

#### 4. 基調講演

小泉 武夫 氏 (全国地産地消推進協議会会長、  
東京農業大学応用生物科学部教授)



私は、造り酒屋の子供に生まれ、大学で醸造学を始めましたが、ここ十数年間は「食と民族」という研究に入り、今では大学で食文化論を講義しています。そのような民族学という立場から見た日本の食の問題は今、とても厳しい状況に置かれています。そのひとつは、食料自給率のことで、いよいよもって低下してきて、今はすでに40%を割ったと言われています。

つまり、カロリーベースで60%もの食料は海外から輸入しているのが現状です。ところが、日本へ食料を輸出している中国は急激な経済発展のおかげでもう日本には大豆は輸出できず、逆に輸入国へと転換。それどころか日本に来ていたオランダやデンマーク、フランスなどのチーズさえも現地で買い占められてしまい、日本に来なくなったというので、今、日本の乳業メーカーの幾つかは北海道の帯広市の近くに急いでチーズ工場を建設している有様です。

マグロも日本の食卓から消える日はそう遠くなく、中国やアメリカは今、日本に来るべきマグロまで買い占めているのが現状です。

また、日本へ食料を大量に輸出している国々もこのところ異常気象が起り、アメリカではハリケーンが、カナダには竜巻が、そしてオーストラリアやニュージーランドでは早魃やイナゴ、バッタの異常発生が起こるなど、地球規模で農産物への影響が出ています。このような状況が続くと、将来、食料を輸出している国は、輸出どころか、自国民のための食料確保で精一杯となることだってありえる訳です。

つまり、もう日本民族は自分たちで食べ物を生産しないと生きて行けなくなってしまうことは目に見えて明らかです。日本は奈良時代から、「水田では稲をつくれ。畔道では大豆を育てろ」という教えがあり、そういう古い時代から日本人の食の原風景、すなわち米の飯と大豆の味噌汁というものが食の基本と教えられ実践してきたのです。

とにかく食料を自ら生産する、自給自足をする、地産地消をすることによって、食料を確保しないと、つまり食料が不足すると、外交政策まで弱くなります。アメリカはかつて、日本が狂牛病の問題でアメリカ産牛肉の輸入を一時ストップしていた時、一日も早く日本が輸入しないと日本を「制裁する」という言葉を使って輸入を迫ってきました。しかし、「制裁」を『広辞苑』で引くと「法律を犯したか、約束ごとを守らなかった者に与えられる罰則」とあります。では一体、私たち日本人はアメリカ産牛肉を食べないことが法律を犯したことになるのか、それを食べなかったことが日米間の約束に違反するのか。そんなことはないのです。日本国民は何を食べようと自由なのです。穀物ばかりでなく、肉まで海外に頼ると、このような摩擦まで起きるのです。

地方に行くと、大半はもうシャッター通りですね。このところ日本は豊かにな

ったとよく言われていますが、そんなことはない。地方はずいぶんと不景気が続き、シャッター通りが増えました。地方では、農を中心として経済の循環が構築されてこそ、真の日本の豊かさがあるのです。こんなに狭い日本で、どんな田舎でも誰もが郊外の大型店舗に自動車で行って、食料を買い込んで、家の冷蔵庫の中に放り込んで食べている。これは、広大な土地を持った自動車社会のアメリカの消費形態であって、これを日本という小さな国土の稲作民族が真似したらおかしくなるのは当然なのです。その結果、隣にいた八百屋のおばちゃんも居なくなり、向かいにあった魚屋のおじちゃんも消えてしまい、結局、とても淋しいシャッター通りが全国に誕生したのです。これでは、昔からのすばらしい日本を次の若い世代や子供達に伝えてやることはできません。

また、海外から何でも安い食べものの材料を輸入することにより、日本人は「価格破壊」という驚くべきマーケットをつくり上げてしまいました。例えば今、日本一安い鮭の入った幕の内弁当は幾らするかというと、何と245円です。とても怪しいほど安値の弁当で大丈夫なの？と疑ってしまうほどです。そこで調べてみると、米はアメリカ産の古米、梅干は中国、鮭はチリ産の養殖もの、真っ赤なウィンナーソーセージも外国産、割り箸もです。つまり、日本のものは何もありません。そして、このような価格破壊の裏には何があるかということ、食べものの価値判断を金で計っているという空しさです。安い方がいい、というわけです。だから日本人は、日本産の美味しく、そして安全な鮭や牛肉は、輸入ものより少し高いという理由だけで食べてくれない。そのため北海道の鮭漁関連会社や和牛肉生産業者たちは、とても経営が苦しくなっているのです。しかし、よく考えてみると、我々日本人は毎日毎日鮭や牛肉を山ほど食べているわけではないのですから、もっと日本のつくった安心で安全でそして美味しいものを買って食べて欲しいものです。つまり、今の日本人には何となく同胞愛が稀薄になっていますね。これも、日本本来の地産地消を忘れてしまった国民の責任です。おそらく次の世代の子供たちも、今の大人たちがこのようなことをしているのですから、それを真似て行ってしまおう。

また、地産地消というのは「食育」にも関係します。昔の子供たちは、今の子供たちより、栄養摂取は劣悪でしたが、その昔の子供たちが大人になっても体力があり骨太であるのに今の子供たちは骨が弱く、体力も弱い。これは、この40年間に、日本の子供たちの食生活は欧米化してしまい、つまりモンゴロイドの日本人がアングロサクソンの食生活をしてしまったためにこのようなことになっていると思います。昔は地産地消で、その土地の食べものを食べて育つしか方法はなかったのですから、そこで、しっかりと日本人の心や体の形成に大切な食事ができたのです。だからとても骨太になった。また、その土地のものを食べて育ったからその土地に愛着を持ち、そこが好きになった。しかし、今の子供たちは、どこの誰がつくったのかわからないものを、大人たちがスーパーマーケットに行き行って買ってきて食べさせてくれるので、その土地に愛着など持てる訳がないので

す。韓国では、その辺りを十分に知っていて、子供の教育と伝統食文化とを一体化させ、国を愛し健康な子供たちを育てています。将来、今の日本の子供たちとは相当大きな差がつくのではないのでしょうか。

高知県南国市では、市と農協（JA南国）が一体となって何年も前から「食育」と「地産地消」をからめた運動を行ってきています。そこでは、南国市の子供たちは、学校給食を中心として、米も野菜も果物もすべて南国市産のものを食べてきています。そのため、子供たちは南国市をとっても愛していて、そしてこの食べものは日本一うまい、と言っている。日本国中で最も幸せな子供たちは、南国市の小中学生やも知れませんが、先ほど表彰された三重県立相可高等学校の生徒さんたちも、とても地元の食を愛し、それを表現してきた取り組みが本日、このような栄誉に輝いたのです。つまり若い人たちを地産地消の運動から育てていくと、それが再びすばらしい国日本を再建する力となると私は思っています。

とにかく、日本はかつてはとてもすばらしい国でした。それがこのような今日の状況になったのは、食を中心として生活が欧米化しすぎたためです。そして、今、「地産地消」とか「食育」というのを国が推進していますが、大切なのはそれを行うために行わなければならないことを、この国はやってないことです。それは何かというと、この国のすばらしい民族文化を教育として教えていないことです。今年から小学生の高学年（4，5，6年）は英語の授業を義務教育化しました。しかし、そんなことよりも、もっとやらねばならない教育がある。それは日本のすばらしい文化を教えることです。何も英語を教えるな、と言っているのではありません。せつかく日本に生まれてきた日本の子供たちに、もっと早くから日本のすばらしい文化を教えることです。英語は、その後でもいい。日本の中学生か高校生に日本語の「畑」を「畠」の意味の違いを問うてもほとんどの生徒は知らない。しかし英語で畑を言いなさい、と言われるとちゃんと英語で答える。試験に出ますからね。皆覚えているが、肝腎な日本語となると判らない。因みに「畑」は焼き畑「畠」は焼いてない畑です。民族文化はその民族固有のもので、日本以外の全ての国は、ここを最も大切にしているから立派な文化国家であります。日本はそれをしていないからある面では文化国家とは言えないと私は思っています。

そういう意味で、日本を導いてくれる総理大臣や政治家たちは、もっとこの辺りの実状を把握し、それを教育に結びつける政策をして欲しいものです。

とにかく地方が豊かになることは日本が豊かになることです。地方地方で独自の農政の展開をして、そこの住民たちの生活を安定化させることが大切です。私は今それを手助けしようと、北海道の高橋はるみ知事を応援し、農政部や水産部とも互いに動いています。北海道の場合、せつかく収穫した農産物をもつ付加価値を付けて売るといった展開をして、そこから農の魅力を楽しむおじやないか、ということです。またこのようなことを全国で展開することにより、農家はとても収入の面でも豊かになります。

このことは、本日の午後に行われます発表会ですばらしい実例が報告されるでしょうし、また、先程申し上げました南国市の例でもよくわかります。先にその最も代表的な好例が大分県日田市のJA大山の大成功でしょう。ここでは今、農家一軒当りの平均収入が何と1700万円ぐらいもあるということです。全国平均では約400万円前後ですから、いかに地産地消がこの農村に潤いを与えたかわかります。ここのJAの組合員は、「プロフェッショナル農業集団」を合言葉に、土づくりから本物の農産物づくりに長くこだわって参りました。農産物に付加価値をつけるのがとても上手で、自ら生産した小麦で敷地内にパン工場をつくったり、それに合わせるジャム農家が現われたり。さらには組合員全員が出資して地元の大山町、大分市、福岡市に農民食堂をつくり、朝採りの食材をそこに持ち込んで料理を提供、平日で2時間待ちもザラです。このようにして各農家は収入がぐんと増しましたが、その金で買いものをするのは大山商店街。ですから商店街も活性化してきています。つまり、農を基盤とした経済循環システムが構築され、地域が急激に活性化してきたのです。この地産地消の実施により何が起こったかと言いますと、農家の収入が飛躍的に増した、若者が戻ってきた、自給率が90%以上に戻った、商店街も活性化した、子供たちが大山町を好きになった等々、とてもいろいろなことがうまく行き出したのです。

また、地産地消を全国に展開するに当って、いろいろな方策はあるのですが、その大切なもののひとつに流通の改革が挙げられます。農家のつくった農作物を農協に頼るだけでなく、消費者を巻き込んだ流通の構築が必要になります。例えば、一昨年からすでに、兵庫県では兵庫県農業協同組合連合会（JA兵庫）と、兵庫県漁業協同組合連合会（兵庫県漁連）、兵庫県森林組合（兵庫県の場合、松茸やタケノコなどの林産食料が多い）、そして兵庫県生活協同組合連合会（兵庫生協）とかユニオンを組成して、流通改革を行っています。これは、農家が生産した農作物を農協を通して生協で販売する、漁業組合員が収穫した魚介類を漁協を選して生協が市民に販売するなどの例です。また大分県内最大大手のトキワ・インダストリーというスーパーマーケット（県内各地に数十店舗を展開している）では、農家が持ち込んだ農産物を店内に置き（値段は農家が決める）、その売上げの何%かをスーパーマーケットが徴集するといった方法で消費者に農産物を販売し、これによって農家は非常に活性化しています。この二つの例は、これまであまり日本の農水産物の流通では見られなかった「生産者→販売者→消費者」という関係が直線で結ばれることに大いに意味があるのです。こうすることにより、安全安心美味しさが生産者から直接消費者に伝わるばかりでなく、消費を大量に見込めて農家はとても活性化することになります。こういうことになると、農業に魅力を感じた若者も農家にどんどん戻ってくるのです。

以上地産地消の推進運動について、私の考えを述べさせていただきましたが、この「地産地消」というたった千文字の意味は非常に大きく、これを全国に展開することにより、日本の将来は希望あるものになると信じます。それは、これか

らの日本の食料の確保のみならず、地方の活性化、農家の経済的安定、食育などにとっても地産地消の成功は不可欠の要素であるからです。本日御集りの皆様一人一人が、この運動の推進力となっていただき、豊かで生甲斐のある日本を皆で再生しようではありませんか。

## プロフィール

<講演者>

**小泉 武夫（こいずみ たけお）東京農業大学教授**

福島県の酒造家に生まれる。1966年東京農業大学農学部卒業。現在東京農業大学応用生物科学部教授。鹿児島大学客員教授、広島大学非常勤講師、農学博士。専門は醸造学、発酵学、食文化論。1998年6月、随筆『中国食材考』でベストエッセイスト（日本エッセイストクラブ・文芸春秋）に選ばれる。主な著書に『酒の話』（講談社現代新書）、『発酵』（中央公論社・中公新書）、『食と日本人の知恵』（岩波書店）、『食あれば楽あり』（日本経済新聞社）がある。さらに『食あれば楽あり』（日本経済新聞社）、『美味巡礼の旅』（毎日新聞社）などを連載執筆中であり、また、『全国こども電話相談室』（TBSラジオ）。『小泉武夫の行った・見た・食った』（RKB毎日放送）などに出演中。

ほかに、農林水産政策研究所客員研究員、NHK国際放送番組審議会委員、「立ち上がる農山漁村」有識者会議委員などとして活躍中