

食と農から地域を 考えよう～地産地消・ スローフードと協同

鈴木 剛（労協センター事業団
神奈川事業本部）



序.

昨年は「食と農」にかかわる事件が世間を大いに騒がせた年であった。日本でも明らかになったBSE（いわゆる狂牛病）問題、雪印や全農関連の協同組合を含む有名企業での不正問題、遺伝子操作や農薬漬けの輸入食品が大量に食卓に並ぶ実態、マクドナルドなどファーストフード業界の異様な値下げ……。いずれもテレビのワイドショーでも派手に報道され、誰もが不安をかきたてられものだった。しかし軽薄なメディアは、いつの間にか問題が沈静化したように、今日は別の問題を騒ぎ立てている。

「食と農」にまつわる問題が沈静化したわけがない。ワイドショーでの報道では生産・流通・消費の深層を追求せず、表層の出来事をなぞったに過ぎない。なぞられた出来事は断片的な人工的な情報として消費され、消滅し、終わりである。だが我々は日々喰わねばならない。食は身体で消滅せず蓄積され、農の生産・流通過程と切り離せないものである。そしてまさに「問題の背景には農業のグローバル化がもたらした、生産・流通・消費を貫く食と農の全体の構造が横たわっている」（『世界』2002.10月号）

私は、「食と農」の現場からかけ離れた一介の都市消費者に過ぎない。労働者協同組合で働いていることと「食と農」という現場が結びつかない現状でもある。しかし、そうした生存の在り方に対して「はたしてこれでいいのか？」と日々抱く疑問が大きくなってゆくのだった。「働き方・生き方」「社会・自然の在り方」が「食と農」を代表として日常の大部分で分断される現在、これを紡ぎ直すことが必要なのではないか……。という問題意識が出発点であった。

本分科会では、上記を出発点に、既存の生協や農協にこだわらず、生産と消費の信頼を回復する地域の地道な活動に視点を置いた。外見上の法人形態としての「協同」ではなく、活動が小さくとも内発的で豊かな「協同」を実践している主体と出会い、交流することを目指した。その結果、「地産地消」「スローフード」「身土不二」「フードマイレージ」という静かだが着実に世界に広がる取り組みが見えてきた。

※以下の当日報告の要約は『日本労協新聞』（2002.12.15号）記事からの引用・加筆です

■コーディネーター

鈴木剛(労協センター事業団)

■報告者

飯島幸三郎(農事組合法人船橋農産物供給センター)

ヤシマミカ(Yadocarism)

椎名義光(多古町旬の味産直センター)

高家彰子(高家領水車母さんの会「森のそば屋」)

片柳義春(元気野菜ネット大和・とらため農業協働組合)

■コメントーター

下山久信(JA山武郡市)

石見尚(日本ルネッサンス研究所)

1. 冒頭の提起 石見尚(日本ルネッサンス研究所)

日本農業の後継者問題、化学肥料やトラクターなどの商品化問題、農地取得の問題などを述べられ、その背後にあるグローバル化の問題を指摘。一方で、キューバでは1989-90年の経済危機を受けて有機無農薬農業を政策化し近年注目を集めていることや、ドイツにおけるバイオガスや原発廃棄政策、さらに日本でも増え始めている「地産地消」の動きを紹介、循環型システムを構築するために労働の協同化が必要になってくることを提起された。

2. 飯島幸三郎(船橋農産物供給センター)

1975年に7名の生産者で設立。農薬の害を一番受けているのは生産者自身だと知り「自らの健康を蝕む不必要的な農薬を使いたくない」という思いで有機質肥料を中心とした土づくりを研究し、独自の農薬使用基準を設け、健康で安全な野菜づくりを実践。中国の残留農薬問題が起こり、問合せ

が倍増し売り上げも伸びている。

「農薬は使わなくなったら急になくなるものではない。10年経っても残ったものが根から吸われ野菜に残る。日本中農薬を使わない方向を打ち出し、消費者も『安全』を理解し食べ物を手にする、それを大きなうねりにしていかななくては。今、日本産の鶏肉をクリスマス用に大きな企業が買占め、学校給食ですら手に入らない状況と聞いた。食や農は生命健康に直結することなのに市民に本当の情報が見えにくい。地域で食が今どういう状況におかれているか話をしながら野菜を食べてもらうことが必要だと感じている」

3. ヤシマミカ(Yadocarism)

Yadocarismはオーガニックとスローフードをキーワードに集まった女性で結成。車一つでケータリングから始め、今年4月、東京の小金井市にYadocarideliという店を開いた。イタリアに本部を置くスローフード協会の「西東京支部」になり、「ヤドカリの食卓」というスローフードの勉強会を開いている。「小さな子供にも安心して食べさせ

られ、健康になる料理を求めて始まった。地域のお祭りに参加する中で農家との交流が生まれたり。イベントでは大学生や自分が納得できる仕事がしたいという若者が手伝いとしてたくさん参加している。今後は「JAとも結び地元産の小麦粉を使ったお菓子作りが出来れば。」

4. 高家章子（森のそば屋）

「森のそば屋」は岩手県葛巻町で農家の母さんたちが集まり10年前に開業した。大正時代から地域で使われてきた水車と母さんたちが打つおいしいそばで地域が元気になれないかと考えた高家さんが「高家領水車母さんの会」を結成。空き家になった自宅を改造し、そば屋を開いた。自分たちの畑で栽培した蕎麦を水車を使った石臼でゆっくり時間をかけて引き、小麦粉を一切使わない本物の味を求めて、年間2万人のお客さんが足を運んでいる。

さらに働きたいという地域の女性が増えたために5年前、姉妹店の「みち草の驛」を開店。「郷土食を名物に農産物の直売を兼ねたレストランにしたが最初はまったく客が来なかった。そこで人が集まるどころへ行って販売をした。スーパーの棚にただ並

べたのでは売れない。この小豆は朝3時から4時間かけて煮たよ、とか自分たちの心を売ってくるんだよといつも言っている。今ではお客さんが売りに来るのを待っていてくれて、売り上げも毎年1000万円ずつ伸びている」

5. 片柳義春（元気野菜ネット・とらため農業協働組合代表）

片柳さんは神奈川県大和市で本業とは別に農業が好きで自家菜園を続けて来たが、県の「ホームファーマー制度」（荒れた農地を300坪貸し出す制度）のモニターに採用され、今年から相模原で「とらため農場」を開始。「田畑、家、農業機械、技術、縁故、お金、何もない都会人が有機農業にチャレンジするのは安全な食べ物を自分たちで確保しようという思いからだ。以前から生産者と消費者が分断されるのはおかしいと思っていたが本来社会とはお互いに助けあってゆくコミュニティのはずであり、誰しも消費も生産もしている「生費者」だ。有機・協働・相互扶助を合言葉に参加型の農業を目指したい」

6. 椎名義光（多古町旬の味産直センター）

1987年に「母ちゃん農業」と呼ばれる小さな兼業農家を組織して野菜と米の産直事業を開始。現在200名の生産者が関わり、年18億円くらいの売り上げになっている。旬の野菜を詰め合わせた野菜ボックスは約8000名の登録がある。昨年からは生産者と消費者の交流を目的に「Braぶらしいのみ祭り」を開催。イタリアのブラ市で行われている「スローフード祭り」を真似て集落全体をまるごと会場にし、伝統食を味わってもらう祭りにした。さらに日常的



な交流を行うところとして7月に「しんのみ空間」をオープン。牛舎を改築し、旬の料理やてんぷらなど田舎料理が中心。すでに1500名が来場。これから露天風呂など泊まれる施設もつくり生産者と消費者が近い形を作りたい」

7. 下山信久 (JA山武郡市)

これらのパネラーの発言を受けて、JA山武郡市の部長で著名な農業運動家である下山さんが鋭く論点を提起した。①WTOを介したグローバリゼーションに対する農業の在り方＝生産調整を市場に全面的に委ねるといことについて ②卸売市場法の問題 ③土地問題にかかる独占禁止法適用除外について ④農水省の食品安全委員会＝農業をグローバリゼーションに晒すこととその政策が矛盾することについて ⑤偽装表示の問題の本質は何か？＝食(消費)と農(生産)の距離(フードマイル)が離れすぎている問題 ⑥そもそも日本の農業は安全なのか？＝農薬問題(安全基準やヘリ散布)・海外資本商社に85%が買い取られている日本の種子の問題 ⑦対抗実践での地域コーディネーターづくり課題

8. 討論

後半は、下山提起を受けながら、具体的事例の提出に沿って討議を開始した。会場参加者には農水省の関係者、労協・生協・高齢協の関係者、自然食レストランのオーナー、学校給食の調理師、ボランティア団体の方など様々な立場の方々が集まっていた。全員からの意見を受けたことで論点がやや拡散し、消化し切れなかった面があったが、幾つかの共有点はあった。

まずは冒頭にも述べた今日の「食と農」を

取り巻く社会の基本構造の問題である。パネラーからの明快な実践例や討論での発言からも繰り返し指摘されたが、「グローバリゼーション」の正確な正体と農業への影響である。1970年代、「フォーディズム」と表現される資本主義が破綻し、アメリカ・イギリス・日本では市場経済を全面化する“新自由主義経済”が展開した。それまで資本による処理が困難と見られた自然と人間、人間と人間の関係性までも全面的に商品化する流れである。1989年のソビエト崩壊以降は、この流れが急速になり、1993年には農産物貿易の大幅な自由化を含むウルグアイ・ラウンドが合意に至り、ガット(貿易関税一般協定)はWTO(世界貿易機関)としてより強化された。それに伴い、農薬・種子・流通にかかわる少数の巨大多国籍企業が食糧を作る人と食べる人とを隔てて自己決定権を奪ったことである。それは「食の安全」を奪うことと同義であるのは言うまでもない。

もう一つは、この大きなうねりの中で岐路を迎えている日本の農業政策・食品安全行政の問題である。討論に現職の行政マンが参加していたこともあり、会場はかなり白熱したのだが、象徴的な一例として残留農薬の問題があった。生産現場での農薬使用許認可と作物そのものに残留している農薬への基準ですら農水省と厚労省とで管轄が分かれていることなどである。リスク評価の仕方一つでも、直接身体に即座の危険を及ぼすようなケースだけでなく、近年ではタイムラグがあるものや表示上の詐欺行為など様々な視点がある。また安全性の評価だけではなく、品質や製造方法や産地の追跡可能性など課題が幅広くなっていることも明らかになった。この点では行政責任を問うだけでなく、同時に市民自身・生産者

自身それぞれが分断されない社会的責任を負ってゆくことも必要になってくるということだ。

こうした重い問題がありつつ、元気で明るい実践を共有しあったことが本分科会の最大の獲得点だったように思える。強大な資本主義のグローバリゼーションに対抗する全世界共通の動きとして地場で生産されたものを重視するという視点が広がっているが、参加者にとってはそれぞれの違いを持ちつつ当たり前の実践だった。イタリアで始まり世界に広がる「スローフード運動」やお隣の韓国で農業界全体のスローガンとなり広がっている「身土不二」は、本分科会の参加者にとっても当たり前な取り組みであった。石見氏の提起ではこうした取り組みが労働の協同化を課題とすることも述べられた。困難な課題も多いが、参加者の一人が述べた感想が今後の広がりを感じさせる。「今日は元気をもらいました！」

結。

このように巨大なテーマを含む本分科会であったが、終えてみると何と身近なテーマであったことか。当日得意の豆カレーを提供していただいたYadocarismの皆さんはじめ、私にとって今後も地域で協同してゆくであろう方々と出会えたことも財産となった。地域での具体的な協同の取り組みに向けて大野和興さんの論文「グローバリゼーションの中の食の安全と農業」(『世界』2002.10)を引用したい。山形県長井市における循環型地域社会づくりを例について、それはあらゆるもの行き詰まりにきている現代社会を組み立て直すヒントがあると述べられている。この記述を結びに代えたい。

「・・・そこから生産者と消費者という資本主義社会が作り上げた社会的分業を超える意識が市民の間に生まれてきた。・・・農と食の地域内循環を基礎に、環境、教育、商・工業を作り直そうという総合的な地域づくりが始まっているのである。これらの動きに一貫して流れているのは、奪われた決定権を地域に取り戻そうという意志である。」

(参加者の感想)

- 食品の偽造や輸入食品により食品の安全が大きく揺らいでいます。いろいろな問題はありますが、パネラーの皆さんの元気あるスピリッツに勇気付けられました。(男性:自然食レストラン経営)
- 今回の報告者は皆、「協同労働」を知らずに、自然体で「協同」であったと思う。前日のパネルディスカッションで長野大学の田中夏子助教授は、「非営利協同事業は内発性から生まれる」という趣旨の発言をされたが、まさにその通りである。ディスカッションではそこまでの話はできずに終わったが、そういう人々に出会えたことで、とても勇気づけられた。今後は、このような方達と地域での協力関係を築いてくよう取り組みたい。(女性:労働者協同組合)

