

第27回世界農業遺産勉強会

奈良教育大学 中澤 静男

◇開催日時 2019年1月23日(水) 19時～22時

◇会場 中澤研究室

◇参加者 祐岡、山方、大西、河野、中澤

◇内容

テキスト『農と食の新しい倫理』の序・第1章の講読(担当:祐岡)

(1) あなたの食事

①夕食

山方:豚肉(鹿児島)の鍋、みそ仕立て

大西:サケの塩焼き、インゲンの胡麻和え

祐岡:サケの塩焼き、青菜のおひたし、豆腐の味噌汁

パケット(スーパー)から先はわからない

中澤:巻きずし スーパーの総菜コーナー

②何を食べるべきか

基準:価格、産地(国産)ー安心、安全性、ブランド(山方)、無農薬有機栽培(家庭菜園)

③選ぶべきか

・環境配慮、価格第一とならないように、家庭菜園のものから、安全性、産地



食品の由来を正確にたどることの難しさ 食に対する無知と忘却

無知と忘却をもたらすもの ①農業の工業化・産業化、②グローバリゼーション

マルサスの予言が外れた理由

新たな燃料・化石燃料の導入による農業の工業化

グローバル化による食品の商品化

→ 新しいフードシステムのより「消費」が「生産」から遠ざけられている

▼新しいフードシステムとは

・人類は食の転換点を迎えている

・現代のフードシステムは社会的公正と持続可能性に問題をかかえている

◇公正で持続可能なフードシステムを構築するためには、「農」と「食」の理解からフードシステムの隠された前提を照らし出す必要がある。

・農業の産業化・工業化は「産業的農業哲学」と「アグリリアン農業哲学」の二者択一を迫られる
「競合」ではなく「対話」を通して「農と食の新しい倫理」を結実する必要がある。

●方法①原則主義的アプローチ 具体を離れてしまう

○方法②アリストテレス倫理学:日常的な生の実践から「農と食の倫理」にアプローチする

1章 食と農をめぐる今日的課題

食べるという行為は身体的であるがゆえにブランド化は進んでいない

これまでは生産に注意が向けられていた ← 飢餓・食料不足への不安

フードシステムの総体が複雑化し、とらえることが難しくなっている。特に加工食品は原材料の産地が

不明である場合がほとんど。

○フードシステムの変化

- ・農水産業（第一次産業）の地位の低下
- ・外食産業の地位の向上
- ・食の流れは生産から消費へと直線的な流れではなく、円環的経路へ

○日本農業をめぐる課題

2位：農村社会の人口減少と高齢化の進行（3 + 1 + 3 + 2 + 2）11ポイント

1位：農林業の維持を通じた環境保全型の農林業への移行（2 + 3 + 1 + 3 + 3）12ポイント

4位都市農業の見直し（1 + 1）2ポイント

3位農地面積と農業経営体数の減少（2 + 2）4ポイント

5位：農協組織の見直し（1）1ポイント

○日本農業の構造改革・競争力の強化

海外産農作物との競争

他産業との競争

生産から消費に至るフードシステム全体の改革でなければならない。

○集約化という行動準則が農業の持続可能性に悪影響をもたらしているのかもしれない

○持続可能な農業

- ・生産の確保：科学技術の投入はすべていいとは限らない
 - ・農業と環境の共存：生物多様性の保全
 - ・温暖化への対応：①農業が温暖化にどのように対応するか②農業による温暖化の削減
- 生産面だけでなく消費面も考慮に入れる必要がある

○食における消費的ターン

食に関する反省的意志決定が生産を規定する

- ・健康問題には敏感。環境については関心が低い
- ・日本の消費行動は、グローバルなフードシステムに影響する（食料自給率の低さゆえ）

○食料問題は分配の問題：文化や慣習を超えて食を見直すことが喫緊の課題

○日本の課題

- ・窒素のグローバルな不均衡
- ・輸入水産物
- ・現代の日本の食はパターンリズムに依存（食への直接的な関心や行動を阻む）

○解決の方向性

国レベルではなく、地域のレベルで論じること

農と食を一体的に把握しなければならない（正当な利益が生産者に届かない）

→ どのように食と農をつなぐか → 人々の行動規範の変革に訴える ← 教育の重要性

次回は第2・3章 担当は大西先生

開催予定日：3月4日（月）19時～

※2月11日シンポジウムについて 10時～12時

世界農業遺産の価値・祐岡 (10分)

調査報告報告 (10分)：山方・岐阜・徳島

大西・佐渡・能登

中澤・阿蘇・大崎

視点抽出 (5分)

山方・ブランド化

大西・3つの豊かさ

中澤・水質と水量の保全

