

タイトル	スローフード・タウン栗山町を目指して(「住みやすい地域って、どんなことが条件!?!」)(<特集>特集・平成15年度開発特別講座・栗山町)
著者	太田原, 高昭
引用	開発論集, 73: 87-98
発行日	2004-03-31

スローフード・タウン栗山町を目指して

太田原 高 昭*

はじめに

現在、北海学園大経済学部におりますが、3月まで北大の農学部におりまして、栗山町にはひとかたならぬお世話になっております。毎年、私のところの学生を栗山町の農家に分宿させまして体験学習をさせていただくとか、外国からの視察団が来たら栗山町にお願いするとか、何から何までお世話になっております。そういう関係は今後も続くと思いますが、よろしくお願ひいたします。

今日はスローフードによるまちづくり、「スローフード・タウン栗山町を目指して」ということでお話しますが、実は川口町長も同じ「北海道スローフード&フェアトレード研究会」のメンバーで、この運動をどう進めていくかということをいろいろ相談しあっている関係でございます。

この前『じゃらん』という雑誌で「スローフード」という言葉の知名度・理解度をアンケート調査しましたが、道民の70%が知っているという結果が出ましたので、かなり知名度が上がったかなと思っておりますが、栗山町の皆さんでしたらよくご存じかと思ひます。

1 スローフード運動とは何か

(1) イタリアで始まったスローフード運動

スローフードとはファストフードのアンチテーゼと考えていただければ結構ですが、今から10数年前にイタリアで始まった運動です。背景には、イタリアにマクドナルドが進出したことがあります。日本でもすっかり若者文化になりまして、別に何が問題なんだという雰囲気もありますが、全世界にマクドナルドは進出しているわけです。ところがイタリアという国はおもしろい国で、それに大変な危機感を持ったのですね。「ああいうアメリカ発のファストフードがはびこることはイタリアの食文化の危機である」ととらえたのです。

日本のイタリア人観は、ドイツやイギリスに比べると何となくのんびりしていて、どこかい加減な民族性のような認識があるようですが、イタリアに行ってみてそれはとんでもない誤解だと思ひました。のんびりしているのは本当ですが、イタリアは古代ローマ帝国以来の文化

* (おおたはら たかあき) 開発研究所併任研究員、本学経済学部教授

にたいへんな自信を持っていて、誇りにしている民族です。いまだに自分たちが世界の中心だと思っているのではないのでしょうか(笑)。産業的にもものづくりという点ではアメリカや日本が上なんです、デザインとか文化的センスになるとイタリアにかなわない。やはり文化(の国)なんだろうね。そしてその中で「食文化」がひじょうに重要な要素なんです。

日本でもイタリア料理はたいへん人気がありまして、中華料理の次にイタリア料理が世界に広まっていますが、かれらはやはり伝統的なイタリア料理をきちんと家庭で作って、家族みんなで食べる習慣をずっと守っているわけです。そこにハンバーガーが進出したのですが、マクドナルドの方から見るとイタリアでは営業成績が全然上がらないというのです。やはり国民の一種のボイコットなのではないでしょうか。私はイタリアに行ってその経過を聞かされたのですが、「ファストフードが堂々とイタリアの中で店をはるのは侮辱である」と言います。われわれが聞いたのは料理店の人ですからなおさらそう言うのですが、拒否反応の強さには驚きました。そういうところから、「ファストフードでは駄目だ、スローフードで」という言葉が生まれたわけです。

その運動が始まったのはブラという小さな町ですが、そこに「世界スローフード協会」の本部がありまして、国際 NPO です。皆さんに何種類か資料をお配りしましたが、「北海道スローフード宣言」、これは本当はカラー版ですが、私たちのスローフード&フェアトレード研究会で作ったものです。カラーで1枚あるのはその内容を簡単にまとめたものです。新聞の切り抜きは、12月9日にあるスローフードシンポジウム、島村菜津さんという、日本で初めてスローフード運動を紹介した人です。その宣伝のチラシも入っておりますので、後でゆっくりご覧ください。

(2) ファストフードと食のグローバル化

イタリアの人々がファストフードに危機感を持ったのは、食のグローバル化ですね。マクドナルドもコカ・コーラも、画一的で世界中同じものを出しています。それによってその地域地域の伝統的な食文化が破壊されるということが1つ。そして、特にハンバーグがそうなんです、一体どこでとれた何の肉で、どう調理したのかも全然わかりません。それが、食の安全性に対してひじょうに疑問であるという。もちろんマクドナルドのハンバーガーが安全ではないということをはっきり言っているのではなく、信頼性の問題です。チェックしようとしてもチェックできない。コカ・コーラに至っては、あの成分は企業秘密ですから、そういう身元不明、国籍不明のものを世界各地で画一的に食わせるのは、食文化に対する挑戦であり、安全性についても問題がある。しかも価格競争ですよ。日本でも値下げ競争でしょう、200円だったのが98円とか値下げしてくる。安いのは結構だけれどなぜそんなに安くできるのか、コストの分析、生産履歴を追及しようと思っても追及できない。その中で「狂牛病」が起きたわけです。これは食のグローバル化の1つの象徴ですね。

狂牛病の原因は、何年もかかって「肉骨粉」だと突き止められたわけですが、その後、別の

要因もあるらしいと言われ、未解明の部分もあります。この肉骨粉に突き当たるまで、発生国のイギリスで3年くらいかかっています。どうしてかと言うと、牛の肉骨粉を牛に食べさせるという共食いを、まさかイギリスの畜産農家が行っているとは誰も考えつかなかったんです。イギリスは大変な動物福祉の国ですよね。日本人に対する誤解がいろいろあって、日本人がイギリスで犬を飼いたいと言っても売ってくれないんです。日本人はこの犬を食べちゃうのではないかというひどい誤解があるようです。そこまできかなくても、日本人はイギリスで勤めが終わって帰る時に犬を捨てていくとすこぶる評判が悪い。それほど世界に冠たる動物愛護のイギリス人が、牛に共食いをさせていた。これは当のイギリス人も大ショックだったのです。

ただ畜産農家にも言い分があります。イギリスの肉牛牧場の規模はヨーロッパでは一番大きいのですが、アメリカに比べたら小さいですよね。自由貿易の中で価格競争をして、アメリカやカナダ、オーストラリアの安い牛肉に対抗して安くしようとすると、コストを下げるしかない。肉骨粉はもともと畜産廃棄物ですから安いのが魅力なのです。動物性タンパク質のエサの中で一番安いのは魚粉ですが、魚粉の半額なんです。経済合理性としては、それでちゃんと牛が太るのであれば一番いいわけですね。それで肉骨粉がエサとして選択された結果、狂牛病が発生した。これはまさにグローバル化のもとの農業の効率化が狂牛病の原因になったということです。食のグローバル化は、必ずそういう問題を引き起こしていきます。こういうことに食生活が席卷される前に、「食」への考え方を変えて、ファストフードではなくて伝統的な家庭料理をゆっくりと、という文化をきちんと普及しなければ駄目だというのがこの運動の意味です。日本人はなかなかそこまで考えませんが、やはりイタリア人の見識ですね。

(3) スローフード運動の三つの柱

そのイタリアで始まった運動が、たちまち全世界に広まって、今では世界何十カ国に支部ができて、会員証を持っている人だけで7万人、国際的NPOとしては大成功しています。日本にも島村さんが紹介して、あっという間にあちこちにスローフード協会ができました。この2月、「北海道スローフード協会」が立ち上げられて、私もその代表にさせられたんですが、全国23番目の支部と聞いております。日本でもかなりの早さで普及したんですね。

スローフード運動の主張、目指すものは何なのか。三本柱があります。資料の2ページ目に「基本理念」が書いてありますが、これは北海道向けに内容をアレンジしたものです。もともとイタリアで始まった三本柱は、1つは「地産地消をすすめる」。地域の食材で伝統的な料理を大事にして、地域の食文化を守ることが1番目の柱です。2つ目は、そういう「良質の食材を提供する小生産者を守る」。小生産者には農民、漁民が入ります。小さい生産者を守るという根拠には、良質の食材は大規模生産者からは出てこないという事実があります。アメリカのように何千ヘクタールの大農場になると、有機農業なんて到底労働力的にできないわけです。化学肥料と農薬で作るしかない。あるいは遺伝子組み換えの技術で虫のつかない大豆を植えるというようにならざるを得ない。そのように生産された農産物は、人間の食にとって安全とはいえ

ない。本来の良質の食材を作ってくれるのは小生産者だということです。特にヨーロッパでは自分のところで家畜を飼って、その糞尿を土地に還元するという、化学肥料や農薬ができる以前からの伝統的な生産の仕方があり、そういうものこそ信頼できる。そういう意味を込めて、小生産者を守るということです。漁民の場合でもそうですね。漁業には農業以上に大規模な企業的な経営がありますが、そういうところほど世界中の海から乱獲して資源略奪型になるのです。小生産者の方がむしろ自分たちの資源を大事にしている。前浜の資源を食いつぶせばそれで終わるわけですから、養殖も含めて、資源を大事にしながら再生産が可能な漁業をやる、そういう人たちを守ろうというのが2番目のスローガンです。

3番目に、「教育」の問題です。食についての教育を子どもの時から進めなければならない。イタリアでも若い人がファストフードに引かれていくということがあります。日本はなおさらですが、そういうのを見て、やはり子どもの時から食事について正しい知識と習慣をつけなくてはならない。その点では大人に足りなかったものがあるのでは、という反省から、次代を担う子どもたちに食についての正しい教育を進めるという方針です。この3つがスローフード運動の三本柱となります。地産地消、小生産者を守る、子どもの食農教育を進める——私はこういう話を聞いて、これこそ現代の日本に一番必要ではないかと大いに共鳴してこの運動に参加することにしました。

(4) スローフードの考えをまちづくりに

私たちの北海道のスローフード運動はどんなことをやっているのか、ここにいろいろな例が載っています。すべてをやっているわけではないですが、提案も含めていくつかの事例が出ています。栗山町の事例も16ページに「自然農園」が出ています。読んでみましょう——「週末ともなると美しい丘の畑はウィークエンド・ファーマーでにぎわう。この貸し農園は消費者の皆さんに自分で作物を育てることの楽しさを知ってもらい、食べ物についての理解を深めてもらいたいという気持ちから、生産者個々が集まって設立した有限会社の事業として運営。現役を離れたお年寄りたちも、クワの使い方、種のまき方、肥料のやり方など、初心者にもわかりやすくマンツーマンで指導にあたる。近郊からこの貸し農園に集まる人たちの動機はさまざまだが、大きな空、気持の良い風、土の匂いに包まれて、自分の畑を育てる作物の成長ぶりを見たり、収穫したりといった思い思いの時間を農村で過ごしている」。

貸し農園はこの他に長沼の例も2つほど出ているし、由仁の例も出ていますね。こういうことを参考にしながら、いろいろと進めていこうということです。日本農業新聞と北海道新聞に私たちの活動が紹介されまして、スローフード協会ではグループを3つ作って活動が始動したことや、道新の方には札幌だけではなく、上川管内や釧路の活動も出ています。釧路ではエゾシカとヒメマス、地元の食材を使った料理を食べる会をやっているそうです。このように、北海道でも先ほどの3つの柱に基づいたスローフード運動が展開されはじめたといえます。

スローフード協会自体が2月に立ち上がったばかりですので、どんどん進んでいるわけでは

ないですが、手応えはありますね。スローフードをテーマにしてシンポジウムや講演を開くと、とにかく人がたくさん集まります。やはり多くの人がいちろんな角度から「食」の問題については関心をもっておられるようですね。私たちの3つの柱についても、「その通りだ」と言っていていただいております。こういう運動が歓迎される素地があるということは、日本各地でもイタリアの人たちが心配した同じことが起きているのだろうとわれわれは受け止めて、これを日本の、あるいは北海道の実状に合わせた形で展開していきたいと思っております。

今日はそれを「まちづくり」に活かさないかということですが、まちづくりと言いますと、どうしても道路を作るとか商店街を整備するとか、ハコものを作るとか、ハードの話になって、町民の生活の容れ物をどう作るかということが中心でした。そういうものが必ずしも十分そろっているわけではありませんから、今後必要になってくると思いますが、むしろ時代は、そういうものが一応そろった段階でどういう暮らしを行うのか、どんな生き方を町民がするのかというソフトのところを考えなければならない段階に来ていると思います。そこで今日はハード面には一切ふれなくて、町民同士がどういう関係を作ってどんな暮らしを展開するのが好ましいのかということと、「食」という切り口でお話したいと思っております。このスローフード運動の三本柱、地産地消、農家との交流、食農教育に沿って、地元でこんなことができるのではないか、こんなことをすれば楽しいのではないかと、ということも少しお話したいと思っております。

2 地産地消で健康で豊かな食生活を

(1) 「地産地消」「身土不二」は万国共通

「地産地消」は文字通り、地元でとれたものを地元で食べるということで、昔は当たり前でした。ところが今は、どうもすれ違っている。栗山町でとれた豊かな農産物が一体どこに行っているのか、町の人があまり知らない。町の人が行くスーパーや商店、Aコープでも、ずいぶん遠いところから来たものを売っている。栗山にいながら、栗山の農産物は意識的に探さないと食べられない不思議な状況にあるわけです。日本という国を単位に考えても、現在食糧自給率は40%ですから、60%が外国から来ている。日本の人口を養うのに、国内でとれたものは4割にしかならない。そのおかげで食生活が豊かになったと言われるんですが、やっぱりおかしいのではないかと。食の安全保障ということで、もし戦争が起きて輸入が途絶えたらどうなるか、ということはいく言われたんですが、そういう極端なことを考えなくても、自分の国以外の、遠い知らない人が作ったものを食べ続けることは、人間にとっていいのかどうかということを考えてみる必要があります。

「地産地消」は地元でとれたものしか食べてはいけないと厳密に考える人もいますが、それだと北海道ではとれないものがたくさんあるわけですから、特に冬は送ってもらって食べるしかないで、あまり四角四面に考えると変な話になるわけです。基本は、食生活の中心が地元のものである、あるいは国産のものであるということでしょう。基本的に食生活はそういう

ものでなければならないという考え方が地産地消です。日本人はあまりそういうことを気にしていなくて、どこでとれようがおいしければいいじゃないか、安ければいいじゃないかと考えがちなのですが、外国はもっと厳密です。

「地産地消」ももともとはヨーロッパの言葉です。同じような意味で「身土不二」という言い方があって、これは韓国ですね。韓国にも農協があって、よく「身土不二」のスローガンが壁にかかっています。身体と土は一体であるという意味で、つまりその土地でとれたものが人間の体になる、これはアジア的な考え方かと思っていたのですが、ヨーロッパの方がそういう考え方が強いんですね。私は一昨年初めてノルウェーに行きまして、ノルウェーは北極のすぐ近くですから、農業の条件は非常に悪いところです。平地で穀物がとれるのは首都のオスロの周りの平野くらいで、あとはみんなスカンジナビア山脈の山ですよ。ところが、そういう日本よりはるかに条件が悪いところで、使える土地はすべて使って、食糧自給率70%を確保しています。

だから当然コストは高いです。「外国から入ってくるものとの競争はどうするんですか」と聞いたら、「外国から安いものが入ってくるから、市場価格はコストに追いつかない。農家は赤字ですが赤字になった分は国が責任をもって補填します」と。いわゆる所得補償政策をとっているわけです。これはノルウェーだけじゃなくて、ヨーロッパ全体がそういう政策をとっています。日本ではまったくそういう政策はなくて、農家はもっとコストを下げても国際競争に負けなようにしろとハッパかけてるだけですから、農家はたまったものではないですね。その点、ヨーロッパでは国による所得補償政策がある。なぜかと言うと、コストが高くても、とにかくその土地でとれたものがまず第一に必要なんだという考え方ですから可能な限り自給率を上げようとしています。

ノルウェーやデンマークなどスカンジナビアの人々は、背が高く色が白くて金髪で目が青くて、つまり「白人」の特徴を最も持っているのが北欧の人々ですね。かれらはそのことをひじょうに誇りにしていて、そういう民族的特性を保持しなければならない、そのためにはスカンジナビアでとれたものを食べなければならない、という考え方を持っているんです。ですから農業保護政策には、日本のように農業団体だけではなくて、むしろお医者さんや栄養士がひじょうに熱心です。「民族的特性」と言われると、ナチのことも思い出してちょっと反発も感じますが、それが国内の農業を大事にする、国産の農産物が基本だという考え方としてはよくわかるんです。国土の利用の仕方も、山の中の農村地帯を見て歩いたんですが、U字谷があって、一番上に山羊がいて、次に羊がいて、比較的平らなところに牛がいる。スイスも同じで、「アルペン農業」というハイジの世界ですね。国土を120%利用して、できるだけ自分のところでとれたものを食べる、それが自分たちの民族の誇りを支えるという強烈な自立の精神と食糧自給というものが結びついている姿を見ました。

(2) 私たちは平均寿命まで生きられるか

これに比べたら日本は何なんだろうと思いますね。自分の国でとれたものを食べてないと民族的特性が失われるのであれば、食糧自給率40%の日本というのは、とっくに日本人でなくなっている、ということをやはり考えさせられます。だから最近、不思議な若者がたくさんできて、今までなかったような社会現象が起きるのはそういうことと関係しているのかな、ということも考えさせられました。どこの国にも地産地消の考え方があるのに、どうも日本だけがそういう考え方が薄いらしい。考えてみるとたいへん不思議なことです。自分のことを考えましても、われわれの世代はとにかく戦後お腹を空かせた飢餓世代ですね。口に入るものなら何でも良かった。アメリカから、脱脂粉乳やとうもろこしの粉とかずいぶん粗末なものをもらって、がつがつ食っていたわけです。どこでとれた、誰が作ったかと考える前に、とにかくお腹をいっぱいにしなければならない、そういう時代を過ごしてきたわれわれ世代の責任なのかなと思います。

歴史的にはヨーロッパでもそういう時代があったはずですが、狭いところに国がたくさんあって、お互いに戦争をやってきた歴史が長いわけです。そういう中で、自分の国に食料がなくなるとどんなにみじめなことになるかを何百年にもわたって経験してきた。食糧自給の理念はそういうことの結果でもあるわけです。いずれにしても食糧自給についてわれわれ日本人はずいぶん考え方が甘い、ということだけは知っておく必要があると思います。

外国のものを食べているということは、イタリアのスローフードの人たちが指摘するように、遠くから運ぶことですからどうしても無理が生じます。必ず防腐剤が入っているととかポスト・ハーヴェストといわれる問題があります。顔の見える関係ではないから、外国に輸出するものについては安全性は二の次になる、そういう危うさを食料自給率の低さは常に持っているわけです。ですからわれわれが普通あまり気にしないで、安いもの安いものと探して食べている食事というのは、考えてみるとほとんどが輸入食品であって、実はそこに何が含まれているかを分析していくと、たいへんおそろしいものを食べていることになります。

私たちは平均寿命まで生きられるか、ということ警告している人もいます。日本は世界の長寿国ですが、よく考えてみると今長生きしている人々はみんな明治・大正生まれの人ですね。少なくとも昭和30年くらいまでは化学肥料も農薬もほとんどなかったですから、この人々は少年時代、青年時代から50歳近くまでは、今で言う自然食品を食べて育ってきたわけです。回虫がいたという問題もありましたが、とにかくきわめて上質の自然食を食べていた。食べ物だけでなく生活の仕方がまるで違う。車もなかったし、自転車も金持ちしか持っていなかったから、どこに行くにも歩いていたので足腰がしっかりしているわけです。そういう人たちだから80歳まで生きて当然なんです。われわれはまだ小学校6年くらいまでは昔の食べ物を食べて、自転車によろしく乗れたのも小学校上級生くらいでしたから、まだ生きられるかなと思いますが、問題はその後の、小さい時から添加物にまみれた食品を食べてきた世代です。昭和41年以降に生まれた人は、今までの間に添加物や自然界に存在しない化学薬品をドラム缶2つ分

体に入れた勘定になるそうです。そういうことは今まで日本の歴史にはなかったわけで、その人自身の寿命、その子孫にどう影響するか全然わからないのです。われわれの食事を厳密に考えてみると、そこにいろいろとおそろしい問題が浮かび上がってくるのです。

(3) 農産物の広域流通で得たもの失ったもの

先ほど言ったように、そこでとれたものがどこか遠くに行ってしまう、遠くでとれた、誰が作ったかわからないものをもっぱら食べている、私たちはこういう食生活をしています。農産物の広域流通のおかげでそうなっているんですが、それで産地として得たものもあるわけですね。昔、北海道でとれた新鮮な野菜が内地に行くなんて考えられなかったわけです。北海道の産物で向こうに行くのは、せいぜい「いも玉かぼちゃ」といって、じゃがいも・タマネギ・かぼちゃという保存性のものしか持っていけなかったのです。新鮮な生もの野菜は近郊でしか食べられなかったわけですね。ところが保冷車が走ったり、航空便で1日で九州まで行く時代になったおかげで、北海道でとれた生野菜が全国に行って、北海道のものはひじょうにおいしいという評判で、栗山のメロンも日本中で歓迎されています。そういうことで北海道の農家もだいふくり立つようになり、消費者も季節を問わずいろいろなものが食べられるということを得たわけですが、反面失ったものもひじょうに大きい。一番心配なのは健康です。そういうことについて一度きちんと考えて、できるだけ地場のものを大事にしたいと結論はひじょうに単純なんです。

これからの消費者として、まちづくりということでは、栗山でとれたものがもっと食卓にのるような流通の仕方、販売の仕方を考えなければならない。そのためには多分、農協さんにもっと考えてもらわなければならないと思います。農協の方でも、地場で売るよりは東京で売る方がカネになるという考えがあると思います。品揃えの問題もありますね。向こうでは、市場にしてもスーパーにしてもとにかく品揃えが必要ですから、大きな産地に網をかぶせて、そこでとれたものは全部こっちに寄せという取引になっています。そういう中で、地元の消費者のことを考えた販売行動というのは、広域流通の中では簡単ではない。けれども、地産地消についてきちんと応えられるような販売体制を、消費者としては要求していいだろうと思うんです。農業者の方はそのことを取り組んでいただきたい。

街や村の関係にしても、地元のもの欲しければ知り合いの農家のところに行って売っていただくのが一番いいわけですが、必ずしもそういうシステムができているわけではない。消費者の方でも足を運ばなければ駄目ですね。そういうことも含めて意識的に地場のもの、自分たちの周りのもの——「三里四方の旬の味」というひじょうにいい言葉があります。三里四方の旬の味を楽しんでいれば、必ず健康になる、これは京都の人たちが京料理の極意として昔から言っていることです。それにはちゃんとした理屈があると思います。そういう健康で豊かな食生活、特に子どものことを考えれば、それができるまちづくりがたいへん大事ではないかと思っています。

最近、地産地消がはやり言葉になってきて、いろいろな例がありますが、地産地消で人を呼び込めるようになったことは最近のひじょうに大きな変化ですね。栗山でも先ほどの貸し農園の取り組みや、栗沢のクライנגアルテンとか、有名な例がたくさんあります。農村で休暇を過ごす、街では味わえない新鮮なもの、その場でしか味わえないものをぜひ味わいたいということで、道の駅や朝市が今ひじょうに人気です。ここは特に180万都市の札幌がすぐ近くにあるので、そういう点で工夫のしどころはまだまだあるのではないのでしょうか。栗山は小林酒造もありますし、きびだんごもありますし、けっこう人が入っていますね。栗山にはおもしろいものがあることは札幌でもかなり知られています。オオムラサキ蝶もいるし「木の城たいせつ」という建築屋さんも人を呼び込みますよね。空知の町村の中でも、人を呼び込む魅力や工夫、基盤がかなりしっかりした町だと思います。そこにもう少し意識的に、栗山の農業の魅力をつけ加えて、もっと人に来てもらえるまちづくりができるのではないかと、そんな期待を持っております。

3 都市と農村の交流と食農教育

(1) 旭川市の市民農業大学

地域の農家と街の人の交流ということで、私が10年くらいつきあっている旭川市民農業大学の例をお話したいと思います。旭川で15年くらい前、当時の若手農業者、今はもう孫のいる団塊の世代の人たちが勉強グループを作りました。団塊の世代はどこでもすごく活発だし問題意識も強烈で、その前の世代に比べればずいぶん農村の空気を変えた世代ですが、旭川の人たちもいろいろなことをやり始めました。消費者との交流や産直などずいぶんいろいろな形でやりました。

ところが産直の話をするとうちのことで対立するとか、机を挟んで議論だけでやっているとうまくいかないんですね。そういう経験を何度かしまして、どうもこういう交流の仕方では駄目なのではないか、本当に街の人に農村をわかってもらうには、直接農村に足を運んで農業を体験してもらえないんじゃないかということになったんです。月に1回特定の農家に通う——稲作だったら種まきから収穫、脱穀、調整まで、いろいろな作業を体験する。冬はその加工とか料理とかを習う、そういう学校を作ってみようということになったわけです。消費者の人たちに経費も負担してもらって、お金を払って学生になってもらうのですが、自分たちはそういう人たちを受け入れて1年間つきあうのだということです。

私は、そんなことをやって1年間通ってくれる市民の人なんているのかと危惧したのですが、いざこれを立ち上げてみたらすごいんです。たくさんの市民が申し込んで、もう10年以上続いていますけれど毎年抽選ですよ。消費者、市民の方も農業についていろいろ知りたい。農業は実際どんなふうに使っているのかとか、一種の立ち入り調査ですよ。それだけではなくて、定年退職したら家庭菜園をもうちょっと本格的にやってみたいという人たちが結構いるというこ

とがわかりました。そういう人たちと農家の人たちが1年間つきあうとおもしろいことになりまして、1年で終わって毎年新しい学生に入れ替わるんですが、卒業しないで留年している人がたくさんいるのですね(笑)。今年は稲作農家に行ったけれども来年は肉牛農家に行ってみたいとか、今年は野菜を勉強してみたいとか。卒業した人も1年間通うとすっかり顔なじみになるので、親戚づきあいみたいになります。街の人が、何か珍しいものが手に入ったら農家におみやげに持って遊びに来たり、農家では「よく来た」ということで新鮮な野菜をおみやげにもたせるといふ、そういう関係ができてきまして、ある人がこういうことを言いました。旭川市民農業大学は毎年70人くらいから100人くらいですから、100人とするともう1000人くらい卒業生ができたのですね。「このままずっと続けていくと旭川の街の人と村の人がみんな親戚になる」と言うわけです。なるほど、ずっと続けていくと今の都市と農村の断絶や誤解がなくなって、街と村がみんな親戚のようにつきあえる、本当にいい街になるだろうなと思いました。旭川は30万人都市ですからそこまで行くのはたいへんなことですが、栗山くらいの規模で、もしこんなことが行われたら、もっと早くみんなが親戚になって、まさに地産地消・スローフードを地でいく町になれる、そんな夢も描けるのではないのでしょうか。

せっかくこういう豊かな農村地帯にある町ですので、市街地と周辺の農村部がそんな関係で結ばれている町になるとすれば、これは現代の理想郷になれるのではないのでしょうか。しかも栗山の農業は、皆さんも自負しておられるでしょうが、都市に近く農業の中核地帯のひじょうにいいところにあって、農家のレベルも高いし、しかも多様な農業を展開しています。栗山くらい何でもとれるところはないと言われます。農協の人が、「ここは何でもとれすぎて、絞れないから産地が形成できないんだ」とぼやくことがありますが、それはぜいたくな話で、何でもとれることはいいことに決まっているんです。しかも農家の技術レベルもたいへん高いと思います。私の教え子も北大を出て3年アメリカで実習してきて、今は立派に後継者でがんばっている人がいますが、たいへんハイレベルの農業を展開しています。栗山町民の間にそういう関係ができていったらすばらしいなという期待をしています。

(2) 家庭と学校で食農教育に取り組む

最後に「食農教育」ですが、今の日本の子どもたちの問題は、いろいろな要因がありますけれども、最近「食」という角度からいろいろな研究が進んでおります。特に人間の感情を支配している脳についての科学が進歩しておりまして、いろいろな感情の動きが、脳の発達や機能の面からかなりわかってきました。もちろんすべてが解明されたわけではないですが、「キレる子ども」がいますね。そういう子どもの問題に食生活という面から斬り込んだ研究もいろいろ出ております。一番われわれにわかりやすいのは、スナック菓子ばかり食べて、カルシウムが足りない。大人でもカルシウムが不足するといらいらするのですが、きちんと食事をしないで買い食いばかりしている、あるいは親が忙しくて子どもに何も作れなくて、500円玉をあげて「これで食事しなさい」という家庭もある。そうすると子どもはどうしても自分の好きなもの

ばかり食べるので、その結果、脂肪と糖分ばかりが増えて、カルシウムやビタミン、ミネラル、脳の発達や正常な肉体と感情を生んでいくために必要な栄養、そういうものがどうしても不十分になる。そういうところから子どもの食生活にもっと気を配らねばならない、と警鐘が鳴らされています。

食べ物の成分の分析だけでなく、「食べ方」もあります。家庭の団らんの中でおいしく楽しく食べるのではなくて、1人だけで食べる「個食」が増えてきました。ファストフードを家族みんなで食べるということはあまりないですから、ファストフードは個食の象徴です。そういう生活環境や食事内容と、いろいろな困った問題が子どもの行動に出ていることは無関係ではない。ですから家庭の中できちんと料理して、時間をかけてみんなでそれを食べる。まあ、今は忙しいですから、毎度毎度というわけにはいかななくても、1日に1度、少なくとも1週間に必ず1日は意識的に家族そろって食事をする。できるだけ手作りでということが、思いのほか重要です。一緒に食べることによっていろいろなことを教育されるわけですね。私たちも考えてみると、一緒に食べながら、箸の使い方とか、口にもものを入れたまましゃべってはいけないと教わったと思います。食べているものも、「これはどこの誰が作った大根で、こんな作り方をしたから栄養があって身体にいいんだよ」と大人が子どもに伝えてやるだけで、ずいぶんその子の将来の食に対する姿勢も違ってくると思います。

これは家庭の中の話ですが、家庭だけじゃなくてもっと組織的に、学校教育の中でやろうという食農教育が、今さかんになっております。学校でも、農業については郷土学習のような形でやっておりますが、本格的にやろうと思うと、時間として一番いいのは学校給食の時間ですね。学校給食をどのように位置づけてどういう内容を持たせるかということはあらためて考える必要があります。以前ポスト・ハーヴェストが問題になっていたころ、アメリカの小麦を食べたサルから高い比率で奇形児が産まれたというようなことがあって、私たちも危機感を持って学校給食でどういう小麦粉が使われているか調べました。聞いた限りでは全部が一番安い輸入小麦でした。当時の関係者は食材ということについてほとんど問題意識を持っていませんでした。その後、食の安全の問題が言われてきて、今はずいぶん変わってきていると思います。地元の食材で学校給食をやりたいという声も大きくなってきました。しかしこれがなかなか難しい。食材を変えることは仕入れを変えることですから、いろいろな業者がいて、地元の食材で学校給食したいという当たり前の要望に対して、あちこちに抵抗勢力がいて進まない。しかしやはりこのこともまちづくりの一環として積極的に取り組んでいただきたいと思えます。

北海道で、ずいぶん前からこういうことを意識的にやっているのは名寄市です。「体の栄養から心の栄養を目標に、できるだけ新鮮で安全な地元の食材を使う学校給食」ということで、名寄の学校給食は全国から相当見学者が来ております。学校給食の一番の問題は、残飯が多いということですね。半分くらい残してしまう。おいしくないし、感動がないからでしょう。名寄の場合は、「このかぼちゃのスープはどことこの誰だれさんのかぼちゃですよ」と言って、場合

によってはその人に来てもらって、かぼちゃをどのように作ったのか苦労話をしてもらおう。それだけでひじょうに子どもたちは関心を持つんです。こういう学校給食に切り替えてから、本当に残飯は出なくなったそうです。今まで述べてきた地産地消とか生産者との交流が、学校給食を通じて全部できるのですね。ヨーロッパではこの辺は徹底していて、デンマークの例ですが、子どもは幼稚園の時から調理実習があり自分で作ることをきちんと教えられていて、小学校上級生になると半分くらいの子は自分で弁当を作るそうです。そういうことがあのヨーロッパの質の高い消費者の成長過程なのですから本当に奥が深いなと思いました。そういう消費者に育てる家庭教育、学校教育がまちづくりの一環としてもっと取り組まれてもいいのではないかと思います。

いずれにしても食というのは、1日3回食べるきわめて当たり前のことなのですが、食を通じていろいろなものが見えてくる。ただお腹をいっぱいにするだけでは何も見えてこないのですが、よく考えて、1つ1つの食材について「どこでとれたのか、誰が作ったのか、どんなふうに作られたか」を考えると、食の向こうにいろいろなものが見えてきます。そういうことがお互いに話題になって、そういう話題でまた楽しく食事ができる、そういう人々が集まったまちづくりができたらすばらしいな、というのが私の願いです。そう考えながらスローフード運動を地道に進めていきたいと思っています。

以上で私の話を終わらせていただきます。ご静聴ありがとうございました。