

これまで四〇年以上、私は日本の農村を歩いてまいりました。お訪ねした市町村は1200を超えています。

また、私は、農山漁村の伝統食などの“食”によって町おこし、あるいは経済的自立をはかろうとする女性グループをバックアップする、食アメニティ・ネットワークを主催して、今年で一六年になりました。

農業ジャーナリストとして、私に他の方々と違うところがあるとしたら、ネットワークの女性たち、或いは現場を歩いて知り合った、多くの農業従事者、そうした方々の生の声を常に耳にしているという点が、ひとつあげられるかと、思います。

また、家庭にありましては、四人の子供を育てましたものですから、日々、家族の健康を考えながら、食事を作り続けてまいりました、

そうした母親として“安全安心の食”を求める思いも強く持っております。そうした消費者としての視点も、ひとつ、私の視点として、あげられるかと思えます。

それにしましても、中川大臣が今、おっしゃいましたように、今、日本の農業は大変なところまできているんですね。

食料自給率は、カロリーベースで40%まで低下してしまっています。日本の食糧は、国民が必要とするカロリーの半分もまかなえないんですね。

先進国はほとんどとっていいほど、食糧自給率が高いというのが、世界の常識です。ですから、日米英、独仏イタリア、カナダ、これら先進七カ国の中でも、日本の自給率は残念なことに、ダントツの最低です。これは大変なことなんですね。

「食糧の独立は民族の独立である」といったのは、フランスのドゴール大統領でした。

この言葉には、食糧の安定なくして社会の安定はなく、国民の安心と健康維持は望めないという思いがこめられています。

果たして、日本はどうでしょう。

今は世界に名だたる食糧輸入大国として、なんとかやっていますが、その食糧が安全なものか安心なものか、あるいは今後ずっと輸入し続けられるのか、などなど、考えだしますと、私は不安でたまらなくなります。

また、農の問題は、単に食だけではないんですね。

農業の先には、環境があります。

土・水・生物によって支えられる農業は、自然の循環機能を基礎とするものであり、環境の動脈とっていいほど、非常に重要なものでもあるんですね。

さらに、食の先には人々の暮らしがあります。

どこで、どんな風に育てられたどんな食材を、どう調理して、どんな風に、誰と、いつ、食べているのか。

まさにこれこそが食文化だと思うんですね。

このように、日本という国のあり方を物語るもの、それが農業なんですね。

つまり、農業とは、人々が生きていくうえで、最も基本となる産業であり、暮らしそのもののあり方の大きな影響力を持つものでもあるんですね。

20世紀、日本の農業は残念ながら、勢いを失ってしまいました。

けれど、21世紀は農業の時代にしていかなくてはならないと、私は強く願っております。

現在、農業人口は相対的には減っているものの、新規参入者やUターン組が増加しているという報告もあります。

また、最近になって、多くの農村の女性たちがファーマーズ・マーケットやグリーンツーリズムなど、新たな農業のあり方に果敢に取り組みはじめました。

新しい波が少しずつ起きています。

今こそ、生産者・消費者それぞれがひとりの人間として、ひとりの市民として、自分たちの食を真剣に考え、日本をもう一度、農の国にするために、話し合い、行動して欲しいと、思っています。

本日のこの会を通して、都会の方々にも、農業にぜひ関心を持っていただきたいと思います。

『食育について』

2005年7月に「食育基本法」が制定されて以来、「食育」ということばがぐんと身近になりました。

内容としては、身体にいい物を食べよう、賢い選択をしよう、楽しく食べましょう。

こうした、ごくごく当たり前のことなのですが、なぜ、国が、わざわざそんなことを、言い始めているかといいますと、その背景には、やはりバランスのよい食生活が見失われているという現実があるからなんですね。

ただ単に栄養素が足りている、といったレベルではなく、自分たちが食べるものが、どこで作られているか、その素材の旬はいつか、本来の味と香はどんなものか、

どれとどれを組み合わせるとバランスがいいか、あるいはどう食べるとよりおいしいのか、

昔から日本のその地方ではどうやって食べてきたのか。

など、楽しく、健康的に食べるために、賢く選択し生きる知恵を磨くための食育を推進して行ってほしいと思います。

『外食産業』

ファーストフード店のハンバーガーやフライドポテトや清涼飲料水、コンビニのお弁当やチェーン店の手頃なランチ……。

それらは時間もかからず、すぐにお腹を満たしてくれます。

忙しい日常、そうしたものを利用することが必要な場合だってあるでしょう。

けれども、安くて手軽なそうした食材には、海外からの食材もたくさん使われていることが、多いんですね。

また、中身の油脂分や砂糖、栄養価のバランスなどが、極端に偏っているものも少なくありません。

多くの添加物を含み、味も香も人工的に作られ、本来の素材の香や味わいを、まったく持ち合わせていないものもたくさん、あります。

ですから、やはり、なるべく自分の手で作ったものを召し上がっていただきたいと、私は願っております。

自分の目で確かめて、選んだ食材を使い、自分の手で作った料理が、自分のためにも家族のためにもいちばんなんです。

といいましても、だしをとるところから、はじめるなんてとてもできない、というときもあると思います。

私も仕事を続けながら子育てしてまいりましたので、その気持ちがよくわかります。

そういうときは、だしの素をつかうとか、上手に時間を短縮するものを用意して置けばいいんですね。

もちろん、添加物や化学調味料が入っていないくて、手軽で、しかもおいしいものの中からちゃんと選んで。

でも手を抜かないところは抜かない。

そんな風に工夫して、家での食事を大切にしていきたいなあと思います。

『家で調理をするコツ』

できるだけ手作りの料理の機会を増やすには、まず。

基本の調味料を整えるということ。

本醸造の醤油、酢や味醂も本醸造のものを。塩も、自然塩をぜひ選んでください。

こうした本来の調味料はそれなりの値段がしますが、塩ひとつとっても、味わいの広がりがあります。

逆に人為的に味付けをされたり合成されたりしている安い調味料は、いい味覚を育ててくれません。

また、添加物や化学調味料を避けることも、大切です。

清涼飲料水、市販の安いお菓子などには、保存料や着色料などの添加物が含まれていて、知らず知らずのうちに、そうしたものを、たくさん摂取してしまうことになってしまいがちなので、できるだけ避けていただきたいと思います。

そして、料理には旬の食材を選ぶことです。

旬で新鮮なものがいちばんおいしくて安く、栄養価も高いんです。

旬の食材から、地域のことや季節がわかるようになるようになったら、素敵だなと思います。

なじみの食材店を作ることも、とてもいい方法です。

いい食材をそろえている食材屋さんが近所があれば、いうことありません。

そこで旬の野菜のことから、それこそ、おいしいものの見分け方まで教えてもらえます。

お近くにないようでしたら、インターネットや共同購入を利用してもいいと思います。

私の友人の間では、信頼できるインターネットのお店から、取り寄せする人が最近、急激に増えてきました。

情報が細かにフォローされているのと、ひとりでも気軽に頼めるという点が便利だと、楽しんで利用している方が多いようです。

ときには、味比べをするのも、おもしろいものです。

その地域地域によって、豆腐、納豆、味噌、醤油など、どれも本物であっても、味わいが違います。お米も、銘柄、作られている場所、あるいは作った人によって、味わいが違うものです。こういう違いを知ることは、豊かな味覚を育てることにつながります。

そして農家など、生産者との出会いの機会をたくさん、作ってください。

人参畑を訪ねれば、人参を食べるとき、その風景を思い出します。

私たちの食べ物がどこで育ち、どういう育てられ方をし、どういう風に食卓までやってくるのか、それを知ること、きっと、食べ物をいとおしいと思い、ありがたいと思う気持ちが心の中からわきあがってくると思うんです。

『有機野菜』

昨年、パリのオーガニックのマルシェを訪ねました。

有機栽培で育てた安全な食材や生活用品を集めた市です。

新鮮な野菜だけでなく、ケミカルフリーで育てられた肉や自然発酵のパンやチーズといった食料品、チョコレートドリンクなども並んでいました。

子育て中のおかあさんだけでなく、若い人もたくさん集まって、買い物を楽しんでいたのが非常に印象的でした。

フランスでは、BSE（牛海綿状脳症）騒動以来、オーガニックを求める人がげ劇的に増えたとのだそうです。

給食メニューをオーガニックにする小学校も増加し、そのための補助金を出す市や町もでてきたとも聞きました。

さすが、食の国だと、考えさせられました。

ちなみに有機野菜とは、農薬や化学肥料を使っていない健康にいい野菜のことです。

過去3年以上にわたり無農薬、化学肥料、土壌改良剤などを使用せず、有機的な手法で栽培されているもの、あるいは、人口添加物や保存料は使用しない、遺伝子組み換え原材料は使用しないというのが、オーガニック基準です。

こうした農業では、その地区の環境もまた守られるとっていいでしょう。

私は、10年間に渡り、福井県の若狭で、専業農家の方にお手伝いいただきながら、無農薬で米作りを行ったことがあります。

その期間のある夏の夜、忘れられない経験をしたんですね。

私の田んぼの上に光の粒がそれこそいくつもいくつもきらきらと光っていたんです……。蛍でした。

その風景を眼にしたとき、農薬が使われる前の日本の田んぼは、蛍をはじめ、めだか、ドジョウ、フナ、カエル、トンボといった生物の棲家でもあったということ、思い、胸が痛くなりました。

かつて、夏の宵には、こんなにも美しい風景が日本全国で、見られたんだらうな、と思ったんですね。

そして、そうした虫や魚を餌にしていた鳥たちもたくさんいて、昼はその鳥たちの鳴き声を耳にし、空を舞う姿を眼にしたのだらうと。

現在、絶滅危機がいわれている生き物には、実は田んぼと田んぼ周辺の生物が多いということ、ご存知でらっしゃいますでしょうか。

私は、オーガニック農業が日本の農業の主流になってほしいと願っているのですが、その一方で、農業の現場に行きますと、同時に、これはまた、非常に大変なことでもあるなあとも感じさせられます。

昨年の春には、葉物のタネ植えをして、芽吹いた直後に、長雨がきて、すべて病気になり、全滅したという畑をいくつも見ました。

「薬をまけば助かる。でも、それではオーガニック基準が守られない。次々に腐って倒

れていく苗を毎日見続けたときは、涙が出ましたよ、浜さん」と、その農家のお母さんはつぶやきました。

その農家の、今年の、その葉物に関する収入はゼロなんです。

こうしたリスクを回避するために、その地域では、オーガニックではなく、減農薬農業を志している人も多いと聞きました。

オーガニック農業には、こうした一面もあるんですね。

一方、「オーガニックの野菜は高い。高すぎて、手がでない」という声を消費者からは、よくお聞きします。

確かに、すべてをオーガニックにしたら、食費がぐんとはねあがって、家計を圧迫するケースだってあるでしょう。

食材をすべてオーガニックにするというのは、理想的ですが、オーガニックと減農薬を使い分けていくのも現実的かなあと感じます。

たとえ、すべてをオーガニックにできなくても、そうやって、意識的に選択することで、ものを見る目、判断する力は養われていくのではないのでしょうか。

そうした力を自分の中に養うということは、食を自分に引き寄せるという意味において、もっとも大切なことではないかと思います。

『BSE、鳥インフルエンザ問題について』

BSEや鳥インフルエンザ問題の根本には、コメも鶏も牛も豚も、効率よく大量生産するという現在の農業の一側面があるんですね。

かつて、鶏は、庭や畑の片隅で飼育していました。えさは屑米、コメヌカ、余った野菜、貝殻、魚のアラ、そしてミミズや雑草でした。

鶏の種類もさまざまでした。たいていの家では、卵を産ませて、老いて卵をうまくなかった鶏を肉用として食べていました。

でも今は、卵を産ませるように海外で改良された鶏と、鶏肉に使われる鶏とに、はっきりと分けられています。

どちらも飼育は、すべてがコンピュータで管理されており、鶏卵用の鶏は2年もたたないうちに卵を産む効率が悪くなったからと、一斉処分され、肥料やペットフードに加工されてしまいます。

ブロイラーは早いものだと、7週間ほどで出荷されます。

きちんと管理されている反面、どちらも同じ鶏舎に、何万羽と、飼育しているわけですから、少しでも外敵が入り、病気になるとたちまち蔓延して、大量死という事態になるわけです。

牛の場合も状況はほとんど変わりません。

BSEはプリオン病の羊を肉骨粉にして飼料とし、これを牛に食べさせたことに始まるといわれます。

これが牛の間で急速に広がり、蔓延し始めたのですね。

乳牛の生産性を上げるために飼料コストを下げようとし、そのために安い肉骨粉が使われ……こうした自体がおきてしまったんですね。

アメリカ牛肉の輸入問題も、消費者の視点からは、うやむやのまま、輸入が再開され、はたしてまた問題が生じてしまい……なんともやりきれない思いがします。

2003年、国内でBSEに感染した牛が見つかったことから、トレーサビリティが義務付けられました。

けれども、私は、そうした手続に安心することなく、消費者も、牛の飼育の実態など、これからは関心を持つことが必要なのではないかと思います。

本物の牛、本物の鶏は、どんなに手間と時間をかけて育てられるかということも、ぜひ知っていただきたいんですね。

そこから、農業の今の在り方をもう一度、考えてみる。

ひとりひとりの消費者がそうした目をもつことが、こうした問題をこれから回避していくことにつながるのではないかと思います。

『スローフード』

今、世界的に食の画一化が起こり、食文化が喪失の危機にさらされています。

それに対して、スローフード運動は1986年に北イタリアのブラという小さな村で始まった哲学と運動のことなんです。

この運動には次のような柱があります。

「その土地の味を大切にしよう。郷土料理と食材を守ろう」

「質の良い素材・食材を提供する小規模農家を守ろう」

「次世代の子どもたちを含めた消費者への食教育を推進していこう」

この3つです。スローフード運動の提唱者であり、会長であるカルロ・ペトリーニさんはこのようなことをおっしゃっています。

「食文化は重要である。食文化は複雑な化学の体系であり、たくさんの学問からなっている。農業、畜産、食品の加工知識、そしてそれらの経済活動。その多様な交流があって、食文化がある。政治も経済も健康も関係している。実に複雑で多くの分野にまたがっているものなのだ」

また食材については次のようにおっしゃっています。

「食材のクオリティには3つのファクターがある。ひとつは味覚的においしいものでないといけないということ。これは文化的な価値でもある。

ふたつめは、環境に配慮して生産されたものであること。生態系を壊す農業から生み出されたものではないということ。3つめは、社会的に正当なものであるということ。その生産活動に携わる人たちが相応な報酬を受けられるということ。これらのひとつがかけなくてもいけない」

スローフードというと、イタリア料理と思い違いをなさっている方もいるようなんですけど、私たちは、つまり、私たちのスローフードを持っているわけなんです。

日本のスローフード、それは農村の知恵や伝統の中に、今もたくさん残っています。

私たちはそれを大切に、次世代につないでいく必要があると思うんです。

私に関わっております食アメニティ・コンテストはそうした日本のスローフードに焦点をあてたコンテストでもあるんです。

まずは多くの方に、自分の土地に伝わる料理を大切にしてほしいと思います。

そしておかあさんやおばあさんがいつも作ってくれた、懐かしい昔ながらの料理をお子さんに伝えることから初めて欲しいと思います。

『グリーンツーリズム』

グリーンツーリズムは、当時、農村の過疎化という問題を抱えていたヨーロッパのアルプス地方で、1970年代に生まれたものなんですね。

ドイツでは戦後、1950年から1990年の約40年間で農業人口が三分の一に減少し、専業農家は5分の1に減ってしまったといわれます。

そうした状況の中で生まれたのが、グリーンツーリズムでした。

農家の収入を補い、農村を活性化させ、都会の人は田舎の知り合いの家に遊びに行くような気楽さで農村に出かけ、自然の中でのんびり過ごす……。

そして、今や、ヨーロッパ人にとってなくてはならない、休暇の過ごし方となりました。

私は、そこに可能性を感じ、「ヨーロッパで農村女性グループと交流する研修旅行」をスタートさせ、10年間に渡って、グリーンツーリズムの研修を続けました。

グリーンツーリズムの根底には、リゾート開発とは一線を画す、もともとある農村の風景を生かすという考え方があります。

環境や、その土地に住んでいる人にも優しい構想なんですね。

また、都会の消費者と生産者がこうして出会うことで、消費者が農家のことも知り、農産物にも詳しくなり、作り方や旬などにも敏感になるなど、消費者の素晴らしい啓発も、無理なく行われるのではないかと思うんです。

少しずつ、グリーンツーリズムを事業としてスタートさせる農家も増えてきました。

私の研修旅行に参加くださった人の中にも、実際にグリーンツーリズムにチャレンジなさった方もいらっしゃいます。

日本の暮らしや文化を生かしたグリーンツーリズムが日本に根付いたとき、日本の農村も変わり、日本の農業も変わると、私は思っています。

機会がございましたら、いえ、機会を作って、ぜひ、みなさまにも、農家民泊を体験していただきたいと思います。

『地産地消』

その地域でとれたものを、その地域で消費することが、食の原点だと私は思っています。

近くで栽培されたものなら、生産者の顔が見えます。どんな風に育てられたかもわかります。何より新鮮です。

その土地に住む人々が、その土地から湧き出た水を飲み、育つように、その土地の大地と、水で育った食物を食べることが自然の理にかなっているとも考えられます。

しかし、地産地消などというまでもなく、かつては、地産地消があたりまえだったんですね。

でも、流通の発展、大規模農業が進んでいくにつれ、そうではなくなっていってしまいました。

けれど、日本の食糧自給率をあげて、農業をもう一度育てていくためには、地産地消こそが、私はもっとも大切なことではないかと思えます。

* 輸入野菜

スーパーには、実にさまざまな国からきた野菜が並んでいます。タイ、ニュージーランド、地理、韓国、中国、エクアドル、アメリカ……。しかもこうした輸入品は運搬の料金もかかっているはずなのに、国産品よりも安価だったりします。

人件費の安い国で作られたものか、大規模農場で最大限機械化して作られたものなのでしょう。

しかし、中国から輸入された冷凍のハウレンソウから基準値をはるかに上回る農薬が検出されたことが発覚したことから、改めて、こうした野菜がどんな風に栽培され、どんな風に運ばれてきたか、まったく私たちは知らされていないのだということを、思い知らされたのではないのでしょうか。

私自身は輸入野菜は買わないように心がけています。たとえ安くても、たとえ色がきれいでも。日々の食事の豊かさの基本は、安心して食べられることだと思うからです。

『遺伝子組み換え食品について』

遺伝子組み換え食品については、私も大きな問題があると思っています。

その理由は、3つ。

まず、人体への影響がはっきりとは証明されていないにもかかわらず、実用化があまりにも請求すぎるといふ点あげられます。

この点については、“いや、安全です”と企業は主張していますよね。

でも二〇〇〇年には、スターリンク・トウモロコシに対して、アメリカの環境保護局が「アレルギー反応を引き起こす“中程度の可能性”がある」ことを指摘しているんです。このトウモロコシは家畜の輸入飼料に混入していたことが日本でも発見されています。

“問題があるのはこのトウモロコシだけ、他は大丈夫”と、たとえいわれても、虫がそれを食べただけで死んでしまったり、他の植物はすべて枯れる除草剤にもそれだけ元気であるような野菜は、正直、食べたくないし、家族にも友人にも食べさせたくないなど、私は強く感じます。

さて二つ目は、遺伝子組み換え作物による環境や在来種への汚染が予想されるという点です。

除草剤耐性作物の栽培では、その体制が、まわりの雑草に広がる危険性があると、ずっと指摘されていましたが、実際、複数の除草剤に耐性を持つ雑草が出現しています。

害虫を殺す最近の遺伝子を組み込んだトウモロコシを食べた、害虫ではない蝶々や害虫の天敵までも殺してしまうなど、問題も起きています。

人間は間違いをおかす存在であり、人間が作ったものに完全なる技術はないということ、私たちは忘れてはいけません。

そして三つ目は、遺伝子組み換え技術とそれを持っている大企業による食糧支配が行われる恐れが非常に高いということなんです。

遺伝子組み換えで開発した技術、その遺伝子は特許の対象になります。

これまでは種子は世界の財産といわれ、公共性の高いものでした。多収量の種子が生まれると、途上国の食料自給率をアップさせるために、各国がその種子を無料で供給することもありました。

種子は国境を越えて、人々に恩恵を与えてくれるものだったのです。

けれども企業がそうした権利を独占すれば、種子は利益を追求するための道具に変わってしまいます。

農民は毎年、その企業からタネを買い、タネとセットで農薬を買い、そしてそれらの特許使用料を払わなくてはなりません。

こうして、世界の作物がある特定企業に支配されるような事態もおこりうるわけです。

遺伝子組み換えが盛んになれば、希少な在来種も、危険にさらされ、生物の多様性は確実に失われていきます。

ちょっと大豆の話を見せてください。

日本では、お豆腐や味噌、醤油、納豆など、大豆を食べない日はありませんよね。

日本では、年間500万トンもの大豆を輸入しています。そのうち430万トンが油用です。

お豆腐の表示に「遺伝子組み換えでない」とか「遺伝子組み換え大豆不使用」と書かれていると、安心しませんか。

でも、まったく入っていないか。それはこれだけではわからないんです。

日本では5%以下の混入なら、“ない”とか“不使用”と書いていいからなんですね。

ちなみにEUの基準では混入率が0.9%以下の場合に限って「遺伝子組み換えではない」と表示していいことになっています。

心配なのは豆腐ばかりではありません。

遺伝子組み換え作物が使われている可能性が高いのは、大豆油やコーン湯、綿実油、菜種油であるキャノーラ油、そしてそれらをブレンドしたサラダ油。コーンフ레이크、マーガリン、マヨネーズ。

醤油だってそうなんです。

こうした加工品に使われている可能性が高いというのも、いったん加工すれば、油や醤油に、表示義務がないからなんですね。

この日本の表示の不徹底は、どうにかできないものなのでしょうか。農林水産省の管轄だと思いますので、ぜひ、善処して、厳しくしていただきたいなあと思うんですけど。

また、遺伝子組み換えの作物を避けるためにも、自給率というのは、本当に重要なんですね。

日本の農業を活性化させ、目の届くところで、私たちが本当に食べたいと思うもの、家族に食べさせたいと思うものが採れるような時代を、これからみんなで力をあわせて、作っていかなくてはならないと思います。

生産者とか、消費者といった垣根を作っている場合じゃないんです。とにかく日本の農と、日本の農を守るために、力をあわせて、真剣に取り組んでいくことが必要なんですね。