

第23回KOSMOSフォーラム

統合的視点で見る「食」とは

～世界と日本をつなぐ食～

日時 2011年9月3日（土）

午後2時00分～午後4時30分

場所 ベルサール飯田橋ファースト

【パネリスト】

佐藤 洋一郎 氏（総合地球環境学研究所副所長、教授）

古沢 広祐 氏（國學院大學教授）

松田 裕之 氏（横浜国立大学大学院教授）

鷺田 清一 氏（大谷大学教授、前大阪大学総長）

【コーディネーター】

石毛 直道 氏（国立民族学博物館名誉教授）

(司会) ただいまより第23回KOSMOSフォーラム、統合的視点でみる「食」とは、世界と日本をつなぐ食を始めさせていただきます。

さて、このKOSMOSフォーラムなのですが、これまでの分析的還元的な科学ではなく、統合的・包括的な視点でさまざまな問題にアプローチすることを目的に、毎年テーマを定めまして議論を積み重ねております。

今回のテーマ『統合的視点で見る「食」とは』の3回シリーズ最終回である今回は、世界と日本をつなぐ食をテーマに幅広い議論をちょうだいしていきたいと思います。

実は、今年の3月にこのフォーラムを予定しておりましたが、東日本大震災の影響を受けまして一時開催中止となりました。そして今日この場で無事開催の運びとなりました。この日を楽しみにお待ちしております皆様方には申し訳ございませんでした。そしてお待ちしております。

それでは本日のコーディネーターをご紹介します。国立民族学博物館名誉教授の石毛直道先生です。石毛先生どうぞ前へお進みくださいませ。(拍手)

石毛先生にはこの後、コーディネーターとして活躍していただきたいと思います。どうぞ皆様、石毛先生に拍手をお送りくださいませ。(拍手)

続きまして、ご案内させていただきます。まずはパネリストの先をご御紹介いたします。総合地球環境学研究所副所長・教授でいらっしゃいます佐藤洋一郎先生です。佐藤先生どうぞ前へお進みくださいませ、そして皆様拍手でお迎えください。(拍手)

それでは佐藤先生よろしく願いいたします。(拍手)

(佐藤) ご紹介をいただきました佐藤でございます。トップバッターとしてお話させていただきますが、私がいただきましたお題はお米でございます

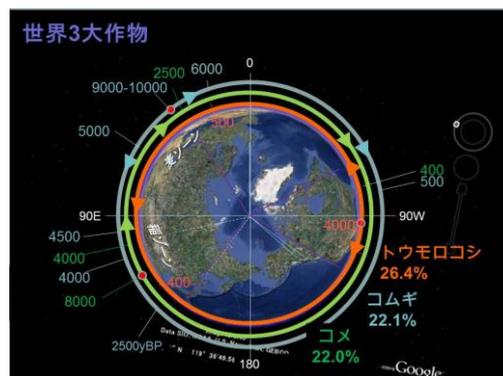
私、三十何年ほど米を通じていろいろなことを考えてまいりました。8年ほど前に、今おります環境問題の研究所に移りまして、米の問題からこの地球環境の問題を考えるという機会を与えられまして、自分としては視野が広がってよかったなというふうに思っております。きょうはちょっとその辺のことも含めて、環境と食、どうもその食の問題と言うと食は食だけというふうになりがちなんですけれども、私はそうではなく



て米というものを介して、食と環境というもののかかわりを考えてみたいと思います。今日は自然科学者から哲学までいろいろな人がいらっしゃいますので、なるべく皆様にご関心をお持ちいただけるようなテーマをちょっと捜してみました。

米のことを、私は米と言ったり、稲と言ったりします。本当は、日ごろは厳密に使い分けているんですけども、今日はあえて両方混ぜて言葉を使います。

ご覧にいれておりますのは、これはグーグルアースで北極上空から地球を見たところがございます。緑色、青、オレンジ色、3つの円が書いてあります。オレンジ色はトウモロコシ、ブルーは小麦、緑は米の伝播範囲と時期を表しております。例えば、米は円の左側のだいたい東経120度ぐらいでありますけれども、この辺で

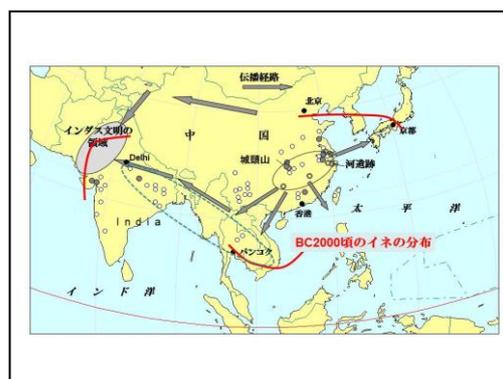


今から8,000年ぐらい前に生まれたと読んで下さい。4,000年前にはインドのほうにも伝わりまして、2,500年前にはヨーロッパのほうにも伝わった。今ではもちろん地球を一周しております。

小麦も同じでありまして、東経40°あたりで1万年前ぐらいに生まれまして、今ではもう地球をぐるぐるっと回って世界中、小麦の栽培をしていないところはない。

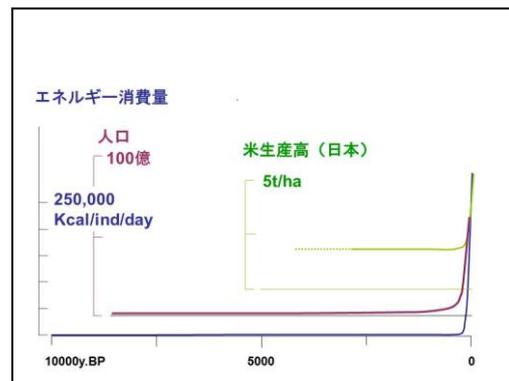
それからトウモロコシであります、これが一番新しく、恐らく4,000年ぐらいだろーうと思います。中米で生まれまして、日本、アジアに来たのがたった400年前なんですね、ヨーロッパに渡ったのも500年ぐらい前、新参者でありますけれども、おもしろいことにトウモロコシは全世界の人類のエネルギーの26%ぐらいはトウモロコシで支えられている。小麦と稲はどちらも22%。まあ稲というのは、我々人類にとってはこういう立ち位置にある作物、穀物だということがわかります。

これは、私がずっとやってきた仕事を一枚の地図にしたものですが、稲が生まれたのは中国の長江流域です。まあざっと8,000年ぐらい前です。それが、この赤い線で示しました地域に、大体今から4,000年ぐらい前に伝わっておりま



す。つまりアジア全域に伝わったのが4,000年前です。4,000年前というのはおもしろい時期で、どうも世界中でいろいろなことが起こった時期のようであります。何が起こったのかは、まだ詳しくは皆さんの意見がそろっておりません。とにかく、何かがあったらしく4,000年前にはアジア中に広がった。ヨーロッパに広まったのは先ほど申しましたように2,500年ぐらい前。そして現在ではオーストラリアを含むすべての大陸に広がりまして、世界の22%の人口を支える食べ物になったというわけです。

その歴史のことを簡単に1枚の図をごらんに入れておこうと思います。図で、1万年前から今まで、人類がどんなふうにエネルギーを使ってきたかが青色のラインです。200年ほど前に急激に立ち上がっている。人口も同じでありまして、今から1万年前ぐらい前は本当に微々たるものだったのに、今では六十何億に達している。



お米の生産高を見ますと、単位面積当たりなんですけれども、日本列島の話ですが、ずっと横ばいで来て、やはり200年くらい前から急に伸びた。この前の時期は偉大なる停滞期なんです。私、持続可能性という言葉が嫌いで、何が持続可能やといたい。偉大なる停滞のあとに、200年ぐらいの例来的な発展があったと、こういうふうなことを考えております。今日はこのあたりのことが議論になるのかなと思います。

どうしてそうなったか、語呂がいいのでこのまま覚えてください。今世界のお米の収穫についてひとこと言えば、ハイインプット、ハイリターン。つまりたくさんエネルギーをつぎこむんでたくさんとる。これ今のお米の作り方です。世界中、大体似たようなものです。昔は、エネルギーはほとんど使わなかったのですけれども、収穫量も大したことなかった。こういう時代がずっと続いて、今はハイインプット、ハイリターン、つまりたくさんものを使うからたくさんとれるようになっていると、これは米に限りません。我々の食糧に共通の特徴であろうと思います。



ではその昔の稲はどんなであったか、別に昔に戻れと言っているわけではないのですが、昔の人たちの合理的なそのお米の作り方と食べ方の一面をごらんに入れます。これを、今日の私のメインの話にさせていただきます。

人間は生きていくためにでん粉とたんぱく質が必要です。昔は例えば日本の場合は、米と魚をセットにしておりました、これはユーラシアしか書いてありませんけれどもこの辺は麦とミルクです。実はこの言葉は石毛さんにアイデアをもらったんです。あとジャガイモとミルクとか、雑穀と魚、まあいろいろなのがありますけれども、米は魚とセットで作られてきました。そして魚とセットで食べられてきました。これが味噌であります。



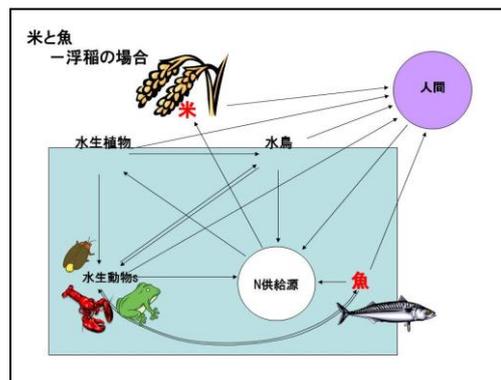
これはインドネシアのある島で撮った写真です。田んぼです。真ん中に丸い仕掛けがあります。これ皆さん何だと思われませんか。実はこれ、田んぼの中の養魚池、魚を飼っている池です。水がたくさんあるときは田んぼを魚が泳ぎ回りますが、稲刈り直前になって水が減ってくると、ここに魚が逃げ込むわけです。稲がいる間は、糞をしたりしてたんぱく質を供給、窒素を供給していますが、米が収穫できるころになるとこの真ん中の所に自動的に入って来てくれて、あとは一網打尽にすればこれも獲って食べる。田んぼから米と、つまりでん粉とたんぱく質を両方生産しているんです。



これもそうです。ラオスの写真ですが、奥で米を作っています。手前でまだ若い女性ですけども、魚をとっているわけです。



絵にするとこんなことになります。水の中でのいろいろな生き物がいて、もちろん魚もいます、お米もできます、人間がいる、うんこもします、栄養になります、全部まとめて人間が食べる。一種の生態系ができ上がって、これがなかなかうまいことできている。



食卓の上でも同じです。これフナずしです。フナとお米は同じ田んぼでとれたものなんです。何も遠いところから運んで来なくても、米と魚が同じ所でとれて、同じ料理になって私たちはそれを食っておったと、実に合理的なシステムがあったわけであります。



皆さん大好きな寿司もそうです。これは海の魚なので、米と魚と言っても多少趣が違いますけれども、今日はちょっとお寿司の話をして、最後にしたいと思います。

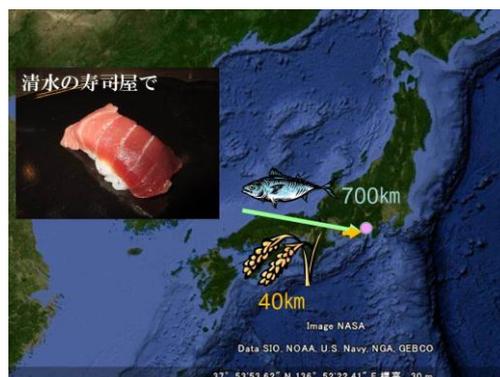


京都にはうまいすし屋があまり無いんですよ。私長く静岡にいたものですから、静岡のすし屋に時々行くんですが、店主が気の毒がって、それじゃあ握ってくれました。

ちょっとだけ脱線します、これは麦とミルクのセットですよ。落ち穂はもちろん麦のそれですけども、その後ろのほうに、これ三圃式農業の名残なのでしょうか、羊を飼って、そのうんこで麦は栄養分を獲得する。人間はどちらもいただいているというわけであります。実にいいシステムだと私は常々感心しております。



そこです、今日の私の話のもう一つのポイントはここです。その静岡のすし屋で、ある日食べたすしであります。マグロは日本海でとれたマグロです。すし屋のテーブルに行くまでの運搬距離は700キロです。米は県内からとれた米だと言っておりました。移動距離は40キロあります。つまり米と魚はわずかこれだけの距離を移動しただけで私たちのテーブルの上の、私たちはこれを食べているわけでありませう。



同じものなのですが、これはサンフランシスコのすし屋のすしです。私が行くと、旅費がもったいないので、カリフォルニアにいる友人に、サンフランシスコのすし屋でマグロのすしの写真撮って来てと言いました。あとでえらい請求書が来るんじゃないかと思ってびくびくしているのですが、撮ってくれました。



ついでにニューヨークの知人にも、ニューヨークのすしの写真を撮って来てもらいました。

そのときに、一体その日に食べたマグロのすしは何キロ運ばれて自分の口に到達したものであるか、それを併せて調べてほしいと言っておきました。サンフランシスコのすし屋の場合は、このすし屋さんはネタもお米も全部東京から空輸しているそうであります。その距離何と9,000キロであります。ニューヨークのすし屋さんは、お米はカリフォルニア米だと言っておりましたので、その屋の場合は、このすし屋さんはネタもお米も全部東京から空輸しているそうであります。その距離何と9,000キロであります。ニューヨークのすし屋さんは、お米はカリフォルニア米だと言っておりましたので、その距離4,000キロ、この日彼が食べたマグロのすしはリスボンから空輸されたものでありますので、その距離6,000キロ。すしはヘルシーでアメリカ人も大好きでありますけれども、皆様方が東京のおすし屋さんでお召し上がりになるお寿司と、ニューヨーカーのアメリカ人が食べているすしとは、これだけ大きな違いがあるんです。何が違うかと、運んだ距離が全く

違います。ものを運ぶということは石油を使って運ぶわけでありますから、それだけのエネルギーを使って私たちはものを食っている。私たちの命を支えているとこういうことになります。

現在私たちの食は、石油によって支えられている。さあこれが本当にいいことかどうか。エネルギーが無尽蔵にあつて、土地も無尽蔵にあれば、もちろんそれでもよいのでありましょうけれど、残念ながら今そうではない。

2011年の3月11日に原発の事故が起きて、私たちはそのことを身にしみて感じたわけです。エネルギーは有限であります。電気は決してただではないし、どこにでも転がっているものでもない。その元の半分は石油です。こういうふうと考えていきますと、私たちあるいは世界の人々が同じように食べているマグロのすし一つとってみましても、その意味合いは、やっぱりおのずと違っている。しかも最近は食べることにつきましては、消費期限・賞味期限の問題がありまして、作ったものの多くを捨てているわけですね。幾つかの料亭で使いまわしの問題がありましたけれども、まあ人のお箸をつけたものを食いなさいとは言いませんけれども、あるいは捨てるのがよかったかどうか、そういう倫理の問題を含めて考えますと、やっぱり食の問題は、地球環境と併せて考えますと、真剣に考えていかなければならない問題である。たった一カンのおすしにも、地球の環境が見えるという感じがしておりました。

このようなことを申し上げたつもりでございますけれども、皆さんのお話とうまくかみ合いますかどうか。私の話はこれぐらいにさせていただきます。どうもありがとうございました。（拍手）

（司会） どうも佐藤先生ありがとうございました。また後ほどパネルディスカッションでお話聞かせていただきたいと思っております。ありがとうございました。

続きまして、プレゼンテーションしていただきます先生御紹介いたします。國學院大學経済学部教授でいらっしゃいます古沢広祐先生でございます。どうぞ古沢先生、前へお進みくださいませ、皆様拍手でお送りくださいませ。（拍手）

それでは古沢先生どうぞよろしく願いいたします。

（古沢） こんにちは。初め20分ぐらいいただけるかと思っていたのですが、10分という

ことなので、お手元に資料がありますので参照してください。時間がありませんので全部は話すことができません。補足の資料として、私が問題提起している内容がエコノミストという雑誌に出ておりますので、お読みいただければと思います。

当初は、日本の食、世界の食をいろいろな視点から考えるということだったのですが、このフォーラムが3.11という大変な事態の中で、開催が延期され今回に至ったわけです。やはりこの事態を踏まえて、食と農の未来のことを、3.11のこととも併せて考えてみたいと思います。

この転換期という時代状況について、今歴史的に大きな話がありましたけれども、現在、私たちが直面している時代というのは、やはり大変な時代の変化の中にあると思います。スライドの細かい点は飛ばしますが、まず3.11という事態について考えたいと思います。

これは4月の末に現地に行った様子なのですが、こういう様子が海岸線地帯にずっと続いていました。



これは大槌町という所の写真です。気がつくことは、この神社やお寺など、やはり比較的高い場所にありますので、そこが避難所になっているということあります。

食と農の未来:ポスト3.11の文明論的展開

古沢広祐 (國學院大學) 9月3日, 2011
(第23回KOSMOS7+74 総合的視点で見る)

- (1) 時代的転機をどう読むか
- (2) 双子の条約 (気候変動、生物多様性) と文明の転換
- (3) 食・農・環境からの再出発
 - * パラダイム (自然・人間関係の世界観) 対立の未来
 - * 自然・人間系 (里山など二次自然)
 - * 先住民、小農民、伝統文化の重要性
- (4) 温故知新と多様性が開花する生命文明へ

歴史的転機としての2001~11年

- 2001.9.11同時多発テロ事件：世界の揺らぎ
- 08年前半深刻化した世界食糧危機・資源高騰
- 世界全体で都市人口が農村人口を上回る年となった (2009)
- 京都議定書の実施約束期間が2008年からスタート

★100年に1度規模の未曾有の世界経済危機に突入 2008~
(サブプライム危機から信用・金融システム崩壊、国家破綻危機の進行!!)

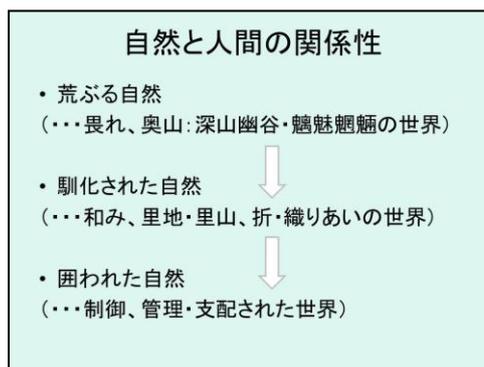
- G8からG20へ (世界覇権国家の揺らぎ、欧米からアジア?)
- 深刻な時代認識下で、米国でオバマ新政権の動向 (2008~
『グリーン・ニューディール政策から『グリーン・エコノミー』へ? (構造改革・変革が、どのように起きるのか?・・・2012:財+20?)
- ・ ・ ・ 2011.3.11 東日本大震災・福島原発事故の発生 ・ ・ ・



現地のいろいろな状況の中で、やはり古い伝統的なものの中に気がつくことが色々あります。お宮の写真に波の形が出ていますね。いわば祈りの世界とのつながりとでも言いましょうか、こういった波形のシンボルの背後には、大きな震災ですとか津波とかそういったことがあったのではと思います。実は自然災害への畏れ^{おそ}というか、その祈りの気持ちが波の形に秘められているのだと思います。有名な祇園祭りで使われるあの大きな鉦の下にも、やはりこういう波のマークというのでしょうか、印があります。様々なお祭りなどの背後には、こういうある意味の鎮魂の祈りがあり、また、私たちが自然と人間との関わりをやはり根底的に抱えて持っている畏れの気持ちということがございます。

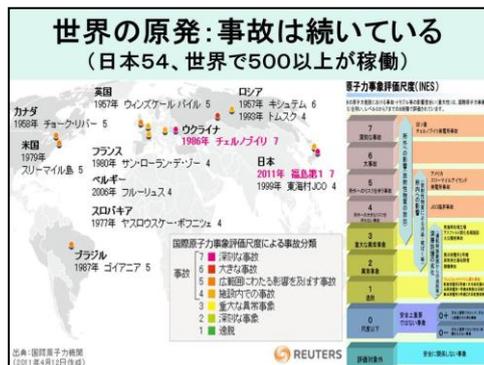
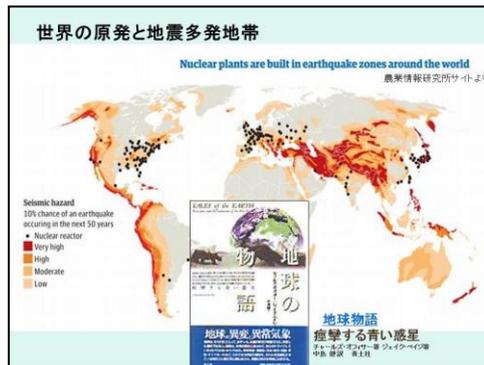


私たちは今、近代化あるいは現代文明として非常に管理された自然の中で豊かに生きているわけですが、今回の状況の中で、実は自然の持っている悠久の世界というのは大変な恵みとともに、恐ろしい世界も含みこんでいるのです。これをもう一度再認識するというのが、今私たちに改めて問われているのだと思います。



これは原発地帯の立地の状況です。

地球は大きな惑星ですけれども、この中で原子力発電所というものが500以上も動いているわけですね。日本にはその約1割の54基があります。世界は今、エネルギーをどんどん多消費する時代にあって、実は原子カルネサンスということで、世界中に原発がどんどん建てられていくという状況の中で福島事故がありました。多分この福島事故を契機にして、世界の原発の増加は多少は止まるはずですが、



日本で止まっているように。

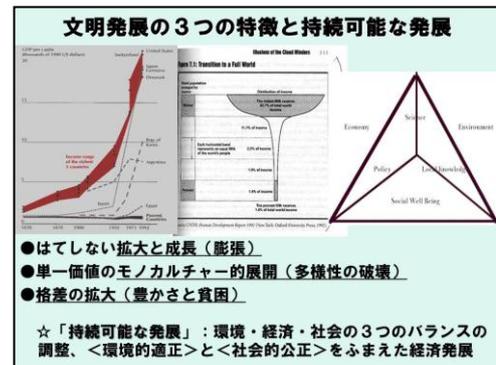
ところが福島原発の事故がなければ、この500基を超えて、地球上が原発だらけになるような時代が間近だったと思います。そういう意味で日本の原発事故の問題というのは、日本だけの問題ではなくて地球社会のあり方にも大きな影響を持つ出来事だったと思います。



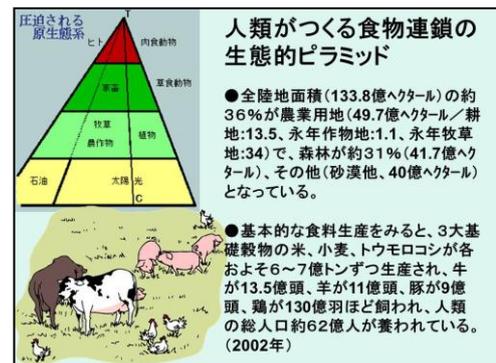
これは先ほどの佐藤先生の話にもありましたけれども、100年単位の時代の中で、エネルギーの消費量や、人口や交通の伸びを示した図ですが、20世紀に非常に大きな爆発的な伸びをして21世紀を迎えている。このままいくとこれが地球の限界を突き抜けていくわけですが、そういう意味では私たちの文明のあり方が根底的に問われている。



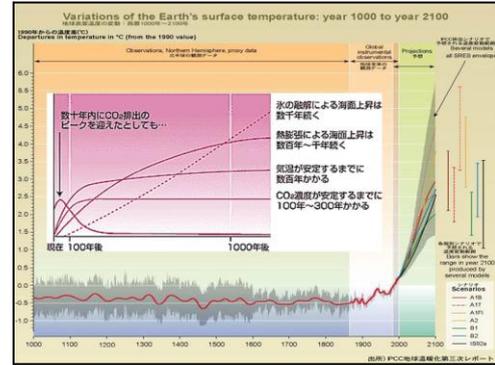
スライドに文明発展の3つほどの特徴を書いております。「はてしない拡大と成長」、もう一つは「豊かさと貧しさの大きなギャップ、格差」が起きており、そしてその根底には、私たちの「物の価値観、見方がモノカルチャー化している」多様な世界が急速に失われているということがあります。



そして、これは人間の世界の様子をピラミッドの形にして示しているわけですが、地球の中で私たち人間だけが一人勝ちのように繁栄している状況があり、その一方、自然界のバランスが大きく乱れています。



またその結果、気候の大異変ということで、地球温暖化の状況がスライドのように深刻な事態としてがどんどん進んでいます。



そして2012年は、1992年にブラジルのリオデジャネイロで国連が開催した地球サミットの20年目の年になります。それに向けて、いろいろな動きが準備されつつあります。

地球サミット(1992)

気候変動枠組条約、生物多様性条約、
 リオ宣言、アジェンダ21、森林原則声明
 など国際環境レジーム(体制)を形成

↓
 双子の条約
 の意義

★ 従来の発展様式(化石燃料型文明)が、気候条約によって終止符、転換を迫られている。

★ 人間中心(単線系モノカルチャー型文明)から、
 多様性と循環に基づく生命文明の再構築へ。

実は二つの国際環境条約がこの時にできているんですね。一つは気候変動枠組条約、そしてもう一つは生物多様性条約です。多様性条約は名古屋で2010年の10月に、第10回締約国会議(COP10)が開かれました。

気候変動枠組条約には京都議定書(1997年)、生物多様性条約には名古屋議定書(2010年)と、二つの議定書が日本で採択されたわけですね。この二つの条約の持つ意味というのを改めて考えますと、気候変動枠組条約というのは化石燃料中心のいわば枯渇性資源を使い捨てにしていく現代文明、これにまさに終止符を打つ、転換を迫るという意味を持つ条約です。一方、多様性条約のほうは、自然界で人間だけが一人勝ちしていくようなそういうモノカルチャー(単一的)な世界に対して、もう一度多様性を取り戻す、ここには生命文明の再建と書きましたけれども、生命と共生するそういう文明を形成する条約ができたと考えられています。実は条約そのものの中身は非常に問題があるんですけども、長い歴史の中、人類がこの二つの条約において大きな文明の転換を迫られている状況にあるのだと思います。

そして今回のテーマであります食と農の世界において、私たちは何を問い直そうとしているかという点をお話したいと思います。

私たちの自然の世界が、だんだんと単一化し、モ

食と農における2つの展開方向

「生物・生態系」→「人間生態系」→「農業生態系」の形成

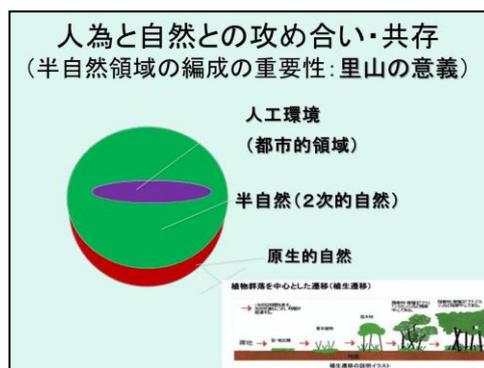
★ 単一・極大化の展開指向:(新大陸・自然征服・排除・支配型)
 ☆ 複合・バランス調整の展開指向:(旧大陸・アジア・共生・共存型)

.....

新大陸・自然征服(アメリカ)型の優位・拡大→それらの世界的展開
 近代化の流れ→●単一価値のモノカルチャー的展開(多様性の破壊)

もそうなんです。今まで無視してきたものや捨て去ってきたもの、そういうものの中に実は大変重要な価値がある。この価値を見直して、もう一度復権するという意味合いが、この多様性条約の中にあります。それは、単なる生物の多様性の保全だけではなくて、私たちの文化の保全であり、私たちの生き方の見直しにもつながるものです。自然とのつながりという意味では、農業や食生活のあり方を見直しであり、産業の発展や私たちの仕事とか、職のあり方にもつながっている重要な問い直しです。

特に重要な点は、人間が自然を支配して管理するという現代文明の自然観の問い直しです。人間と自然が対立的な関係として考えるよりも、相互に関わる融合的な部分関係が大切です。このスライドの緑の円の間部分に半自然と書いてありますが、こういう自然と人間が時間をかけて相互に折り合う関係をつくりあげる姿、日本では里山と言われていますけれども、そういう世界が、実は世界中に多種多様な人々の生き方としてあります。



一例として、オーストラリア先住民のアボリジニの世界では、農耕以前の狩猟採取を中心とした人たちの知恵と文化が見直されています。ただ、ここの世界にも、外国企業が先住民の伝統的知識を無断で利用して新薬の開発で利益をあげるなどといった、いろいろな問題が起きています。

オーストラリア: アボリジニの知恵

約5億5千万年前に孤立したオーストラリア大陸は、稀少な動植物の宝庫である。生息する動植物の8割はここしか存在しない。

約4万年より以前にアボリジニと呼ばれる先住民が移住したが、独特の狩猟採取社会が、永続的に18世紀まで持続してきた。

そこでは、農耕社会とは異なる自然共存の知恵が育まれてきたことから近年その知恵や知識などに注目が集まりつつある。

とくにアボリジニの薬草利用の知恵は宝の宝庫であり、利用可能な生物資源を求めて研究者や企業による調査・商品化が進行。

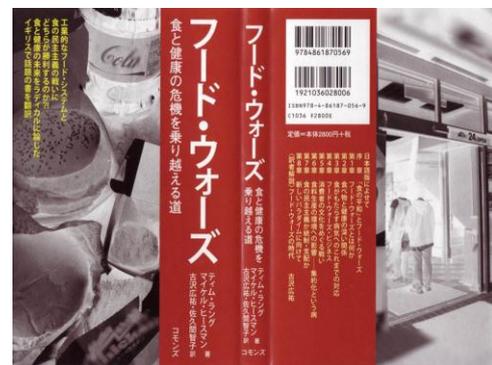
あるいは、絶滅種と言われているのは生物だけではなく、人間の言語や文化をはじめ、地域の食文化を担ってきた小さな家族農業、伝統的な農業ですとか、そういったものがこの地球上から失われています。スライドの写真は生物多様性条約の名古屋の会議のときの会場の前で、こういったデ



モンストレーションの様子が出ておりますけれども、モノカルチャー的なグローバリゼーションが広がる事態の中で、私たちの現実の世界のあり方が問われています。

これを、もう少し大きな意味合いとして見てみますと、食と農をめぐる大きな文明的な対立があると思います。世界観の枠組みをパラダイムと言いますけれども、その対立とせめぎ合いが起きているのです。

これは、「フード・ウォーズ」という本で、イギリスのティム・ラングさんという“フードマイル”という食の距離を指標にした問題提起をしている方が書いたものです。私も翻訳に関わったのですが、食の世界の中には、世界の矛盾の縮図を読み取ることができるという重要な問題提起の書です。



日本の食生活を例に、簡単に言ってしまうと、私たちの食の世界がファーストフードに流されていく、さっきのモノカルチャー化の動きですけれども、ファーストフード化していく世界と、もう一方では、いわゆる最近スローフードという言葉が普及してきましたが、文化的多様性を大事にするスローフード的なもの見直しとして食やを地域の文化を再評価して新たな価値を問い直す動きです。



こうした対立的な展開があるわけです。そのファーストフード的な世界を、ある意味では象徴したドキュメンタリーが、「スーパー・サイズ・ミー」という映画です。毎日ビッグサイズのハンバ



ーガーを食べ続けて、ドクターストップに至る話ですね。このビデオを見た方もいるかと思えますけれども、ファーストフード文化が極まった世界が示されています。

あるいはもう一つの例に、人口が増えてくる中でそれを解決する手段として、生命の遺伝子操作という技術で生産の限界を突破しようとする動きが進んでいます。最近、通常の倍以上に早く育つ遺伝子組み換えのサケがアメリカで解禁されようとしていますけれども、自然界の食べ物の世界で人間の操作と介入がどんどんどんどん加わっていく時代が進んでいます。



他方、こうした動きに対して、もう一度改めて自分たちの世界を問い直し、自分の健康と地球の健康が実はつながっているという視点に立って、環境調和を取り戻そうという動きです。これは、人間対自然という対立項ではなくて、人間と自然の相互依存ないし共生的関係に映し出されている可能性を重視していく方向ですね。こういう考え方は、実は私たちの身近な伝統的な世界観も見出せます。これはスライドの“ロハス”という言葉として、新たに装いを変えて注目されてきています。私たちの身近なところで昔から伝えられてきた考え方で言うと、身土不二です。私たちの身体と土は二つではなく、一緒のものだという考え方は、これが現在新しく見直されています。

ロハス LOHAS ビジネスと消費者

LOHAS is Lifestyles of Health and Sustainability

1998年、アメリカの社会学・心理学者が提唱。欧米では、成人消費人口の3割が、健康・環境を重視する消費性向をもち、「ロハス消費者」層を形成し始めている。

★ オーガニックとエコロジーが、新しいトレンドに結びつくある……???

Sustainable Economy:	Green products & Environmental management, Organic, nutritional Food & Natural care products,
Healthy Living:	Organic, nutritional Food & Natural care products,
Alternative Healthcare:	Health and wellness solutions, homeopathy, etc.
Personal Development:	Mind, body and spiritual products
Ecological Lifestyles:	Environmentally friendly appliance Eco-tourism

人間(健康)と自然(地球環境)の相似関係

「内なる環境」(体内・健康) ⇔ 「外なる環境」(自然・生態系)

<体内環境(健康)> → 人体 ← <自然環境・地球環境問題(環境破壊)>

食べ物 → 賜物、供物
「身土不二」の思想
LOHAS: Lifestyles of Health and Sustainability

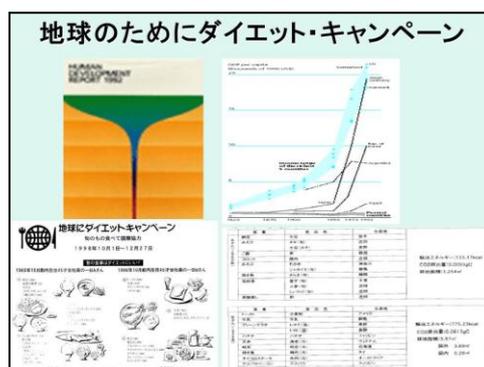
もう一つ紹介しますと、“もったいない”という言葉のリバイバルですね。リサイクルという考え方以上に、この“もったいない”という言葉の

意味にはいろいろな奥深い意味があると思います。つまり、「もったいない」とは、物そのものの命というか、その尊さということへの敬いの感覚があると思います。この辺は、西洋の方にはなかなか理解しにくい部分かもしれませんが、そういう世界を私たちの食の中でもう一度取り直す動きが起きています。

例えば、エコクッキング、これは昔のものを大切に作る伝統的な食生活を、もう一度今のエコロジーの考え方の中で復活させるもので、環境の考え方の中で見直され始めています。



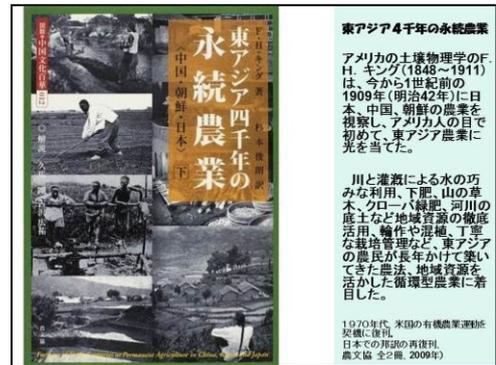
同じく「地球にダイエット・キャンペーン」という興味深い動きがあります。私たちの食べ方について、40年前と今の食生活を環境の指標で比較したものです。同じカロリーでありながら、大体4～5倍のエネルギーを今の食生活は必要としています。移動距離でもそうですし、季節に反したものを食べるというようなことの中で、同じ食の栄養価でありながら、ほんの一昔前と比べて4～5倍も多く消費をして成り立っています。自分たち自身が、内にはいわば過食や季節外れの食生活とかいろいろな健康を害しているという意味合いと、外には地球そのものを痛めつけているということなんですね。自分自身のためのダイエットが、実は地球のためのダイエットともつながっているというのが、このキャンペーンのメッセージです。



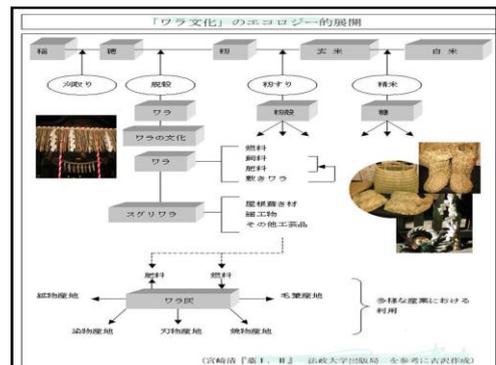
そして改めて過去を振り返ってみると、いろいろな知恵がもう一度見直され始めてきているわけですね。



これも最近復刻された本なのですが、東アジアには四千年もの間、耕し続けている農地があるということで、日本、朝鮮、中国を明治時代に訪れた米国の土壌学者が書いたものです。東アジアの農業にはモノカルチャーではなく、多様な自然を活かした水田農業が持続的に行われていることに注目した興味深い本です。また、別の例として、「ワラの文化」のエコロジー的展開の再評価があります。伝統的な稲作では、お米の生産ということだけではなく、そこに産み出される副産物を、さまざまに多面的に利用する文化が花開いていたのです。最後の焼き残ったワラの灰であっても、染め物や鋳物などにうまく使っていく、こういう文化を再評価し、今の産業発展の中に再展開を図っていくことが求められていると思います。



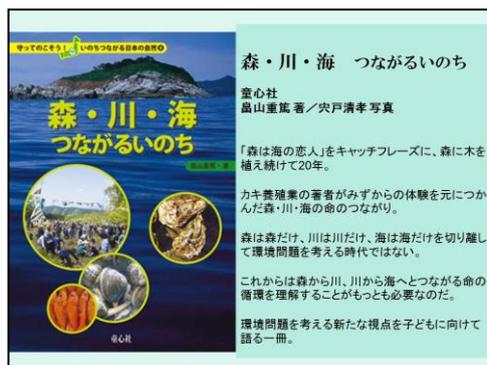
東アジア4千年の永続農業
 アメリカの土壌物理学のF. H. キング(1848~1911)は、今から1世紀前の1909年(明治42年)に日本、中国、朝鮮の農業を視察し、アメリカ人の目で初めて、東アジア農業に光を当てた。
 川と灌漑による水の巧みな利用、下肥、山の草太、クローバ緑肥、河川の底土など地域資源の徹底活用、輪作や混播、丁寧な栽培管理など、東アジアの農長が長年かけて築いてきた農法、地域資源を活かした循環型農業に着目した。
 1970年代、米国の有機農業運動が契機に製米、日本での邦訳の再復刊、農文協全2冊、2009年)



そうした動きとして、最近新しくゼロ・エミッション（産業物ゼロ）という概念が広がっています。



さらに、もっと広い地域の生態系のつながりを取り戻そうという運動が森・里・海の再生として試みられています。これは、生命地域主義（バイオリージョナリズム）という思想に通じるものです。



森・川・海 つながるいのち
 童心社 島山重篤 著／尖戸清幸 写真
 「森は海の恋人」をキャッチフレーズに、森に木を植え続けて20年。
 カキ養殖業の害者みずからの体験を元につかんだ森・川・海の命のつながり。
 森は森だけ、川は川だけ、海は海だけを切り離して環境問題を考える時代ではない。
 これからは森から川、川から海へとつながる命の循環を理解することがもっとも必要なのだ。
 環境問題を考える新たな視点を子どもに向けて語る一冊。



地域の中では、この森里海のつながりが、今は3.11の復興としても広がろうとしています。大震災で被災した気仙沼のカキ養殖の漁民、畠山重篤さんの取り組みですね。

世界でもこういう同じような動きがさまざまな形で展開している例がいろいろあります。

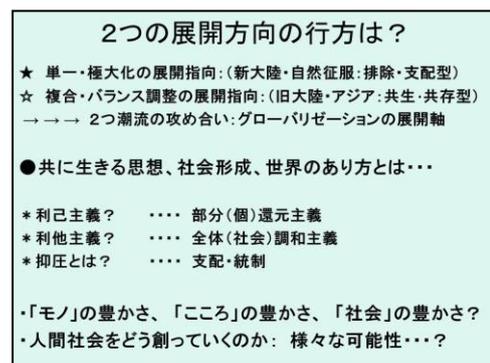


最後に、特に食と農の世界の重要性を改めて再認識する動きを紹介して締めたいと思います。スローフードの原点となっているイタリアの例ですが、素晴らしい地域の食と文化が根づいている姿が地図(絵)で示されています。実は日本の中でもこういう世界があるわけですね(写真)。以上のように私たちの食を通して世界のあり方が今問われ出しているという点、この辺について今回、皆さん集まられてこれからディスカッションするときの議論の一つの素材になるんじゃないかと思っています。



以上、また後半の議論ということで駆け足になりましたけれども、幾つかの問題点、問題提起、話題提供ということでご報告いたします。どうもありがとうございました。

(拍手)



(司会) 古沢先生どうもありがとうございました。この後のパネルディスカッションもよろしくお願いいたします。ありがとうございます。

それでは、続いてプレゼンテーションして下さる先生、ご紹介いたします。横浜国立大学大学院教授、松田裕之先生です。松田先生どうぞ前へお進みくださいませ、皆様拍手でお迎えください。(拍手)

松田先生、どうぞよろしくお願いいたします。

(松田) 皆さんこんにちは。先ほどから何度も出ていますように、このフォーラムは当初、震災直後に開かれる予定でした。それで私のスライドには3月19日という日付が残っているのですけれども、その時に準備した話、基本的にはそれと同じ話をさせていただきますが、実は話の中で少し事情が変わってくるというところもございます。

プログラムには明記されていなかったようすけれども、大体こういう題名でそれぞれを話すということを伺っておりました。これパッと見て、しまったと思ったんですね。次にお話いただく鷺田さんのお話は“哲学者の目から見た”と書いておられます。私の“生態系から見た”これはおかしいですね。私が見ているのは、私自身は自然を代弁しているわけではございません。あくまで私の目から見たということになりますから、当然これは“生態学者から見た”と書くべきで、もう鷺田さんに一本取られましたと最初に申し上げておられます。

私が見ているのは、私自身は自然を代弁しているわけではございません。あくまで私の目から見たということになりますから、当然これは“生態学者から見た”と書くべきで、もう鷺田さんに一本取られましたと最初に申し上げておられます。

次に申し上げたいことは、じゃあ生態学者ならみんな同じことを言うのかということ、全然違うということです。人によって言うことが大分変わる。これは実は放射線でもそうだと思います。実は専門家という人が称する人が言うことで、何か違うような話がいろいろ出回っているというところで、特に環境問題に多いですね。これちょっとどうなっているんだろうかという話もちよっと含めながら、お話をさせていただきます。

第23回KOSMOSフォーラム
総合的視点で見る『食』とは
～世界と日本をつなぐ食～
3月19日

佐藤洋一郎： 稲作と食の話題
古沢 広祐： 日本人の食と地球環境問題
松田 裕之： 生態系からみた水産資源の問題
鷺田 清一： 哲学者の目から見た食の問題



第23回KOSMOSフォーラム
総合的視点で見る『食』とは
～世界と日本をつなぐ食～
3月19日

佐藤洋一郎： 稲作と食の話題
古沢 広祐： 日本人の食と地球環境問題
松田 裕之： **生態学者から**みた水産資源の問題
鷺田 清一： 哲学者の目から見た食の問題



もう既におすしの話は佐藤さんからもお話しいただいているのですけれども。世界の水産分野どうなっているかと申しますと、一つは水産資源の乱獲ということがよく言われまして、あまり乱獲しないように、先ほど佐藤さんからお叱りいただいた“持続可能に”獲っていかなくちゃならないということで、例えば国連食糧農業機構、ワシントン

ン条約、あるいはその他の環境団体など、様々なところから乱獲はいけないという圧力がかかっておりまして、それで水産業界もそういうことにちゃんと注意をしないとイケないというふうになってきたということです。逆に言えば、それまでは、例えば半世紀前の鯨がそうなのですが、やっぱり獲って減らしちゃったと、先ほどのすしネタのクロマグロもそうですが、やっぱり乱獲されていたと思います。そういうものはいけないよという話が一方であります。

ところが、例えば日本の捕鯨はけしからんと言って太地でいっぱい批判するような社会、国際世論がありますが、でも例えばアメリカやオーストラリアも含めて、先ほどの話にも出てきましたアボリジニなど、先住人がとるのは構わないんだという話は、結構国際的なコンセンサスになっております。

そしてもう一方で、10年ぐらい前だと特に水産資源に関しては、何か世界中の水産資源を日本人の胃袋が食べているというような表現がありました。

しかし、実際には必ずしもそうではなくて、欧米人もそれなりに魚を食べていますし、現在はむしろすしブームでどんどん彼らの魚食は広がっている状況です。そうしますと資源の争奪戦です。イギリスとアイスランド、この2国が実はタラという資源をめぐる国際紛争を起こしました。これをタラ戦争というふうに言います。日本語だと、世界史で前に習った薔薇戦争のもじりかなと思いますが、英語でタラのことはcodと言います。これ実は冷戦Cold Warのもじりですね。実際に武力衝突はなかったのですが、この国際的な対立でアイスランドが勝って、それで国連海洋法条約、UNCLOSと言いますが、これでいわゆる排他的経済水域というものが認められて、沿岸の200海里内の資源は、水産資源に今は限りませんが、その沿岸国が排他的に利用できるんだというような権利が、確立していったというような動向があります。

そして先ほど言いましたように魚食文化これは世界にむしろ広がっている。そんな中で



日本だけが消費してないと、むしろ中国が発展し、食糧価格が高騰している。これは大豆とかも含めてある話です。

そして例えばここにあるのは何かと言いますと、単に健康に優しいすしネタだけではなくて、環境に悪いことをしてとったような漁業ではないというそういうすしネタを食べようという運動があります。例えば、イルカを混獲しないような漁具でとったもの、そういうマグロを食べようとか、あるいはサンゴ礁をダイナマイトで爆破してとったようなものはやめようとか、そういうような動きもあるということです。

日本でも同じようなことがあります、日本の場合は、やはりまだまだある意味ではその国際的な流れに対して資源管理の成功と言われる例が、というか失敗し続けているところの見直しが遅いというような批判がこう一部ではあります。

もう一つは日本人の消費性向というのがありまして、例えばヨーロッパの衛生基準、HACCP＝ハサップと言いますが、これを満たしていても日本では売れない。例えば髪の毛が混じっていたら日本ではだめと、実は雑菌がまざっていても日本では売れるけれど、ヨーロッパでは売れないというようなことがあります、どうも日本人のいわゆる

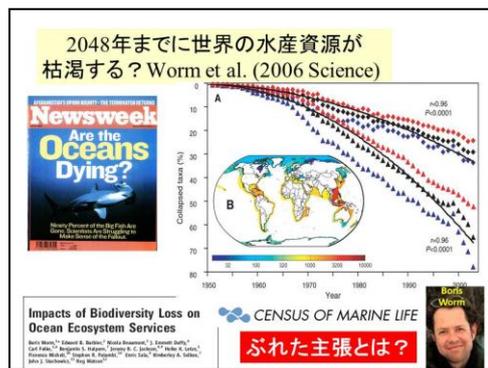
潔癖って言うていいかどうかわかりませんが、そういう消費者の食品を選ぶ傾向と、欧米人と、ちょっと違うようなところがあります。そうすると国際的な水産会社を両方向けの生産ラインを用意しなきゃいけないというようなことがあります。

あと、沿岸漁業の話これからしますが、日本では漁業権というものが保持されていることが、例えば企業がそういうところに参入するような話に邪魔だというような話になる。今度は宮城県では、経済特区をつかって企業を誘致するなんて話があつて、これがまた一つの大きな地元の軋轢にもなっているわけですが、そういう問題があるのと同時に、日本には先住民がいないというふうにされているということで、先ほど国際的に先住民の、いわゆる小規模の漁業は別に敵じゃないけれども、企業が大きな巻き網や底引き網でとるのは悪いんだと環境団体が言うときに、じゃあ日本の漁業で何がいいのかと言ったときに、日本の中で位置づけができないというようなことがあるというようなのが日本の状況です。

日本の水産分野の動向

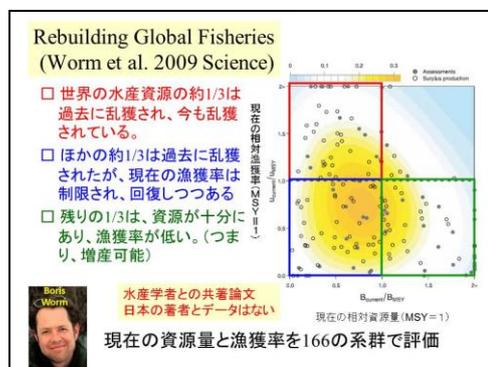
- 遅れた構造改革と資源管理の失敗
 - 早い者勝ちの漁業(オリンピック漁業)
 - 魚価を支配する魚市場
 - 漁業補償による過剰投資の継続
 - 過剰な漁獲可能量による乱獲の継続
- 日本の消費者性向と買い負け
 - 欧州HCCPを満たしても日本には売れない
 - 日本向け水産物は欧州HCCPを満たさぬ
- 漁業権の保持・先住民政策の不在
 - 経団連高木委員会の提案、全漁連の反発
 - 一斉休漁と省燃油実証事業による直接補填
 - 水産総研「我が国における総合的な水産資源・漁業の管理のあり方について(中間報告)」

それで先ほど、学者によっても全然違うことを言うというお話をしました。その極端な例の一つがこちらです。例えば右図のNewsweekの表紙、これ2002年でしたか2003年でしたかの表紙ですが、海は死につつあるが…と書いてシュモクザメが載っている。サメもいなくなっているというようなキャンペーンが貼られました。このボリス・ワームさん、まだ若い方ですが、カナダのダルハウジー大学のボリス・ワームさんは、2048年までに世界の水産資源が枯渇するという論文を書きまして、これがいまだに、日本のこないだだったら朝日新聞の社説にも載るといふに言われております。本当かと。これは水産学者だれも信じておりません、こんなこと。そういう極端な話が、例えばこのScienceという非常に世界的に権威ある雑誌にちゃんと載ってしまうというのが環境問題の一つです。



ところがこのボリス・ワームさんちよつと言うことが2006年と3年後には変わります。2009年の彼の同じScienceに出した論文のタイトルは「Rebuilding Global Fisheries＝世界の水産業の再建」です。これは全然違うことを言っています。要するに調べている、予測している数式を変えれば、全体を変えれば同じデータからでも違うことが言えてしまうというのが、この環境問題で今ちよつと残念なところです。本当はそんなことがあってはいけないし、それはちゃんと専門家が見てどういう仮定が妥当で、それで将来予測しなきゃいけないかという国際的なコンセンサスがあればいいのですけれど、実は必ずしもそうではないという状況があります。

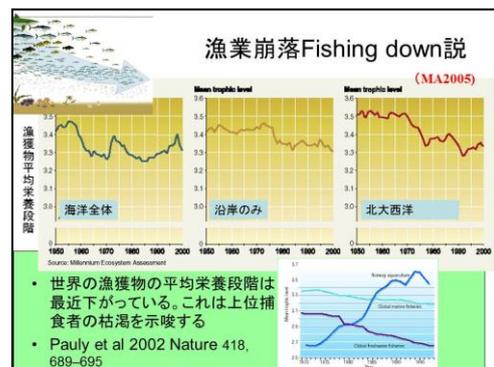
このグラフの1つ1つの点は例えば大西洋のダダであるとか、日本のは入っていないのですが、例えばカリフォルニアのイワシであるとか、そういうような資源、1つ1つを丸であらわしています。横軸と縦軸は、横軸は今その水産資源がどのくらいあるかというのをあらわして、下辺の1より右側がたくさんあるということです。



1より左側だと水産学者の分析によれば、また出てしましますが持続可能な漁業から見て、

獲りすぎで減ってしまっていると。種もみがなくなったら、水産資源は野生の生物資源が基本ですから、そうすると親から子供が生まれる、親の量が少な過ぎれば子供は十分に確保できないということになるんですね。縦軸は何かと言いますと、今どのぐらいたくさんとっているかということなんです。やっぱり左辺の1より上だと、乱獲でこれどんどん減り続ける。1より下だとそれなりにとる量が控え目であって、水産資源は持続可能であるというようなグラフなんです。このグラフが言っていることは、この赤い枠の中に入っている資源は既に乱獲されて減ってしまっていて、なお獲り続けているという非常に悪い資源です。それが全体のほとんどであれば、先ほどの2048年までというような話にもなるのかもしれませんが、ぱっと見て大体3分の1だというのがわかると思います。青い枠に入っている3分の1は、実は過去には確かに獲り過ぎて減ったんだけど、今は資源管理をしていてリビルディング、再建しつつあるというものです。緑の枠に入っている残り3分の1は、まだまだ今よりももっとたくさん獲れるよと、だけどあまり獲ってないよという資源なんです。というのが大体バランスしている。じゃあどんな資源が獲りつくされていて、どんな資源が余っているかというのが次の問題になるわけです。

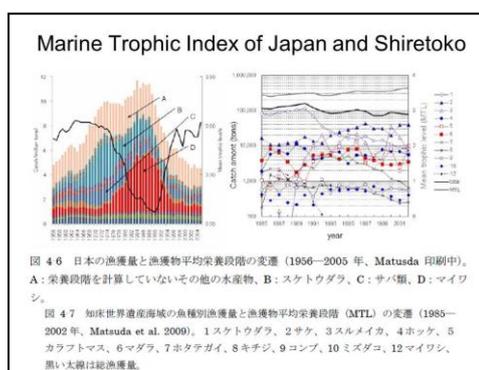
それを示す指標の一つに、この漁獲物平均栄養段階という指標があります。生態系は食物連鎖というもので成り立っているということは聞いたことがあると思いますが、植物を食べる草食動物、それを食べるさらに肉食動物という関係が海の中でもあります。海の中の例えば表層でありますと、植物はプランクトンです。それを食べる動物プランクトンがいます。そこまでは水産資源にはあまりならないのですが、



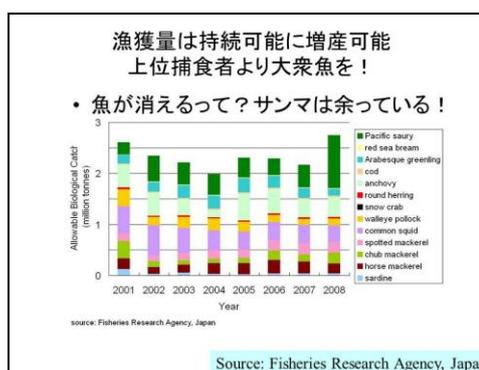
その上に例えばプランクトンを食べるイワシとかサンマのような魚がいます。さらにそれを食べるマグロとか上位捕食者がいるわけです。上位捕食者になればなるほど、食物連鎖はピラミッドという形をしておりまして、上にいくほど数が少ないわけです。ところが上にいくほど経済価値が高いというのが普通の今までの話です。そうしますと、マグロとかは確かに数少ないんです。たくさん食べれば、獲ってしまえばその分だけ減って乱獲になります。ところがイワシはかなりたくさんいるわけです。そういうのを栄養段階というので表しますと、植物が1、例えば植物プランクトンが1、動物プランクトンが2、イワシ

が3、マグロが5とか、そういうような数字がそれぞれの魚の種類によってつきます。それを漁獲物全体で平均値をとるとどうなるかというのが、この漁獲物の平均栄養段階という指標です。これがどんどん下がっているのがフィッシングダウン、漁業崩落という理論です。何でそうなるかという、価値の高いのが栄養単価が高いんだと、そこを獲ってしまうとそれがなくなってしまう、そうすると獲るものがなくなって、やがてちょっと価値の低い栄養段階の低いもの、つまりマグロを獲って獲り尽くして、次にイワシを狙う、そういう関係にあるからこうなるんだというふうな議論があったわけです。

日本の水産資源でこの平均栄養段階を計算しますと、80年代非常に低くなって、あとは普通に維持されていて、この値は世界の平均よりもずっと高いです。そうすると日本はそういうふうにながっていないという意味では優等生かという、必ずしもそんなことはありません。何で80年代に非常に低かったかという、この時期マイワシを450万トン獲っていたからです。



ここで皆さんにちょっと質問させていただきます。マグロは先ほど言った話のように、確かにちょっと獲り過ぎです。それで減っています。現実にかなり減っています。ところがサンマは実は余っているんですね。ことしの話はちょっとやめておきまして、去年サンマを週に一遍ぐらいは食べていたという方、手を挙げていただけますか。ここに来られる方はかなり多いと思います。今、1割はいませんでしたけれど、10人以上の方が手をあげていただきました。大体私の学生とかで見ると、50人に1人とかそのぐらいなんです。もし、このグラフ何かといいますと、それぞれの魚種をこれだけ獲っても乱獲に当たらないよというものを水産総合研究センターが計算したもので、サンマは2008年だと百数十万トン獲っても乱獲にならないというものです。今、もし日本人1億2,000万人が毎週サンマを食べても大丈夫です。ということは食べてないんです。食べてないから

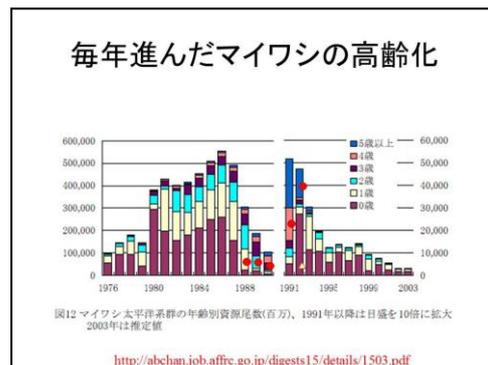


獲らないんです。ということは、漁業問題の一部は実は経済問題なんです。乱獲されて少なくなっているマグロをたくさん食べて、サンマを余らせているということが今の問題だということです。私も去年までは毎週2回ぐらいサンマを食べていたというふうに豪語していたのですが、今年めっきり減りました。なぜ減ったかかというと、私が行っているというか、全国大学生協連の食堂からサンマが消えたからです。何で消えたかというと震災です。もちろんサンマはあるんですよ。漁船もある、つまり気仙沼で水揚げして、それを東京とかに持ってくる流通ルートが消えてしまったということで、もちろんスーパーには並んでいます、大学生協としては扱わなくなってしまったということがあるわけです。昨日はサンマをいただきました。おいしかったです。

もう時間が無いので詳しい話はしませんが、実はそのサンマもあるいはこのマイワシもそうですが、自然変動というのがかなりあります。これ野生の生き物だから仕方がないんです。80年代には450万トンとったと言いましたが、450万トンとっても実は乱獲ではありませんでした。そのころ釧路での水揚げ金額は1キロ10円です。それでも採算が取れたんですね。今は重油が高くて絶対無理です。そのころ何が起こったかというと、マイワシの年齢別の資源尾数です。

先ほど食物連鎖の話をしました、人口ピラミッドというのが野生動物にもありまして、それを見ますと、当然のことながら若いものが多くて、年をとっているものほど少なくなるというのが健全な人口ピラミッドですね。

ところがこのグラフですと、88年に実は0歳がほとんどいなくて1歳が多かったんです。これは何かと言うと、0歳は卵からたくさん生まれたのはわかっているんですが、ほとんど途中で死んでしまったんです。89年を見ますと、0歳も1歳もいなくて2歳以上が多い。90年を見ると0、1、2がいなくて3歳以上がいる。91年を見ると、0、1、2、3歳がいなくて4歳以上が多いわけです。つまり4年間ほとんど新規加入がなかったんです。みんな死んでいった。これは乱獲のせいではなくて、海の環境がマイワシに合わなくなったという年が4年連続したんです。このとき私は、競輪の、今は競輪とは違いますが、ファン層みたいなもので、毎年加入がなくて毎年1歳ずつ平均年齢が上がっていくというふうに申しましたが、こうなれば資源が減ります。ここまでは



自然変動のせいですが、その後実は人口ピラミッドは元に戻っています。若いものがたくさんいます。それでも減っていますね、これは乱獲です。つまり資源が海の環境の変化によって減った後、またとり続けると、そのインパクトは前のようにとろうとするから大き過ぎるんです。というふうに自然の問題と、人間の問題両方込みで環境問題は考えなければいけません。ということを申し上げてきょうのお話を終わりたいと思います。ご清聴ありがとうございました。（拍手）

（司会） 松田先生どうもありがとうございました。後ほどパネルディスカッションでもよろしくお願ひします。

それでは、最後にお話をちょうだいいたします。ご紹介いたします。大谷大学文学部教授、そして前大阪大学総長でいらっしゃいます鷺田清一先生でございます。鷺田先生どうぞよろしくお願ひします。（拍手）

では鷺田先生お願ひいたします。

（鷺田） どうも皆様こんにちは。私はいまだかつて皆さんにお話しするときに、パワーポイントというのを使ったことがないものですから、見にくいでしょうが私の頭を見ながらお話聞いていただければと思います。

食あるいは食べるということについて、哲学の立場から考えよという宿題をいただいたのですが、難しいです。命のあるものというのは、2種類の意味で絶えず命を生産していかないといけないです。種を絶やさないように交尾をして子孫を残さなければならない、いわば子孫の生産をしないといけないし、何よりも生まれてきたその命のある個体は、それぞれ食べては排出し、食べては排出しという形で、自分の命を絶えず再生産していかないといけないですよ。そういう意味で命にとって、もっとも自然で、つまり人間のみなならず、あらゆる命のあるものがしなければならない生産が2つあって、それが個体の再生産と種の生産という絶えざる生産、子孫を生むということなんですが、これは我々の人間が毎日している、毎日しているかどうかは別にしまして、食べるということとセックスするということです。この食べることと、食と性というのはもちろん人間だけがするものではなくて、命ある物すべてするその自然の営み、自然に属することなんですが、ところがこの自然にあまねく見られる営みは、人間の場合、ものすごく厳格な規則というものを持っている。つまりそれは自然であるのに同時に文化、あるいは制度であるということなん

ですね。だから、普通簡単に自然のもの、人工のものというふうに分けて、文化や制度は人工のものだと簡単に二つに分けるんですが、食とか性ということを考えるとき、その自然であることと文化、あるいは制度であることというのがものすごく複雑に絡んでいる、いわば両者の交差点、交点のようなものなんですね。

しかも、この規則というのがすごくおもしろくて、性の規則と食の規則というのは実はきちっとした多様関係にあるんですね。どういうことかというと、人間は恐らく塩とか水を除けば、ほとんど生き物を食べているわけです。命あるものであれば、猛毒を持っているもの以外は基本的にはどんなものでも食べられる可食、つまり食べられるものであるはずなんですが、食べられるのに絶対食べてはいけないものというのが、いろいろな文化の中で民族の中で厳格に決められています。

例えば人間の場合一番食べてはいけないというものは、人間、これカニバリズムって言ってひどくおぞましく感じられますが、人間という自分と、それから自分ではないけれど、ほとんど自分たちのメンバーのようなペットですね、これは食べられない、食べる気もおこらない。本当は食べられるのに、知らなかったら食べられる、もちろん。それからその次は、これは絶対食べてはいけない。もう一つ絶対食べてはいけないもの、あるいは食べる気にもならないものが、めったに会うこともない野獣です。キリンを見ても、アルマジロを見ても私たちは食べたいとは思わない、食欲は全然わかない、要するに人間が食べるのは里の生き物なんですね。ウシであるとかウサギであるとか、ハトであるとか、そういうものが家畜化されていって、私たち動物の場合はそういうものを主として食べるようになっていく。

セックスでも一緒なんです。セックスで絶対してはいけない、本来だったら、あるいは知らなかったらできるのにしてはいけないのが家族です。近親相姦、これは厳格に禁止されています。それからかつての社会では、自分たちの共同体の外部の人たち、あるいは海外の人たち、異邦人ですね、そういう人たちの性的交わりというのも厳格に禁止されていました。

じゃあどういって人とセックスするかというと、自分と同じ共同体のメンバーで、自分の家族以外のものと性的に交わる、あるいは夫婦になるということなんです。だから、自分ではないけれども、自分の一部のようなもの、ペットを食べてはいけない、食べる気もしない、あるいは家族と交わらないということです。

このような厳格なタブーがあり、うんと遠いもの、野獣を食べない、野獣に食欲がわ

かない、異邦人とは結婚してはいけないという長く続いてきた文化、つまりこれは食とか性的な交わりという一番人間にとって生理に近いもの、生理であるものにすら、ものすごい厳格な緻密な規則があるということなんです。要するに共通点は、近親者は食べても交わってもいけない。異邦人、野獣も食べても交わってもいけない。隣人、あるいは自分たちの周りにいるものだけ食べてよいし、交わってよいというそういう規則なんですね。ここで改めて食の問題を考えますときに、そういう意味で食というのは、実は文化の規則、ルールというものがものすごく入り込んでいるということ、つまり文化の一部であるということなんです、食の場合特に人間にのみ見られる独特の作法というか規則というものを、きょうは二つほどとり出したいと思うんです。

そのときのキーワードになるものが、分けるというキーワードなんです。文化というのはみんなそうなんです。言葉というのは上と下を分ける、右と左を分ける、自分と他人を分ける、おいしいものとまずいものを分ける、要するに人間の文化というのは、いろいろな世界のいろいろな面を区別していくという意味を持っているんですが、そういう意味で文化の基礎には分けるということがあります。食の場合、この分けるということで重要な要素が二つあって、他の動物に見られない特徴が二つあって、一つは他人と分け合って食べるという共食ということです。人間以外の生き物っていうのは、えさを見つけたら自分がその場で食べられるだけ食べて終わりなんです、人間の場合は自分が食べられる以上のものを仲間の所に持って帰って、そこで分けて食べるっていうその共食という文化を持っています。

それともう一つ分けるっていうのが味覚です。味わい分けっていうことです。人間だけが甘いもの、辛いもの、苦いもの、酸っぱいものそういうものを味わい分けていくということなんです。仲間と分け合って食べるということと、味わい分けるっていうのが、実は私たちのこの隣人との関係の中で物すごく大きな意味を持っています。具体的に言いますと、みんなで、家族で共食する、毎日一緒に食べるというのは、人間の命の営みの中で一番大事なものを分け合っている、あるいは世話をし合っているという、ある種、人間の信頼の基盤をつくるということなんです。

人間は例えば食事を作る人、多くの場合主婦が作るんでしょうけれども、毎日カレーライスというか、毎日はいかないでも、週に2回ぐらいカレーライスを作るお母さん、いつでもうちではママさんカレーって言っているんですが、みんな同じ作り方をしているのに、毎回「おいしい?」「どう?」って聞きますよね。これは味覚っていうのがにおいと

か視覚と違って、味覚っていうのが個人の体内で起こる感覚ですから、共有できないんです。だから同じもの作ったつもりでも、相手に「おいしい?」「どう?」と、いつもと同じかどうか確認しないとイケない。それが他人への想像力。いつも他人がどう感じているかという想像力を他人への思いやりを持つことのトレーニングになっているわけですね。そういう意味で信頼の基礎、あるいは他者への想像力の基礎を培うって、育てるっていう意味で一番大事な営み、それが共食です。

それから味わい分けっていうのはさっき言ったように、よいこと悪いこと、上と下、価値のあるものないものいろいろなものを区別する、こういう人間の吟味とか含味って、要するにただ単に食べるだけじゃなしに、味わい分けつつ、おいしいおいしくない、そういう人間の判断力の一番基礎になるのがこの味わい分けっていうことなんです。だから人間はこの食べるという営みを絶対毎日繰り返さないといけない、それほど大事な営みなのに、人間はしばしばその営みを拒絶することがあります。それは味わい分けという我々の自由の一番根っこにある営みを禁止されたときです。

それは例えば強制収容所では、最低限の食物、ただ食うだけの味わうということなんて全然できないようなただ食いつなぐだけの食糧です。そういう強制収容所なんかでついに食糧が欠乏したときには、便にわいたウジ虫すら食べたという。

つまり人間の食べるということが栄養摂取という最低限の所に還元されたときに、人間は自由を、そして自由という尊厳を冒されたと感じて、ときに飢餓のほうを選ぶことがあります。これは極限状況だけじゃなしに、例えば介護施設でもよく見られる風景です。

介護施設では、これは別にスタッフの方が悪い、人手不足っていうことなんです、4人で1つのテーブルに付き、1人のスタッフの人が介護するときに、仕方なくこちらの人にこう食べさせてあげているときに、こちらの人がこぼしてないかと気になりますよね。こう見てあげると、僕だったらよそ見してこっちへスプーンで食べ物を入れられると、多分侮辱されたと思って口を閉ざすと思います。それがただの栄養摂取に食べるということが還元されたときに、私はそれをそういう形で食うことを、好きなものでも拒絶すると思います。実際に看護学では、これをフィードっていう言葉を使うんですよね。フィードってえさをやること。私看護師さんにその言葉だけは使わないで、えさやりじゃないんだ、食べさせてあげるって言葉を使ってほしいなってよく言う。

これはお年寄りだけじゃない、赤ちゃんだってするんです。赤ちゃんが例えばお母さんがいつも哺乳瓶で作ってくれる。丁寧に作ってくれるミルクの温度がたった0.5度とか

1度ぐらい普段と違うときに、お腹のすいている赤ちゃんがゴムの乳首をぐっとかんで拒絶することがある。これはお医者さんに聞いたことがあります。お腹が減っているはずなのにぐっと拒絶する、それはいつものお母さんと違う、いつもだったら丁寧に丁寧にこう自分でもほっぺたに当てたりしながら適切な温度でくれるのに、今日のお母さんはチンしたり、気がよそにいつている、お出かけがあるので、そういうのを体全体で雰囲気として感じて、自分がないがしろにされている、大事にされていないと感じたときには、ぐっと自分の一番必要な食べ物を拒絶するということをやるんです。

そういう意味でこの食、そしてこの共食、他人と分かち合うところでは人間の一番根本的な信頼の基盤が、そして味わい合うっていう、吟味するという味わい分けの中で、人間のプライドというものが育まれるってことなんですね。そういう食を通じての育みがこれまでなされてきたのが家族、それから地域という共同体の場所であったわけです。

ところが今日はこれ以上もうお話ししませんが、今日すでにお三方、それぞれにお話しされましたように、この文化としての食が、実はその地域とか風土っていうものから離れて行った。今思いついたダジャレで言いますと、フードがその地域の風土から離れてしまった。六千キロ、九千キロってまで、だからフードがこう風土から離すということが起こる、それはまさに食糧生産と流通とサービスとが産業化したっていうこと、言いかえると資本主義のその市場経済のシステムの中にながと組み込まれて行ったっていうことなんですね。そんな中で我々は食の食べるものが誰もが作り、そして誰もが分かち合い、そしてだれもが交換し食べるといったその食の主体から、我々は単なる消費者に、顧客やと我々は変わっていった。そんな中で、例えば子供も食の消費者になっていった。

今、おすし屋さんに子供を連れていくご家庭が多いですが、あんなことをしてはいけません。自分でトロとか、まだイカだったら許せる、いや許せません。トロなんていうのは許せないし、昔はあれは子供に生ものを食べさせてはいけない、未熟な消化器官だからとそういう知恵もあったと思うんですが、今は子供も消費主体になって、自分で何かを大人に注文するということになっていますし、それから何よりも、食の生産・流通・消費のプロセスっていうのがお金の投機のプロセスになってきたということですね。そういう意味で食っていうものが文化から、そして風土から離脱しているっていうことは、単にこれは食の問題じゃなしに、先ほど言いましたように、食べ物をみんなで食べるということが信頼の基礎を育むものであったし、それから味わい分けというのが人間の尊厳の一番根本にあったということを考えるならば、我々は単にこれは食の問題としてではなしに、現代社

会における家族のあり方、地域のあり方、そういうものすべてに深く絡んだ問題だというふうに思います。どうもありがとうございました。（拍手）

（司会） どうも鷺田先生ありがとうございました。

それでは皆様ここまでプレゼンテーションをお聞きいただきましたが、これよりパネルディスカッションとさせていただきます。改めてディスカッションをしていただきます先生方、ご紹介したいと思いますので、ご登壇よろしくお願いたします。

まず先ほどお話ちょうだいしました大谷大学文学部教授、そして前大阪大学総長でいらっっしゃいます鷺田清一先生です。どうぞ奥のほうへお進みくださいませ。（拍手）ありがとうございます。

続きまして、横浜国立大学大学院教授でいらっっしゃいます松田裕之先生です。（拍手）

そして國學院大學経済学部教授でいらっっしゃいます古沢広祐先生です。（拍手）

そして総合地球環境学研究所副所長・教授でいらっっしゃいます佐藤洋一郎先生です。

（拍手）

そして、コーディネーターを務めていただきます、国立民族学博物館名誉教授でいらっっしゃいます石毛直道先生です。（拍手）

それではこれから、コーディネーターの石毛先生にこれから先の進行をお願いしたいと存じます。石毛先生どうぞよろしくお願いたします。

（石毛） 皆さんこんにちは。ちょっと手順が違いまして、私が最初このシンポジウム全体のことをお話するはずだったんですが、発表者のお話が先になってしまいました。あまり私が長く話すといけませんので、簡単にお話ししますが、今日のタイトルが世界と日本をつなぐ「食」ということになっています。

世界ということで申しますと、現在世界的な日本食のブームが起こっています。ニューヨークでは今900店以上の日本食のレストランがあります。1970年代の末に、ニューヨークとそれからロサンゼルスで、すしブームというのが起こります。それがもとになって今度はヨーロッパや世界じゅうに日本食が広がっていくんですが、1980年に私、仲間たちとロサンゼルスで日本食の調査をしました時に、日本食を知っている500人のアメリカ人からアンケートでいろいろなことを聞きました。それで「なぜ日本食を食べるか？」と聞いたら、みんな判を押したように、「日本食は健康によいから食べるんだ」と答えました。

だけど本当に健康のために食べているのか？、そういった回答を出した人々の何人かを選んで、また今度は実際にインタビューをして本心をどんどん聞きます。そうすると当たり前のことですが、日本食を食べてみたらうまかったと、だから食うんだという。それはもったいなことです。いままで経験したことのない新しい味として、世界でどんどん日本食が流行するようになりました。

その一方、日本国内では、また国内の食糧の自給率というのはどんどん下がって、我々は世界中から輸入した食べ物を食べているわけです。世界中から食べ物を集めることによって、現在の我々の豊かな食生活というのが維持されているわけです。そういう意味では、我々の普段の食事が世界とつながっているわけです。

しかしながら、一方では、世界で飢えている人々が多い国も結構あるのですが、その人々に食べ物がいき渡らずに、豊かな日本のようなところに食物が集中しているという、食の南北格差が起こっているわけです。

また、先進諸国、特に日本などでは食の産業化というのが大変進行しました。もともと食の基本的な単位、先ほど鷺田さんは共食と言われましたが、世界中の共食の基本的な単位というのは家族なわけです。それで家族が食べ物づくりの単位であり、家族の共食というのが、社会の中で一緒に食べる最も基本的な人間の集団だったわけです。逆に言いますと、食の分配をめぐる家族というものが成立したんだということもママあるわけですが、そういう家庭というものを基本とした食事から、産業化された食事になった。つまり家庭の台所に対応するのが、社会の側の台所、これが食品産業です。それで社会の側の台所で作ったレトルト食品などを買ってきて、温めたらもうそれだけで食べられるようになる。一方、家庭の食卓に対応するのが社会の側の食卓、つまり外食産業です。こういった食の産業化が進行しているのが1970年代以降の日本です。

そうなりますと、家庭で魚料理をするにしろ、大きい魚だったら、初めから切り身になっているのを買ってきて料理をしますね。そうすると、もう生き物としての魚が分からなくなっちゃった。魚屋の店先に一匹、尾頭つきの魚が並んでいたとします。それをこの魚は何だって答えられる主婦が大変少なくなってきたようです。そういった意味では、我々は環境から離れた食生活を送っている。食べ物というのは全部生き物を食べているわけですが、そういった生命体としての生き物から離れて、単なる食材として扱うようになる、そういったことがまた環境だとか自然と人間の関係に影響を与えていく。それで、さまざまな問題が起こっているわけですが、それについて今4人の方々からそれぞれの立場から

お話を伺ったわけです。

これから先は自由なディスカッションにしたいと思います。そこで初めは、発表された内容についての質問からはじめましょう。

まず、松田さんにお伺いしましょう。

魚の問題のお話を聞いたわけですが、その中で、日本で大変発達した養殖漁業です。これは言ってみたら農業を漁業に適用したようなものですが、その養殖漁業の将来はどうなんでしょう。

(松田) これは多分世界中でも、特に中国がそうですけれども、養殖業はものすごく発展し続けています。それが果たして環境に優しくて、ずっと先ほどの水田の文化、三圃式農業の文化のようにずっと続けられるものかというのはいろいろな意見がありますが、多分、当分は養殖漁業は増え続けると思います。ただ、いろいろな問題がそこにあります。先ほど申しましたように、実は野生の魚というのは、今年たくさん取れても来年とれないとか、かなり不安定性がある。それに対して養殖業、育てる漁業ですね。これは日本では養殖といってもいろいろなジャンルがありまして、完全にいけすの中で卵から全部育てるものもあれば、野生のものを持ってきて大きくするものもあれば、途中まで育てて外に放すものもありますが、それをまあ含めて全部、今養殖と申しますが、その分だけ安定するという面はあります。

ただ、まだ技術的に幾つかの問題があって、一番わかりやすい言い方は、7キロのイワシから1キロのハマチをつくるというふうに、昔言われていたことがあります。なぜそうしているかと言いますと、要するに養殖業のえさは何かといいますと、いわゆる堆肥じゃないわけです。実は野生でとってきたイワシであったり、小さなサンマだったり、そういうものをあげている。そうするとエネルギーの転換効率というのがありますから、やっぱり7キロのえさをやっつて1キロのハマチしかとれない。ところがそっちのほうが値段が高い。ですから養殖業が経済的には成り立つわけです。でも本当に、例えば3分の1、世界中が飢えているというときに食糧問題を解決しようと思うなら、本当はそのイワシを直接人間が食べたほうがいいのかもしいかなという問題があります。実はマグロの畜養だともっと大きな問題、7対1どころか、14対1だとか、20対1だとかいうふうに言われています。これは、技術が幾ら革新を受けても、結局魚は稲と違いまして、それ自身が動物ですから、何かをたんぱく質を食べて自分が育たなければならない、そういう問題はやっぱり残って

いるだろうと思う。そういう意味では、経済問題と環境問題両方の側面があるというふうに思います。

(石毛) どうぞ。

(古沢) 今、稲の話が出てきたのであれなんですけれど、私何かのときにそれを言ったか、書いたかしたことがあるんですけども、人類は1万年前に地上を専有して囲いこんで、これはおれの土地だここで農業をやると始めたわけですよ、今は世界中の土地はほとんどだれかの土地に、農地になった。きっと養殖というのは、人類は今海でも同じことをやろうとしているんですよ。海や海岸の風景はだれのものでもないわけですけども、養殖がどんどん進んでいくと、この海の区画はおれのものだからということになってくると、多分海の景観が変わる。そうすると松田さんが言われたもう一つの問題は、経済的にペイする魚はいいのだけれども、しないやつはえさを食いにくる横取りみたいな話になって、雑草みたいな、雑魚と書いたら雑魚ですけども、意味が違いますけれど、そういうようなやつまで出てきて、やる人はいいかもしれないけど、全体の資源のこととか環境のこととか考えると、よくよく考えてやってくれないとちょっと怖いなという気がしてるんです。いや、おいしい養殖魚は食いたいけれども、でもちょっと待てよというところはあるような気がします。

(石毛) 高級魚をつくるためには値段の安い魚をかなり消費するが、その値段の安い魚も人間は食う事ができるわけです。同じことが実は牧畜でもあります。もともと牛なんかは、全部草を食わせて生きていたわけですが、現在だったら肉用や乳用の牛を育てるためには、濃厚飼料というかいろいろな穀物、トウモロコシなど人間の食べる食糧となるものを与えて、それで肉や乳を生産しているわけです。

ところで、先ほど佐藤さんが、なれずしだとか、それから水田で魚とりをするお話をなさいました。私は昔、魚の発酵食品をアジア中で調べたことがありまして、そのとき共同調査者の漁業生態学者のイギリス人と一緒に「水田漁業」という概念を打ち出したことがあります。東南アジアの内陸部の水田地帯では、水田で稲作をするのと同時に、水田で淡水魚の漁業をする生活様式が発達しています。昔は日本でも川に堤防がなかったわけですが、東南アジアの川は、今でも堤防がないのが普通です。そうすると、雨季になって川

の水が増水すると、田んぼは川からあふれた水で水浸しになります。そのところへ川からやってきた回遊魚が稲の切り株に卵を産みます。稲の切り株が、孵った稚魚の隠れ家になり、肉食性の魚から身を守ることができるのです。そこでの水田は、もう魚の人工の養殖池みたいなものです。乾季になって水が引けていく時、田んぼで成長した魚が川へもどる場所に漁具をしかけておくと、大量の魚がとれます。それを保存するために塩辛系の食品やなれずしが起こったんだと考えられます。

日本は海に囲まれた島ですから、淡水だけではなくて、むしろ海の漁が大変盛んになったんですが、しかしながら古代にさかのぼりますと、日本人もそういった水田漁業とも言うものが随分役割を果たしていたはずなんです。しかしながらこれは商業的な漁業ではなくて、農作業の傍らに魚をとる、あるいは「うさぎ追いしかの山、小ブナ釣りしかの川」みたいな子供が魚とりをして、それがおかずになるわけ、そういった商業的な漁業じゃないから、あまり記録されることがなかったわけですが、日本の食生活の歴史を考えるとそれはそれも考慮に入れなくてはならない。稲作と養殖漁業の芽生えみたいなのが一緒になったそういった生活様式がかつてはあったわけです。

ちょっと私ばかり話してしまいました。どういう問題でもご発言ください。

(古沢) ちょっと今の話と関連づけるというのでしょうか、やはり農業なり漁業なり、これまで伝統的な社会の中で育まれていた様々な知恵というか、それがだんだん文化としてもあったんですが、いわば産業化してくるということで、産業化するにはやはり効率化する。やっぱり経済的な合理性というふうに、今世界は全部一色化してきているわけですが、ただその時に、私もいろいろな話をしているときに必ず言われるのは、今の世界の人口は今年70億、ちょうど100年前はまだ今の4分の1だったんですね。それが15億人ぐらいだったのが、今2000年で60億を突破して、そして今70億、これだけの人間をどうやって養うのか、だから一番簡単というのでしょうか、今進んでいる方向は、先ほどの養殖で言えば、今年アメリカで遺伝子組み換えのサケが解禁されました。もうすぐ日本にも来るかもしれません。その理由は、養殖のほうが非常に効率がいいと、そして遺伝子組み換えをするとどうなるかという、えさを非常に効率的で、家畜もそうなんですが、2倍も3倍も早く育つ、大きさも2倍も3倍も大きくなる。非常に無駄がないと、そして資源を非常に有効利用しますということがキャッチフレーズで、いろいろな形で私たちの食の中に、漁業資源特にサケ類とか非常に広がってしまっていて、いろいろな利用が急増していま

すから、それをちゃんと賄うことができる、そういうことをいわば掲げてどんどん今広がりつつあるわけです。なかなかそういうことに関していろいろな議論、かつてのさまざまなローインプット、ローリターンというのがありましたけれども、それで成り立つ世界がやはりこれだけの日本だけでなく世界全体の地球におけるキャパシティとどうやって整合性をつけるのか、あるいは私たちはかつての文化と、今のこれからの文化をどんなふうに組み直していくのか、これは私たち自身今考えております。また少しいろいろな形でご意見を聞きたいなという気がします。私もまた少し後でその辺もつけ加えたいと思いますが、果たしてこれどういうふうに考えたらいいんでしょうかね。

私たちは地球の中でも極端な人は、人口は人間が多過ぎるんだからちょっと、まあ日本はこれから減っていきますから、うまく整合性がつくのかどうか。

(鷺田) 私はどなたにお伺いしたら、あるいは議論をふきかけたらいいのかちょっとよくわからないのですけれども、今日の最初に佐藤さんのご報告にもありましたように、トウモロコシや麦といった穀物の生産量の話が出まして、そのシェアが出ていましたが、あの中にはもちろん人間の食に供するだけではなく、家畜のための穀物も相当あるんですよ。

(佐藤) 数字は忘れてしまいましたけれども、トウモロコシの26の中には家畜が食っている部分が相当あったと思います。それでおもしろい話だと思って印象に残っているのは、農文協がつくった本だと思うのですけれども、世界地図をこの国は小麦で食っている国、この国は米で食っている国、この国はトウモロコシで食っている国と色分けした地図を出したことがあるんですよ。東南アジアの国は米なんです。ヨーロッパとかアメリカは小麦なんです。そこまではどうってことはないんですけど、日本がトウモロコシに塗ってあるんですよ。それでみんなこれは色を間違えたんだろうと思って、問い合わせをしたのですが、それは間違いじゃない、日本はトウモロコシだと。それでみんなまたびっくりしたんですけど、それは量的な分析をすればどうかわかりませんが、結局我々はトウモロコシを食っている家畜の肉を食っているから、あんたたちはトウモロコシの国なんだよと説明されていると聞きました。ですからやっぱり、量としては申し上げられないんですけど、家畜のえさに使われているトウモロコシ、さっきのイワシの話と全く同じことが起きているんですよ。

(鷺田) ついでに言うと、高級な例えば松坂牛なんかはビールも飲ませますから、そうすると麦も相当赤くなって。

(佐藤) そうですね。麦も食って、トウモロコシも。それと今、稲わらも食わせていますからね。

(鷺田) それでさっきの話に戻りますと、要するに今すごい人口増がこの世界史の中で、たった数十年間で起こっているわけですが、現時点でこのさっきの穀物を人間が家畜に一切やらない、つまり牧畜しないとすれば、あり得ないことだけれど、あるいはそこを急激に減らすならば、人間は多分全部食べさせられるわけですか。

(佐藤) それも FAO (国際連合食糧農業機関) だったかどこかが計算しているんですけども、総穀物生産量を総世界人口で割ると一人当たり 300 キロぐらいでしたっけ、ちょっと数字は覚えてないですけど、とにかく驚くような数字になる。日本人が米だけ食っている時代に 150 キロとかそんなんですから、300 キロもあれば余るくらいのですよね、人類は。それを家畜が食っているから。それからちゃんと配分しないから飢えるわけですよ。

(鷺田) 実は1880年代の終わりごろでしたっけ、イギリスで狂牛病、BSEの問題が起こった。その数年後にレヴィ・ストロースという文化人類学者が論文を書いていまして、その中ですごくおもしろかった2点があって、一つは私もさっきちらっと言ったカニバリズムですよ、つまり石毛先生がおっしゃった効率というえさプラス肉骨粉って言うんですか、牛に牛の骨の粉を食わせたということは要するに牛にカニバリズムを強いたという、同士を食べるといってそういう縮みみたいなものがBSEの問題の根幹にあったのではないかということを行っていることと、それからもう一つは、今牧畜って牛馬を育てるといっては、もはや動力としてつまり人間の動力の変わるものとして使うのはなくて、ほとんどが肉を食べるかあるいは牛乳をとってチーズとか乳製品をつくるかということですよ。レヴィ・ストロースが言うには、人口増がこのまま進んでいったら要するに牛に、馬にやるぶんの穀物を人間が飢えないために消費しないとイケないから、嫌でも牧畜は縮小して

いくと、そうなったときにここがすごくウイットに飛んだ発言だったのですが、要するに動物以外からたんぱく質をとるといふそういう食習慣をモデルにしていかにざるを得ない、そのときに日本食というのは豆腐を始め一つのモデルになるだろうと、ついでに言うと、肉食というのは日本の食のフグに近くなってくるだろうと、めちゃくちゃ高いけれども死ぬかもしれないという、BSEにかかっているかもしれないと、そういうウイットに富んだ指摘をしていましたけれども、それをふっと思い出しました。

(松田) 大体私の講演の時、皆さんにお聞きするのはサンマですね。もう一個あるんです実は、この中で肉を魚も含めて、動物性たんぱくをとらないベジタリアンの方もしいらしたら手を挙げてください。大体いらっしゃらないか、最近自然保護団体とかで一人いるかないかというのが、日本の今の普通の状況ですね。この質問10年ぐらい前ぐらいからやっていますけれども、大体そんな形です。というか7年前ぐらい前まで、一人もいないというのが日本で聞くと普通でした。ところが、例えばコーネル大学の動物学教室の大学院生に聞くと、多分下手すれば5割といますか、少なくとも3割とかですね。それぐらいベジタリアンです。少なくとも聞いて、あなたそうですかと聞いて、じゃああなたの友達にベジタリアンはいますかと言うとほとんど必ずいます、知っていますと言う。ところが、その動物学教室の教授たちにベジタリアンがどのぐらいいるかという、私の知る限りアメリカの私と同世代の生態学者でベジタリアンは1人だけです。これは時代が変わるんです。

今、お話があったように、日本食がいいとか、動物性たんぱくから見直すべきだと、私もそう思いますが、ちょっとやるのが極端なんです。私はあまり極端なのは、実は環境問題としてはうまくいかないいつも思っています。先ほどお話しに出ました遺伝子組み換えですね、あれじゃあ一切だめかという、実は私、すみませんけれどそうは思っていません。例えば生態系にもものすごく悪い影響があると、他のものに比べて悪い影響があるという可能性はゼロではないけれども、それほど全面禁止しなきゃいけないかというほどの根拠は、私はあまり無いと思っています。でも確実に言えるのは、遺伝子組み換え作物を許可することで大もうけする企業があるということと、経済問題ということは間違いないし、そんなものばかり増えてきたら、やっぱり私も当然困ります。という、私はいつもほどほどと言っているのですが。

(石毛) 肉の話が出ましたので申し上げておきます。私がアフリカや太平洋だとかいろいろ場所で民族学の調査をしていたのですが、そういったところで「一番のごちそうは何か?」と聞くと、どこでも肉だというんです。肉でどこが一番おいしいかといったら、脂身、それからレバーだって言うわけです。中国で豚肉を漢字で肥えた肉(肥肉)というのと、やせた肉(瘦肉)と区別します。肥肉とは三枚肉みたいに脂肪がたくさんあるところ。瘦肉は脂肪が無い赤身のところ、伝統的に中国では肥肉である脂っけが多い肉が高かったんですが、中国経済が上昇して、人々が日常的に肉を食べるようになると、健康問題で瘦肉の方が高価になりました。

世界の中では、脂肪のある肉と油脂、つまり脂っけのある食べ物が好まれてきたのです。それでもインドのヒンドゥー教のベジタリアンだとか、伝統的な日本人の食生活では肉食をしなかった。日本の場合は、仏教がよく言われますが、肉食を禁じたのは675年に天武天皇から始まるんですが、それは必ずしも仏教とは関係なかった。奈良時代になったら仏教とかなり関係を持つようになり、それから仏教だけじゃなくて神道とも関係を持って、肉を食べたら、けがれるということで、世界でもまれな肉を食べない民族になっちゃったわけです。韓国でも三国時代から仏教の関係で肉を食べないようになったけれども、高麗王朝の時代に実質的に元というモンゴル人がつくった国家の征服にあつて、それで肉食を再開したわけです。

肉食禁止令が普及してからの後の日本の場合、もちろん隠れて食べる人も、それから薬食いといって肉を食べる人もいたけれども、国民全体の栄養としたほとんど取り上げるほどの量は食べていない。何とか数量的にデータがないかと思って捜した結果、大正時代の陸軍糧秣庁という軍隊の食糧調達するお役所が、日本国民の肉食の量を統計的に測ったものが見つかり、それによると1人1日当たり3.75グラム食べているんです。これは1カ月合わせても100グラムちょっとだけ、すき焼き一回分にもならない。かつての日本人というのは、それほど肉を食べなかった。それが1960年代ぐらいから、日本人に欠けていた動物性たんぱく質と油脂をとる食生活が浸透して、そのおかげで日本人は長生きになったわけです。日本の中でも沖縄県人が一番長生きするっていうのは、沖縄は長い間、琉球王国でしたし、本土のように仏教の影響だとかそういったので肉食を禁じられることはなくて、豚肉はずっと食べ続けたし、料理に油脂をよく使ってきた。そういった沖縄が一番長寿だったわけです。

ところが今の沖縄県では、女性はまだ日本で一番長生きしていますが、男性は26番に落

ちちゃいました。これはアメリカ軍の占領時代にアメリカのレーションや、アメリカ軍の缶詰がたくさん放出されて、コンビーフだとかスパンというような肉をたくさん食べる、肉と脂をたくさん食べる、そういったのが早くから沖縄には定着しちゃって、それが沖縄の男性がママ、今度は逆に今では長寿日本一から落ちた原因ではないかと言われているというようなことを、ちょっとご紹介。

(佐藤) さっき驚田さんが言われたその和牛の話ですけれど、私が日本の牛はもう一つ大きな問題があると思っていますのは、今日本にいる肉牛は300万トンぐらいだと思いますけれど、そのお父さんが誰かというのは追跡ができるんですよ。それを見ると、さっきの松田さんの話なんですね、インターネットの数字は全部違うんですけれど、違うんだけれども一頭の父親が二十何万頭とかね、三十何万頭の子牛の父親になっているんです。今、牛はもう全部個体識別ができますから、親も全部DNAで追跡ができるわけです。そしたら普通人間だったら、一人の男性が産ませる子供の数っていうのはせいぜい今10人なんて人はいませんよね。せいぜい2人、3人だと思うのに、牛の世界はだけは何十万って、しかも彼は死んでいるのにまだ彼の子供が生まれ続けているんです。それはその彼の精液が冷凍されていて、まだ死んで2年にもなるのに、あいつの子供は生まれ続けている。これは驚田さん、僕はもう倫理の問題としてはもうどうにかならないかなと思う。その辺のところもちょっと併せて考えないといかんなと思っています、ちょっと出しやばって申しました。

(古沢) 考えてみますと、今の牛の世界もそうですけれども、私たちが食べている世界、穀物もそうですけれど、もともと歴史的には人類全体でも1500種とか3000種とか様々な食の文化があったものが、大体15種類ぐらいがほとんどのカロリーの90%ぐらいになると、その中の三大穀物が基礎カロリーになっていると。その三大穀物の中でも、例えばお米だったらコシヒカリとか、あるいはトウモロコシだったら完全にハイブリットの特別な品種にどんどんどんどん画一化してしまっている。いろいろな世界が全部そういう流れで、養殖もそうですよね、なってきたしまっている。

これはある意味では1つの進歩になるかもしれないんだけど、実はこの進歩の裏には非常に危うい世界を抱えているということなので、ここが一体文化としてのそのあり方が、やはり非常に何て言うか目の先がつついそこに乗かってしまって、その足元が

どんどん先細っていく、崩れてしまう、非常にリスクが多いのだけれども、一見華やかな豊かなという、ここは何か非常に食の世界を見ていても非常に心配な気がするんですけども、特に若い人たちの世界なんか見ているとどうなんでしょうかね。

(鷺田) 今の食というのは、ファッションとよく似たプロセスをたどっているように思われます。つまりファッションというのは、ブランド志向で物すごい高級素材のものを買う一方、同じ人が普段着で、海外の労賃の安い所で生産しているものすごい安い簡便な服を着るっていう、ある種その極端なぜいたくと極端な品質化とか以前の値段で全部決まってくるという両極分解をファッションがしているんですよ。食べ物もそうだと思うんです。

一方ではグルメ向きの凝りに凝った料理があるんですけども、たまにそれに行きながら、同じ人が普段はコンビニのおにぎりとか、位の高い大臣クラスの人でも、コンビニのおにぎり一個できょうは済ましたとかいう人いらっしゃいますよね。一方にはグルメの食事、他方では済ますだけの食事をしたという、そういうただの機能だけに還元された食事というふうに両極分解しているような気がするんです。それでその中に唯一欠けているのが、味わいっていうものと人情、人の思いやりみたいなものがオーバーラップするところがなくなってきているということ。誰のために作ったか分からない、つまり消費者のために作ったもの、あるいはレストランだったら、グルメガイドを見て来る人のために、こんなものを食ったら喜ぶだろうと、あるいは逆に超健康の自然食品みたいなものしか使っていないとか、そういう情報を与えて作る。でも、腹が減っているだろうと誰かが自分のために作ってくれているという、それが味とか食事の満足度を高める重要なファクターなんです。そういう互いに世話をし合うという文化、そういうものが見えなくなってきている。あるいはすごくやせ細ったものになってきているというのが、今の食の両極分化に出てないかな。

(松田) きょうの話で、私が聞く側の立場として一番印象に残ったのは、今の共食のお話しですね。やっぱり環境科学なんていう専門をやっていると、すぐ水銀だとかダイオキシンだとかそんなのが気になるんですけども、それは実はどこまでどうだという話は一応専門家ですから、分析は評価すればある程度わかります。まあ放射能も同じです。ゼロではないけれど、そんなでもないとかいうような話はもちろんできるわけですけども、

やっぱりそんな話の中で一番足りないのは、先ほどおっしゃったように食べることの楽しさとか、価値を分け合うとかそういう話がそこに全然出てこなくて、そこでこの専門家は危険だと言っている、こっちは安全だと言っていると言って、けんかになって険悪になる。あるいはひょっとしたら私が、毎日食卓にサンマを出せなんて言って、家族問題を起こしたら、これもまたやり過ぎなわけですね。そうではなくて、やっぱり食事っていうのは、楽しんでいけば家族のつながりのものである、家族だけではなくてこれは生産者とのつながりでもあるし、流通とのつながりでもあるはずなんだ。それを全部忘れちゃっていると、何か今までずっとそこの食品に世話になっていたのが、急に何かあるとそこを全部やめるとかいうのも、でも今何て言いますか生産者に対する、もし顔が浮かんでいたらそうはならないんじゃないかな。それが何かもうちょっと取り戻すということ自身が、環境問題でもあり健康の問題でもある。

例えば、がんの話でもありますが、その化学物質だとか放射線だとか言われているリスクよりも、多分ストレスのほうがはるかに大きいというのは言われています。言われていますが、どこまでデータがあるかというと実は余りありません。この間、やっとな私の同僚が、魚に関しては水銀による発がんリスクと不飽和脂肪酸によるメリットをこう比べてみるということをやると、はるかに普通の食事をしていれば、はるかにメリットが大きいと、だから魚は健康食品ですよというデータが雑誌に出ると、それが一応雑誌で人気の論文になるというようなものが今の状況なんです。そういう意味で統合的と言いますか、ちょっと今日は家族の共食という言葉をお教えいただきました。どうもありがとうございます。

(石毛) ちょっと補足しますと、食というのはやっぱり大変基本的なコミュニケーションの手段でもあるわけです。例えば私が若いころ、ニューギニアの探検をしたことがあるんです。言葉が全然通じないですね。また外国人って今まで見たことがないような人々の村へ入っていくと、弓矢を持った連中に囲まれますが、そのうちあいつらは悪い奴じゃなさそうだとわかったら、言葉が通じないからまず人々がしてくれるのは食べ物をくれることなわけです。それでそういった食というのは大変重要なコミュニケーションの媒体であり、そこでは一緒に食べる人とのつながりだけじゃなくて、作り手と食べ手のコミュニケーションがある。

例えば、欧米で日本の寿司が流行った理由の一つは、欧米のレストランでは作り手と食

べ手の間をつなぐのはウエイターで、見えない場所で作った料理を皿に載せて、ウエイターが運んできてそれで食べる。ところが、すしというのは「スシバー」というカウンターで、作り手と食べ手が、ネタケースを見てはこの魚はどうだとか、これを握ってくれとかですね、作り手と食べ手のコミュニケーションがある。そういった食べ方の様式がすしが流行った原因なわけです。あるいは、それが拡張すると、今度はその料理を直接作った人と食べる人との関係を越えて、その野菜を作った人だとか魚を獲った人とのコミュニケーションまでずっとつながっていく。食というのは大変基本的なコミュニケーションの媒体でもあるということを頭に留めておく必要があると思います。

ところで、私の方からの問題提起で、どなたにお答えいただいても結構なのですが、人々が環境に優しい食生活を送るためのリサイクルだとか、それからスローフード運動だとか色々なことが言われています。例えば、スローフードなんていうのは、なるべく土地で作った物を手作りで料理して食べようという。それは大変結構なことなのですが、それを本当に続けられるのか、つまり今飢えている人々を抱えている国からしたら、それは金持ちの国の人たちが言うことであって、そんなの人類が全部やったらどうなるのか？それは変な言い方をしたら、文明というものの否定になって、我々は産業革命以前の自給自足の世界に戻らなきゃならないのか。そういったことが可能なのか。産業革命以前の世界の人口というのは、6～7億だったと記憶しています。それに対して、現在の地球人口は約70億人ぐらいですね。人口が10分の1の頃は自給自足的な世界が維持できていたけれども、今はそういったこと果たして可能なんだろうかということです。

(古沢) 非常に大きな食の問題、あるいは農業の問題、いろいろ議論をするときに必ず出てくる話です。私たちはどういうふうに見て行くのか、さっきの遺伝子組み換えではないですけど、やはり作らなきゃいけないんだ、あるいはいろいろな形で、ある意味では近代、あるいは現代科学技術の力にやはり頼らざるを得ないというような部分、あるいはより産業化して、効率化して、経済的にもより合理的に解決していこうという世界が一方では実は進んでいるんですけども、ただやっぱり考えてみると、さっきの話にもありましたけれど、量的な問題は実は量だけではなくて、その質の問題、やはり生物はある意味では環境の中で適応してきたという生物学的な側面がありますね。人間はその環境の限界をいろいろな形で突破してきた。あるいは文化の中でいろいろな形で新たな関係性を作ってきたということなんですけども。ただ先ほど、畜産、食の話、肉の話がありましたけれ

ども、確か牧畜でいわゆる家畜というのはlivestockですよ。つまりlive生きている物のstock貯蔵庫。もちろん、そのたんぱく質、食糧ということとともに、その地域なりに人々が暮らしていくときに、そこである意味の緩衝地帯、いろいろな形で不作のときにはそこの中で微調整できるそういうゆとりを生み出す、生きた貯蔵庫としての家畜があったわけですよ。そういう意味では食の中の文化の中には、そういう知恵が実際には色々な所であって、やはり人口超密のレベルで言うと、まあアジア圏でその中の日本列島なんかのときのどれだけの人間が扶養力かというのも、いろいろな計算がありますけれども、確か生きていこうと思えば、日本列島なんかで例えば昔の、ちょうど戦争のときにサツマイモを作って何とかってありましたけれども、それなりの可能性といういろいろな生き方ができる。

だから、私たちはグルメの世界なり、楽しむ世界としての、あるいはコミュニケーションとしての食のあり方とともに、やっぱり味わい方、味わう力というのでしょうか、味覚と言う、これはスローフード運動のときでも必ず言われているんですけども、単に味わう味覚という意味のもっと先に、何を食べているか、どういう生き物たちを世界があるのか、どういうふうな伝統的な文化の中でそれを味わっているのか、それを自分の中で取り込みながら生きて行く。かつて、伝統的な社会の中であったような、食の中のその地域なり文化なり生態系との調和というのでしょうか、それがもう今はグローバル化していますので、自分の世界、食の食卓側から世界とどうつながっているのかということが頭の中で思い描ける、あるいはそこにもう少し多様な味わい方と、世界飢餓の問題もそうなんですけれども、つながっていけるようなそういう文化をもう一度再構築していく、その辺が鍵じゃないかなという、私の楽観的かもしれませんが、新たな食文化を日本から発信していけるんじゃないかなという、そういうふうに期待は一部持っております。他の方はまた違うかもしれませんが。

(石毛) そうなったら大変いいのですが、例えば食糧生産にも産業革命以降の大きな変化が起こっているわけですね。それまでだったら、動力と言ったらもう牛や馬だけしかなかった。しかし、現在の農業は、もう石油無しではできないわけですね。じゃあ、環境に優しく、なるべく地産地消をすればしたら、その理想的な形態としては、もう石油を使わずに、人力や畜力で耕し、帆かけ舟で漁業をすることです。しかし、そういった世界にはまず戻れないだろう。文明を後戻りさせずに、また環境への優しさを保ちながら巨大人口

を養うことができるのだろうか、それがこれからの大変な問題だろうと思います。

(佐藤) 私は2ついるんだと思います。ですから、グローバルにエネルギーを使ってある程度効率よく物を作るということも必要ですが、今の問題は何かということ、先ほどの私の発表の中でも申しましたように、グローバルな食はものすごい無駄を伴っているところだと思います。驚田さんがおっしゃるように、必ず人口問題が出てくるんですけど、ただ1つのポイントとしては、日本を初めとして先進国がこれだけエネルギーをさんざん使うだけ使って、しかも日本の農地は遊ばせているわけです。一割以上の土地が使えるのに使っていない。しかもどっかの電気会社の社長さんが、そこに太陽光パネルなんて置けて言っているけれど、本当は食糧を作るべきその土地で電気を作って、それで外国から食べ物を買ってきてというのは、私はやっぱり倫理的には通らないと思います。最低限、自分の国で作れるものは作っておいて、足りない物はしょうがないから法律的な生産もやりましょう。そういう二本立てでやるしかないだろうなと思うのが1つです。

もう1つは、今、石毛さんが言われたように、私たちの最近の食べ方を見ると、これ驚田さんもさっき言われましたけれど、とにかく食べることに何もエネルギーを使わないんですね。今日、皆さんがお帰りになるころは夕方になりますから、きっとどっかのデパ地下に行って何か買って帰って、今日の晩御飯をお済ませになるに違いないと思うんですけど、それも結構だけれども、もうちょっと食べることに自分たちのエネルギーを使って、食糧を生産して料理をするという生活を取り戻す、つまり私たちは自分たちの筋肉と頭脳、脳みそが使っているエネルギーをみんな石油に置きかえた。産業革命以降人間がやったことって、端的に言うとそういうことだと思うんです。何割がいいからやっぱり戻して地産地消と言うんだったら、まあ自分の筋肉で土地を耕すということもやって、そしたら血糖値も下がるし、体重も落ちるしというようなことをトータルに考えながら、そうと言ってそれだけでは確かに食べませんから、松田さんの言葉を借りれば、余り極端なこと言いませんという話だと思います。まとめるつもりありませんが、きっとそれしか生きる道はないんだと思います。

(石毛) じゃあ私の考えを申し上げますが、ご支援をお願いします。

一番簡単なことは人口を減らすことなんです。例えば、日本で言っても明治維新から現代までの約150年、そこで人口が約4倍になったわけですね。昔、私が組織したあるシン

ポジウムで、世界的な生態学者の吉良竜夫先生に地球の定員というのを計算してもらったことがあります。その時は大変無茶な大ざっぱなスケールでの計算ですが、土地の条件だとかそんなのは全部無視して、それで世界中の農業可能な土地で、それで一番生産力が高い作物っていうので米を生産すると仮定します。これはもうヨーロッパでも米を全部つくるという無茶なことで、それで米を1人1日に800グラム、5合半ですね。玄米5合半だけで生きると、肉も食わなければ魚も食わないという無茶な計算、それで地球上の定員は何人かって言ったら、370億人、それ以上の人間は地球上で養えないという計算になった。それでこれは大変無茶な計算であって、当時のアメリカ人の食生活を、つまり牛肉も食べれば野菜サラダもいるというふうにアメリカ人並の食生活で地球上のその当時の人口が全部暮らすとしたら、その当時今から約30年前近く前のことですが、もう既に地球は定員割れしているということだったんです。ですから一番簡単なのは、人口を減らすことが人間という種を長生きさせることなのです。人類は核戦争で滅亡するとか、いろいろなことが言われていたけれども、一番の現実的なストーリーは、やっぱり人間が作り上げた文明の結果、世界の環境がどんどんおかしくなって、そのために人類が自滅していくというストーリーを、そのところで、もう描けるようになったんです。

(古沢) まさに私たちのグループでも、もう10年ぐらい前になりますかね、環境容量という概念で研究を進めていました。これは私たちだけではなくて、いろいろな所で似たような研究が進んでいまして、いろいろなデータが出ているんですけども、私たちのグループでやったときの結論というのは、もちろん人を減らす問題があるんですけども、いろいろな要素でかなりその300億人とか、現在は70億人なんですけれども、100億人とかいろいろなシミュレーションとか設定をしているんですけど、やはり大事なのはどういう食生活をするかということで全然違うんです。

簡単に言うと、インドの人たちのような菜食で、豆類を中心として、まあ乳製品もありますけれども、この人たちの食生活が、もし世界の人口の養い方として可能な、そんな無理な生産力ではなくて今のいろいろな利用した力でどのぐらいできるかということ、やはり100億人近くを養えるんです。ところが、さっき言ったアメリカの人たちの食生活、牛ステーキとか、さっき言ったトウモロコシとかをたくさん使うと言いましたけれども、世界の人はその時は60億人だったですけども、アメリカの人たちのような食生活を60億近い人たちが全員食べたときに、どのぐらい地球の食糧のキャパシティあるかといったら、

半分25億人から30億人。半分の人には死ななきゃいけない。生きていけない。これだからどっちを選ぶかです。つまり、おいしいものを食べて人のある意味では弱肉強食で生き抜いていくと、力があるものが生きて他の人たちは我慢して死んでもらうということであると、地球の定員は今の半分の人には泣いてもらおうと、だけど、みんなで工夫して、食の食べ方を工夫すると、かつて日本の文化もそうだったし、アジアの中でかなり人口超密の世界があった、世界の中の食のルールというか、一言で言うとインドの人たちのような食生活が、かなり世界の標準の一つの文化としてなったときには、100億人近く生きていける、どちらを選ぶんでしょうかというようなことのレポートを出したことがあるんですね。お手元の資料にちょっと少し簡単に書いてありますし、私たちが入っている環境持続社会研究センターというのがあって、そのホームページにその簡単なレポートが出ていますので、ご参考までに。

(松田) 今、人口問題に話がいったわけです。ご承知のように日本の人口は減っている。それで世界の人口は確かに増え続けていますけれども、多分中国もあと25年ぐらいで減少に転じるということがあります。人口問題、私の専門ではありませんが、いろいろ考えられていることでよく言われていることは、女性の高学歴化が一番人口増加を抑えるのに効果的であると言われていています。ただ一方で、それはある意味では豊かになるということだとすると、一人当たりの消費は非常に増えていくと、今中国の一人当たりの消費が増えていることが、世界の食糧だけではないですけど、食糧エネルギーの問題で問題になっているわけですね。

先ほど佐藤さんの絵にも、人口がものすごくうなぎのぼりと言いますか、ほとんどL字型に増えているのと、一人当たりのエネルギー消費もL字型に増えているのと両方ありました。ただ、そういうものを見る指標として、実はエコロジカルフットプリントという指標があります。これは日本人なら立って半畳寝て一畳みたいな言い方しますが、人間1人が暮らしていくのにどれだけの面積が必要かと、これは食生活と住居など色々なものから計算するのがありますが、アメリカ人の生活は日本人の生活に比べて2倍ですね。1人当たり平均すればですよ、これは様々な原因がありますが、カロリー消費量だけで言えば、アメリカが4000弱で日本が3000弱です。大体寿命と、そういうものの関係を見ますと、1600キロカロリーから少ないと、もうカロリー摂取量が少ないほど寿命は短い。ですが、それ以上はそんなに統計的に有意な差はありません。

だから、そういう意味では何が幸せかという、一方で日本人はメタボになって寿命縮むという話がありましたけれど、日本人は世界最長の長寿国であると、これはつまり日本人のライフスタイルというのはそういう意味では非常に私は誇りに思っているのではないかと思いますし、諸外国の方が真似できるものがあるのではないかとこのように思います。

それで食糧の問題、ローカル、地産地消だけでできるかというお話がありました。実はグローバルに見て、先ほどの話にもありましたけれど、実は足りているという話がありました。だけど分配の問題で、一方ではアメリカ、日本もそうですけれど、スーパーマーケットに行ったら山のように食品があって、あれ最後どうなるんだろうと思うような暮らしぶりから、もう途上国行ったら本当に飢えている人がいっぱいいるという暮らしのこの分配の不均衡の問題、これをまず解決しなきゃいけないんですが、実はこれを解決するということは、完全に頭でっかちに地産地消だけでやると多分できないわけですね。

私は何事もできることをやるというのが、ほどほどでいいんじゃないかと思います。その意味は必ずしも江戸時代に戻るということではありません。一番卑近な例を申しますと、実はイカ釣り漁船という話があります。あれはものすごく明るくて、東京より明るいという話をご存じの方もいらっしゃるかもしれません。あれは何でかという、パチンコ屋と同じですね。明るい漁船にイカが来るわけですね。競って明るくしているわけです。本当は明りの量を全部3分の1ぐらいに落としても、多分全体の漁獲量は変わらないと思います。これはイカ釣り漁船の人に言ってもそうだと思います。だけど、みんなが暗くして1人だけ明るくするやつがいたら大もうけできるんですね、だからできない。もうちょっとこの辺を政府が統制してやってくれるとか、話し合っただけでやってくれるとかできることはいろいろあるんです。それを1つ1つやっていくということは、決してそんな江戸時代に戻るなんてことではない。我々の知恵なんだと思うんです。そういうものを活用しながら環境に優しいやり方を、未来に進むという意味で考えていくのがいいんじゃないかと思います。

(石毛) そういった努力は大変必要だと思います。それから一方、どうせ人類という種は滅びるわけです。地球上に生まれた様々な生物の種は永遠というわけではなくて、新しい種が誕生しては、それが滅びていく。人類だってそういう生物の一つなわけですが、しかしなるべくその種の寿命を長くするというのを我々は考えなくてはならない時代にな

ってきたわけです。それで、20世紀の後半になって、我々が1つの体験的な法則を学んだことがあると思うんです。それは物質的に大変豊かになった国家は、人口があまり伸びないようになる。ですから、現在豊かになっている我々の心がけることは、今人口爆発を起こしているまだ経済的に豊かでない国々が、豊かになることに手を貸して、それで人類全体としての人口爆発を防いでいくっていうか、そういったことじゃないかと思います。ところが残念ながら、限りがある資源、それを使う人類ということと言ったら、だれでも考えることで、人口が少なくなったらそれだけ資源が長持ちするということになるんでしょうけれども、それはだれでも考えそうなことですが、国家は決して言わないということなんです。国家は人類ということは考えない。自分の国が豊かだったらいいわけで、そうするとやっぱり国民がたくさんいることが、国家の経済的豊かさにつながるということで、少子化対策大臣なんていうのを任命したりなんかすることになっているわけですね。というのが私の感想ですが、皆さんもう時間が迫ってきましたので、それぞれ一言ずつどうぞ。

(鷲田) やっぱり今話を受けて言いますと、松田さんじゃないですけども、落としか所というのがあるって、唯一のこの施策とれば正解だという、唯一の解は恐らくないと思うんです。一番それを思い知らされたのは、神戸のあるいは東北の震災のときで、例えば東京の方は地下鉄が止まって家に帰れないって、普通の生活からしたら起こり得ないようなことが、つまり家に帰れないような距離を通勤しているということが露わになりましたし、それから多摩川とか隅田川とか、大量の水があるのに、水が飲めなくなった。それは水道の水しか飲めないからであって、だからペットボトルの到着を待つしかないという、何か普通だったら、原始生活だったらせせらぎの水を飲めばいいし、家が壊れれば石と土で仮の家を作ったらいいんですけど、東京は全部アスファルトで覆われていますからそれもできない、家は建てられない、水は飲めない、家に帰れないっていう、これは原始生活ではなしに原始生活以下ですよ。だからこんな進歩している所に実は原始生活以下に突き落とされるという実は貧しさがあるということが露呈したと思うんです。

これの意味しているのは要するに私たちが確かに最長寿国になったし、夜中1人で女性が歩いても安全な国になったし、新幹線が1分遅れてもニュースになるようなすごい安心安全な国になったわけですが、その代償として、私たちはどんどん無能になっていったということがあると思うんです。

つまり、病気をしたら全部病院に送って医者任せ、勉強は自分の子を教えたら自

分以上にならないから、というか夫婦の平均以上にならないから、プロの先生を国が要請して全部学校に任せる。食事も昔は勝手に他人にふるまえたのに、衛生面のことを考えるとやばいので、とにかく調理師などの免許を持っている人にしか他人にふるまう料理は作らせないとか、要するに全部そういう形で命の世話を互いに人がし合うプロセスを、それは大事なことからいって国がそういう専門家を養成してその人たちに、そういうソーシャルサービスに全部委託する。それで我々は税金を払う、サービス料を払う、安心するというをやっている間に、昔は大抵の病気だったら応急処置ぐらいできたし、あるいはつばを押したり、せんじ薬を飲ましたり、そういう知恵が全部無くなってしまった。料理も今は食べに行ったほうがおいしいから、できるだけ作らないという間に、料理を作る事自体の能力を落としていたり、ありとあらゆる能力を落としていって、だから我々是可以を残ったのは唯一クレームをつけることだけなんです。税金はちゃんと払っている、サービス料も払っているのに、何だこのサービスの低下はっていう、潜在的に近代社会って安心安全は増大したけれども、そのシステムに私たちがお金を払って、ただぶら下がるという受け身の姿勢できたから、こんなに無能力になったんだと思うんですね。

だから我々は確かにそういう施設、学校とか病院とか弁護士制度とか介護施設とかそういうものは大切に安全のために使った方がいいのですが、全部100%任せ切らないで、いざとなったときにはちょっとぐらいの病気の看護ができる、あるいはもめごとが起こったら役所に任さないで、弁護士に任さないで何とか解決するとか、最低の物は作れると、冷蔵庫開ければというような最低の能力というのを、やっぱりいつも意識的に保持しておかないと、非常にいざとなったときに危ない、簡単に壊れてしまう都市生活になるんじゃないかと思います。

(松田) 先ほどから人口減少の話、私も日本の人口は減ったほうがいいと思っています。本当に減って民族の絶滅を心配するなんていうのは、一千万人に減ってから考えればいいと思っています。しかし、だからと言って、あまりにも急激に減っていかかという、それはいろいろな考えがあると思います。その時に少子化の問題は、ちゃんと共稼ぎの人が育てられるような、例えば保育所とか何とかがないのがいけないんだと、もちろんそれもあるでしょうけれど、もう一つ私たち実は忘れていないんじゃないかと、実は大家族制に戻すほうがいいんじゃないかと、先ほどの共食という話もありましたけれど、実は家庭というものが一番大事だということ、もうちょっと考え直してもいいんじゃないかなと、

もちろんそれで全部が解決するとは言いません。でもそう考えると、大家族にはひょっとしたら二世帯住宅も入るかもしれませんが、いろいろなやり方があります。要するに保育所という社会的な公共サービスがないから子供が育てられないというけれど、昔はなかったわけですよね。それでも当たり前前に育っていたはずなんです。これ私の知り合いが言った表現ですが、じゃあなんで日本の核家族化は進んだんだと、あれはルーシー・ショーとか、奥さまは魔女とかああいう映画をいっぱい見せたアメリカのイデオロギーで、核兵器と核家族だったんだ。核兵器と核家族と、学校給食の食パンと脱脂粉乳、これで日本人の文化を侵略したんだというようなことを言う人もいます。それはいろいろな考え方あるでしょうけれど、ひょっとしたら大家族や二世帯住宅にメリットがあるならば、もうちょっとそれを見直すという方向も含めれば、ここまで少子化しなくても済んだかもしれないと思っています。以上です。

(古沢) もう大分時間がきてしましまして、2点だけちょっと私なりにまとめというのか考え方を言います。

1つはですね、日本という私たちが住んでいるところが、世界とつながっているわけですけども、日本って非常に重要というかおもしろい位置にいるんじゃないか、まさに近代化という意味で言えば、明治以降100年ちょっとの中で、まさに終生の江戸的な鎖国社会から、グローバル社会の中で、今はちょっと陰りがありますがけれど、のぼりつめて行くような近代化の中で、だけどその輝かしい面とともにみんなまた、まさに広島、長崎ありましたね、水俣ありましたそれで今回福島という大変な事態を、現実を抱えている世界、近代化の光の部分と影の部分を日本ほど駆け上がって自分たちの中に繰り広げた世界ってないと思います。

世界の縮図、あるいは現代文明というか文明の発展の中の極東と言われている地域なんですけど、そこには世界の縮図があって、そしてその中にさまざまな葛藤や、もう一度その伝統と近代とのある意味での再生というか、そういうことが託されている、あるいはそういうことを世界に発信していく。今の話で言うと、食のどの世界にもそういう日本の中のさまざまな可能性が、もう一度世界に発信していけるそういう位置にあるなというそういう感じを持っております。これが1点です。

もう1点は、先ほど石毛さんから、なかなか人類は将来的にどこかで滅びるなり何なり、衰退するなりという話だったと思うんですけど、私のイメージとしては人類は二つに分

かれる可能性があるんじゃないかと、これは先ほどの遺伝子組み換えのことで言いますと、これはもう未来小説にあるんですけども、遺伝子を組みかえるつまりリッチですね。だから新しい人類は、ジーンリッチ、リッチというのは豊かにする、遺伝子を豊かにするスーパー人類と言ったりします。そのジーンリッチのグループと、あともう一つはそれを拒否したナチュラル、自然派ですね。自然のままで残っている、実は私たちの家畜の世界とかいろいろな所にも似たような世界が起きているんですけども、こういう意味では人類そのものがそういうふうな二つの道に入っていくかどうか、そういうことが実はもう近未来というのでしょうか、その中でとられているんじゃないかな、私たちがどういう人類の次なるところに引き継いでいくのか、それをどう作り出していくのか、そういうことも考えざるを得ない時代に生きているというふうに思います。以上です。

(佐藤) 簡単に2点だけ、人口の問題は私は減るのがいいか、増えるのがいいかわかりませんが、もし人口が徐々にであれ急激にであれ減ることになると、私たちはいろいろなもの、例えば我々が持っている民主主義の制度そういうものまで考えなきゃなくなるとのことまで、やっぱり考えておかないとならない。つまりそれだけの覚悟があるなというふうに思います。これが1点です。

2番目です。今、衣食住に関係して言うと、もう我々は衣・住は全部他人任せになりました。自分で着てらっしゃる方、自分で縫った方は多分1人もいません。自分の家を自分で建てた方もいない、今は食がそうろうとしているんです。しかし、食はやっぱり我々の命そのもの、食べるものは腐るんです。腐るから厄介なんです。それを考えておかないと、やっぱりいかんというのが私の最近考えることです。特に、このこうやって顔ぶれ見ていると、年齢は私と余り変わらない方が多いんです。皆さん、お子さん、お孫さんがどんな物を食ってらっしゃるかって、もう一遍よく考えようじゃありませんか。私もつくづく考えます。彼らは箱に入った物と袋に入った物しか最近食べないんですよ。やっぱりこれはおかしいのではないかと、私常々思うんです。それはさっき鷺田さんが、フードと風土とおっしゃいましたけれど、我々自身が命ですから、これは情感に訴えようというわけではないのですけれども、やっぱりその辺の所をもう1度よく考えて、我々1個の命として、命をいただいて生きていくということを全うしないと、どこまでもビニール入りと箱入りではやっぱりいかんだろうと最近つくづく思っております。お子さん、お孫さんになるべくそんなもの食っちゃいかんよと、今日帰ってから私も言いますので、皆さん

もそういうこと、嫌なじいちゃんばあちゃんになってもいいので、言うように心掛けようではありませんか。

(石毛) この最後の4人の方のお話しに啓発されて、私もちょっと言いたいこともありますけれども、時間が過ぎていきますのでこれで終了とさせていただきます。

今日のお話で皆さんも、我々日本人の毎日の食事というのが、これが世界とつながり、それが人類の未来ともつながっているんだということが、お分かりになっていただけたと思いますし、それで自分の食生活というのをお考えいただけたら、大変うれしく存じます。どうも長い間ありがとうございました。(拍手)

(司会) どうも先生方ありがとうございました。

本当に正解は一つじゃなくて、幅広い議論をし続けて行くことの大切さ、改めて感じました。

それでは改めましてご紹介させていただきます。鷲田先生、そして松田先生、古沢先生、佐藤先生、そして石毛先生、どうもありがとうございました。(拍手)

それではご講演いただきました先生方が退場なさいませ。皆様盛大な拍手でお見送り下さいませ。(拍手)

先生方どうもありがとうございました。皆様いかがでしたでしょうか、以上をもちまして、第23回KOSMOSフォーラム、統合的視点で見る「食」とは、世界と日本をつなぐ食を閉会とさせていただきますと思います。どうも皆様ありがとうございました。ありがとうございます。

ここで3つほどお知らせさせていただきます。まず本日受け付けの際にお配りしましたアンケートですが、ぜひ今後の活動の参考にさせていただきたいと存じますので、ご協力お願いいたします。

次回のKOSMOSフォーラムは11月23日に予定しております。アンケートに連絡先などをご記入いただきますと、告知の際に、ご案内させていただきます。そしてチラシには、今度10月22日の2011年コスモス国際賞受賞記念講演会についてチラシも入れさせていただいております。ご覧くださいませ。

アンケートは筆記用具を受付のところで準備しておりますので、ご入り用な方はお申し出くださいませ。受付にて回収させていただきます。

最後に、東日本大震災の被災者の皆様への募金を行っております。受付にて行っておりますので、温かなお気持ちでお待ちしております。

出口が大変込み合っておりますので、皆様お気をつけて順番に前へお進みください。そしてお忘れ物なきように気をつけてお帰りくださいませ。

本日は台風の影響のある中、こちらの会場にお越しくださいますて、皆様本当にありがとうございました。（拍手）