

『食の安全を考える県民の集い』 - 地産地消の推進 -

基調講演

「食と農を近づけるために」

講師 中村靖彦（内閣府食品安全委員会委員 元NHK解説委員）

皆さん、こんにちは。津山に来て、おいしいものを食べ過ぎまして、昨日おじゃましたんですけども、いのししのぼたん鍋をいただいて、たくさんいただいて、なんか冷凍なんだそうですね。いのししを獲るのは早いんだそうですがおいしくて、さっきはその会場でいろいろなものの試食をいただいたら、すっかりお腹一杯になっちゃって、なんかお話しするのも嫌になってきましたけど。

今日、お話をします「食と農を近づけるために」というのは、まさに「地産地消」そのものでありまして、なんとかうまく、そっちのほうへ話をもっていこうというふうに思っているのですが、その前に、今日は安全・安心というような言葉がありました。今、その言葉2つ並べて使われることが多いんですけども、意味がちょっと違うと思うんですね。私なりに理解してるところを最初に申し上げてお話の導入にしたいと思うんですけど、安全というのはきちんとしたシステムですね。そういうシステムを作って、これは食品として安全であるということを科学的に、客観的に評価をしたのが安心だと思います。安心というのは気持ちでございますから、心理なんですね。ですから、本当に気持ちが、それで安心できるかどうかというのは、かりに安全という形で、非常に精密に科学的に説明が行われて、これ安全なんですよというふうに言われても気持ちが納得しなければ、それはもう安心というふうにはならないわけですね。ですから、その両方をうまく組み合わせて、皆さんが理解すると、私なんかも含めて理解をするというふうにしていくのが大切なのではないかと思います。

この安全安心ということに絡んで、昨年来、いろいろな食の安全を脅かした事件がありました。それを少し分類して、この安全と安心に当てはめてお話をしたいと思うのですが、いろんな種類の、事件がありました。不祥事がありまして、安全に関するものとしては、その分類をすれば、例えば輸入した中国産のハウレンソウにクロルピリホスという殺虫剤ですけども、これが基準以上に残留していた。これはまさに健康に直接関係のある、安全に深く関係のある事件。それから無登録農薬事件というのがありました。もう本当は使っちゃいけないんだけども、登録の期間切れちゃってるんだけども、その農薬を使っていた。最初は山形で見つかったのですが、全国的に広がりました。もうほとんどの県で使われていたということが分かりました。これも、やっぱりすぐ使う人、あるいはその農薬がかかったものを食べた人の健康に関係のある事件で、まさに安全に関係のある事件です。ところが、いくつか表示違反事件というのがありました。偽の表示をして、売っていた。お米なんか代表的なもの。黒豚もありました。今日もその物産のほうで黒豚が出てましたけども。今日の本物なのですよ。そういう表示違反事件。それはそれを食べたからといって、例えばコシヒカリと偽の表示をして中身が別のものだったんですけど、それは別にお米はお米ですから、食べたとしても、それがすごく体に害があるというものでは別れない。今週はじめて宮城県に行ってきたんですけど、宮城県では、海のカキ、広島なんかもカキ有名ですけど、カキの表示違反事件という

のがありました。本当は韓国から輸入したカキだったのだけど、松島湾のカキですよとって、これを偽って表示して出していた。これは別に韓国のカキだからといって毒が入っているとか、そういうものじゃないのですね。ただそれを名前を別にして、松島湾のカキというふうにした方が売れるから、そういう表示違反をして出しただけで、それを食べたら、すぐにお腹をこわすとかいうようなものではない。ただし、これはまさに安心のほうに分類される事件でありまして、消費者としては、なんかそういうごまかしをするところの、例えばメーカーならメーカーが作ったものは、どうも私は買いたくないわという敬遠をしてしまう。ということで、そうすると今度はスーパーマーケットも、そういう製品を棚から全部下ろさなきゃならないというようなことになりまして、これは安心に非常に密接に関係のある事件だと、こういうふうに分類できると思うのです。ですから安全と安心というのは、そういう意味で、いろんな不祥事においても、考え方としては分けることができる。しかし、どっちにしても、それは供給する側にとっては大変によくない事件であったというふうに言っていると思うのですね。

そういう事件が、いずれにしてもなぜ起きたのか。こんなにたくさん次から次へと毎日のように、いろんな種類の事件が起きて、消費者は本当に何を信用していいのか分からないじゃないかというふうな声がずいぶんありました。その底流を考えてみますと、一つはやっぱりもちろん食というものを供給する人のモラルの問題ですね。モラルが非常によくない。一昨年、BSEが発生して、そして去年の1月くらいから牛肉の偽装事件なんていうのがあって、そして一生懸命、各企業とも内部で、こういうふうにしきんと守りましょうと、行動の、行動規範みたいなものを作って、一生懸命、徹底してやりますよというふうに言った。ところがちっとも徹底してないんですね。そこが、非常に悲しいことでありまして、企業の偉い人たちが、これはもううちも気を引き締めてやらないといけないと。きちんとそれを作って、こういうことにみんな注意しましょうというような基準を作って、小さいメモに分かりやすく書いて、社員1人ひとりに全部持たせたりしてやってきた。ところが実際は、ポケットに入れて持っているのだけれど覚えてもいない。本当は、そういうものは社員が何か行動する時に、これはうちの会社の基準に照らして、どうなんだろうかというようなことを振り返って、やらなくちゃいけないのだけれど徹底してない。言ってみれば、ひとごとなんですね。だからいつまでたっても不祥事がなくなる。そういうモラルがもちろん第一の問題です。

それは当然別格に重大なことではあるのですが、更にもうちょっと底流を考えてみると、やっぱり1つには、あまりにも我々の食の世界の動きがものすごく速いものですから、チェック体制が、どうしても追いついていけないわけですよ。追いついてこなかったわけですね。というきらいがあります。例えば典型的な例は、冷凍ハウレンソウの中国からの残留農薬ですね。クロルピリホスが残留していたという問題だって、厚生労働省は冷凍ハウレンソウのそういう検査をしていなかった。そもそもは、民間のある農民団体が自主的に検査をして、中国からの輸入食品というのはどうもいろいろ問題がありそうだと。自分たちで検査所に頼んでチェックしてもらった。そうしたら2、3、そういう基準値以上の残留が見つかって、こりゃ、大変だっていうんで厚生労働省のほうに報告をした。そうしたら厚生労働省もすぐ検査を始めて、そうしたら次から次へといろんな野菜、一番多かったのはハウレンソウなんですけど、それ以外にもレタスなんかでも少し出てきて、あれだけ大きな事件になったわけですが、それも実は厚生労働省には、その段階で冷凍ハウレンソウのクロルピリホスの残留基準値というのがなかったわけですね。ないから別に検査をしないわけ。なぜなかったかという、まず第一に、野菜の輸入なんてのはないんですね、ここ10年くらいに新しく出てきた貿易の形であって、しかも、生鮮野菜が日本に入ってくるなんてことは、まずなかつ

た。しかもそれを、冷凍ホウレンソウというのは1回下茹でをして、それを急速冷凍しますから品質は落ちない。それをパックにして日本に持ってきたということなんですね。こういう形の貿易なんてことは、まず昔は考えなれなかった。だからチェック体制が追いついていないわけですよ。それで、あの時に0.01ppmというクロルピリホスの残留基準値というのは、どうやって作ったかと。これは、生鮮ホウレンソウの基準値を当てはめて厚生労働省はそれを点検したわけですね。とにかく追いついていかない。

無登録農薬の事件がありました。これも、とくに登録の期間が切れてるものなんですけど、もちろん、農家の物置なんかに置いてあったというものもありますよ。ありますが、それ以外に農業者がいらっしゃればご経験だと思えますが、最近の農薬というのはどんどんどんどん毒性が低くなっていますから、低毒性のものを使っていますから、あまり効かないわけですね。それで農業生産者の人たちは、なんとか効く農薬はないか。いま公式に売られてるやつは効かない。というようなことで不満を持ってる。ところが、今は、みんなパソコンでインターネットでポンポンポンとやると、輸入代行業者がこういう農薬がありますよと、こういう農薬を供給しますよというのが出てくる。じゃ、ここに頼もうって、そこに頼むでしょ。そうすると、これはもう、普通の税関を通してチェックを入れてくるものとは別のルートですから、農家で手に入ってしまう。それを、実は農薬取締法というのは、これまでのそういうものをチェックできなかったわけです。これは大変だっというので、農薬取締法を改正しまして、農林水産省が改正をして、輸入の段階でもきちんと網にかけるということにした。それからもう1つは、生産者が、従来の農薬取締法というのは農家には罰則がなかった。使ってもね。それはちょっとやっぱりおかしいんじゃないかと。それだけやっぱり責任を持って、農業者も使ってもらわないといけないということで、今度は使っちゃいけない農薬を使用した場合には、農家にも罰則がつくということになりました。

ですから、変化がそういった大きな出来事があって、こんなになっているのか、いまの世界は。それじゃ大変だっというので、すぐ対応するのは結構で、対応すべきことなんですけども、どうしても追いついていかないというきらいがあると思うんです。

それから、もう1つは、今、モラルの問題、それからチェック体制の問題。申し上げたのですけど、消費者側にも若干の問題があるのではないかというふうに私は思います。ここは津山市という地域ですから、東京とか横浜とは大分違うだろうと思います。違うだろうとは思いますが、一般的に言いまして日本全体を眺めてみると、あまりにも、食べる人は供給する人を知らない。供給する方は消費者のことを知らない。つまりお互いを知らないわけです。お互いを知らない、供給する側の人には食品企業とか、去年あった事件というのは食品企業だけではなくて、農業団体でもありましたけども、まあ、このくらいのごまかしをしても、消費者は多分わからんだろうと。つい、ごまかしをしたくなってしまう。それで、すごい利益が期待できるということになると、ついやってしまうということなんですね。それはまさに思惑通り、ほとんどの消費者は、つまり食べる側の人には騙され続けていました。騙され続けていたことが分かったのは、全部そういう事件が明るみに出たからなんですけど、明るみに出たって、なぜ明るみに出たかっていうと、ほとんどが内部告発で明るみに出ました。

消費者の方が食べてみて、お米なんか、一番典型的だと思うんですけど、食べてみて、一番ひどいのはある大手のお米の卸のお米屋さんがやってたことなんですけど、無検査米ね、検査してない米、検査してない米だから何年の米かも分からない、銘柄も分からない。それを袋に詰めて新潟県産コシヒカリというふうに売ってたわけですね。しばらく売ってた。これは内部告発ではなくて食糧庁

が、その時はまだ食糧庁というのがありまして、今年の7月から食糧庁はなくなりましたが、食糧局になっていますけど、食糧庁の職員が、表示違反を調べるために抜き打ちでいるんなお米を実際にスーパーから買ってきて、その表示は本当に正しいかどうかというのをずっとをやっています。いまでもやっています。それは去年の後半くらいからずっとやってたわけですけど、どうも大手の卸が出してる米、新潟県産コシヒカリというのは、調べて、DNA検定をしてもこれは違うと。新潟のコシヒカリじゃないということが分かった。1回や2回の検査ですぐというのは、なんか手違いみたいなものもあるかもしれないということで、ずっと継続的に調べていた。何ヶ月かやってて、どうにも、その卸が出してる米は、これは表示が違うということで摘発に踏み切って、結局、それは全部明るみに出たわけですけど、それも、そのDNA検査で調べて分かったことで、別に消費者がそれを、たくさんみんな買ったわけですから、炊いてみてどうもこれはちょっと違うんじゃないの。こんな新潟のコシヒカリとちょっと違うわよ、ちょっと一度聞いてみよう。そんなことして明るみに出たわけでも何でもありません。言ってみればその段階で、いま米ってちゃんと銘柄はあるけど、新潟コシヒカリってあるけど、何食ったって同じじゃないかというようなことさえ思うくらいごまかされていた。そういうことがあって、そうすると、次から次へと、そういうことで明るみに出たのはみんな内部告発とか、いまのような行政の点検ということでわかった。

もちろん消費者の人に分かっていっても無理なのはありますよ。例えば、日本で許可されていない添加物を使った事件っていうのがありましたね。それを使って香料を作っていたという事件がありました。その事件なんかは、香料を香りを消費者が添加物うんぬんで区別できるわけがない。それはもう無理なんですけど、ただし消費者の五感といいますか、本当は食を選ぶというのは私は五感だと思うんです。消費者の五感というのは、まず第一に味覚です。ごく単純な、おいしいとかまずいとか。それから鼻ですね、嗅覚、臭いを嗅いでみて、これはちょっと古くなっているんじゃないかと。それから見た目で、これは新鮮かどうか。そういう五感の力で、食を選ぶというのが、私は一番基本だと思うんですけども、どうもそういうふうになっていない。じゃあ、何に頼るのか。選ぶ時に、これはブランドに頼るのが一番無難であると。ブランドをちょっと見て、これを買えば、これだけ名が通ってるんだから大丈夫だろうって、それを買う。ブランドに頼りますから、当然、新潟県産コシヒカリとかあるいは鹿児島県産黒豚とか。この地域にも、じつは黒豚が、一番多いのは鹿児島、それから宮崎、そういうところの黒豚が多いわけです。特に鹿児島県の黒豚なんていうのはサツマイモを餌に混ぜて、与えるという飼い方をしていますから、普通のトウモロコシの粉かなんか食べるよりは、ちゃんとおいしいもの食べてるから肉もおいしくなる。そういうものに偽の表示をして販売をするということが行われていたということであります。そういう距離の違いというのは本当にいま深刻でありまして、それが私は今のいろんな不祥事件・不正事件が起きた最大の実は底流であろうというふうに思っています。

それで、いまの五感のことですね。消費者側の、消費者側にも何がしの問題があるのではないかな。なぜそういう舌になっちゃったのか。味覚が分からない、どうしてそうなっちゃたんだろうかということなんですかね。一つは何ていうのかな、簡便な食。つまり便利さだけを追求する材料と、それから食べる場所、そういうことがですね。やっぱり、一般の消費者の舌をだんだんだんだんおかしくしていったんではないかというふうに思っています。とにかく、地域にいきますと、おそらく多少違うんだろうと思いますが、いまの食材の一番の都会の消費者なんかが求めるのは簡便さであります。皆さんのところは、周りはすぐ農村だから、あんまりそんな意識はしないかもしれないけども、どうですかね、例えばカット野菜とかね、ずいぶんもう歴史があって、たくさん作られています。

カット野菜とかですね、カット野菜、使われたことありますか。使ったことある方、いらっしやいますか。少しはある。使ってる？でも少ないね。街のスーパーへ行くといっぱい並んでますけどね。それからあれはどうですか、お米の無洗米ってのはどうですか。無洗米、使ったこと。ああ、結構、無洗米はあるんだね。そういうもの便利だからね。研がなくもていい。それからですね、骨なし魚って知ってますか。知ってる人。そこの方々はすごくあれだね、最近の食の最先端を経験しておられるような。いやあ、私も骨なし魚を今年のはじめくらいだったかな、そういうことを聞いて、私が出たテレビの番組でしゃべったんですよ。骨なし魚って、ご承知のとおり、小骨の多い魚を開いて、小骨を全部、もちろん中骨もそうなんだけど、全部ピンセットで抜いて、それでもう一回ぺたんと蓋するんですね。蓋する時は、もちろん人間の健康に影響のないような接着剤でぺたんと蓋をして、それで冷凍にして出荷するんですけど、そんな手のかかる仕事を人件費の高い日本でできるわけないから、みんなベトナムとか中国でやってきて、それで持ってくるわけです。例えば、一時はタチウオとかね、タチウオなんてのは確かに骨がちょっと硬くてやっかいだから、タチウオなんかは、最近、サンマまでやるってんですよ。サンマなんて、あんな安いサンマをね。そんなことまでやって食べなきゃいけないのか。僕はテレビで、魚ってのは骨があるのが当たり前なんだから、そういうことをみんなちゃんと理解したうえで、魚食べるのが当たり前であって、骨がついてちゃ食べられないってのはおかしいんじゃないかって、テレビでしゃべったりしたら、あれも効用は一部あるらしくて、お年寄りの介護の時なんか骨が喉に引っかからないように処理できるとかね。あるいは子どもがどうしてもやっぱり、いま魚離れで、あんまり食べたがらない。そういう時に、骨がめんどくさいからっていう時に、じゃ、骨がないからと言ってあげれば食べられるとかね。いろいろ効能の部分も、無洗米も、あんまり何回も何回も研ぎ汁を捨てると水を汚すと。環境を汚さないから、無洗米いいんだとか、そういう理屈もあるんですが、ところがしかし、いまはもうそういう形の方向でみんな、食の形というのは動いちゃってるわけです。そういうものを並べたのが、また使ったのが、お惣菜屋さんでありまして、私の家の近くにも、私、東京の世田谷ってところに住んでいるんですけど、最近、急成長のお惣菜屋さんが、また開店しまして、ちょっと離れたところには、前、同じ系列の店がもう一軒あったんですけど、今度はもうすぐ近くにまたできて。そういうお惣菜屋さん、全部、そういうような材料をうまく、もちろん輸入も入れてね、やってるわけです。一つはものすごい勢いの簡便さと、それから味付けの画一性ですね。味付けというのは、一時非常に味が濃いか、塩分が強いか、あるいは砂糖分が多いとか、そういう批判があって、確かにその時はそうだった。ところが、そういう批判が強くなってきたら、最近、やたらに味が薄くて、これはもう本当になんか、日本の調理の味かなんかもよく分からない、そういうようなものまで、つまり、いわゆる皆さん方の地域であれば、かなり伝統的に親しんできたお袋の味とかね、そういうものがどんどん薄れていっちゃって、それで五感が、私はだんだん薄れてきたんだろうと思います。特に出汁ですね、出汁。出汁はいま、出汁をちゃんとひいて調理をするというような人はなくなりました。化学調味料全盛の時代でありまして、そういうものがだんだんだんだん、味覚というものを変えていくんだろうなと思う。それが一つ消費者側の問題。

それから、さらに食べ方の問題。「奇食」「怪食」って言うんですよ。「奇食」の「き」は奇怪の「奇」って書くんですよ。「怪食」は怪しいっていう字ですね。「奇食怪食」っていう。だいたい若い人の特権みたいなものなんですけど、例えばどういうのかっていうと、熱々のご飯にチョコレート、細かいチョコレートを上にかけて、そうするとね、熱々のご飯だから、チョコレートがトロッと溶けて、その上にかかる。それがおいしいって言うんですね。今度はお茶漬、お茶漬じゃ

なくてね、お茶の代わりにビールをかけて、それで食べる。私なんかビール好きで、それはちょっと食べられるかなって気はしますけど、ご飯にチョコレートのせて食べるなんて、まさにこれは、奇食怪食であります。そういうことで味覚が育つわけがない。それから、こういうお話はいくらでもあるんですけど、若い女性の方から、もう調理のことを知らない。調理のことは分からない。料理学校の先生で私の親しい料理学校の先生、何人かいるんですけど、若い女性の方を対象にして、お嫁さん行く前のいろんな指導をする。指導をして、多少はもちろん常識的な知識はあるんだろうと思って、素麺とかなんかを、茹でるでしょ、そうするとふきあがりますよね。そういう時、水を差す。こういう時は、みんなね、びっくり水を差して、それで水を鎮めて、そうすると素麺もちゃんと締まってよくなるのよなんて。ちゃんと聞いた学生がさあ、スーパー行って、「びっくり水売ってくださいって。」びっくり水売ってくださいって、店員が本当にびっくりして、何て答えていいか分からない。そういう方々がちゃんと結婚して、子どもを産んで、親御さんになっていくわけですよ。ですから、今の、この何年間かの間というのは、それこそ、いわゆる食のことについての知識がない、いろんな人たちのグループになっちゃった。お母さんもそうだし、学校の先生もそうだし、ということ。

消費者のことばかり悪く言っても申し訳ないんで、生産者のことを知らないということも、一般の国民の中に、これ実際あることで、その例も一つ言いますけど、私がテレビでしゅべる時に図を使いますね、我々はパターンと言うんですけど、民放は、これフィリップって言うんですね。私は長いことNHKで仕事してたもんですから、パターンというのを使って、この間も、もう私はNHKはリタイアしたんですが、時々、番組には出るので、パターンを描いてもらった。稲の絵を描いてもらいたって、稲穂ね、稲穂の絵を描いてもらう。それをオーダーして、それはNHKの中に子会社がありまして、これはもう本当に時間不規則でめちゃくちゃな時間の仕事ですから、子会社がやっているんですけど、そこで注文して、ディレクターの人が持って、パターンが上がってきた。稲穂っていう、私の注文だったんですけど、見たら、どう見たって、熊手みたいのが、何本も立ってるわけですよ。よく落ち葉なんか書いたりするのあるでしょ。ああいうのを描いてるわけ。稲穂っていうのはさ、やっぱり米がたわわに垂れて、つぶつぶがあって、それが稲穂じゃないか。こりゃ、どう考えたって、熊手だと言った。もう時間がないから、しょうがないからごまかして使ったんですけど、その後、ディレクターの人に、いくら何だって、これからのこともあるから、描いた人のところへちょっと言っとけと。そのくらい、稲穂っていうのは違うんじゃないかって、ちょっと言っときなさいよって。言いに行って、後で聞いたら、描いた人、結構若い25、6の男性だったんですけど、生まれてこの方、稲穂っていうのを一回も見ることがない。つまり、田んぼってのは一回も行ったことがない。そういう人が都会のサラリーマンの中にいるわけですよ。本当にいまの、食べる人と供給する人の距離というのは気が遠くなるほど遠い。お互い、何の理解もない、関心もないというようなところに、先ほど申し上げたような、いくつかの食の安全を脅かした事件が起きた、とっても大事な底流があるというふうに私は思うんです。

ですから、これからの課題はどうやって両方の距離を縮めるのかということでありまして、その距離を縮めるための手立ての一つが、私は「地産地消」だと思うんです。「地産地消」というのは一つの手立てではありますがけれども、その中でもとっても大事な手立てだというふうに思います。地産地消というのは文字通り、だいたい字を見ればお分かりになるように、その地域の産物を、もちろん農産物もそうですし、海岸に行けば水産物もそうですし、それからしいたけなんかの林産物もそうですけども、その地域で消費するというのが「地産地消」でありまして、もう一つ、「地産

地消」と非常に相通ずる言葉がスローフードという言葉です。スローフードというもの、まさに「地産地消」と同じような概念でありまして、スローフード運動というのはイタリアで始まったんですが、イタリアの非常に小さい町で始まったんですけれども、イタリアというもの、非常に地域、地域に非常に特徴のある食材の多い国であります。野菜もそうです。トマトなんか、イタリアは大変な消費国ですから、いろんな種類がある。チーズもある。それからワインもある。それがもう、それぞれの地域、地域で非常に特徴のあるものがあって、それをみんな大事にして消費をする。日本の地産地消も同じで、それぞれの地域、地域にある、地域の特徴のある農水産物を大事にして、それでみんながそれを、できれば、その地域の調理方法で調理をして、そして食べるということですね。そうすることによって、その地域食材を生産している人たちが励みになります。これだけみんなの関心を持って食べてくれるんだな、消費してくれるんだなということが分かれば、非常に張り切って自分も仕事ができるということで関心を集める。ということは「地産地消」というのは、そういった食生活のことだけでなく、もちろん食生活のことでいえば、さっきのように遠い距離で何を作っているのか分からない。まして外国になったら、いったいどうやっているのか訳が分からない。特に日本のように、自給率がカロリーベースで40%なんていう国は、外国から入ってくるもので私たちのエネルギーを補給している。そっちの比率の方が多いんですから。そうすると外国で、どういう生産をやっているのか分からない。「地産地消」になれば、それは縮まります。皆さんのところにも、おそらく今日後で、パネルディスカッションにお出になる、太田さんという方ですか、なんかご自分のちゃんと直売場を設けて、非常にいま売上も増えてるようですが、そうすると多分、詳しくまだうかがっていませんが、誰が作ったものかっていうのは、出荷されているものを見れば多分分かるだろうと思います。分かるようになっていってるだろうと思います。これはもう、全国的にそうなんです、そこに行けば、お名前はもちろんだし、それから地域によっては、作った方の写真なんかそこに貼ってあったりして。そうすると買いに行く人が、それをだんだん覚えて、ああ、この人が作っているのはいいんだ、おいしんだということで、また次にいくというようなことですね。それはまさにお互いに距離は極めて近くなっているというふうなことが言えるだろうと思います。ですから地産地消というのは、そういう意味でのね、距離を縮めると同時に、行ってみれば地域づくりの運動なんですね。その地域の人たちが、それによって活性化する、元気になるという、そういう大変に大きな効用のあるところでございます。

「地産地消」の話をする時に、一番困るのが大都會の問題でありまして、私が住んでおります東京でも、それから大阪も多分そうだと思いますが、地域といいますが、県ごとの自給率というのを農林水産省が試算をしまして、もう3、4年前になりますけど発表しました。今も定期的に計算をやっているとしますので、農林水産省のホームページには、それが出ていると思いますが、それを見ると、東京とか大阪の県の自給率というのは1%しかないんです。つまり99%は他の県で作っていただいたもの、それから海外から輸入したもの、それでもって我々の、私なんかも食生活を維持しているわけですよ。「地産地消」なんていったら、東京ってのは小松菜とか、それからうどとか、それくらいしかない、作ってるものといったら。これは「地産地消」と厳密に言われると困っちゃうもんだから、そういう時はしょうがないから、その場合は首都圏と言うでしょう、首都圏ね。首都圏と言うと東京であれば、周りの千葉とか、群馬とか、埼玉とか、みんなもう距離はすぐそばですから、本当にもう通勤圏ですからね。そういうところをやっばり一緒にして「地産地消」というものを考えないと、このコンセプトは成立しないというようなことをじつは申し上げるんですが、岡山県のこういう地域に来れば、そんなことは全然遠慮することなくて、「地産地消、地産地消」

というふうに申し上げればいいと思う。

ただし、地産地消というのは、そうやって直売場なんかで、もちろん販売すれば、何がしかの利益は上がりますけども、それだけではやはり経営的にちょっと足りない、もの足りないというところが出てくると思います。太田さんのとこみたいに、大変いま売上が増えているようなところは、或いは、そこに出荷している人はそれだけで経営が成り立つようなところもあるかもしれませんが、そうじゃなければ、やっぱり、それはちょっと小遣い程度の収入というところもあるかもしれませんが。ですから、そこはきちんと大きい系統とか農協に出す部分と、地域で消費してもらう部分と分けて、やってらっしゃるようなところもあるかもしれませんが、そこは、それで、その人のやり方でいいのではないかなというふうに思います。

それから両者の距離を近づけるということのもう一つは、「食育」という言葉があります。「食育」というのは、本当は「食の教育」という意味を詰めて「食育」と言っているのでありますけども、これはやはり、お互いの距離を縮める一つの手立てであるというふうに思います。食育の概念というのは、いってみれば小さいうちから食の世界とか、農業の世界とか、そういうものに接してもらって、接触してもらって、先ほど申し上げたように調理の仕方も分からない、それから食材、農産物の名前も分からない、そういうことはやっぱりなくしたほうがいいだろうということで、これから積極的にやっていこうというのが「食育」という一つの運動です。

一番身近なところでいえば、学校給食なんかも食育の一つでありましてね。なぜ学校給食が「食育」かということ、それはもちろん栄養とかそういうこともあるんですけど、それ以外に地域の農水産物を材料として使って、学校給食を子どもたちに食べてもらう。ずっと昔から学校の栄養士さんたちは地域の食材を学校給食に使いたいという希望を持っていました。ただ、なかなか学校にきめ細かく供給するというのは農業側の協力がなくてできない。特に農協さんが、学校にきめ細かく出すよりは、系統を中心に農協系統で出荷する方が便利だし、楽だということもあって、なかなかきめ細かい対応ができなかった。それから米については特に長いこと、食糧管理制度というのがありまして、いかに地元の米でありまして、地元の人が見て選んで食べるなんてことできなかった。ただし、食糧管理制度もなくなって、米は誰に売ってもいいということになりました。そういうことで最近では、それからJAさんも子どものうちから、そうやって農産物、地域の農産物について学校給食を通して知ってもらうということが、ひいては長い目で見れば、日本の農業とか、農村とか、そういうところに関心を持ってもらう、非常に大事な術だということが分かってきて、ずいぶん協力するようになりまして。なかなかこれも本当に大変なんです、学校給食って休みもありますからね。夏休みがけっこう長いことあったりすると、そういう時は食材いらないということになるわけだし。そこは大変きめ細かな対応がいるんですけども、そういう学校給食も「食育」の一つです。

それからさっき言った、食材とかなんかに知識を持ってもらう。最近は農業体験というのがあちこちで行われるようになりました。農業体験というのは、学校の先生が子どもたちを連れて農家のところへおじゃまをして、農家の人にいろんな説明を聞く。実際にまた、多少の稲刈りとかなんかを体験してもらう。これはもう、あちこちで散発的に行われています。散発的に行われていて、それはそれで大変結構なことではありますけども、私は「食育」を本気になって推進するということであれば、なんとかこれをシステム化できないかということを考えております。この間も、自民党の食育調査会、あそこに食育調査会というのがありまして、そこでヒアリングをする。何回かに分けてヒアリングをやってたんですけど、その時にも私呼ばれて、なんかしゃべってというか

ら、しゃべってきました。なんとかシステム化することができないだろうか。システム化するっていうのはどういうことかという予算をつけるということですね。それから、そういう体制を作るということですね。

なぜそういうことを私が申し上げたかということ、フランスに教育ファームという制度がありまして、それが実は念頭にあったものですから、そんなことをじつは申し上げた訳でございます。教育ファームというのは、日本における食農教育とほとんど同じようなことなんですけど、子どもたちが先生に連れられて農家に行って勉強するわけですけど、その農家をです、農家をちゃんと、教育ファームの協会がありまして、なんていうか、この農家はいろんな教育したり、指導したりするのにふさわしい農家だということ認定するんですね。いろんな作目ごとに種類を分けまして、こちらは小麦とかなんかを作る、こちらは酪農だというように、うまくバランスをとって、そこへ認定する。ちゃんと経営もしっかりしているし、教える人もね、ちゃんとしっかりしているところを選ぶわけですけど。その一ついいことはですね、農家は生徒たちがたくさん来て邪魔されるわけですから、大変に仕事にとってはさしつかえることもある。ですから、その時になしがしかのお礼を農家の人にお支払いする。それは自治体にも予算化されてるし、それから学校にもそれがありますから、そうやってなにがしかのお礼を差し上げる。フランス全土に、私が取材に行った時は1200くらい、そうした教育ファームがありましたけれども、いくらなんでも365日来られてはたまらないので、年間一つのファームについては、70回が上限であるというようなことで、それ以上は受けられないとか、いろんな細かいことが決まってるわけです。しかし、70回であっても、本当になしがしかの謝礼であっても、私のその時の取材では、せいぜい半日で、3、40人がお邪魔をして、例えば1万円とか、1万5千円くらいの謝礼でしたけど。しかし、70回くらいになれば、7、80万円の、それは農家にとってのお邪魔虫が来た時の償いですよ。それだけでも入れば少しは経営にもプラスになると。だいたい私が見ておりましたら、教える役の方は奥さんでしたね。奥さんが、だんだんしゃべり方も慣れてきて、ちゃんと大きなパネルみたいなものを作って、小麦からどういうふうにしてパンができるか。そんなふうなことをちゃんと教える。奥さんもだんだん慣れてくれば、どんどんどんどんうまく説明できるようになった。

そんなふうなことをやっていくことが、私はシステムかなと思うのです。それは今みたいに、もちろん個人個人で相手を見つけて交流をするというのも、それは確かに一つのやり方ですけども、本当にそういうことを国の中で定着することが近道だということであれば、そんなふうなことを考えてもいいのではないかというふうなことを言いました。

実は、私がこの頃思っているのは、「農業体験というのは子どもの人格の形成にも大きな関わりのあることではないか」と、実は思い始めているのです。10月の10日だったと思いますが、東京で全国の農協の代表者大会というのがありました。3年に1回やっている、大変大きな大会なんですけども、全国から農協の組合長とか役員の方がみえますので、人数が3000人くらいになるんですね。いつも会場探して農協の方は困ってんですけど、今年はNHKホールがたまたま空いていたので、そこを借りてやりました。その大会記念してパネルディスカッションをやりました。私が司会をして、それは放送で収録するために私が司会をやったんですが、12月6日だったかな、土曜フォーラムという時間で、夜遅いんですけど、その内容は放送されます。その時に私が冒頭でいまのようなことを実は申し上げた。それはどういうことかということ、今年になって特に小さい子どもの凶悪事件が頻発していた。凶悪も、本当に凶悪、子どもを殺してしまったり、そのような事件が相次いで起きた。その度に、テレビを見ていけば、新聞もそうですけど、有識者の方々が原因

とか、背景をみんなおっしゃいますよ。おっしゃっておられまして、それはおそらく専門家の方がそうおっしゃられているんだから、一つ一つみんな的を射ているんだろと思うんですけど、私はもう一つ、皆さんが言われないなかで、どうしても気になっていたことが、いわゆる生命というものを、子どもの時に実感としてですね、感じる場がいまほとんどないということが非常に大きいのではないかという気がじつはしていたんです。例えば、私が子どもの時は、仙台という宮城県の、いまではもう中都市ですけど、そこで育ったんですが、当時はすぐ学校の裏に行けば田んぼもあり、畑もあり、そこにはトンボも飛んで、蛙もいてそしてイナゴなんかもいて、そういうものを獲ってみんな遊びましたよ。獲って遊んで、ことによると間違っ、そんなものを殺してしまったのかもしれない。そうすると足をばたばたさせて死んでいく。そういう体験がいまの子どもにはあまりにもないのではないかという気がした。津山のあたりはまだいいかもしれない、それはそういう経験があるのかもしれませんが。都会の人には、都会の子どもには、そういうことがない。つまり生命というものを実感する場が私はあまりないのではないか。この間で、中学生が小さい子どもを屋上から突き落として殺してしまった。まったく悲惨で、考えたくもないような事件だと思いますけど、多分あの子はあの時生き物というものを殺した最初だったんじゃないかというように私は思ったんですね。つまり殺した時には、その生き物はもとに戻らない。絶対にもとに戻らないんだということさえ感じてないのではないか、感じなかったのではないか。ですから、あの時に、もちろん補導されて言った言葉が、なんとかちゃんとなんとかちゃんのお母さんごめんなさいって。ごめんなさいで済むようなことじゃないということが、そこでは分からないのではないか。例えば、よく言われるのは、みんな虫を生きた虫を遊んで、死んじゃった。お母さん、電池が切れちゃったと言うのと。そえいうようなことが実はなぜ農業でそういうことを言うかっていうと、農業っていうのはまさに生命産業なんですよ。命を中心にして行われているのは農業なんですね。私たちは自分以外の生物の、植物にしても動物にしても、その命をいただいて自分の食生活を維持しているわけですね。それがじつはいただきますということに表われている。そのことが今、あまりにも子どもたちに欠けているのではないか。ですからさっき申し上げた農業体験というのは人格の形成にもかかわる大事なことだと私は申し上げた。

ところが、いまの有識者の方々というのは学校の先生とか、もちろん評論家の人も含めて、それからメディアもそうなんですが、農業とか農村についての関心が極めて乏しい。理解がまったくないわけですね。それはこれだけ日本が猛烈な勢いで経済の高度成長を遂げてきた、そのこととですね、密接に関係のあることであります。例えば、いまはもう日本の食用農水産物の年間の総出荷額は8兆円です。一つの産業ですよ、8兆円です。ところが、この8兆円という金額がどれくらいの意味を持っているか。つい先日、トヨタ自動車、日本で、これはもう第一の超優良企業の総売上ですけど、半期ですよ、半期。半期で8兆円ですよ。年間通せば15、6兆円の売上。こっちは一つの会社ですよ、いくら急成長の会社とはいえ。こっちは一つの産業、しかも全国民の食料を担っていかなければいけない産業全体の総売上、だいたい倍くらいの売上を一つの巨大な自動車産業があげてしまう。これが、実は今の日本の現実なんですね。ですから、ほとんどみんな8兆円とか、農水産業の売上の方に目を向けない。だから、例えば子どもたちの情操の問題とか、あるいは人格形成にどのくらい農村とか農業が関わりを持っているのかというようなことなんてのは、思いも至らないというのが現実だと思うんです。私は、そのことは内心、非常にあせりも感じるし、これはちょっとどうかしなければいけないんじゃないかというような気がしております。

有名な農民作家で、佐賀県で活躍している山下惣一さんという方がいらっしまして、私も親

しくさせていただいてますので、時々、話を聞くんで。もちろん、非常にいい人ですけども、若干シニカルなところのある人ではありますが、その人は実際、自分で農作業もやってるわけですよ。農作業もやってますから、もちろん。いまはもう、だいが評論とか、そっちの方が忙しくなっちゃって、あんまり畑にも出てないんじゃないかと思うくらいですけど。若い時、自分の畑で泥だらけになって仕事をして、当たり前ですよ、そういう作業だってね。そしたら、道を、非常にきれいな着物を着たお母さんが子どもを連れて通りかかって、それで山下さんを見て、僕ね、僕、ちゃんと勉強しないと大きくなるとああいうふうになっちゃうんだよって。山下さんもびっくりして。だけど、本当はそれは笑い話で彼も言ってるし、そんなに深くあれしてるわけではないんですが、そういうことでは、私はやっぱり日本という国がどうなるのかということに極めて懸念を常に持っているんです。そういうことも、近づけるための近づける必要がある、一つの出来事として私は申し上げたいと思うし、そうやって日本の農業とか農村とか、そういうものに多くの人たちが理解を、しかもそれを子どものうちから、子どもの時から関心を持っていくことが、ひいては安全と安心な食を取り戻す一つの大事な手立てなのではないかというふうに思います。なんとなく遠回りみたいな気がして、そんな悠長なことをやってていいのかというふうに印象を持たれる向きもあるかもしれませんが、それはそうではなくて、急がば廻れという言葉もございますけども、じつは、本当はそういうところに着実にやっていくということが必要なのではないかと、この頃、思っています。

そういう形で、お互いの距離を近づけると、いまフードチェーンという言葉があります。フードチェーンというのは、生産するところから消費するところまでの一つの流れですね。出荷されたものを加工して、それを例えば食品産業なりなんなりが販売して、そして、レストランとか、なんかでそれをみんながいただくということもあるし、そうやってフードチェーン全体がそれぞれのパート、パートで、いま私が申し上げたようなことを感じながら仕事をしていくと。食のことを考えていくということが、食の安全を取り戻す近道なのではないかというふうな気がいたします。

私に与えられました、だいたい1時45分位までという時間の予定が、このへんでだいたい終わりましたので、これをもちまして私のお話は終わらせていただいて、また次の場面で、またなにか私に役割があれば発言をさせていただきたいというふうに思っております。どうもご清聴いただきましてありがとうございました。