

# 農を



# 食

農家戸数の減少が止まらない。

六百万人↓。

この北海道全体の人口を上回るほどの農業者が、十五年の間に日本から消えた。

今、食卓が崩壊の危機に瀕している。

もはや、食事が命を育む手段ではなくなった。食事という極めて個人の領域に、国が対策に乗り出すほどの深刻な状態だ。

消費者の顔が見える農業を目指している農業者たちがいる。

その一方で、暮らしに農業を取り込んだ生活を実践している消費者たちもいる。

今月の特集は、こうした人たちの活動を通して、農業と食卓の危機という今の現実を、消費者はどう受け止めなければいけないのか、考えてみる。

## 食の多様化と 外部依存が進行する一方で、 食への不安も顕在化した。

「今日の夕ご飯、何がいい？」とお母さん。「ハンバーグ」。子どもの元気な声が聞こえてくる。

今、私たちの周りには世界中の料理があふれている。いつのころからだろうか、和食を中心としていた食事の洋食化が進み、ご飯を主食としつつも、この会話のように食卓には洋食のメニューが当たり前のように並ぶようになったし、パンなどの洋食そのものが主食になることも珍しいことではなくなった。

それを裏付けるように、近所のスーパーマーケットや小売店にだって国産はもとより輸入食材が所狭しと並んでいる。さらに和食、洋食を問わず、手軽に本格的な味に近づけられる調味料が売られ、加熱するだけでいいものや、出来上がった状態で売られている調理済み食品なども豊富にある。

もっと家事に手間を掛けずに済ませたければ、お弁当屋さんやコンビニエンスストアがあるし、外食も容易である。本格的な料理を提供する専門店から家族向けに豊富なメニューをそろえたレストランまで多種多様にあり、店の選択に迷ってしまうほどだ。

改めて私たちの周りを眺めてみると、消費者の嗜好の多様化や家族構成、生活スタイルなど、あらゆる条件に対応したさまざまな形態のサービスや食品が提供されていることに気がつく。

便利な世の中である。しかも、食事の選択肢は広がり、空腹を満たすだけの食事ではなく、魅力的な装飾をまつて消費者に提供される、そんな時代にもなっている。

しかし一方では、カロリーの摂取過多に陥りがちな食事の洋食化が問題視され、さらに食品の安全性への信頼が揺らぎ始めている時代でもあるのだ。

## フードビジネスの急成長。 それを支えたのは 消費者の消費行動だ。

こうしたバラエティ豊かな食事を可能にした背景には、冷蔵庫や電子レンジといった電化製品の普及とともにフードビジネスの成長がある。

フードビジネスとは食材の生産現場である水田や畑から食卓に至るまでの間の、さまざまな部門を担っている産業のことだ。米や野菜などの第1次生産部門で生産される食材の仕入れから販売、さらにはそれらを加工し付加価値を高め、流通システムを経て販売に至る、これらすべてのサービスを担っている食品産業全般を指す。

このフードビジネスの成長は、1970年から1999年の30年ほどの間に、飲食業や関連流通業なども含めた食品産業の国内総生産額が約6・2倍になっているという国の統計数字からも見て取れる。第1次生産部門である農業生産の国内総生産額の伸びが約1・8倍の規模拡大にとどまっていることを考えると、その急成長ぶりがお分かりいただけるだろう。

もちろんこの成長の原動力は消費者の消費行動である。この6・2倍という数字は、消費者の拡大し続ける多種



## <1部> 農業が消える

年間で7,500万人分の食料を外国からの輸入で賄い、  
15年間で600万人の農業者人口が減少した。  
それが現実だ。

多様なニーズや潜在的な欲求の大きさを表した数字と言い換えることもできるだろう。

### 輸入農産物なくして

日本の食は成り立たない時代だ。そこに危うさが潜んでいる。

日本の食料自給率は今、40%にまで落ち込んでいる。日本全体で消費するカロリーの量の4割を国内生産で賄い、残りの6割、人口換算では7500万人分の食料を輸入に頼っている計算だ。

この食料自給率、アメリカやフランスでは100%を超えドイツでは91%、イギリスでは74%あり、主要先進国では日本が最低水準だ。

狭い国土に1億人を超す人口の日本としては止むを得ない数字と考えられなくもない。しかし、40年前には73%もあったのだ。

日本では、主食であるご飯を中心に食生活が成り立っていた。それが戦後、おかずの割合が増え、中でも肉や乳製品、卵、油脂などの消費が増加する、食事の洋食化が進んだ。食料自給率の低下は、もともと自給率の高い米消費が減少し、自給率の低い畜産物などの消費の増加が大きな要因になっている。増え続ける世界人口、天候不順や気象災害がもたらす農産物被害、安全基準による輸入停止措置――。多くの食料

を輸入に頼っている日本の食生活はいつ何時、供給が途絶えてしまいかねないという脆弱な基盤の上に成立していると言えるだろう。試算によると、輸入に頼っている食料の原産国の耕地は日本の総耕地面積の約2・5倍、農業就業人口では約3・6倍にもなるという。

この食料自給率の低下を裏付ける、国内のこんな深刻な統計数字も発表されている。それは、農家戸数と農業者人口だ。

農林業センサスによると、農家戸数は平成2年から5年間ごとの統計の間に、毎回およそ10%ずつ減少し続けていて、平成2年には383万5千戸あった農家戸数が平成17年には284万8千戸に減少し、この15年間に約100万戸、率にして25・7%減少したことになる。

同じ条件で農家人口を比較してみると、5年ごとの減少率は10%から16%と、農家戸数よりも大きな減少率となっている。平成2年からの15年間に減少した農家人口は600万人にもなる。この600万という数は、現在の北海道の総人口を上回るほどの人数なのだ。こうした現象は、恵庭市も例外ではない。平成2年の農家戸数は649戸で平成17年が420戸。229戸、率にして35・3%の減少で、全国平均を

上回っている。

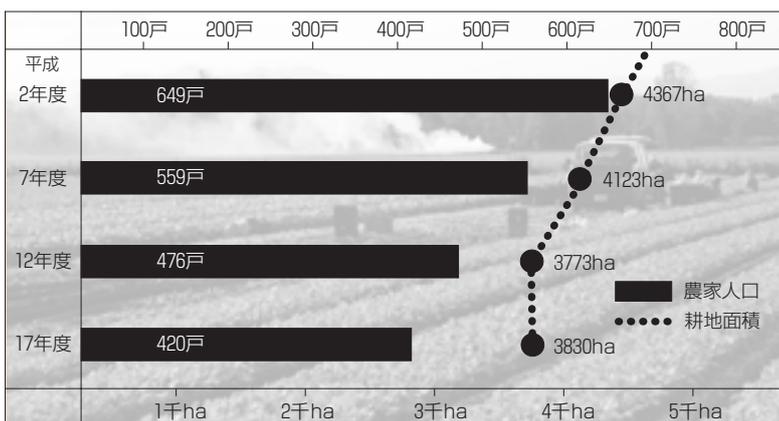
こうした現実を知ると、誰もが食料自給率低下への不安を感じずにはいられないだろう。

消費者には衰退する農業を前に、国の政策に委ねることだけが唯一の選択肢なのだろうか。農業者が減少し影響を受けるのは消費者だ。消費者には購買力がある。行動を変えられることもできる。それらを地元の農業振興のために生かしていくことができるはずなのだ。

■日本の農家人口と農家数の推移



■恵庭市の農家数と経営耕地面積の推移





# <2部> 変容する食卓

その土地の食べ物を食べることが命をつなぐこと、昔の人はそう言った。  
忘れていたその生き方は今、  
『地産地消』や『スローフード』の活動に  
引き継がれた。



土地が育てた食材を食べること、  
それが無理のない自然な生き方。  
人が長い間に獲得してきた知恵だ

お母さんのおっぱいを飲んでいる赤ちゃん。この世に生まれてきて最初に口にする食事だ。

母乳には赤ちゃんの成長に欠かせない栄養のすべてが含まれている完全食品だ。健やかに育ってほしいと母体で作られ、愛情を込めて赤ちゃんに与える。だから、赤ちゃんが母乳を飲むときに幸せそうな顔を浮かべることができることも自然なことなのだ。

そして、ここに食事を取るといふことの原点があるように思えてくる。

生き物はすべてその土地の気候、風土に適応するように進化してきたし、人も自然の営みの中に組み込まれた一員として、その土地に根付いたものを食料とすることで生き延びられるように肉体の進化を遂げた。

また、人の営みと食の関係を表現した『身土不二』という古い言葉がある。人と土とは一体で、命と健康は食べ物に支えられ、食べ物は土が育てる。故に命と健康はその土と共に切り離すことはできない、という意味だ。

その土地の食べ物を食べていくことが、健康的に暮らしていくために無理のない自然な生き方であり、その土地の風土とともに生きてきた長い営みの中で、人が獲得した知恵であるということ伝えていくのだろう。

今、全国的に広がっている『地産地消』や、イタリア発祥の『スローフード』なども同じ理念をもつ活動だ。そこで改めて私たちの食卓を見てみ

たときに、そこから土や風や太陽を感じ取ることはできるのだろうか。大きな発展を遂げたフードビジネス。その向こう側に広がる水田や畑は、かすんでしまっただろうか。

ファストフードや  
インスタント食品。

おいしさとともに味わう不安感

今、伝統的な日本食のすばらしさが世界各国で認められている。健康志向の高まりの中で、低カロリーであることや素材の味を生かした調理方法であること、また器や盛り付けの美しさとともに、日常の食事に取り入れられるようになったのだろう。

日本食でよく使われる穀類や野菜は、動物性食品に比べて繊細で淡白な味のものが多い。その一方で、人には味覚があるが故においしいものを食べたいという欲求もある。そこでさまざまな調味料や調理法が生まれてきた。

代表的なものとしては昆布とかつお節などから引き出しただしや発酵調味料のみそ、しょうゆがある。これらの調味料にしても、やはり日本という風土や気候の中で育ってきた身土不二の食材といえるだろう。

これらの調味料は、料理にうま味や味を加えるだけでなく、素材そのもののおいしさを引き出し、薄味でもお



家族がそろって食卓を囲むという、かつては当たり前だったことを実践していくことが、とても難しい時代なんです。いつ、どこでも、食べたいときに食べられる、今はそんな社会環境です。食べるも食べないも自由。食事が日常生活の中心にあるのではなく、個人的な行為になっているんです。

みなさんには、食べることをもっと大切に考えてほしいと思うのですが、その大切さを伝える役割を親や祖父母に求めること自体、実は難しいんです。食の外部化や調理済み食



いしく感じられる優れたものである。確かに、ファストフードやインスタント食品などの加工食品だって、味付けや食材、調理方法も凝っていておいしい。しかしその一方で、味付けが濃かったり人工的な味に感じたりするところもしばしばあるし、また、こうした食品を日常的に取ることへの不安を感じている人も大勢いるはずだ。

## 当り前の日常を大切に生活をした生活を心がけてほしいですね。

木藤 宏子さん(北海道文教大学人間科学部健康栄養学科講師)

品の普及は、今の親たちの子ども時代からすでに始まっていました。程度の差こそあれ、親たちも同じような経験をしてきているのです。

食べ物を与えることは愛情を与えることだと私は思っています。「愛」という文字は、食物を贈る「饋(き)」という文字が語源だそうです。でも、毎日の生活の中で、食事を作ってあげることが愛情表現だということを忘れてしまいがちです。みなさん忙しい毎日でしょうから、手料理中心の食事や家族そろって食卓を囲むことは難しいと感じているでしょう。でも、無理をすることはありません。市販のお惣菜に一手間加えたり、器に盛り付け直したりする心配りをしてあげるだけでもいいと思います。みんながそろって日には、みんなで料理を作り同じ食卓を囲む。そこで、学校の出来事を聞いてあげたり、夫婦の会話が生まれたりします。悩みを打ち明けられない子どもは悩みを心の奥にしまいこんでしまいます。みんなそろって焼肉に行くこともたまにはいいでしょうが、当り前の日常を大切にしていって生活を、みなさんには心がけてほしいですね。

人生を「味わう」、くやしさを「かみしめる」。食べることに関する言葉を使ったこんな表現があるように、食べることは人生を生きていくことに似ているのではないのでしょうか。

## 食の乱れ、食卓の喪失。食べるという個人的な領域を『食育』で改善していく

戦後、高度成長を続ける経済とともに、食の環境も随分変化してきた。その結果、私たちの食事や健康がどうなったのだろうか。カロリーの過剰摂取や食習慣の乱れ、外食産業などへの依

存度の高まり、さらには食事を通じた家族のつながりの希薄化などが国全体を覆う問題にまでなってしまった。

そして今その反省に立ち、正しい食生活と、おいしいものをおいしいと感じられる味覚を育てる『食育』の取り組みが始まった。食事という極めて個人的な分野に属することに、国が『食育基本法』や『食生活指針』を策定してまで改善に取り組んでいかなければならないほど深刻な状況なのだ。

食育の取り組みは今、全国各地で盛んだ。恵庭市においても『食育推進計画』策定のためのワークショップや講演会を行ったり、教育機関や青少年施設などにおいて、子どもたちや親を対象にした調理実習や農業体験会などを開催したりするなど、多彩な活動が展開されている。

同じ家に住んでいるだけで家族にはなれない。互いの心の通い合いがあって家族と呼べるのだろうか。しかし、親も子どもも忙しい毎日を送っている。だからこそ、みんなで食卓を囲める日は大切であり、食卓は、テレビやゲームなど何ものにも邪魔されずに、同じ空間と時間を創り会話を交わすことができるだんらん場所なのだ。

健康な体と心を育み、家族が家族であり続けるためにも、食事をもっと大切にしなければいけないのだ。

# <3部> 消費者と農業の関係

消費者の顔が見たいと言う農業者がいる。  
農業を大切に思う市民がいる。  
そこから新しい関係が生まれる。

## 農業者が近づき 消費者が支える。 消費者と農業者の距離

おいしい野菜がどのようなものなのか、実は、消費者は知っている。旬の食材でしかも採れたて。畑できちんと赤くなり緑色になり黄色く色づいたものだ。そして、遺伝子組み換え食品や残留農薬問題などの情報を聞くたびに湧き上がる、漠然とした不安に対する解決策も、本当は分かっているのではないだろうか。生産現場から消費者までできるだけシンプルな流通経路で、もっと言えば農業者との対話の中で買うこと、それが確実な方法だ。

北海道は国内有数の農産物の生産地である。全国平均40%の食糧自給率に対し北海道は192%を誇る。農家戸数や耕地面積は減少しているが、恵庭市において農業は基幹産業の一つであり、農業が身近に存在するまちだ。

そして、農業者から消費者に近づく努力をしている人たちもたくさんいる。消費者の見える農業をしたい。同じ志を抱く地元農家が集まり、収穫体験や野菜の直接販売を行う『恵庭アグリ企画』もそんな農業者たちだ。立ち上げのきっかけは、地元の新鮮な農産物を食べたいがどこの店に行っても置い

ていない、という消費者の声に接したことによる。この声が、それまでの市場流通全面依存型から転換するきっかけになったという。

また、栽培農家が庭先や道路わきで野菜の直売所を開いている様子も、農村地域の風景としてすっかり定着した。そして道と川の駅『花ロードえにわ』では、定期的に農産物のバザーを開いているし、本格的な開業は来年だが、市内の農家が集まった農産物直売施設を11月にオープンさせるといふ。

「市民農園メンバー募集中」。春先、広報誌にはこんな募集記事がよく載る。これなどは、消費者側から農業に接近する試みである。また、市民団体の『田舎倶楽部』では、前金制で特定の農家に契約栽培を依頼していくことで、地域の農業を支えていくという活動を進めている。こうした人々には、自分の行動を通して農業を知り、消費者と農家との関係を築いていきたいという思いがそこにはある。

## 消費者の意識と行動で 農業を支え、 命と家族を育てる。

このように、消費者と農業の接点はさまざま場所にある。接点となっっているこれらの場所は、



お客さんになぜこの野菜には傷が付いたのか、曲がってしまったのか、そんなことを直接、消費者に説明できるところが直売所のいいところかな。

自分が手掛けた野菜だから、見かけは少々いびつだったりもするけれど味は自信をもって勧められるし、会話を通して農業のことも知ってもらえます。 田中潤一さん(農産物直売所経営)



野菜と水がいいまちということでは、恵庭も京都と似ているかもしれません。京都の人はとても京野菜を大切にしている、調理も野菜の味を生かすように薄味に仕上げます。ダシを上手に使い、後はしょうゆなどで薄く味付けするだけです。使うだしは2番だし。1番だしでは魚の風味が勝ちすぎなんです。家庭でだしは難しいという人は、昆布茶の粉末を使うといいでしょう。水が水臭くない程度に昆布茶で薄く味付けをして、野菜をしばらく付け置いてから調理するだけで、随分おいしくなりますよ。 近藤太郎さん(懐石料理店店主)

## 農業資源を観光に活用しながら、消費者と近づきたい

余湖 智さん(㈱グローバル自然農園代表取締役)

20年以上前から「安全・安心・美味・栄養」の農業を目指していましたので、始めに土作りから取り組みました。有機肥料を入れ、化学肥料や農薬を極力控えた畑にしてきたんです。

現在は、そこで作った野菜を生協や小売店などと契約を結び直接出荷しています。流通コストがかからない分、価格も抑えられますし、販売店側でも生産者を表示するなど、消費者が安心して買えるような工夫をしてくれています。

消費者が畑を訪れることもありますので、生育状況を見学してもらい、普段から口にしている作物がどういう工程を経て出荷されているのか、そのすべてを見てもらうようにしています。

私は、消費者との距離を縮める農業のあり方として、もっと観光的な要素を取り入れたいと考えています。すでに始めていることもありますが、入場料を払い何かを見るというスタイルではなく、畑に種をまいたり収穫したりといった、農作業そのものを観光として考える。入場料の代わりに採れたての野菜を買って帰ってもらう。こんな取り組みが、希薄になった農業者と消費者を再び結びつける切り札になってくれるのではと期待しています。



消費者がどんなことに不安を感じているのか、どのような農産物を望んでいるのか、消費者の意見を直接農業者に伝えることのできる絶好の場所になる。そして農業者にとっては、流通コストを削減し、少量からの販売が可能になり、農家経営を安定させられるばかりではなく、消費者ニーズがダイレクトに伝わることで魅力ある農産物作りの展開や、産地の競争力向上にもつながるはずなのだ。

もし消費者が、衰退し

ていく農業や将来の食生活に不安や危機感を覚えているのならば、もっと農業に対して関心をもつべきではないだろうか。なぜなら、消費者の消費行動がフードビジネスを築いたように、消費者の意識と行動を少し変えるだけで、今の農業を支え変えていくことができると思うからだ。

土を感じる野菜を食卓に乗せ家族が囲み、命と家族を育てる。農業を支え農業はそれに応える。そんな関係を作って行くことはできないだろうか。



最近、社会福祉協会や島松公民館で定期的に男性料理講習会を開いています。料理に興味がある人、作る工程が楽しいと言う人いろいろな人が参加し

ます。でも、家庭で実際に料理を作ったり、家事を手伝ったりということまでにはなってないようです。

奥さんは暇だと思っている男性が多いかもしれませんが、することは山ほどあります。最初はうまくできませんが、夫婦で協力して料理を作ってみたら、そこから共通の話題もできると思います。これから退職して家にいる機会が多くなる男性が増えてきますので、奥さんは「これからは二人で協力してやる！」って宣言してみたいかかでしょう。

伊藤良子さん(男性料理教室講師)



当時小学生だった子どもたちに、自分が食べている野菜がどうやってできるのか、畑起こしから収穫後の片付けまで私とい

っしょにやり通すことで知ってほしいと思ったんです。これがきっかけになり、知人たちと市民農園を作りました。

当時はまだ使われていない言葉でしたが、今思うとこれが私なりの「食育」だったんですね。

最初は張り切って有機野菜を作りたい、あの野菜も作りたいって夢がたくさんあったのです

が、知識や技術がないので大変でした。でも農家や入園者の方に教えてもらいながら試行錯誤の中で有機野菜の栽培がいかに難しいかといったことや、体に影響の少ない農薬の使い方などを学べたことはとても良かったと思っています。

子どもも私も、旬の野菜のおいしさや収穫時の楽しさと同時に、農業の大変さも味わいましたね。また、新規就農を考えている人が試しに市民農園から始めたという例もあります。

そして消費者も農業を理解し、今、厳しい環境にある農業を、育て支えて行かなければいけない時代になっているのではないのでしょうか。その方法の一つとして、市民農園もあるのではないかと感じています。



通学合宿で食事を作る子どもたち(青少年研修センター)

## 市民農園の活動を通して、これからも農業を支えたい

木佐和美さん(恵庭市民農園協会会長)