

第13回世界農業遺産勉強会

◇開催日時 平成29年3月23日(木) 17時30分～21時

◇会場 中澤研究室

◇参加者 大西、山方、本車田、中澤

◇内容

『食卓から地球環境が見える』

第3章「日本の食卓はいま」佐藤洋一郎 担当：大西

○食の分離：自分の食を他人に頼るようになることで、環境問題を引き起こしている。加工と移動を繰り返すことで、大きなエネルギーを使用している。

○食卓に起きた変化

①中食（できあいの食料）の増加：値段の安さに後押しされている・デパ地下

②食の貧困：インスタント食品・中食・外食への依存

③食の減退：ダイエットブーム

食卓上の変化→食の加工プロセスと運搬の激増・食材が届く距離が格段に伸びた

①フードマイレージの増加 エネルギー使用量・CO2排出量の増加→地球環境問題へ

②激増する輸入量と国内生産量の減退

野菜は自給率が減った分、輸入量が増えている。

例外としてのコメ：生産量の減退は大きくは生産面積の減退が原因（消費の減退がその要因）

③バーチャルウォーター

輸入した食料を完成させるまでに使われた水の量として計算したもの

日本が一年間に輸入する仮想水の総量は、琵琶湖の貯水量の2倍

日本が多量の食材の輸入を通して世界の水問題に圧迫を加えているともとれる。

④食材の輸入と物質循環

食料に含まれる炭素・窒素・酸素・水素などの物質が日本の大地にたまっていく。

地球規模の物質循環への影響も考えられる。

⑤グルメブーム（美食）

値段が高いものがよいものという意識

「新鮮で、うまく、安く、安全でかつ添加物のないもの」が当たり前という意識

賞味期限切れというだけの理由で廃棄される多量の食品

→ 食の偽装を誘引している → 宗教や思想の自由をうばうことにもなりかねない

→ 日本の消費者の姿勢が問われている

⑥食のグローバル化とブランド化（○○産の△△のもてはやし）

ブランド化には2つの方向がある

・誰もがコシヒカリを求める・栽培することによる品種の多様性の喪失

・失われつつある地方色豊かな調理法・食べ方・文化・言語（独特の呼び名）の多様性を保持

（大和野菜を指定し、発信することで失われることを防ぐ）

コマーシャルによるブランド品消費の促進（あおられる消費者・思考停止）

どのようなブランドを選択するのは消費者次第←ESD的な視点での選択ができれば、環境問題への対応にもなる

○日本の農業の問題

①過疎化による獣害の増加 農業生産の基盤そのものの危機

②食の輸入の増大

③食料生産の減退

国土は荒れるに任せて膨大な量のエネルギーを付加された食材を輸入している

☆今求められる食育：豊かな食って何だろう

安さだけでなく、おいしさだけでなく、ブランドだけでない豊かさの意味を考える

・食事にもう少し手間をかけてみよう

・食にもう少しお金をかけてみよう

・地域のを旬の時期に食べよう

※価値観の変換の必要性：多様性がある方が豊かだ

地産地消・旬産旬消・土産土消が文化的豊かさ

ESD 的な視点で選択できることが、豊かさにもつながり、環境にもよい。

第4章「食」の現状」秋道智彌 担当：大西

○食の不透明性

中国における食品汚染←日本にも責任がある

日本の食を満足させるために、アジアの人々の暮らしが犠牲になったり、環境が破壊されたりしている

○人類の食性

ホモ・サピエンスの食性は特殊化せず、地球上の存在する多くの動植物を食べてきた

○食の拡散：食の長距離移動

・食料資源の拡散が世界各地における栽培作物の構成や作付け、土地利用、水利用に大きな影響を与え、それぞれの地域で食文化を多様な形で発展・変容させることになった。(食文化の多様性)

・19世紀中葉以降の世界各地での戦争を経て、帝国主義列強が支配する時代になると、植民地ではさまざまな経済産物がプランテーション農場において安価な労働力を利用して栽培・育成され、その資源と富を本国に輸送するシステムが確立した。

・世界の貿易のグローバル化：現地では安く買い、利潤を生み出すべく高く売る商いは時として現地の住民の搾取と環境破壊を生み出した。

○発展と破壊

・定住的な集団では、時期・季節に応じた資源利用のパターンの維持、食料の貯蔵・交易などの社会経済的な戦略を通じて、食料資源の安定的な確保をしたものと考えられている。

・人類はドメスティケーション（栽培化、家畜・家禽化）を通じて食料をより多く、安定的に確保することに成功した。

・農耕は地球の環境を劣化させ、塩害、砂漠化、野生生物の多様性の減少や自然界の循環の分断などをもたらした。

【農耕原罪説】農耕がなければ人類の歴史上、比類ない人口爆発も環境破壊も生じなかった。

【農耕礼賛説】人類の進化と拡散に農耕の果たした役割を積極的に評価する

【中間説】食料の移動、拡散により多様な品種群が生み出され、それと共振する形で様々な種の生物が

拡散した。一方、いかなる栽培種・野生種も移住先の環境では恩恵とともに危害をも与える可能性がある。

【生業複合説】実際の生活では生業の複合が普通であり、食料の生産、交易、消費を外部世界との交流による資源の移動に着目して歴史的に捉える。(農業そのものより、その波及効果に着目)

○食をめぐる地球環境問題

- ・焼き畑:十分な休閑期間をとまなう焼き畑は、持続的な農耕である。しかし十分な休閑期間をおかず、常畑化することは土壌の劣化と生産性の減少を招く
- ・モノ・カルチャー:品質の一定した商品作物を大量に栽培するもので、安価な労働力を投下して行われることが多く、生産効率の高いことが経営者にとって利点である。一方、いったん旱魃や虫害、冷害、国際市場の暴落などの要因により、生産量が激減し、労働意欲を極端に減衰させることもある。地域住民が飢餓に陥ることもある。

○食料の持続的な利用

- ・アグロ・フォレストリー・混合養殖 住民生活の安定と食料の安全保障を目指す試み
食料を生産する場が単純な生態系ではなく、多様な生物をはぐくみ、住民に少しでも利用できる食料資源を提供できる場とすることで、生態系と住民生活が不利益をこうむる危機の分散をねらう。

○塩害と水問題

- ・塩害:過度な取水によって土壌中の塩分が表土に流出し、農耕不適地となる。
- ・水資源のアンバランスは食料生産のアンバランスと不可分の関係にある。
- ・食料を運ぶことは仮想の水を運ぶことにはかならない(バーチャルウォーター)。

○人口問題と食

- ・人口増加には食料を確保するための環境破壊が必然的にともなう。
- ・陸上の農耕可能地は限られている。

○海洋資源と水

- ・美食のかげで、資源の乱獲や環境の劣化が進んだ。

○食の統合的評価

- ・現代における食は、農地や海洋、森林の問題だけでなく、地球全体の環境問題となっている。
- ・外部ないし上からの政策による高収量品種の導入、灌漑設備の整備、流通面での合理化などが、地域固有の栽培品種の抹消や儀礼や文化的価値観の喪失につながる場合がある。
- ・食を文化面、環境面、経済面、社会面など統合的な視点で評価する必要がある。

次回は4月20日(木)19時から中澤研究室で開催

第5章:担当は山方先生