点づくりといったことに関して、消費者や小売店も含めて連携していくことが必要だと思います。そして、行政にはその体制づくりや食育のためのデータベースづくりを支援してもらえればいいなと考えながら活動しています。

将来こういうことをしたらいいのではという提案や要望などはきちんと出せなかったのですが、これでお話を終わらせていただきたいと思います。

関田 山本先生、どうもありがとうございました。

お話の中で食物摂取と健康との関わりが出てきたのですが、食あるいは栄養の管理は、単に病気を予防するだけでなく病気の治療にも大変に効果があります。医療の効果の約4割が食料の摂取によるものだろうといわれています。実際に病院でもNSTという

栄養管理のチームが動いていて、体力をつくることによって回復を早めるということをやっています。そういう意味で、食や栄養の管理は重要な分野になっており、人が健康に過ごすということに非常に大きな影響力を持っています。

また、アレルゲンの問題もあります。食料の摂取の仕方によってはアナフィラキシーのような状態を呈し死亡につながることもあります。アレルギーについても非常に重要な問題です。

ところで先生が先ほどお話になった健康日本21などの中で、高血圧症の有病率が出ていたのですが、それは年齢調整をされた有病率ですか、それとも無調整の有病率ですか。

山本 サンプルング標本調査ですので、各年齢別の有病者の確率を出し、そこから現在の人口構成に合わせて現在の日本ではこれくらいの有病者がいるはずだということを出しています。

関田 そうしますと高齢化率が高まると有病者率は増えるわけですね。ということは、高血圧の方が増えたのではなくて、高齢者の方が増えたということを行っているのかもしれないですね。

山本 それもありますし、やはり各年齢別の有病者も増えています。両方の要素があるということです。

関田 ガンなどの場合は年齢依存の疾患ですので、加齢によって増えるのが大部分ですが、年々増えている疾患は肺ガンか大腸ガンくらいでしょうか。

山本 先ほど健康日本21のところでも申し上げましたが、心疾患や脳血管疾患は年齢調整死亡率を出していて、それは改善されているという結果が出ています。

関田 改善されていることが食事によるものかどうかは確認が必要かと思います。山本先生ありがとうございました。

では、倉田先生から現在の流通の仕組みとその課題についてお話を伺いたいと思います。よろしくお願ひします。

(4) 冷凍餃子農薬混入事件などを受けてのみやぎ生協の対応策について
みやぎ生活協同組合理事 倉田秀昭氏

みやぎ生協の機関運営本部を担当している倉田と申します。よろしく申し上げます。
最初にみやぎ生協の概要と特徴についてです。

今年3月20日の時点で組合員数は58万6,536人となっています。その数は宮城県の世帯数の65.7%で、約3分の2の世帯に加入いただいていることになります。

2007年度の供給高つまり売上高は1,031億円でした。うち生鮮加工食品などが739億円、約7割です。県内の食品小売業におけるシェアは約12%です。

生協の食品供給事業は二つあり、一つは店舗つまりスーパーマーケットの形態、もう一つは共同購入や個人宅配というトラックで各家庭を回ってお届けする形態です。

お店を利用させていただく時にはレジで組合員証を提示していただきます。そうすると利用金額がデータとしてたまり、年度末に一定の率で割戻しをする仕組みになっています。今はすべてPOSレジになっているので、誰がどんなものを買ったかというデータが残ります。従って、利用履歴の把握がかなりの率でできる仕組みになっており、いざ何か回収しなければいけないとか、これを買ったお客さまへ連絡を取らなければいけないという時は、すぐにそこから名簿リストを作り、電話をかけることになります。共同購入や個人宅配をご利用の方には自ら注文書を書いて出させていただきますので、当然こちらにもデータが残ります。

今回の餃子の事件では、共同購入だけだったのですが、みやぎ生協が該当の餃子を県内で約1万1,400袋売っていました。それを買った方全員に電話か直接訪問で連絡し回収、あるいはもう食べてしまったことを確認しました。

2番目に、従来の「食品の安全」に関するみやぎ生協の取り組みについてです。食品の安全のために、生協がずっと行ってきたことを説明していきます。

生活協同組合という組織には二つの側面があります。

一つは消費者、今でいえば生活者の組織ということで、消費生活を守るような、例えば行政の仕組みや法律などといった社会的な仕組みを要求する、いわゆる消費者運動という性格です。そしてもう一方では、実際にスーパーマーケットを営み、家庭に宅配をするという食品の供給事業者としての性格です。

ですから、一方で行政に「こういう仕組みをつくるべきだ」と要求し、それが実現したとなれば今度は事業者としてそれを守らなければならないといった両方の性格を持っています。

いくつか象徴的な事項を挙げていきます。

1960年に「COOPバター」を発売しました。これは現在たくさん販売されているCOOP商品の第1号です。この時の趣旨は酸化防止剤、合成保存料、かび防止剤、着

色料を排除した商品を作ろうということでした。

それから1970年に、当時は宮城県民生協という名前でしたが、角田市農協と提携して「顔とくらしの見える産直」を行いました。これはいわゆる産地直送ということではありません。みやぎ生協の場合は産直の定義として、次の三つを考えています。

一つ目は、誰がどこで作ったか分かることです。つまり、生産者と生産地がはっきりしています。

二つ目は、どのように作ったか分かることです。農産物であればどういう栽培方法で、どういう農薬をどれくらい使ったか、畜産物であればどういう飼育方法をとったかが分かるということです。

三つ目は、生産者とみやぎ生協の組合員の間で交流があるということです。交流とは組合員が産地を訪問して、実際に作っている所、あるいは育てている所を自分の目で見るといったことです。実際に作っている人と消費者が交流することで、お互いがどんな意見を持っているのかが分かります。

この三つの要素があって初めてみやぎ生協の「顔とくらしの見える産直」となります。そういう意味では、「顔とくらしの見える」という冠が付くのは県内産が大半ということをやっています。

今はトレーサビリティの仕組みができていますので、産直品についてはみやぎ生協のホームページを見ていただければ、どの商品がどのように作られているかという具体的なデータが分かる仕組みになっています。

それから1987年から始めたZリスト運動という添加物の規制緩和に反対する運動とか、それとはまた別に食生活のあり方の提案、添加物の問題だけではなく、食生活そのものをどのように健康なもの・良いものにしていくかということを経営者に提案していくことも一つの運動としてずっと続けています。

それから、事業者でもあるので、今言ったようなこととの関係で食品添加物の自主基準をいくつか持っています。食品添加物は国の基準が既にあるわけですが、それにプラスして、生協独自の基準もクリアした商品だけを扱っています。

産直野菜の使用登録農薬も同様です。国の基準に加え、生協独自のリストを持っています。畜産品では動物用の医薬品の使用基準があります。生協では一般の基準に追加したり、使わない期間を長くとったりするなどしています。

それから、各種衛生管理プログラムです。スーパーマーケットにとって最も基本的なのは、食中毒を出さないことです。食中毒は普通、微生物によるものが一番リスクが高くなります。従って、食品の温度管理や、菌を付けない、増やさない、殺すというような原則的な衛生管理が日常的には最も大切になります。

以上、いくつか述べたようなことを継続的に行ってきて、生協あるいはCOOP商品は安全・安心というイメージをつくり上げてきました。

ところが今回、COOP商品である餃子でこういう事件が起き、生協やCOOP商品

は安全・安心と思っていたのに裏切られたというご意見を非常にたくさんいただきました。それに対して信頼をどのように回復していくかが今のみやぎ生協の最大の課題になっています。

3番目は、今回の冷凍餃子農薬混入事件の性格についてです。今いろいろ述べてきたような、食の安全あるいは食品の安全に関する事項とは全く異質の事件でした。

今回の農薬の中毒事件は、それぞれ商品の中身は違いますが、JTフーズと提携して作っていたCOPブランドの「手作り餃子」とJTブランドの「ひとくち餃子」、この2種類の商品で起きました。

実は2007年秋に東北でいくつか前兆になるような出来事があったのですが、この時は実際に健康被害が出ることはありませんでした。

ところが、2007年の年末から2008年1月にかけて、千葉県や兵庫県で実際に健康被害が出る事件が起きてしまいました。めまい、下痢、嘔吐、手足のしびれなど、いわゆる有機リン系の農薬による中毒症状が起き、特に千葉県の家庭の小さい女の子が一時かなり重篤な状態に陥りました。

この危害要因は急性中毒を十分に起こし得る高濃度の農薬が食品に混入していたことです。しかも、ごく一部の特定の製造日のものに混入していました。まだ原因が解明されていないので推測でしかいえないのですが、フードディフェンスの範疇の事件と考えられます。

フードディフェンスは食品防御ともいい、故意による食品汚染、食品テロなどへの食品安全管理措置のことをいいます。システム上の対策での対応が困難だったり、ランダムサンプリングで摘発することは不可能だったり、急性致死量に相当する毒物混入の可能性があるなどといったことへの対応です。

事件を細かく見ていきますと、2007年6月3日に中国の天洋食品で製造されたCOPの手作り餃子にジクロロボスという農薬が混入していました。現物が残っていたり、袋だけ残っていたりしたものを分析した結果、濃度でいうと1~100ppmぐらいの間でジクロロボスが混入されていたことが分かりました。

この時、実際に宮城県でも1軒のお宅にこの餃子が届けられたわけですが、その方のお話を伺うと、フライパンに入れて調理している時から非常ににおいがきつくて、それを食べようとして口に入れたけれど臭くて食べられなかったそうです。それで健康被害には至らなかったという経緯があります。その時の農薬の濃度が大体100ppmです。

ところが、2007年10月20日製造されたものでは、農薬の種類がメタミドホスというものに変わり、濃度も数百~1万ppmという強烈なものでした。これは食べたら死ぬかもしれないというレベルの濃度です。

全体を通して見た中で、こういった限られた日付のものから高濃度の農薬が検出されていることを考えると、一般的な残留農薬とは考えられない事件です。量的にも、宮城

県の場合でいえば、結果的に判明したのは1件1袋の商品だけです。千葉や兵庫では10人の方に被害が出ましたが、数万とか数千ppmという検体が確認されたのはごくわずかな件数です。同じ日付の商品はほかにたくさんありますが、検査の結果ほとんど検出されませんでした。

正直に言いますと、この事件が起きるまではみやぎ生協の中でもバイオテロや食品テロを想定して対策を打つというような議論はされていませんでした。

今の食品にはいろいろな危害要因があります。直接健康に被害のない偽装なども社会的には大きな問題ですし、従来からの微生物による食中毒は最もリスクが高いものです。しかし、毒物が混入されるという想定までは考えが至らなかったというのが実態です。



そのような食品の安全を脅かす要因に対して、一体どう対応したらいいのかということで、4番目にみやぎ生協の対応策についてお話しいたします。

事前に東北で前兆になる出来事があったのに、重大な事件の前兆としてとらえられなかったのかと社会的な批判を受けました。そういったことにきちんと対応できる仕組みをつくらなければいけないということで、再発防止策をまとめ発表しました。宮城県から行政指導も受けましたので、改善計画書という形でほぼ同

じ内容を提出しています。

再発防止策(改善計画)のポイントを挙げますと、①商品と工場の検査・点検の強化、②有害物混入を想定したマニュアル、③事故・兆候データの一元化と監視のための商品事故対策室の設置、④クライシス対応体制の強化、⑤食品安全マネジメントシステムの構築(ISO)、⑥産直、地産地消、国産品取り扱い強化、⑦製品の製造国、原料の原産地などの情報提供強化、以上の七つになります。

ポイントだけ挙げましたが、すべてが食品テロに対応する取り組みというわけではなく、この中でいいますと①~③が対応しています。

⑥や⑦はかなり異質な話です。問題が起きたのは輸入食品や海外工場の生産品が原因でしたので、もっと産直、地産地消、国産品、そういったものを取り扱うべきだというご意見や、どこで作っているのか、原料はどこ国のものかということをご情報提供してくれというご要望も非常にたくさんいただきました。全部についてすぐ対応できるというわけではありませんが、かなり力を割いて行っています。

次に、再発防止策の中から、特に関係すると思われる課題を抜き出してみたいと思います。

1番目は商品や生産工場の点検・検査についてです。商品の抜き取り検査をしても、先ほどお話ししたような率で入っている毒物を見つけられるか分かりません。防げない

わけです。

従って、検査をすれば防げるというものではないのですが、今までのレベルよりもメッシュを細かくして検査をする。それから、生協自身はメーカーや自社工場ではないので限界はありますが、提携しているメーカーや商社の方たちと協力し、日本のみならず海外の生産工場であっても相当に厳しい管理体制をとっていただくということは出来る対策です。

2番目は商品に有害物が混入することが起こり得ると想定した、業務と作業の仕組みの改善です。簡単にいえば口に入る前に防ぎたいということです。

これについては「重大商品事故の定義」ということで、どのようなことが前兆あるいは重大な事故につながるかもしれないと考えられるのか定義しました。

1から13までありまして、例えば1は「現在および過去に、食べて具合が悪くなっている場合」です。これはストレートに体調に影響が出ているサインです。

これも実際にはいろいろなケースがありまして、食中毒ではないけれども、自分の体調が悪い時にちょっと危なそうな生ものを食べて下痢をしたというような経験は皆さんにもあると思います。そういうものが複数出てくればこれは食中毒だとなるわけですが、たまたま一人だけ具合が悪い場合はその人の体調が悪くて個別に起きてしまった症状だということになります。

いずれにしても、今あるいは前にそういうことがあったということは、重大な事故の可能性があるという判断です。

2は「体調は問題ないが、『食べられないような異味異臭』がした場合」です。今回の餃子のケースがまさにこれで、飲み込みはしなかったので健康被害には至っていないけれど、異臭がひどくて食べられなかったというケースです。

これら二つが最も重要な予兆ですが、ほかにもパッケージや包装資材に異常がある、あるいは異物混入がある場合などがあります。異物混入も、例えば毛髪混入は買った人にとっては非常に不愉快ですし事業者としてあってはならないことですが、重大な健康被害には結び付かない異物混入です。そういう意味では異物混入も、重大と考えるべきものとそうではないものの2種類があります。

そのほか全く性格の違う定義もいくつかあるのですが、とにかくこの定義にあるようなことが店舗あるいは共同購入の配達の時、あるいは物流過程で発見されたら、すぐに本部に報告することになっています。

1カ月という単位では何百件という報告が上がってきますが、大部分は結果的には何もなかった、あるいはたまたま包装が壊れていたというようなことです。しかし、その中には一つでも今回の事件のような兆候が含まれているかもしれませんので、ここに書いてあるようなことがあったらとにかくすぐに報告するという仕組みで対応していくことになっています。

3番目になりますが、商品事故対策室というものを設けました。これは何をやる所か

というと、現場で小さなことも含めいろいろな問題が発生します。それらをすべて本部に報告し、本部で一つのデータベースにどんどん入れていくわけです。その案件一つ一つについて、商品を検査したり、取引先に問い合わせたり、いろいろな方法で調査をします。結果的に大きな問題ではない、あるいは解決したということで終わっていくものがほとんどですが、その全体の動きをずっとモニターしているわけです。それで、ある商品のちょっとした問題でも3件、5件と起きているとすれば注意しなければならないということになります。あるいは1件でも、これは相当注意して事に当たらなければいけないと思われる時は、特別な検査体制をとってなるべく早く検査結果を出すよう指示を出しています。そういう役割を持った機能として新しく商品事故対策室というのを設けました。

それだけですべて防げるのかというと、本当にピンポイントで起きる事件はある意味防ぎようがないわけですが、それでも口に入る前に、あるいは口に入れたのが数人である段階で、すぐに情報を把握して対策を取るという仕組みをつくらうということで、全国的に生協は取り組みを始めています。

以上が私の報告です。食品安全のうちの一端、ちょっと極端な部分かもしれませんが、これだけ大きな事件になりましたのでそのことを中心に報告をさせていただきました。

関田 組合員制度による情報管理システムをお持ちですから、トレーサビリティのシステム化も可能で、システム自体は餃子事件の前からあったわけですね。今回はモニタリングの基準などの関係で対応が違っていたということなののでしょうか。

倉田 今回はCOOP商品の事件でしたが、一般的なメーカー品で同じように回収しなければいけないということは前から起きていて、そういう情報が入った時はすぐに該当者リストを出して連絡するという事は前から行っていました。ただ、何件か苦情が出ている中で、商品の苦情とデータを実際に結び付けて、これが危ないから対策を打つという仕組みにはなっていなかったということです。

2. 総合討論



関田 三つの論点で議論を深めていきたいと思います。

第1の論点は、食と健康の関係をどのようにバランスさせて体系化・システム化を図ればいいのかという非常に難しい問題です。いろいろな栄養素の有無や毒性の有無を厳密に検証あるいは追跡していくとコストもかかるわけですが、この辺のあり方についてまず山本先生からお話を伺いたいと思います。

山本 まずは情報全部をどうやって知らせるかという問題ですが、一つは表示の問題であるかなと思います。

現在、日本で行われていないけれど外国では行われていて、あまりコストがかからない方法といえば栄養成分表示です。日本では五つぐらいまでしか出されていませんが、ほかの国では十幾つも表示されています。食品添加物の表示にしても、日本ではごく一部あるいは非常に中途半端ですが、外国では非常にしっかりと表示されています。

そしてもう一つは、目の前でデータを入力するのではなく、ユビキタスIDみたいなものを付けてそのIDを利用して大きなサーバーの所に読みに行くという方法が考えられます。それですと割合にコストを大きくしないで入手できるようになります。

ただ今度は、あまりにも安全や成分を追求することによって、高価格の食品を入手せざるを得なくなり、健康的な生活と食生活のコストの面で整合性が出てくるかという問題も出てくると思います。

先ほど、生産者の労働に見合うようなお金を払っていただきたいという話もありましたが、地場で買えるもので生活していこうとすると、今の日本の年金の額では年金生活者は食費すら賄えないのではないかと思います。アメリカでは、食費に関しては1カ月1万5,000円ぐらいあれば暮らせますが、日本ではそうではありません。

添加物や農薬などのリスクさえなければ、安いものを食べていいはずというのが基本的な私の答えです。食べ物の分野を三つぐらいに分けて、最も安いものを買ってきて、それを食べさえすればいい。非常に高品質なものを食べなくてもいいはずです。

関田 食料の栄養素としての価値と病気の予防という価値については、どれだけのエビデンス（科学的根拠）があるか。これはアカデミックなある程度のエビデンス情報が無いといけないわけです。そして、農薬が関わっているか、関わっているとすればどの程度まで許容できる範囲なのか、そういったチェックをしなければならぬわけですが、それらの役割分担を誰がどのようにしていけばいいのでしょうか。

おっしゃるように健康被害がない、あるいは病気の予防に関して何ら影響がないので

あれば、消費者はコストが低い物で対応するのではないかと思います。しかし、そうでないことに対しては誰がどう対応するのでしょうか。

山本 誰がどの情報を出していくかということに関しては、やはりユビキタスIDのようなものを作って、それぞれがそれぞれの情報をどこかに入力していくのがいいと思います。ある1カ所が一元的に情報を入力していくという方法ではもたないとは思っています。そういうシステムは当然作らなければなりません。現在の状態では対応できないけれども、ユビキタスIDのような考え方を使えば10年後ぐらいまでには何か形になるのではないかと期待しています。

関田 例えばICタグの標準化をして、各システムがそれぞれ集めたものをどこかに集中的にデータベースにまとめていくようにするというのでしょうか。



山本 つまり、ある物に付いた番号に対して、Aの人が入れた入力はあるところにある、Bの人が入れた入力はあるところにある、で、ここにアクセスすれば、Aの人がこんな情報を入れたというのが分かる、そうやってこの場を通じてリンクしていくわけです。

今までの考え方だと、あることに関する情報は全部が一つの場所に入っていないと、みんながそこにアクセスして情報を入れていってました。だから大変なわけです。そうではなく、情報があちこちにある状態のまま、その情報をリンク

するようなシステムだけ考えれば、大きな負担にはならないのではないのでしょうか。販売なら販売業者が、生産なら生産者が、自分が持っている情報を入れる。そういったことは部分的には今までも行われているわけですので、かなり実現可能性が高いのではないかと思います。

関田 そのようなシステムなら、専門家や団体がデータベースに入力することが可能だと思います。インターネット上のデータベースなんかを使うと結構、共用化できるかもしれない。伊藤先生どうでしょうか。

伊藤 今、山本先生がおっしゃっていたユビキタスIDは非常に面白いと思います。ちょっと例は違いますが、例えば農村の直売所の中には、商品に付いているバーコードを機械に読ませると商品の内容や調理の仕方がその場で見られるということをしているところもあり、結構人気があります。そういう意味でも、この食品は健康面ではどんな効果があるかなどといった情報がどこでも分かるようなシステムになれば面白いと思います。

ただ、食と健康の関係は、健康への良し悪しという情報発信もあると思いますが、いい食事が健康維持にどれだけ寄与するかということへのわれわれの理解、それがいつの間にか切り離されてしまっているのではないのでしょうか。

そういう意味では、食と健康の関係を体系化・システム化することは必要だと思えますが、食事が健康を維持する、健康を回復するには食事がかなり重要だということも広くきちんと認識してもらわなければなりません。

同時に、食と健康の関係は、食習慣が強く関わってきます。日々の食事、毎回毎回の食事の重要さです。食習慣というものは短期ではなく長期で形成されるもので、しかも家族で暮らしているか単身かでもだいぶ違います。よって、体系化・システム化するのは非常に難しい。もうちょっと2世代3世代という長い時間をかけて習慣を形成する、そうやって食と健康の関係がうまくいくような仕組みをつくるしかないのではないのでしょうか。

トレーサビリティがあればいいということだけではないでしょうし、ユビキタスIDがあれば確かに情報は入手できるけれども、それをどのように理解し行動に結びつけるかは、また別だと思えます。

関田 確かに栄養に関するエビデンス情報はたくさんありますが、それを個人がどのように使っていくかという話になると、サプリメントのように、過度な摂取によりかえって健康被害が出るといったことが起きることもあります。

でも現場では、実際に骨粗鬆症の人が若い世代で増えていますし、若いがん患者も糖尿病の方も増えています。1970年代まではカロリーの摂取量をどう上げるかという議論をしていたわけですが、今度は摂り過ぎだといってコントロールを始め、最近では食を細くするとか、やせるということにモチベーションが移行してしまいました。

適度にコントロールするのはいいのですが、やせることが目的になってしまい、標準的なBMIなのにそれさえも太りすぎだと勘違いして食料摂取量を制限するなどし、女性の場合だと月経不順だとか骨粗鬆症といったいろいろな病気を併発することもあります。過食や拒食のような状態になることも結構増えています。

これを食育の中で、正しい健康情報とどうつなげていくかということですが、この辺りはどうでしょうか。

山本 食と栄養と健康のバランスという点では、特別なことはしなくていいというのが基本だと思います。先ほど言いました「お膳の形で食べていますか」ということをいかに定着させるか、間食をいかになくすか、そういった活動をいろいろな所でやっていきます。それが一番大切であって、この食品にはこういう成分が多いから食べましょう、少ないから食べないでおきましょうというような段階は踏む必要がないと思います。それは、いったんそういう問題となる食傾向になった人たちに対して行う指導です。むしろ

ろ今までの弊害は、おいしいものや過剰に供給されるものをどんどん食べたために偏ってきたことですので、その偏りを是正しましょうということです。

それから、先ほど伊藤先生が食習慣というものはすごく長いスパンを経るとおっしゃいましたが、私はもうちょっと楽観的です。

例えば移民の研究でも分かっているのですが、1世代たたないうちに大腸がんの発症率が一気に増えました。お年寄りには食習慣を変えられないと言いますが、そんなことはありません。お年寄りもある意味ではすごく簡単に換えられる部分があります。

どんなにきついように見えても5~10年あれば大丈夫です。一人の人に5~10年かけるのは大変ですが、逆に言えば、それだけのスパンでバランスよく食べるということなのか、何と何をどれくらいの比率で食べていけばいいのかということ、学校や社会や地域でやっていけばいい。いわゆる毒物混入や食品衛生上の問題はまた別のアプローチかと思いますが、それさえなければ私はいいのではないかと思います。

関田 食育というポピュレーション・アプローチ、つまり全体にそういう教育体系を整備して、後はハイリスクの人にだけ指導やサービスをするということでしょうか。

山本 そうです。ポピュレーション・アプローチという点では食育の一般的な部分。ハイリスクの人には特定保健指導を行います。そういった形で両方の併用を行うという方針そのものは間違っていないと思います。

関田 面川先生、トマトなどの野菜は栽培の仕方によって、ビタミンが豊富なものもあればおいしいものもまずいものもありいろいろです。生産者の立場から農産物と健康の関連性をもって何か議論するとなると、どういう点が重要になるのでしょうか。



面川 私は野菜専業ではありませんが、トマトの例でいえば一番栄養があるのは外でお天道様をたっぷり浴びて自然のままに育ったものです。リコピンなどのいろんな要素が含まれています。詳しくは分かりませんが、そういう栄養豊富な農産物を生産するには、自然のままに育てるのが基本だろうと私は思います。

今までお話を聞いていて、食という本当に基本的な部分があまりにも難しく考えられ過ぎていると感じました。先ほど山本先生がおっしゃった、日本人はお膳に並べた形の食事を取るのが一番

健康ですよというお話はもっともだなと思います。

産直というか、うちの米を送っている人たちがいるのですが、その人たちから「無農薬とかそういう米を食べた方がいいのですか」と聞かれることがあります。

私には子どもが4人います。親父さんは今年82歳になりますがぴんぴんしています。

親父さんの年代は、戦後の食糧難を克服することを自分の使命と思って、農民の立場で一生懸命食糧生産に励んできました。農業近代化といってもつい最近のことなんです。

戦争の一つの産物として毒薬が開発され、戦後それを農業にも活用しようという事で農業が開発されたといわれています。親父さんの年代は、その農業を頭からかぶりながら生産現場で生きてきました。そのこと事態は良いことではありません。何が言いたいかというと、生産現場を無視して頭だけの自分勝手な理想論で農業が語られて過ぎていると感じているということです。農業生産も時代の要請に合った形でしか生産できません。時代なりに必死に親父の世代も生きてきたということです。

食べ物の安全というと、すぐにアイガモ、無農薬、有機栽培といった話になってしまいますが、生産現場を一度よく見てほしいんです。今の農家の人たちは、農業を使いたくて使っているわけではありません。いつも思いますが、農業の最大の被害者は私たち農民です。生産現場で直接の、農業に触れるという行為としてそういうことをしているわけですから。

一方、先ほどの話でも言ったように、顔の見える農産物を求めて、地場産はもちろんいいのですが、きちんと再生産できるような対価をもって買っていただきたい。先ほどの山本先生の話にあった年金生活者の食費の問題などは難しいと思いましたが、一方では安全性の問題もありますし、今の時代なりにコストをできるだけ下げて、金持ちだけでなく国民皆が安全な食べ物を食べて民族をつないでいく、そういう使命も私たち農業者は担っています。農薬イコール不安という事で、無農薬農産物を求めようとすると、どうしても労力、労賃等のコストが高くなります。それ以前に、国で定めた農薬使用基準に基づき栽培された農産物が果たして健康を害するののかという問題があります。

生産者の立場からすれば、農業は農作物にとって「薬」でもあります。

関田 ご指摘の話については、生産品がマーケットでどれくらい消費者に評価されるかで価格は決まるわけですが、生産者からの情報がよく伝わっていない一般的な市場で取引されます。

経済用語で消費者余剰という言葉があるのですが、消費者の中には付加価値情報があればもっと高い価格で買ってほしいという人たちもたくさんいます。その中には、産地の生産者と直接に取引をして、市場価格より高くても良いものであれば買いたい、こういう考え方を持っている人もいます。

マーケットの中に取り込まれてしまうと、生産者の情報が標準化されてしまい、どういった人なのか顔が見えない。そうやって作られた市場価格によって購入している大きなマーケットの流れがあります。それ以外の、先ほどおっしゃっていたような生産者と消費者を結ぶような別のルートの仕組みをつくることによって、消費者余剰を反映した価格での取引が可能になるのではないかと思います。

面川 40年前から顔の見える産直、地産地消の理念の下ですずっとやってきましたが、角田の百姓が元気になったかということになっていません。ですから、基本的には地産地消は大きな柱にするべき課題だと思っていますが、国民の皆さんに農産物を供給するという立場からいえば、現実問題として、自らの営農活動そのものを今後も如何にして続けていくかということが大きな課題です。それほど、昨今の農業経営環境は急激に悪化しています。

何度も言いますが、再生産できるような価格で買っていただく。しかも、それを負担できるような消費者の方と結び付くということは実際に私も試みしています。ただ、全ての農業者が個別にそれをやるのは無理だと感じています。地産地消等いろんな試みをしてきましたが、まずは、東京等の購買力のある消費者と結び付きを深め、自分の経営基盤を安定させた上で、新たな広がりを作りだそうと考えています。

関田 シンポジウムの事前の打ち合わせの時に話が出たのですが、都市部に住んでいる人の中には農業に関わって自分の手で作ったものを食べてみたいという人もいらっしゃるだろうと思います。そういった人たちを生協さんのような所でオーガナイズして、流通の中でシステムに入れられないかということでしたが、倉田先生いかがでしょう。

倉田 今は、実際にそういうことをしている生協は全国的にもないと思います。今まで都市部の人たちによる産地見学などの交流はたくさんありましたが、実際に働いて生産する段階までは行っていません。しかし、今後の可能性として、今の労働環境やリタイアした団塊の世代が増えていることとの関係でいうと、あり得る話だとは思いますが。

生協でも、宮城県の中だけでそういうことをするのは無理かもしれませんが、都会のそういった労働力を生産地に持ってくるということまで考えるとあり得る気もします。

関田 製造物の生産の過程ではベルトコンベア型の大規模生産方式も過去にはありましたが、現在はもう少しモジュール型とかユニット型の生産方式も取り込まれています。決められた納期に決められたものを納品できるかというリスクを考えると、ベルトコンベアの場合、一回止まるともう作れなくなってしまいます。リスクヘッジと同時に、品質保証を各グループ、モジュール、ユニットでどこまで高められるかということです。そして、その流通の仕組みも、大規模なものだけではなくもう少しユニット型にできないでしょうか。伊藤先生いかがでしょう。

伊藤 流通の構造として大量流通が一番効率がよいと思いますが、スーパーや量販店に並んでいる野菜の鮮度と、その日の朝に収穫して直売所に並べられている野菜の鮮度は全然違います。

そうすると、例えば仙台市には直売所や無人販売所が道路端にいっぱいあるけれども、



トカエ

農協や行政が運営するきちんとした場所ができてくれば、その日に地場でとれた野菜はそこで買う、ほかの肉や魚はまた別の所で買うというように購買行動もたぶん変わってくるでしょう。

先ほど面川さんが言っていた、再生産コストを賄えるような価格での販売も十分に可能だと思います。実際に仙台ではJA仙台がその形で1店舗を運営しているし、岩出山の道の駅はまさにその仕組みでものすごく売上げを伸ばしています。そういう意味では、大量流通だけではなくて多様な流通形態の中で、商品の価値を認めてくれる人から評価をいただき、その人たちから買ってもらえる流通の仕組みもたくさん考えられるのではないかと思います。

それから、先ほど関田先生がおっしゃっていた都市住民との関わりですが、宮城ではまだないですが、面白い動きをしているのは東京都にある市民農園です。

市民農園という、定年退職者が通って野菜作りをしているイメージを持つ人が多いと思います。そういう人も含め、今、日本の農業で労働力が不足している、後継者がいないという状況の中で、都内で農作業を体験したいという人たちを会員扱いにして、「何月から何月はこれを作ります。作り方はちゃんと教えます。作ったものは持ち帰ってください」という形で、ある意味体のいい労働力として研修生的な扱いをしながら、人を集めてやっている農園があります。高額の会費で参加してもらって、自分の畑をちゃんと耕してもらって、ものを作って、そしてみんなで集まって調理して食べて、余った分は持ち帰ってもらう。そういう中できちんとビジネスを成り立たせている。これも十分、仙台などの都市部では実現できるやり方だと思います。

市民農園という、何坪かを借りて毎日あるいは土日に出かけていくとパターンを考えますが、やり方によってはちゃんとビジネスとして成り立つということです。そういう仕組みやノウハウについて、土地の所有者や開設する人をサポートするのが行政の役割だろうと思います。

関田 食の安全と流通に関してはどういうビジネスモデルをつくっていきけるか。生産者と消費者といったことだけではなく、行政的な支援も重要でないかということです。

あともう1点、食糧の自給の問題についてはどうすればいいか。面川先生の話では、農業従事者は高齢者ばかりになってしまっていて、かなり大規模な面積で作付けをしないとやっていけないような状況になっているということです。今の農政の柱もある程度以上の規模の作付け農家に対する補助的な支援をしようという流れになっています。

食糧自給率はお米の場合 95%ぐらいですが、これだって将来的には分かりません。高齢者だけの兼業農家で若い人たちが後を継がないとすると、お米を作る人たちも減るかもしれない。お米だけじゃありませんが、食糧の自給をどういう方法論で考えていけ

ばいいのでしょうか。倉田先生どうでしょう。

倉田 非常に大きいテーマですね。生協だけでできることは限られていますが、例えば今、農業生産と結び付き、農産物を加工して販売するというような仕組みが出来ないかということを考えています。

ユキチカラという小麦を産直で、先ほど言ったような基準で作ってもらい、それを主にラーメンやうどんなどの麺に加工して、オリジナル商品として売るということを始めました。餃子事件のこともあり、産直品や地産地消を重視しようということで、ユキチカラとその加工品を熱心に宣伝したんです。それが非常に好評で、多少高いけれども食べておいしいということもあり売れ行きも好調でした。

ところが、今年度分がもうすぐなくなってしまいそうだということになっても、小麦の次の収穫は9月です。9月に今年のを収穫し加工品を作ることになるのですが、その



の時にわれわれが材料として手に入れられるのは1年前にお願いした分量だけになります。売れるのは結構だけれども、その生産をもっと増やそうと思ったら、ある程度、中・長期で考えないと実際には実現できません。それは先ほど面川さんからも話がありましたが、農業の当然の問題であるわけです。

そういうことも理解しながら、農産物だけではなく加工品もそれを原料にして作ることによって、ちゃんと生産から消費に結び付くような形ができないかということを考えています。

関田 休耕地も放っておくと木や草が生え放題になって、農業を再開するのに大変な労力がかかります。面川先生がおっしゃったようなお米がなくなるという事態に対して何か緊急に対応しようとしても、働き手がいったん手を引いてしまうとなかなか回復が難しいように思います。

面川先生、農業生産者の立場から食糧自給をどうしていけばいいとお考えですか。先ほどおっしゃったように価格を正當に評価してほしいというのは分かるのですが、国際競争力の中で米の価格はどうしても下落傾向にあります。

日本の農業はどのような形で食糧自給を行うのか。つまり、価格だけの話で議論をするのか、安全保障的な形での議論もするのか、治水機能の評価もするのか、その辺いろいろな視点があるとは思いますがいかがでしょうか。

面川 結論から言わせてもらえば、何がなんでも日本でできたものを食べたいという国民の皆さんの意思表示があれば、生産現場はそれに向かって誇りを持って作るということなんです。なぜならば、食べ物は、食べなければ生きていけない、人間生存にとって必要不可欠のものだからです。

何がなんでも、基本的食糧は海外依存しないで国内自給するという目標を立てれば、生産現場はそれに応えて増産します。

人が生きていく限り食べ物の需要は必ずあります。そして、需要がある限り生産供給が必要です。問題なのは、現在、日本国内では生産コストの面で供給できる生産環境が整っておらず、しかも、生産コストを引き下げる環境整備に本気で取り組もうとしていないということです。

生産コストには、肥料などの物財費はもちろんですが、安全保障等に関するコストも当然入ります。農業生産現場でやるべきことは、農地の効率的利用を推進し生産コストを少しでも引き下げる努力をすることです。また、安全保障や国土保全に関するコストについては、国民的課題として教育分野も含めて啓蒙活動を推進することが必要です。

計算上は、日本の農地を全部活用しても食糧自給率は100%にならないかもしれません。基本的には、自分の食べる物は自己責任の下に確保するという国民的意志表示が必要でしょう。

確かに現状はいろいろな課題を抱えています。高齢者ばかりになっていて担い手がないという現実もあります。ただ、できるだけ国産の農産物を食べていたいという国民的要請があれば、若い人たちだってどんどん農業の現場に入ってくると思います。

農業分野は法律面でとても保護されていると思いますが、時代に即した法整備も含めて、全国的な課題として自給率を高めるとい目標が出てくれば、自給率は確実に上がると思います。

伊藤先生のお話で気になったのですが、食の安全とか食生活を変えるには確かに時間がかかると思いますが、時間だけをかけても駄目なのかもしれません。変えるんだという強いメッセージがない限り変わらないんだと思います。そういうメッセージがあれば、山本先生がおっしゃるようにそんなに時間をかけずにやれるだろうと思います。

また、生産現場にいて一番気になることは、農業には技術が必要であり、その農業技術が弱体化していることです。稲の栽培は一見誰でもやれるようなものに見えますが、大先輩たちから代々伝わってきた作物を育てるための基本的な農法があります。その基本的な農法を今若い担い手に伝えないと貴重な農法が途切れてしまいます。農業技術や農法は、農業を継続するうえで一番大切な財産だと思います。今若い担い手を集中的に育てることは、将来農業生産を安定させる上でも最も望まれる農政だと信じています。

関田 もっと議論したいのですが時間がなくなってきました。最後に一言おっしゃっておきたいことがある方はおられますか。

伊藤 自給率の問題ですが、日本の自給率は今39%です。その中で宮城県を除く東北の自給率は100%を超えています。ちなみに東京都の自給率は1%です。

つまり、東北では別に問題はないということです。ただ、なぜ東京に食料を持ってい

くかということ、高く買ってくれるからです。それによって農家の収入が増える可能性があるからです。ということで、食料自給率の問題は地方の問題なのかということ、そうではありません。地方で考えるべきことは、地方の農家の人が農産物を東京に持って行かなくても十分な収入が確保できて、そこで生計が立てられるような仕組みなのではないでしょうか。

地元の人に、東京で売る価格ではなく中間の流通経費などを抜いた価格で売るような仕組みをつくれば、以前より収入が増える可能性は高いと思います。そのように地域で自給率100%を超えるような取り組みを考えたらどうでしょう。一番困るのは東京や大阪などの大都市圏の消費者で、食料が入ってこないからどうしようかということを目に考える機会になります。

耕作放棄に関しても、皆さんご存じの通り、法律上は耕作放棄地の所有者に代執行でかかったコストを請求できます。ただ、日本ではまだ一度も代執行をした例がありません。そういうことをきちんとやって、土地を所有するとはどういうことかを生産サイド、農地を持つ人も考えなくてはいけないと思います。

面川さんがおっしゃっていた国民的な要請が必要だということに関しては、確かにそれがあればいいのですが、そういった待ちの姿勢ではなく、やはり生産者も消費者もお互い好きな人を見つけていくことが大切ではないでしょうか。お互い理解し合うということ、要請があるのではなくて自分のことを好きな人、分かってくれる人を見つけていく。消費者も好きな人に自分の食べ物を作ってもらおう。お互い好きな人同士でしたら、努力してもっとよく知りたくなってくるわけですから、そういう関係が高まれば、おのずと自給率も上がってくるのではないのでしょうか。

先ほど言った東京や大阪など大都市圏の自給率1~2%ぐらいの人たちも、自分のファンはどこにいますよ、自分は誰々のファンですよという関係づくり、そういう関係性マーケティングの大切さは20年ほど前からいわれていますが、これをきちんとつくり上げていく必要があるだろうと思います。それが、「食料はどうでもいい、食べられればいい」という効率重視・低価格重視の消費者への対抗軸になり得ると思います。そういう取り組みがまだ少ないので、それを増やすよう行政も一所懸命考えたらどうでしょうかというのが一番言いたい点です。

関田 それでは、これでシンポジウムを終わらせていただきたいと思います。シンポジストの先生方、ありがとうございました。

(平成20年5月30日 於：仙台市)

お知らせ

- 河北新報社、東北放送(株)、東北大学主催の「杜の都の文化祭『文化講演会&健康フェア』」に、日本健康科学学会とともに共催しました。概略は次のとおりです。

1. 日時 平成20年9月1日(月)～3日(水)
2. 場所 仙台市青年文化センター
3. 参加者数 延べ6,200名

- 第31回全国大会が開催されました。概略は次のとおりです。

1. 日時 平成20年9月20日(土)～21日(日)
2. 場所 東京大学 本郷キャンパス
3. テーマ 人口減少時代の計画行政

東北支部関係では、

9月21日

- ・ 木谷忍先生(東北大学)が、研究発表セッションⅡ 第2会場(市民参加の新しい方式)において座長を、研究発表セッションⅢ 第1会場(地域づくりとNPO)において発表をなされました。
- ・ 風見正三先生(宮城大学)が、ワークショップⅣ(持続可能な地域創造に向けたコモンズの可能性)においてコーディネーターをなされました。

- 第20回研修集会を開催しました。概略は次のとおりです。

1. 日時 平成21年2月6日(金) 13:30～17:00
2. 場所 コラッセふくしま 4階多目的ホールA(JR福島駅西口)
3. テーマ 福島における観光の現状と課題
4. 参加者数 43名
5. 内容 基調講演およびシンポジウムを行いました。

※研修集会の詳細は、次回の支部だよりに掲載予定です。

編集後記

「100年に1度といわれる世界的経済危機」という表現が世界中を飛び回っているが、この発信元はグリーンズパン前FRB議長であり、アメリカの金融バブルを黙認してきた反省から出た言葉であろう。2007年8月にサブプライム・ローンの崩壊で始まった金融危機は、2008年9月の「リーマン破綻」でアメリカ型金融資本主義の脆弱性を露呈し、経済のグローバル化で一体化した世界各国は、アメリカ発の経済恐慌に飲み込まれてしまっている。1929年の「大恐慌」以来の経済危機であることは確かであろうが、第2次大戦という破局につながってしまった歴史的教訓を人類は忘れておらず、「G20」などの国際協調や、各国それぞれの経済政策、社会政策(セーフティ・ネット)が学習効果として生かされることになろう。基軸通貨である「ドルの信認」を利用して過剰消費(輸入)に耽ったアメリカも、アメリカ市場への輸出をバネに経済成長を維持してきた日本などの主要国も、それぞれ頭を冷やす必要がある。

最近の経済学系の本や雑誌が大型書店に並べられているのを見ると、数年前までは主流であった新自由主義、規制緩和、BRICs礼賛などの書物は影を潜めている。それらに代わって、経済危機への対応、アメリカ型市場主義への批判、経済恐慌の歴史、さらには懐かしい経済学者の思想(たとえば、マルクス、ケインズ、シュムペーター)などの書物が店頭を占めている。経済ジャーナリズムの変身の速さにも驚かされるが、グリーンズパンを金融政策のカリスマと崇めた人間、グローバル資本主義の正当性を信じて疑わなかった人間、日本にあっては「改革なくして成長なし」と主張し続けた人間、今、彼等は研究者としてこの経済危機をどのように分析しようとしているのであろうか。

資本主義経済の「光」と「影」の部分を経済学の恩師から嫌というほど教え込まれた我々の世代は、市場の「レッセ・フェール」(自由放任)が何をもたらすかはほぼ予見できる。金融市場の崩壊、大企業の破綻、失業者の急増、格差社会の出現、アメリカもEUも日本も、政府が全面的救済に乗り出さない限り、今回の経済危機を克服はできないであろう。市場には相当程度の規制が必要であると考えてきた私個人の結論は、「やはり、なるようになったか。」ということである。

私の尊敬するある経済学者は、ブッシュが大統領になったら世界は不幸に巻き込まれるだろうという趣旨の発言をしたが、この8年間の政治面、経済面での世界的混乱を見ると、彼の予見が正しかったということである。昨年、ノーベル経済学賞を受賞したポール・クルーグマンは、ブッシュ政権の経済政策を批判し続けてきたが、今日の経済危機を予見していた人物であり、偉大な経済学者の歴史的洞察眼は、平凡な御用学者や官僚が束になってもかなわないということでもあろう。クルーグマンは、負の連鎖に陥り易い現在の世界経済システムを危惧していたが、グリーンズパンが「欠陥なき自由市場」を信奉したことが世界金融市場の崩壊につながった、と批判している。アメリカは、AIGやGMの国家的救済に見られるように、「小さな政府」から「大きな政府」への転換を否応なく迫られるであろうが、新大統領オバマは、ブッシュ政権の掲げた新自由主

義政策の重い代償を払わなければならない。

冷戦後の世界経済は、アメリカの主導で市場のグローバル化を進めてきたが、一部の
お粗末な経済学者が考えているような、67 億の人類が「一物一価」の法則の下に生き
るわけではない。歴史、風土、民族、宗教、生活慣習など、経済システムでは同一化で
きないより上位の社会システムが存在しているからである。モノ、カネ、ヒトの自由な
国際移動は必要であるが、経済のグローバル化に伴う負の影響も十分に考慮されなけれ
ばならない。今回の世界的経済危機によって、見識ある経済学者が指摘した「グローバ
ル・ガバナンス」の不在が明らかになったが、世界各国が相互の経済関係を改めて見直
す格好の機会でもある。苦しい経済的停滞が予想されるが、20 世紀を象徴する大量生
産→大量消費→大量廃棄という経済循環が何時までも許されるわけではなく、低成長経
済への移行という新しい経済モデルを模索する機会を与えられたと考えるのが良いで
あろう。グローバル資本主義の行く手には資源、環境という成長制約要因が立ち塞がっ
ており、かつての日本を彷彿させるような中国、インドなどの高度成長路線は間もなく
修正を迫られよう。「ボーダーレス・エコノミー」が何処まで進行するかはともかく、
世界市場には監視と規制が必要であり、各国の経済活動に政府の介入が高まること、つ
まり「混合経済」が復活することだけは確実である。日本やEUは、「福祉国家」再生の
プログラムを組むことになるのであろうか。中国やインドは、どのような資本主義経済
モデルを選択するのであろうか。問題のアメリカは、オバマ政権が伝統的な自由主義と
の折り合いをどのようにつけていくのであろうか。

何れにせよ、アメリカン・スタンダードの押し付けは失敗に終わったわけであり、「競
争」と「共生」という重い命題を引きずりながら、各国がそれぞれの民族性や文化を反
映した多様な経済国家を作り上げ、それらを世界全体で相互承認する時代が待っている
のである。

工藤 啓

★★

日本計画行政学会東北支部

「支部だより」 編集責任者 工藤 啓

事務局 平沢 宏治

高谷 浩史

〒980-0804

仙台市青葉区大町 2-15-31 大町電力ビル別館

(財) 東北開発研究センター内

TEL 022-222-3394

FAX 022-222-3395

★★