

第21回KOSMOSフォーラム

統合的視点で見る「食」とは

～日本人は食とどうかかわってきたか～

日時 2010年11月28日（日）

午後2時00分～午後4時30分

場所 ベルサール飯田橋

【パネリスト】

あん・まくどなるど 氏（国連大学高等研究所いしかわ・かなざわ
オペレーティング・ユニット所長）

小泉 武夫 氏（文筆家、東京農業大学名誉教授）

高田 公理 氏（佛教大学社会学部教授）

中嶋 康博 氏（東京大学大学院農学生命科学研究科准教授、
東京大学食の安全研究センター副センター長）

【コーディネーター】

熊倉 功夫 氏（静岡文化芸術大学学長）

(司会) ただいまより、第21回KOSMOSフォーラム、“統合的視点で見る「食」とは”～日本人は食とどうかかわってきたか～を始めさせていただきます。

このKOSMOSフォーラムは、これまでの分析的、還元的な科学ではなく、統合的、包括的視点でさまざまな問題にアプローチすることを目的に、毎年テーマを定めて議論を積み重ねております。今年で8年目となります。

今年のテーマは、“統合的視点で見る「食」とは”。そして、初回となります今回は、日本人は食とどうかかわってきたのか、について幅広い議論をいただきたいと思います。

それでは、パネリストの先生方をご紹介いたします。

まず最初は、国連大学高等研究所いしかわ・かなざわオペレーティング・ユニット所長、あん・まくどなるど先生です。先生、どうぞ前へお進みください。皆様、拍手でお送りくださいませ。そして、続きましてご紹介いたします、東京大学大学院農学生命科学研究科准教授、東京大学食の安全研究センター副センター長、中嶋康博先生です。どうぞ、前へ。続きましては、佛教大学社会学部教授、そして、評論家でもいらっしゃいます高田公理先生。そして、文筆家、東京農業大学名誉教授でいらっしゃいます小泉武夫先生。そして、コーディネーターを務めていただきますのは、静岡文化芸術大学学長、林原美術館館長、国立民族学博物館名誉教授、熊倉功夫先生です。

この方々、皆様をパネリストにお迎えいたしました。それでは、これからの進行は、熊倉先生に進めていただきたいかと思っております。どうぞ、よろしく願いいたします。

(熊倉) どうも、お待たせいたしました。ただいまから、第21回KOSMOSフォーラムを開催いたします。今、ご紹介いただきましたように、私が今日は進行役ということで、進めさせていただきますと思っております。

“統合的視点で見る「食」とは”というテーマで3回開催される予定のフォーラムでございますが、今日は日本人が食とどうかかわってきたのか、我々日本人がどんな食生活を営み、そしてそれがどういうふうに変わってきたか。また今、日本はどんな豊かな食生活を持っているか。しかし、その豊かさに影が忍び寄っているようでありますが、それはどのような問題があるのかというようなことを、例えば、ハレとケの食生活とか、あるいは、家族の中の問題とか、いろんな点から考えていきたいと、こういうようなことで進めてまいります。

今日は、この通りここにパネラーとしてご登場いただきました方々は、お手元の資料、

の中に書いてございますように、大変皆さん有名な方ばかりでございます。一々の説明は、ご紹介はこれをごらんいただくことで省略したいと思っておりますけれども、どなたもお一人で2時間半ぐらいは十分講演していただけるような方ばかりでございます。それを5人で2時間半にまとめるということで、2時間半というとかなり長丁場のようでございますけれども、きっとおもしろいお話がいろいろ出てくるんじゃないかというふうに期待しております。

最初に、あん・まくどなるどさんから始まりまして、中嶋さん、高田さん、小泉さんというふうな順で、まずご自分の思いのほどを10分ほどそれぞれお話いただきまして、その後いろんなテーマに絞ってお話を進めていこうというようなことを考えております。

それでは、最初にあん・まくどなるどさんからお話を始めていただけますか。お願いいたします。

(あん) Good Afternoon, everyone! It's nice to see you all out here today, and there are so many people. It's very impressive! It's wonderful to have so many people gather on a Sunday. So, thank you for coming!

これから日本語で話しますので、ご安心下さい(笑)。

私は、実は高校時代初めて日本に来て、およそ28年前ぐらいになるかと思いますが、大量に何でも消費する欧米型のカナダから来た私は、1年間日本人の家族と暮らしたのですが、その時の日本を見た第一印象は、日本人の家庭、台所の家電などが何ていうか、かわいい、ミニ、ミニな世界だなと思いました。

また、私がカナダで生まれ、育ったと言いましたが、小学校5・6年生の時は北欧の小さな田舎町で家族7人で暮らしていました。そこでは母親が毎日買い物に出て、その日必要な物のみを買って料理をしていたのですが、日本に来た時に、食文化と消費文化がその時と非常に似ているなと思って、懐かしく見て、非常に楽しかったんです。それが、その5年後再び日本に帰ってきて、まず目の当たりにしたのが1988年までの間に、たった5年間しか経っていなかったのにセブンイレブンを初め、ローソンなどのコンビニが普及していたのに非常に驚きました。

82年に大阪から広島まで旅をしたり、また大阪から盛岡までわんこそばを食べに行ったりした時には、コンビニはほとんど普及していなくて、セブンイレブンの写真を撮るために、車をわざわざ停めたのを覚えているんですけど、88年に戻ってくると、そういう必

要は全くなくて、より便利にするために、道の両側にセブンイレブンが建っていたりするような日本に変わっていました。

私が1988年から日本の農村に入っていったって何をしたかという、私はコウジツ歴史学に非常に興味持っていて、明治生まれ、大正生まれの方々のライフ・ヒストリー、オーラル・ヒストリーをまとめることにして、日本の長野県の農村をベースにして6年間暮らしていたんです。

暮らし始めるのが、正確に1989年からスタートするんですけど、社会変動によって食文化がどういうふうになるのかという、一つの課題のもとで、明治生まれの方のオーラル・ヒストリーをまとめるために、いろんな家庭に入っていました。そうすると、当時既に感じたことだったんですけど、同じ屋根の下には二つの食文化が存在していると思って、明治、大正、昭和の初めごろの食生活、食文化と、そういう若者の食文化には、もう溝があったような感じで、中には同じ屋根の下にもかかわらず別居というような生活で、おじいちゃんとおばあちゃんが食べる時間帯、食べるものも若者とが全く違って、対話が農村からでも消えつつあるような現象はそのときに感じていて、食文化と人間社会の危機を実は89年からかなり感じていました。

しかし、1カ所をベースにして、日本人論を語るのは非常によくないと思って、じゃあ北海道から沖縄まで各都道府県の農村、あるいは、漁村に足を踏み入れて、そこはどうなっているのかということで93年から旅に出ました。

あれから、ちょっと年月は経ちましたけど、北海道から沖縄までは各都道府県には最低4回行っています。この車を買って、キャンピングカーに改造して日本を回っています。



これがオホーツク海の真冬で、こういう流氷の中で、食料生産の現場を見たりと、体験学習のもとで回っています。できるだけ現場にお邪魔させてもらっているんですが、この現場に行ったときには、あっ食料はひよっとしたら人間より旅して



いるんじゃないかなと思いました。

一昔前までの日本だと自分が住んでいるところの身近にあるものを使ってそれを食べていたのが、戦後の日本では、グローバル化の中でこれがかなり変化しています。流通の発展も含めて、実はこれが流氷の中から通るスケソウダラなんですけど、これが使われる一番有名なところは実は福岡になっています、明太子のベースになっていますので。



私たちが知らないうちに、食料があちこち旅をしていて、生産の現場から食卓に届くまでは、国産と言われていても、国内でもかなりフードマイレージの高いものを食べています。意識している人たちもいるでしょうが、意識の薄い人たちもかなりいるのではないかと思います。自分の食べている、体に入れているものはどこから来ているのかを、今の日本、私が生まれ育ったカナダでもそうなんですけど、そういうことをあまり意識しないままで食生活を送っているんじゃないかなと思っています。

時には車を捨てて、フェリーに乗って折り畳み式の自転車に乗って沖縄に行くんですけど、実は流氷の中のスケソウダラとさっきの写真同じ時期なんです。ですから、日本にはカレンダー上での一時期に色々な季節感が同時にあって、日本の食料生産の現場は多様性のあるものだなと思っています、実は今モノカルチャーがどんどん進んでいく中で、日本列



島の食料生産現場を見ると、食を支えているものが万華鏡のように非常に多様であると、私思います。世界であんまり見かけないような北国から亜熱帯林まであるので、それをもうちょっと日本に暮らしている消費者たちが認識していけば、また違う食の文化が、21世紀型が生まれてくるんじゃないかなと思っています。

日本に来る外国人には、日本人は農耕民族で稲作文化ということがよく紹介されますが、輸入文化ですよね、稲作っていうのが。じゃ、原点はどこにあるかというと、私はこ

こ2年半金沢、石川県をベースにして国連大学がつくったオペレーティングユニットで、地元の研究者と一緒に里山・里海の研究活動をともにさせていただいていますが、その中で、かつての里山・里海ではどのような人間活動、食料生産というものがあつたのかを見て回っています。



考えてみれば稲作の前は日本の食料生産の原点は焼き畑であつたということで、これは現在でも辛うじて継続している焼き畑の現場なんですけど、雑穀をベースにしたサイクルでものをつくって、ものではなくモノカルチャーではなく、多様性のある食料生産、循環型では焼き畑にあつたので、また、アグロフォレストリーというものがあるので、そういうホリスティック、統合的なアプローチで自然界の資源の管理したり、活用したり、食料、食文化もその中から生まれて、支えてきたんじゃないかなと思います。



今は、冷蔵庫などの技術のおかげで、我々がいろんなものが保存できたりできるんですけど、かつては、やっぱり塩がなければいろんなもの保存できませんでした。右の写真は、能登半島の珠洲というところで700年間も続いてきた揚浜式塩田です。やっぱり塩の文化が食文化にどのような位置づけがあるかないかということもすごく大事だと思うんですけど、



今日、小泉先生はそういう専門家であるので、私がこれ以上は語る資格はないと思ってるんですけど、冷凍技術と、塩による保存技術ということも考えていく必要もあるんじゃないかなと思います。

ちょっと時間が限られてますので、あんまり長くは話せませんが、ここ3年間、私は日本で一番海女さんの人口の多いという石川県の舳倉（へぐら）島に行っています。こ

ここでは、7月から8月にかけて、海女さんがあわび、サザエとっています。その解禁前に1カ月前からトビウオをとって、それからだしを作ったりしていて、漁師や海女さんが海から上がってくると、トビウオのだしで作ったそうめんを食べています。



おもしろいのは、この島では、自動販売機、コンビニ、スーパーも全くなくて、財布を持って生活している人たちがほとんどいなくて、財布なくても生きていけるという、非常に日本の中でまれなところじゃないかなと思っています。



最後になりますが、私はカナダ出身で日本にいればいるほどやっぱり自分のふるさとが遠くなっていったりしていることに95、6年ぐらいから気づき始めたりして、やっぱり年に1回から、できたら3回ぐらいカナダに帰って、日本と同じようにカナダのふるさとのいろんなところを回ったほうがいいと思っています、ほとんど全国回ってきたんですけど、これが2005年、やっと最北端のグリスフィヨルドという村にたどり着いて、ここに行くとやっぱり食の文化をいろいろ考えさせられます。年に1回しか船が、食料を運んでくる船しかないんです。そうすると、南の食文化はもう既に随分こちらに入っているんですけど、しかしそれだけに頼って生きていけないということで、まだ昔ながらの共同で漁をしていて、獲ったものをみんなで分かち合っていて食べているんですね。何か獲って帰ると、無線でみんなに知らせて、みんなで分かち合っていて食べているので、非常におもしろいところです。何か二重に、昔のある意味で原始的な食文化が存在しながら、その上に南から運んできた資本主義をベースにした消費文化と、その二つが存在しています。



しかし、温暖化が悪化していく中で、伝統的な暮らしが将来的に非常に危険というこ

とで、今度どうなっていくのかという課題はこういうところで抱えているので、こういう村から、どの町でも、お金さえあれば24時間食料が手に入るという日本に戻ってくると、この国は豊かであるのか、それとも、不幸な道を歩み始めているのかを考えながら複雑な気持ちになるのは事実です。

私の話はここで終わりにさせていただきたいと思います。ご静聴ありがとうございました。

(拍手)

(熊倉) ありがとうございました。今、最後のとってきた魚は何ですか。魚ですか、あれは。

(あん) 鯨です。

(熊倉) 鯨ですか、やっぱり。

(あん) おいしいです。(笑)

(熊倉) それでは、続きまして中嶋さんのほうからお願いします。

(中嶋) 東京大学の中嶋です。私の肩書、食の安全研究センターに所属しているというふうにかかれてるんですが、基本的には農学部にも所属しておりまして、その附属しているセンターにも兼務するという立場でございます。

食の安全は、今非常に大きな問題になってるんですが、うちの農学部でもそれに総合的に取り組もうということで、いろんな研究をしております。食品の安全性の問題もそうなんですが、例えば食料安全保障というような問題も、少し視野に入れながら研究をしています。

そういったことだけではなくて、農村もかなりいろいろ回るチャンスがありまして、今月は雲南省の棚田地帯にちょっと4、5日行ってまいりましたし、それから実は昨日、一

わが国の食料自給率の推移と背景

第21回KOSMOSフォーラム

2010年11月28日

中嶋 康博

昨日と、和歌山の紀泡館のミカン農家さんに、大学院生と研究のために行って、80人ぐらいの方とお話をさせていただきました。ただ、集まっていた方がかなりもう高齢化していて、30、40代の方がほんとに一桁ぐらいしかいらっしやらないという現実を改めて見て、今の食の供給力の将来を考えさせられたという次第でございます。

そういうこともあって、若干風邪をひいてしまいまして、いつもこういう声じゃないんですが、ややハスキーボイスできょうは失礼させていただきます。

このフォーラムの趣旨説明、別にお配りされた文書の中にあっただと思うんですが、そこで食糧自給率が下がってきているということを指摘されていまして、私からはこの食糧自給率が今どういう状況にあるのか、それから、もちろん下がってるんですが、どうして下がったのかということをお話することで、私の食に対する考え方の変わりにさせていただきます。

ややスライド多目なんですが、必要なところだけ強調してお示ししたいと思いますので、どうぞお許してください。

こちらにグラフを出しました。食糧自給率ってほんとにいろんな指標があるんですけども、この中で見ていただきたいのは紫色のグラフと、それから緑色のグラフです。紫色のグラフがカロリーベースの食糧自給率と言われることがあるんですけども、私たちが生きていくために必要なカロリーですね、それがどのぐらい国内で賄えている



かというものを示したものです。大体この10年ちょっとですか、40%ぐらいまで落ち込んでいて、昔は実はこの倍ぐらいあったんですね。それがずっと下がり、少し一定になり、また下がり、そして、最近は何とか頑張っって一定にしている、こんな現象があります。それから、金額ベースの食糧自給率という指標もございまして、それが緑色になっていますけれども、これも昔は90%を超えるぐらい、かなり自分たちで賄えたんですけども、それが70%を下回るというような状況になっています。

紫色のグラフは、何とか一定、先ほど申しましたが、緑色はまだまだ下がり続けているというのが皆さん心配しているところですね。

ここに品目別の受給率ってございます。ほんとさまざまで一遍に理解することができないぐらいたくさん品目を出しちゃっているんですが、ピンク色に網掛けしてあるところがかなり高い自給率で、そうしますと、お米とか、芋、ミカン、先ほども話したくじら、それから、卵ですね。このぐらいがかなり高いだけで、後は相当低い数字になってきています。牛肉とか、豚肉も4、50%あるように見えますが、これは海外から輸入された穀物を使ってようやくこれが維持されているということなので、実質は1%以下ぐらいの非常に低い数字になっています。

品目	1960	1970	1980	1990	2000	2010	品目	1960	1970	1980	1990	2000	2010
米	100	100	100	100	96	93	肉類(動物性脂肪)	91	89	87	79	52	154
大豆	39	9	15	15	11	14	牛肉	96	91	92	84	54	43
小麦	104	28	13	12	7	8	鶏肉	100	98	94	82	64	57
雑穀	112	73	36	32	106	75	その他肉類	90	8	2	3	10	9
牛乳(全乳)	107	34	13	13	8	7	魚	100	100	98	97	100	100
鶏卵	21	1	0	0	0	0	雑穀	101	87	98	98	96	94
小麦粉	100	100	96	93	83	81	牛乳及び乳製品	89	89	82	78	68	68
米(玄米)	100	100	100	100	99	95	魚介類	108	102	87	79	53	103
大豆(油)	101	100	94	90	78	17	大豆(油)	111	108	97	72	63	67
小麦(全粒)	76	41	21	13	9	10	畜産物	110	108	104	96	62	57
大豆(豆)	44	13	7	8	7	7	魚介類	110	108	104	96	62	57
小麦(精)	28	6	4	5	5	5	畜産物	92	91	74	72	63	67
大豆(粕)	90	68	30	41	28	29	畜産物	12	16				
雑穀	100	89	39	31	62	71	畜産物(雑穀)	18	22	27	32	29	34
小麦(精)	100	94	81	63	44	41	畜産物	42	22	29	28	14	13
米(玄米)	111	105	103	102	94	93	雑穀	31	11	7	4	3	2
小麦(精)	102	102	97	94	89	82	雑穀	60	46	34	113	70	72
大豆(油)	93	89	80	70	62	64	その他	111	109	92	74	78	

なぜこういうことが起きたのかってことを、最後にまとめてお話しすけども、一つの要因は私たちの食べ方というものが非常に変わってきたということがあります。左側のグラフが昭和40年のグラフ、右側のグラフがつい最近のもので。これをどういうふうに見るかっていうのは、ちょっと説明すると長くなるのでスキップいたしますが、この図を見たときに、ピンク色のエリアと白い部分のエリアの比率というのが食糧自給率をあらわします。ピンク色のエリアが多くなれば自給率が高い。それから、少なくなれば低いということで、どの品目が自給できなくて、私たちの食生活っていうのは海外に依存するようになったかというのは見ていただくとよく分かるんですけども、一番大きなポイントはお米ですね。

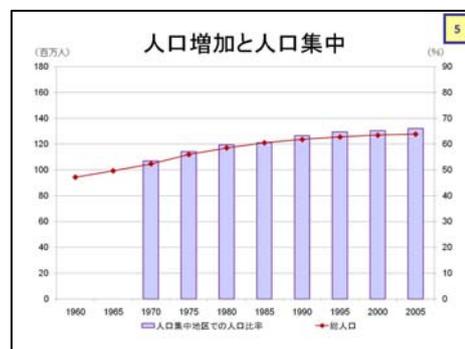


お米は、私たちの食事のかなりの部分を昔、占めていました。それが100%自給できていた。今もやろうと思えばお米は100%自給できます。ただ、どうしても国際交渉の問題があつて、少しだけ輸入しろと言われていた部分があるので96%の自給率というのになつたんですけども、ところがお米を食べる量が少なくなつてしまったために、せっかく自給できる農業があるにもかかわらず、自給率を高める上に貢献していないというのがこの図から見てわかります。

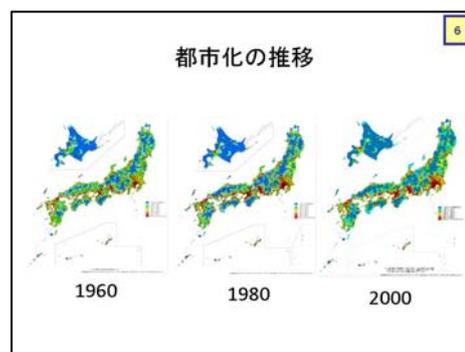
例えば、油はすごく食べるようになる。昔に比べると消費量が増えたんですが、これ国

内で賄えないもんですから、ここの図でいうと白くなっている部分が非常に多くなって、自給率がぐぐっと下がっている。ほかの部分も細かく見ていただければ、大体どういう状況か分かると思います。

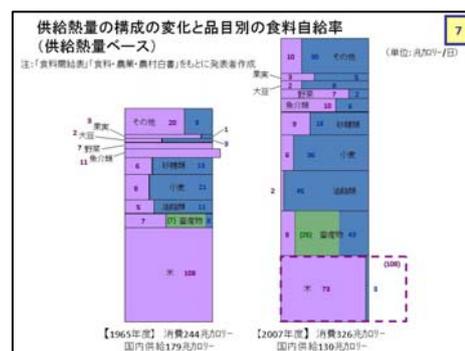
今のように食べ方が変わって、自給できないようなものが増えてきているという要因も一つあるんですけども、もう一つ大きな要因はやはり人口が増えたということが考えとかなければいけません。ここにあるグラフの折れ線の部分が人口の変化を示しているんですけども、昭和35年が一番左です。これは、この数字を見るとまだ私たちの国は1億人を下回った、そういう人口の状態でした。それが、大体今1億2千800万ぐらいでしょうかね、そのぐらいまで増えてしまったと。この変化というのは、すごく大きいです。



それから、もう一つ実は大きいのは、都市部に住む方が非常に多くなったということです。これは、市町村ごとにどこに人が住んでいるかということイメージで表した図になっていますけど、お分かりになるように、濃い赤い色のところはとても人がたくさん住んでいるところです。青いところは過疎地域と言われるようなところなんですけど、左から順番に見てまいりますと、この40年間に太平洋のベルト地帯といわれるところにたくさん人が住むようになりました。これと同時に都市部にある農地が、どんどんつぶれていきました。たくさんの方が住んでいるにもかかわらず、近場に農業がない、農産物を作っている人たちがいないということになって、結局遠いところから物を運んでこなければいけないというようなことも起きています。



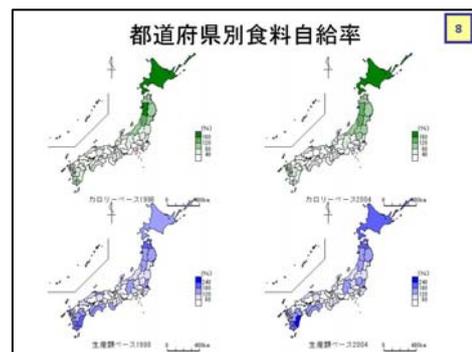
ちょっとこれもわかりにくくて申しわけないんですが、先ほどのカロリーベースの自給率というのをもう一度違う形でグラフ化したものが、この図になっています。先ほど見ていただいた図は、初めに



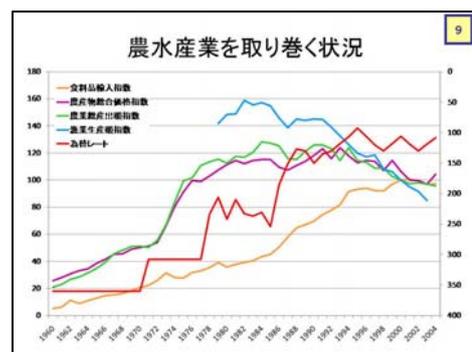
お話ししなかったですけど一日あたりにどのぐらいのカロリーを摂取するかということを見た図で、実はその40年ぐらいの間に、そんなに大きく1日当たりのカロリー摂取量とのいうのは変化しなかったんですけど、先ほど申し上げた人口が増えたということを考えると、実は1.34倍ぐらいのカロリーを日本国内に供給しなければいけないという状態になりました。で、米とか畜産物とか油脂類とか、どれだけ消費して、どれだけ生産しているかっていうのをこうやって見てみますと、やはり青色、さっきは白でしたけど青色の部分か非常に増えてきている。

だから、食べ方が変わったということと、それから、人が増えたということで、どうしても農産物を海外から仕入れて来なければいけない。先ほど言った都市化の影響によって、農地も実際は減りました。そもそも、1億2千万人以上の人が食べられるものをつくる農地も足りないという事実もあったんです。

後、自給率の計算で都道府県別の推計値というのがありまして、それを色塗りして示したのが次の図になっています。上がカロリーで、下が金額なんですが、ざっと見ていただいたときに、この濃い色が北海道とか東北、それから九州ですね。そちらのほうに分布しているというのがお分かりになると思います。言うまでもなく濃い色が自給率が高い。県の中で食べている量よりもたくさんの生産をしているというところなんですけども、私たちはここ東京にいますが、東京の方というのは、北海道、東北、それから九州から、かなりのもを送ってきていただいている。そういったものが問題なく手元にあるようにつくり上げた、これが戦後の日本の食糧政策だということになります。



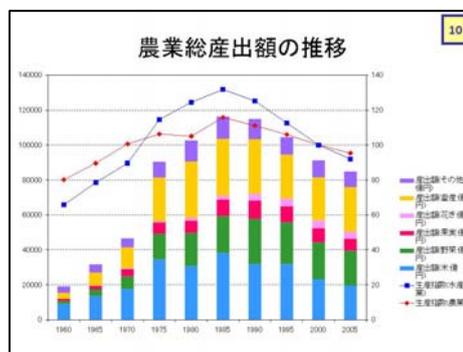
ところが、そういう問題があって遠隔地からものを持って来なきゃいけない。それから、海外から持って来なきゃいけないということもあるんですが、もう一つその中で大きな問題が起こりました。それは、海外の為替レートというのが非常に円高にふえた、それがその構造に大きく影響を与えたとい



うことです。こちらにある赤色のこのグラフなんですけど、これは為替レートです。円とドルの交換レートになっているんですけども、円高になるように軸を取っておりますけども、それによって海外の食料が凄く安くなりました。

それから、覚えている方もいらっしゃるかもしれませんが、1980年代の後半から90年代の初めにかけて、貿易自由化というのをしなければいけなくなりました。ウルグアイラウンドというものですけども、まず手始めにオレンジと牛肉の自由化をし、その後ほかの産品も自由化しながら最後は米の自由化というのが起こったんですね。円高によって安い農産物が入ってくる可能性が出て、そして、貿易自由化をした結果、世の中にはたくさんさんの海外由来の食料品が出回るようになり、その反動で今度は農産物の価格というのがどんどん下がっていくということがありました。これは、この紫色のものです。

そうなりますと、やはり農産物を作っている国内の農業の方はちょっと苦しくなるということで、国内の生産額というのは、こう一度これぐっと増えまして、昭和60年ぐらいですけども大体ピークを打ちまして、その後ずんずん下がっていくということになっています。



まとめに入りたいと思いますが、自給率は下がってしまいました。これは、私たちの食生活、いろんな形で問題起こしてるんじゃないかと思うんですが、そういうふうに推移した要因というのは、一つは人口が増加した。それから都市化が進展して、必要な食料が増加し、それを輸入による対応をしたということです。円高が進んで、貿易が自由化が起こったために、その動きを促進するようになってしまいました。

なぜ自給率が下がったのか

- 人口増加と都市化の進展にともなう必要食料の増加と輸入による対応
- 円高の進展、貿易自由化
- 潜在的な食料供給過剰と価格低下圧力
- 成熟社会の到来:消費の低下、食の外部位化
- 食品産業による価格競争激化、非価格競争の強化
- 国産農産物の食品産業のニーズへのミスマッチ
- 農産物の利益率の低下、国内生産の弱体化→崩壊の危機

一方で、それは潜在的な食糧供給が増えまして、全体的に価格が下がってくるということになっています。私たち消費者にとっては価格は安いのは非常にありがたいことなんですけど、ただ、国内で作ってる方々にすると、ちょっと来年また作っていくためには厳しいかなと思うような状況が実際のところ起きています。

実はこのところの消費の動向見ていると、私たちの食料消費って少し減ってきています。少しではなく、実は大いに減ってるっていいぐらいの数字も出てるんですけども、その一方食の外部化というのが進んでいます。そういう中で私たちの食糧を供給してくれる人は農業だけでなく、食品産業もあるんですが、その食品産業がすごい価格競争をして、いろんな値引きをしたり、それ以外のサービスをつけなきゃいけないということで大変な事態になってるということがあります。

そういった中で、食糧を供給する大もとである国内生産の部分、農業者の部分、実は水産業の部分の方にとってもかなり弱体化してきている。一番初め申し上げたように、高齢化が進んでいるということで、だんだんそれを供給し続けていただけるんだろうかという不安も出てまいりました。ただ、一方で現場に行くと、実は非常に高齢者の中の方も元気な方、たくさんいらっしゃいます。その方々を見てきますと、私はまだまだ大丈夫かなと思う気もあるんですけども、そういう詳しいお話についてはまた後ほど討論の中で御紹介したいと思います。

数字ばかり並んで申しわけありませんでしたが、イントロダクションということで、皆様に情報提供させていただきました。ご静聴ありがとうございました。

(拍手)

(熊倉) ありがとうございました。先ほどのあん・まくどなるどさんのお話を今度社会学者らしく数字で裏づけていただくというような、そういう構造になったかと思います。

それでは、続きまして高田さんをお願いしますが、高田さんは映像がありませんのでその席からどうぞお願いします。

(高田) 高田でございます。ご紹介のとおり、現在は佛教大学の教員を務めておりますが、2年半前までは武庫川女子大学に勤めておりました。そこに通学している18歳から22歳ぐらいのお嬢さんは、大変元気で、楽しいことが大好きです。で、つい、

「先生、暗い話はやめて、楽しいこと、できひんですか」

などといいます。それで、私も「なるほどなあ」と考えて、「生活と人生の楽しみ」というふうなことを、過去10年ぐらい、自分のテーマにしてみました。

じゃあ、何が楽しいのか。私自身、旅が大好きなんで、まずは「旅と観光」に注目しました。旅や観光に出かけると、おいしくて珍しいものが食べられる。結果、二つ目のテー

マは「食文化」になりました。おいしいものを食べると、お酒が飲みとうなりますので、三つ目は「酒と嗜好品」。さらに、楽しみがないかと考えると「お風呂や温泉」が浮上してきた。これだけ、いろいろ楽しめますと、疲れて眠とうなる。じゃあ、どうすれば気持ち良く眠れるかというので、五つ目のテーマは「睡眠文化」になりました。

ところが、2年半前、御縁で佛教大学に移りまして、六つ目のテーマとして「あの世」が出てきた。その結果、2009年の5月からは全国10カ所で開催された「法然共生フォーラム」のコーディネーターを務めることになりました。

その過程で、幾つか疑問が出てきたのですが、なかで最たるものは、法然や親鸞が説いた「悪人正機」説です。ご存じのとおり「善人なほもて往生す、いはんや悪人においておや」という、あれです。つまり、善人だって往生できるのなら、悪人が往生できなくてどうするという、とんでもない考え方です。でも、ここでいう悪人とは、獣をほふったり、魚を捕ったり……生き物を殺す仕事に従事している人々という意味なんですね。彼らは、殺生を禁じた仏教からすれば「悪人」にほかならない。とすれば、そういう人々こそ救済されねばならない。法然や親鸞は、そう考えたようです。

さて、その法然は、12世紀中期から13世紀、平安末から鎌倉初期に生きた人です。ちょうどこのころ、「真っ当な人間は白米を中心とした食生活をせよ」という規範が厳しくなりはじめます。

じゃあ、それ以前はどうだったのか。むろん米も食べられていたのですが、さきほど、あん・まくどなるどさんが紹介された焼き畑での雑穀栽培なども無視できなかった。さらに、ずっとさかのぼって2000年以上も昔の縄文時代には、栗やくるみ、どんぐりなどの木の実、シカやイノシシをはじめとする多様な獣、それに鳥や魚——なんでも70種類ぐらいの獣、35種類ぐらいの鳥、おびただしい種類の魚を食べていたようです。

ところが、弥生時代に大陸から水田稲作が伝わり、さらに7世紀に仏教の教えが伝わったことで、白米に高い価値が置かれるようになる。さらに今年、奈良は遷都1300年祭で賑わいましたが、同じころ、仏教を中心に国づくりをしようという機運が高まったことで、いよいよ殺生を厭うようになり、本格的に米作りに傾斜していったわけです。

そういえば、お米は真っ白です。これが清浄な食べ物だと考えられた。それに対して、とくに獣の肉は汚れている。だから、少し時期が前後しますが、675年に「五畜の禁」が出される。つまり、人間に似ている猿、田畑を耕してくれる牛、荷物を運んでくれる馬、番犬になってくれる犬、そして刻を告げてくれる鶏ですね。これら5種類の動物を食べて

はいけないというのです。ただし、期間が決まっていて、4月から9月、つまり、清浄な食べ物である米を作る時期には、それが禁じられるようになりました。

だけど、獣の肉はおいしい。だから本当は皆、隠れて食べていた。それにシカやイノシシは、いま話した「五畜」に含まれていません。

ところが、仏教に導かれて国全体をリードしていく役目を果たさねばならない天皇家や貴族の人々は、少なくとも建前上は「清浄な食べ物」である白米を食べることを奨励しました。その結果、お米が日本人の生活に不可欠な食べ物になったわけです。

ところで、先ほど触れた法然が生きた平安時代の終わりから鎌倉時代の初頭にかけては、貴族が武士に権力を譲る時期に当たります。その武士は本来、獣を獲っては、その肉食べていたのですが、リーダーになろうとすれば、やっぱり貴族の真似をせざるをえない。で、表向きは米食を奨励するようになります。

ただ、いつも権力者は「言行不一致」を旨としがちです。というわけで、美味な獣の肉を食べ続けていたようです。それが証拠に江戸時代、例えば徳川将軍は毎年、近江の井伊藩に近江牛の味噌漬けをプレゼントさせて、それを賞味していました。

しかし、正直な一般庶民の多くは、肉食の禁を、それなりに守っていたようです。ただし、これにも抜け道があって、たとえばイノシシの肉は「山鯨」と呼んで食べていたし、江戸のももんじ屋では、野生の獣を食べさせていた。このように獣の肉の美味は、やっぱり非常に魅力的だったのだと思われます。

ところが、ずっと時代が下って明治時代になりますと、外国から欧米人がやってくる。彼らは日本人と比べて、体がでかい。「なんでや」と考えてみて、どうやら「肉を食べているからや」ということになった。それで、彼らに伍していくには肉を食べないといけない。というので、明治5年、1873年には天皇が、自ら牛肉をお食べになって、以後、みんな心して牛肉を食べよということになっていきます。

このように、少し時間幅を広げてみますと、ひとくちに日本人の食べ物といっても、そこには非常に大きな変化があったのだと考えるほかない。たしかに、最近の日本人の食生活は、ずいぶん乱れているといった話があります。こうした問題も、日本の食文化の長い歴史の流れのなかで考え直す必要があるのかもしれない。

今ひとつ、食の自給率という問題ですが、縄文時代には食の輸入などありえなかった。そうした状況下では、食べられるものは何でも食べたはず。それが、世の中が豊かになると共に、食べるものと食べないものの区別が出てきたわけです。

そこで思い出すのが、50余年昔の、ある出来事です。たしか1956年、その前年に日本経済が戦前のレベルまで回復して、『経済白書』が「もはや戦後ではない」と記した年——私が小学5年生の時のことだったと思います。ある朝、学校へ行きますと、ちようど月曜日の朝礼で、校長先生が、悲しいニュースがあるというんですね。つまり、

「君たちの友人が亡くなった。昨日のお祭りのご馳走に出た鯖寿司を食べ過ぎた結果、ふくれすぎた胃が心臓を圧迫して、それで心臓麻痺になったのだ」

というのです。

いまどきの若いひとなら、「なんで、そんなに無理してまで食べ過ぎたんや？」と思われるかもしれません。でも、当時は、鯖寿司などというご馳走は、めったに食べられなかった時代だったのです。それで大量に食べ過ぎたんですね。

これが、わずか55年前の話です。その時代の日本の食は、それほど貧しかったということになるかと思えます。

ところが、その1950年代半ばから、わずか20年、1970年代半ばにはダイエットがブームになる。このころから「食べ過ぎ」が健康を脅かすようになるわけです。

いうまでもなく、本来ダイエットというと「食餌療法」を意味します。つまり、「糖尿なら糖質の摂取を減らせ」「腎臓が悪いのなら塩分を控えなさい」というわけです。

ところが昨今、ダイエットというと、とくに女子大生なんかは、「ダイエットって、痩身ということでしょ？」といっってはばからない。雑誌やテレビなども、同じような意味でダイエットという言葉を使っています。そしてそれが、とくに若い女性の、生活上の大きな関心になっています。

それというのも、ダイエットがブームになった1970年代、カロリーの多いハンバーガーやフライドチキンなどが急速に受け入れられていきます。くわえて毎日の食を外食で済ます人も増えました。このころから日本人の食生活は劇的な変化を体験することになったといっていいでしょう。こういう方向の変化が続けば、今後は日本人の平均寿命が短くなる可能性が少なくないのかもしれない。

と思っていると、他方では最近、若い人たちの間にも、自分でご飯をつくるという人が増えてもいるようです。そこで思い出すべきは、男女の平均寿命の差でしょう。現在では女性の寿命のほうが、男性の寿命より一割方、長いんですね。

ただ、明治時代には、男女の平均寿命の差が余りありませんでした。それが今日、なぜ女性のほうが長生きになったのか。理由はさまざまでしょうが、リタイア後の男性の生

活を見てみると、余り手を動かさないということが思い出されます。最近、リタイア後もパソコンのキーボードを叩く人が増えているのかもしれませんが、それに比べて年配の女性は、包丁仕事や針仕事など、さまざまな形で手をお使いになる。しかも、ぼやぼやしてたら怪我をしそうな仕事が多い。そうすると、脳がしゃきっとするし、ぼけにくい。男女の平均寿命の差には、こうした要因が作用しているようです。

実際、超長期の人類の歴史を考えても、その脳みそが飛躍的に大きくなって賢くなったのは、2本足で立った結果、自由になった両手を使って、さまざまな手仕事をこなすようになったからなんですね。だから、これからは女性だけではなく男性も、お料理をしましょう、針仕事もしましょう。それが長生きのコツなんじゃないかと思います。で、私自身、昔スナックを経営していたということもあり、料理づくりには積極的にかかわっています。

この話の冒頭で、仏教の話などをいたしました。日本では本来、仏さまと神さまの仲がいいんですね。だから、お寺の隣には大体、神社がある。その軒数が、なんと8万軒。お寺も神社も、それぞれ8万軒、あります。いまどきの日本のあらゆる場所にあるように見えるコンビニが4万5千軒ですから、その2倍近くの寺や神社があるわけです。

そのお寺や神社、仏教や神道が、昔の日本人の食に大きな影響を及ぼした。つまり、食は、いわば「宗教的なもの」と不可分の関係にあったわけです。それが今日では、ダイエットを中心に健康の問題とも深い関係を結びつつある。じつに広大な広がりのある話題だということを申しあげて、私の最初の話題提供に替えさせていただきます。

(拍手)

(熊倉) ありがとうございます。ますます佛教大学教授らしくなってきました。

最後に小泉さんにお話をいただきたいと思います。どうぞよろしく。

(小泉) 私が生まれたときは戦争中でありました。でも、戦争中でも田舎は米を作らないといかんから、米をいっぱい作っていて、私はほんの小さいときですけども、水田に苗を植えて、あぜ道に大豆を植える。調べてみると奈良時代からそういう耕作の教えがあって、それがその後の日本人の食卓の原風景だということが後でわかりました。つまり、水田は御飯であり、あぜ道がみそ汁なんだというような話を小さいときに聞きながら、日本の原点というのはそういうもんだと思っていました。また、友達の家に行ったら、囲炉裏

がありまして、その囲炉裏の上から自在鉤が出てきて、その先に鍋が置いてあって、そこで雑炊を煮て、それでみんなでそれを囲んで食べているというそういう風景も見てまいりました。それも日本の食卓の原風景かなという感じがしました。

つまり、日本人というのは、そのような風景の中で食事というのをずっとしてきたんですね。ところがそれがどんどん時代の流れとともに、そのようなことが無くなってきて、今気がついてみたら、日本人の食べものも大分変わってまいりましたね。

そこで私は、自分の食体験として、田舎で育った高等学校の時までの食べ物を考えてみました。たったの8つしか食べてないんですね。何を食べていたかというところまず御飯を食べていました。もちろん、麦飯という麦もそうですけども。それから土の中のもの食べていましたね。根茎というんですかね、里芋とか、それから自然薯とか、ごぼうとか、そういう根茎です。

三つ目は野菜です。朝から晩まで野菜の塩漬けをお茶の受けにして、おじいちゃん、おばあちゃんが食べていましたね。食卓を見ますとハウレンソウのおひたしとかコマツナのおひたしなどは、どんなときでも食卓に出ていましたよ。とにかく野菜をいっぱい食べましたね。

それから四つ目は青果、つまり青物とか、果物を食べていましたね。今ごろになると柿やリンゴがありましたし、山からブドウをとってくるとか、いろんな果物がありました。それから、みずみずしいものでキュウリとか、トマトとか、マクワウリなんてのもありました。こういうものは「青果」というんですね。「果」という字は果物で、「青」というのは「漿」、すなわち、みずみずしいものです。だから、今のトマトとか、キュウリとか、そういうのを言います。

それから五つ目は山菜や茸（きのこ）といった野生のものも食べていました。

六つ目は、豆を食べていましたね。特に大豆ですね。朝から晩まで一日中、大豆です。みそ汁は朝昼晩出ましたけど、みそは大豆でできています。それから納豆とか、豆腐といったふうにして、日本人は本当に大豆に世話になってきました。

そして、七つ目は海藻、八つ目は魚ですね。肉なんてほとんどありませんでしたからね、やっぱり魚の干物なんてものをいっぱい食べていました。いわしの丸干しとか、身欠きにしんとかですが、今でもそれらをおいしいなあと思うのは、そういう食体験のためなんでしょうね。それから、日本人は海藻を実によく食べてきました。昆布でだしをとって、そして、ワカメを食べて、ひじきを食べて、羊羹ようかんのような和菓子にまで寒天を入れたりと、

とにかく食べてきました。

つまり、日本人というのはこの8つの食べ物が基本になって、「和食」というのを作りあげてきたわけですね。ところが今、この8つのものがどんどん日本人、とりわけ若い人から消えているんですね。例えば、この50年間で和食の時代に少なかった油の消費量が圧倒的に多くなりました。どれぐらい変わったかというところと約4.7倍とされています。それから、肉の消費量も4倍近いです。日本人はそういう状況で、今いるわけですね。そうしますと、昔無かった生活習慣病と言われる様々な病気がいっぱい出てきました。最近では心の問題まで出てきて、日本人は怒りっぽくなっている、変な事件がいっぱい起きていると言われてます。昔の日本人と今の日本人は大分違ってきたと、みんなが気づきはじめてたわけですね。

象徴的なことはご存じかもしれませんが、全国の都道府県別の平均寿命ランキングにここ5年、6年間、沖縄県はベストテンに入っていないんです。何と男性では全国で27位まで後退しているのです。この会場においでになる皆さんは、恐らく沖縄は日本一の長寿県だと思っておられる方も多いと思いますが、それは全然違うんです。今、私は琉球大学でも講義をしていますけども、沖縄における非常に大きな社会問題は、基地のことと、いま一つは食生活なんですね。平均寿命が下がっている原因は食生活の激変なんです。昭和20年までは沖縄は完璧に医食同源の世界を持っていたんですよ。ところが、昭和20年になりまして、突如アメリカに統治されました。それからというものは、もう一転して医食同源とか薬食同源の世界を捨てて、肉と缶詰の世界になってきました。今、おばあたちに、ゴーヤを1本持ってって、これでチャンプルを作ってというところ、おばあが、「ああ、つくってあげるさ」と言って、ゴーヤを適当に切って、そしてフライパンにランチョンミートの缶詰をスパッと入れて、味はもうついてますから、それにゴーヤを入れて、炒めて、上から卵をとじて出来上がり。それをパンに挟んで子供たちは学校に持って行く、大人たちはそれを食べながらコーヒーを朝から晩まですすってる。こういうような状況が今、沖縄では平均的に見られるのです。つまり、それまで食べてきた沖縄の食が、アメリカ化されてきたんですね。欧米化といってもいいでしょう。これはよくないことなんです。なぜかといったら、日本人は安易にあることを忘れていたんですよ。それは何かといったら、この民族に流れている、この民族が獲得してきた遺伝子なんです。これに逆らってきたんだね。ですから、心も体もいろんな問題が起こってくる。

遺伝子というのは、今この会場に400人の方がおられる。ほとんどみんな日本人の顔しています。だけど、一人一人顔が違う。これには立派な理由があって、どんな人にも二つの遺伝子が流れているんです。一つは民族の遺伝子ですね。だから、皆さんみんな日本人の顔をしています。いま一つは家族の遺伝子ですね。小泉家の顔、こういう顔なんです。高田家の顔はこういう顔だっというふうにして、そこに家族の遺伝子が入っていて、皆さんの顔が一人一人違うけども基本的には日本人の顔している。

それで、この民族の遺伝子というのは、顔だけじゃないんですね。例えば、赤ちゃんで生まれたときにおしりに皆さんは青い斑はんを持っている。アングロサクソンとか、ゲルマンにはありませんよね。それだけじゃないんです。食べ物に対しても遺伝子というのは完全に組み込まれている。日本人の2000年、3000年という長い間の質素な食べ物の時代に作られた遺伝子、これが組み込まれているんです。そんなことも考えずに、安易にアングロサクソンの食事を我々は今摂っているわけですね、肉も油もこんなに増えたわけですから。そうすると、そこに遺伝子にそぐわない歪ひずみみたいなものが出てくるんです。非常にはつきりと。

さて、この沖縄化はどんどんこれが本州の方にもくるでしょう。これはもう覚悟していきやならない。こういうことは、自分たちが作った民族の宿命かもしれませんね。

じゃあ食に対してどのような遺伝子の歪みがあるかと言いますと、例えば日本人は昔から牛乳を飲んだことのない民族だったですよ。戦時中生まれの我々は、ホルスタインなんていなかったから牛乳は飲めませんでした。そうしますと、今でも牛乳を飲むと、牛乳の乳糖不耐性という症状が出てきます。お腹がゴロゴロしたり、ウンチがゆるむ。それは、牛乳を飲まなかったから民族ですから、牛乳を分解する酵素を必要としない。だから、乳糖を分解するラクターゼは遺伝的には獲得していないんです。

肉もそうなんです。歴史上、肉をほとんど食べてこなかった日本人が、肉だけを多食してごらん下さい。日本人の体調が変わってしまって、一つはアシドーシスという症状になってくる。また、直腸ガンになる可能性が非常に高くなってくる。肉を食うなというんじゃないですよ。そうじゃなくて、野菜とか根菜とかと一緒に食べると、そういう問題は避けられるのです。日本人は肉の正しい食べ方を民族的に持っていなかったから、肉ばかり摂ると遺伝子がついてこなくなり、そういう心配が出てくるんですね。

そういうことを考えたときに、我々是一日も早く食生活を日本人本来の形に戻さなければなりません。もちろん皆さんのお子さんなり、お孫さんも、この日本でこれから生きて

くわけですから、ここで先ほど言った8つの食、すなわち「和食」に戻さなければなりません。

今、T P Pの問題が出ていますね。外国からの輸入に対し、日本の農作物がいかに対抗するかというときに、私は、いま一度、和食の日本人に戻れということを行っています。そうすると、地産地消があつて、日本の農家がみんなで農作物をつくる。そこには、若い力もいろんな意味で物理的に投入してですね。ここでいま一度、日本人の本来の生き方に戻すことこそ、強くたくましい民族に帰れるんじゃないかと思っています。

心の問題についてですが、日本人が今、いかに心が乱れているかというのが食生活の変化からきていることも後でお話しします。

私はちょうど12分でございました。（拍手）

（熊倉） 何か後にもっと怖い話が出てくるようでございますけれども。小泉さんはこの通り恰幅がよくて、大変ふくよかな体格しているから、好きな物を好きなだけ食べて、好きなだけ飲んで、おいしい物食べていて、体は成人病になりませんかとさつき控室で聞いたら、すべて健康だそうでございます。やっぱりそれはきっと、7つの食材を食べているせいだと思います。

今まで一応皆さん方からお話を伺ってきたことですが、その中で一つ戦後の食生活の変化ということが、やっぱり大きな我々の問題に上ってきているように思います。くしくも、あん・まくどなるどさんが日本に来たのが1982年とおっしゃいましたね。1982年というのは、日本型食生活という言葉が提唱された年でございます。いわば、日本が世界的に見ても理想的な食生活が営まれているというふうに、日本自身ですけど、日本人が考えた。それが1980年から1982年ごろのことです。

そして、その次に日本に来られたのが1988年とおっしゃいましたね。そのときに、あん・まくどなるどさんはもう日本はこれで大丈夫だろうかという危機感を感じたと、こういうお話がありました。ちょうどそれは、先ほどからお話が出ている日本の食生活の曲がり角がどうも1980年前後にあったんじゃないか。それ以前の日本人の食生活では、先ほど小泉さんがおっしゃったような7つの食材をかなり十分に取って、そして、それなりのバランスがとれていたかと思うんですね。

また、食の自給率などを考えてみましても、どうも1960年代の非常に高い自給率が急速に下がってきて、80年ごろからますます下がってくるというそういう面もございま

しょう。どうも、1970年代の終わりから80年代ごろというのが変わり目だとすると、その辺で社会的に高田さん、どんなことが起こっていたというふうに考えたらいいですか。

(高田) まず、大阪万博が開催された1970年に、アメリカからケンタッキーフライドチキンがやってきます。その翌年には銀座でマクドナルドハンバーガーが開店します。これらを「すぐに食べられる」というので「ファストフード」と呼ぶわけですが、それらがすごいスピードでチェーン展開するわけです。そうした状況下で、家で自分の手でご飯をつくって食べるという従来の習慣に対して、外食で済ます人が急速に増えたということがあると思います。

ただ、北海道から九州まで、そうした変化が同時に起こるわけではないので、地方では遅れてそういう変化が起こった。さきほど、まくどなるどさんが1982年から5年ほどの間に大きな変化が起こったとおっしゃるのは、東京をはじめとする大都市の話ではなくて、地方での話なんだと思います。ちょうど、そんな時期に、まくどなるどさんは全国を歩かれたんでしょう。

ところで、その時期は他方で、コンビニが普及した時期でもあります。昔、インスタント麺のCMに「私つくる人、ぼく食べる人」というのがありました。コンビニが出てくると、「私たち、つくる会社、私たち食べる消費者」とでもいうのでしょうか。食事の準備という仕事が、家庭から社会、あるいは産業にまかせられるようになった。いわば「食の（家庭からの）外部化」が進んだということなのでしょう。

(熊倉) それはね、ある意味でやむを得ないという言葉がよくないかもしれないけど、さっきの小泉さんの話と重なるんですけど、なぜそういうふうになったのか、それはいやいや変わってきたわけでも決してないし、だれかから強制されて変わってきたわけでもないし、ある意味で日本人が選択してそうしてきたと。

ですから、自給率が低いということは、逆に言いますと自給自足でできないものが食べられるということですよ。世界じゅうの珍しいものが食べられる。世界中のおいしいものが食べられるというのは、それは人間のやっぱり欲望でもあるわけですね。そういう意味で、この現象をどう考えたらいいのかっていうことが、その辺小泉さんどうですか。

(小泉) なぜこうなったかということですね。一つは我々大人の考え方なり、行動なり

が日本的じゃなくなってきた、まず一つは家族がどんどんどんどん分散して行って、おじいちゃん、おばあちゃんというそういう世界から核家族化されていってしまった。そして、いま一つは何といっても、生活を楽に楽にしようという方向に日本人がいつってしまったですね。みんなで楽ならいいんだということで、じゃあ作らなくても外で買って来いんじゃないかっていう、こういう風潮が当たり前になったことですね。

日本人を、日本人観から見ても、歴史的にも見えるのですが、外国から入ってきたものというのは、あっという間に日本人は同化してしまうんです。つまり、そういう民族なんですね。ですから、日本人はすぐに古いものを捨てて、新しいものに飛びつく。

例えば、この間の選挙でも、どこかの党がいいっていうと、みんな鯛の群れみたいにこの党に票を入れる。赤ワインが体にいいんだと言っただけで、それまで白ワインを飲んでいたのが、一夜にして赤ワインに変わっちゃう。劇的な変化をいとも簡単にやってのける。とにかくすごく感化されやすい民族なんですね。

例えば、宗教でも日本は神道の国でありながら、いざ仏教が出てきたって「まあいいじゃないか」っていってお互いに、場合によっては神仏混合で同じところに仏様と神様を鎮座させる。こういうような日本人観は、簡単に島国民族性として片付けられないものがある。

昭和40年代前半に既にスーパーマーケットが日本に出てきていますよね。そもそも日本人が物を買う、食べ物を買う時には、会話で成り立っていたんです、隣の八百屋のおばちゃんのところに行って、「この菜っ葉は今が旬だよ。」だとか、向かいの魚屋のおじいちゃんのところに行って、「このイカはどこから来たの？」と聞くと、「八戸だよ。」なんて言ってね。「幾らでいいよ、いま一つ持ってけ」とか、生き生きとした会話があった。

ところが、スーパーマーケットが出来たら会話なんて要らないんですからね。だれが、どこで、どう作ったかもわからない。お金だけ払って、はいさようならでね。はい、ありがとうございました。てな感じでね。こういうことを、どんどんこの民族の特性として進めてしまったから、後はマクドナルドが来たわ、ケンタッキーが来たわ、ドーナツ屋が来たわってことになって、みんなそっちに行ってしまう。

子供たちは、そういう大人の行動を見ているから、じゃあ私もそうだ、ああだということになって、国民全体が日本の食というものを顧みることをしなくなった。それを国も放任していたし、教育にも取り上げられなかったですよ。だからもう、どんどん自由にいけ、自由にいけです。ある面では、何もかもアメリカやヨーロッパに同化させられちゃっ

た。残念なことだと思いますね。

(熊倉) いや、その大変悲憤慷慨されるのはよくわかるんですが、そういう日本人の性癖の中で一体どうやったら日本人はもとへ戻れるかというのが大問題で、実はこれが話してしまうと結論になっちゃいますから、ちょっとそれはおいといて、今のような状況を外の目というか、ある意味で西欧の目から見てこられて、あんさん、どうですか。

(あん) 答えになるかどうか分からないですけど、先ほど小泉さんの話の中でスーパーが発展していくと、会話が無くなるという話がありました。私はやっぱり食文化を支えている大きな柱は、人間同士の会話だと思います。これは普遍的なものだと思います。

私はある意味で非常に恵まれた家庭で育てられたと思います。私の父親は開拓者の長男として生まれて、25歳まではカナダのそういう開拓地で水道、電気も無いところで、自分達自身で食べものを作るという環境で育てられた人間です。その後、父は病気をして、農家を継げないということになり、弟に農場を譲って、ある意味、やむを得なく大学行って、大学の先生になりました。都会生活をし始めると、うちの父親は非常に頑固な人間だったので、自分の食べ物は一部でも自分の手で作らなければいけないということで、郊外暮らしの我が家では、芝生じゃなくて全部家庭菜園だったんですね。家族7人1年分の野菜を家で作っていました。

家の中のおきての一つは、夕食はみんなで作って、みんなで食べて、食べながら必ず会話を交わす。で、そういう教育受けて、日本に来て、日本人のいろんな家にお邪魔して、ともに食事をさせてもらったときにやっぱり感じたのが、会話があるかないかによって健康的か、健康的じゃないというバロメーターが一つあるんじゃないかと思います。

ですから、やっぱり今は食育と言われるものがありますが、非常に寂しい社会現象だと、私は思います。家庭で語らなくなって、家庭でそうやって教えていかない、家庭教育が本来は人間の基礎なのに、そういうのが無くなる、薄く、全く無くなったということまでは言わないですが、やっぱりそういうものがあるのはちょっと残念に思います。

ですから、欧米と日本の比較というよりも、やっぱり爛熟社会になっていくときの、一つの会話が無くなっていくのを病的な現象だと思います。

(熊倉) 今や親子でもメールで語り合う時代でございますのでね。そういうことは進ん

でいくと思うんですが、こういう流れというのは社会科学的に見て、中嶋さんいかがですか。やっぱり1970年代の終わりから80年代というのは大きな変化と見ていいのでしょうか。

(中嶋) はい、そんなふうに思います。その前にはもちろん前史があって、高度経済成長がずーっと続いていたわけですね。で、70年代の半ばは皆様も覚えてらっしゃると思いますけど、オイルショックがあって、第1次、第2次、ちょうど社会が変化する時代だったんですが、どうもそのときにその前の段階の高度経済成長の流れをそのまま突き詰めていってしまったような。落ちついた社会になればよかったんですけども、もっと食べたいとか、もっと便利なものを追求したいというふうに変わっていってしまったんじゃないかと思います。それで、さらに猛烈社員がまだまだ続いてしまったと。

私は、この食の変化を考えると、先ほどの二人からのお話にもあったような、食べられないという記憶というのが実は裏側にあって、高度経済成長があり、輸入が自由にでき始めたときに、あつたくさん食べられるんだと。じゃあもっとこういうものを、あれも食べたい、これも食べたいというふうに解き放たれてしまったんじゃないかなと思います。その以前からも、非常に豊かな食生活はしていたわけですがけれども、実はそんなに供給力はないんですね。農地も、それから森も限られていますから。どこに新しいものを見つけて、そちらの方向にぐっとバイヤスがかかっていってしまったのが70年代も、60年もまだまだ続いてしまったというのが、この時代の変化の一つの背景にあるんじゃないかなというふうに思います。

(熊倉) 高田さんどうぞ。

(高田) 60年代、70年代というと、まさに高度成長期です。その話と、まくどなるどさんの「人と人が話を交わすことが非常に大事だ」という話が重なるように思います。というのも、高度成長期まで、子供たちは、まわりの大人たちから、いろんな知識や技術を口づてで習いながら育ちました。そこでは年上の人への尊敬のような気分が醸成されたものです。

ところが高度成長期以後、つぎつぎに新しい知識や技術が普及して、それが経済成長を支える時代がやってきた。こうした知識や技術は、主として学校で、書物や講義を通じて

身につけていくわけでしょう。むろん、そこで日本人が優れた能力を発揮したことは誇っていいことだと思います。

ただ、その結果、なんとなく頭でっかちになり、それが裏目に出る場合も少なくないように思います。それを食事場面に則して思い出してみると、例えば、若い人に「何食べる」って言うと、「カレーでよろしい」と答えたりする。そういう反応を耳にすると、私などは、つい「カレーでええ、ちゅうのはないやろ。カレーがええと言え」と言いたくなる。

これを拡大解釈すると、自分が何を食べたいのかを、だれか他人——グルメ評論家などに教えてもらわないとわからない。言い換えると、自分の体の欲求というか、自分の体の声を聞くという回路が、適切に機能していないのではないかと思えるんですね。

おいしいものを食べると、体が喜ぶ。食べ過ぎたら、体がちょっとしんどいという。そういう体の声を聞く回路が閉ざされているのではないのでしょうか。まあ、無理もないのであって、そんな体の声を聞くより、勉強して偏差値を上げなさいという教育を受け続け、そのことが同時に高度経済成長を支えたという面もあるわけですね。

ところが本当は、昔の日本人は、新しいものと出会うと、それと咀嚼し直して、自分たちの好みに合うように再編成するという知恵を持っていました。例えば明治時代、さあ牛肉を食べようというときに、フランスなど欧米風の料理のままだと、「これ、うまいのかな。第一ちょっと高いな」というので、自分たちの工夫で、自分たちの身の丈に合うように作り替える。

その典型の一つが「トンカツ」でしょう。名前からして、漢字の「豚」の音読み「トン」と、「あばら肉」を意味する「カットレット (cutlet)」をくっつけた和製英語です。それに調理法も、カットレットは少量の油で炒めるのですが、トンカツは大量の油で天ぷらのように揚げる。これと似て、日本のカレーライスやコロッケなども、日本人が日本人の口に合うように再編成した、いわば「日本風洋食」にほかならないわけです。

ところが、高度成長期の日本人は、ちょっと「いらち (=せっかち)」だったんでしょう。諸外国から入ってくるものを、そのまま取り込んでしまったようなところがある。

そこで思い出すのは、先ほど小泉さんがおっしゃった日本の原風景を代表する伝来の水田です。それは、現代の最先端の栄養学の知識を、いわば先取りした風景でもあるわけです。というのも、米だけを食べているとメチオニンというアミノ酸が不足する。だから畦には、そのアミノ酸を補給してくれる大豆を植えるというわけです。

むろん昔の人が、そんな栄養学の知識を知っていたわけではない。ただ、米ばかり食べていると、体の調子がよくない。それが大豆と一緒に食べると、調子がいい。そういうことを体験的に知っていたので、稲作と大豆栽培がくっついたのではないのでしょうか。

何代にもわたって、親から子へ、子から孫へと口伝えしつつ、それぞれの人が自らの体の声で確かめてきたこと——それが文化というものが持つ非常に大きな力なんじゃないかなというふうなことを、お話聞いていて考えました。

(熊倉) それは大変大事な家族の持っている伝承力といいますか、共同体の持っている伝承力ということが、大きな問題になってくると思いますが、ただちょっと私はつけ加えておきたいんですが、小泉さんの言われた7つの食材の生活というのは、ある意味でこれも栄養学の知識というのはいいかげんですから、余り当てになりませんが、でも、近代栄養学の知識からいうと決して十分ではなかったと。

戦後日本人が飢えていた。これも参考に申しますと向こうのお二人と私は大体同世代、ちょっと高田さん、お若いってさっき文句言いましたけど、大体同世代。この真ん中のお二人がまた大体同世代で、真ん中の二人は飢えを知らない世代でございます。他の3人は、飢えを知っている世代でございます。私なんかも、砂糖に飢えて、飢えて、雪を見たらこれが砂糖だったらどんなにいいだろうと思ったような、そういう世代でございます。

そういう世代から見ると、やっぱり戦後の食生活というのは決して満足できたものではない。ですから、一汁三菜がよかった、ご飯とみそ汁の生活がよかったとはいうものの、やっぱりそれは満足できない生活だったわけですね。それで、もっとおいしいもんが食べたい、もっとお菜がたくさん食べたいということが一生懸命日本人の戦後の復興を支えてきたと、私は思うんですが、一方で食糧事情が非常によくなってきて、そして、食材が豊富になってきて、そのほぼ日本人が腹いっぱい白米が食べられる時代、そして、一日平均2,600カロリーが確保できるような時代というのが大体1970年代の後半であったと。そこには、まだ日本の古きよき食生活の伝統が残っていた、習慣が残っていた。つまり飯と汁と、そして、お菜があって香の物がある。主食としてのご飯がきちんとあって、そして、それとあわせていろんなお菜が食べられる、そういう食の習慣が、食べ方ですね、さっき中嶋さんが言われた食べ方があって、かつ、中身が非常によくなってきたその瞬間がある意味では1970年代の後半だったんだらうと思います。

ところが、それが一方で食習慣のほうはどんどん変化していく。栄養バランスもどんど

ん変わってくるということで、どうも日本型食生活と言われるようなものは瞬間風速みたいなものだったんじゃないかと。ある一時期に、ぱっと現れたもので、そのままの食生活が過去にあったわけじゃない。その後、結局それは崩壊したのではないか、そんなふうな気がするんですが、小泉さん、どうですか。

(小泉) 全く反論ですね、私は。やっぱり日本型食文化というのは、そういう歴史と民族が作り上げてきたもので、現代栄養学というのが本当に正しいのかどうかってことを、いま一度見直さないといけないと思います。カロリーばかり取って、あなた何カロリーですよ、何カロリーですよって、そんな問題でないんですね、食事というのは、民族の食を考えた場合、その民族に合ったものが最も理想的な食生活なんです。

今、日本人が一番長生きしている職業は何だと思えますか？お巡りさんですか、学校の先生ですか、セールスマンの方ですか、全然違います。何とお坊さんですよ。食べ物からのカロリーはお巡りさんの約半分。食べているのはほとんど質素な和食中心です。

それと、いま一つはアメリカやヨーロッパの人たちの食生活と日本人の食生活が比べてみるから、それは向こうのほうがはるかにカロリーは高いし、栄養は高い。けども、それが日本人に合うかといったら、そんなのは合わないと思いますね。

いま一つ言わせてもらいますね。じゃあ日本という国は、世界一平均寿命が高くなったんじゃないか、女性は85歳、男性は今度80歳を超したんじゃないか、何の文句もあるまいに、と言う人もいますが、日本の平均寿命の出し方は、「実質平均寿命」です。これは日本人であれば、誰でも平均寿命に入るんです。病気になってもう動けない人も、医療費がいっぱいかかっている人も、老人ホームに入っている人も、平均寿命に入っちゃう。こういう取り方をしているわけです。そうすると、日本人は医療費がすごく高くて、病気になっているとすぐ病院に行って、そして、老後は多くの人が施設に入っている。生きていうより、生かされているという人生ですね。これが本当に幸せかどうか。

これをヨーロッパのように「健康平均寿命」で取ってみなさい。例えば、人口100万人あたりに病気にかかっていない人がどれ位いて、その人たちの平均寿命はどれ位か、逆に病気で医者に行っていたり、医療費を大量に払っている人たちの平均寿命はどれ位なんだろう。この比率をとって出すのが健康平均寿命というんですね。つまり、お年を召して高齢化になっても、いつまでも健康で、そして楽しく、病気でもない。人生の最終章を謳歌して終わる。こういう人たちの平均寿命が「健康平均寿命」というのです。だから、

日本でこの平均寿命を出したりすると、病気の人や通院、入院している人などがとても多いので、この値は低くなるのです。日本人はそういう意味からすると、いま一度、和食というものを実践しながら、長生きし、楽しい人生を送りたいものです。ですから、一概に日本型食文化は一瞬で通り過ぎたものとかじゃなくて、日本型食文化というのは、この民族に根づいたも固有の文化と考えなければいけない。

私、先日韓国に行っていましたね、韓国の人たちの民族的な食の考え方を見まして驚きましたね。最近の韓国の小・中・高等学校の学校給食に、韓国伝統食のメニューが多くなっているのです。それはなぜかと言うと、外国のものばかり食べさせては、この国を理解させたり、国を愛する心が生まれにくいからだと言うのです。素晴らしい考え方ですね。しかし、日本の場合、そんなこと誰も言わない。そんなこと言ったら、「あいつ何だ、民族主義者じゃないか」と言われる。

実は、日本型食文化の中で大切なことが二つあるんですよ。一つはさっき言った8つの食べ物。魚以外7つはみんな植物ですよ。日本人というのは究極と言っていいぐらい、歴史的にみると菜食主義者なんです。それでずっときたんです。だから繊維質が非常に多いから、腸の具合がよくなって、いいウンコが出たんです。すると、免疫力も高くなる。

また、この50年間で肉と油の消費量は物すごく増えたけども、4分の1になったものがあるんです。それはミネラルですね、無機質。さっき言った7つの食べ物は全て植物ですから、和食には物すごくミネラルが多いんです。ところが、だんだん和食が崩れて行って、ミネラルもあんまりとれなくなり、4分の1になった。そうすると、この民族にいろんな試練が起きてきました。

例えば、精子をつくるのに大切なミネラルがどんどん減っているために、今の日本人の若い人たちの平均の精液1 c cの中の精子の数は8,700万匹で、これに対してヨーロッパとか、隣の中国、韓国などの若者は、1億1,700万匹だということです。こういうふうに、やっぱり日本型食文化が、日本民族から離れると色々な問題が出てくる。

その中で、いま一つは心の問題です。最近日本人がおかしくなっている、その代表的な例が、いわゆるキレるということ。キレるってどういうことかと言いますと、アドレナリンという興奮ホルモンが出てくるわけです。そうしますと、がーっと怒る。そしてその怒りがなかなか収まらない。けども、昔の人は非常に温厚で、怒ってもすぐに戻った。それはなぜかと言うと、最近の研究では、興奮するアドレナリンを出したり、抑えたり、引っ込めたりするのはミネラルなんだそうです。ですから和食の大切さを、もっと教育の

上からしてやらないとだめなんです。小学校の4年、5年、6年は、今年から英語が義務教育化されるなんて、何事だと私は怒っているのです。日本の素晴らしい文化を知らないうちに、子供たちはみんなアメリカ化されちゃいます。そんな英語なんて教える時間があつたら、和食のすばらしさを教えなきゃだめですよ。

(高田) いや、おっしゃるとおりです。ただし、熊倉さんのお話の前半部分に関する解釈は、ちょっと違うのかなと思います。つまり、戦後間もなくのころ日本人の栄養状態が、そのまま今日まで続いてくるのが、本当に良かったのでしょうか。言うまでもなく、熊倉さんは、「日本的食生活」が壊れてもいいとはおっしゃっていません。でも、戦後の、食うや食わずの、僕の友人が鯖寿司を食い過ぎて心臓麻痺で死んだ、そういう絶対的なある種の貧しさみたいな状態を克服することによって、日本人は元気になった。熊倉さんは、そうおっしゃったんじゃないですか。

(小泉) やはり日本型食文化はすごいですね。例えば、皆さんね、江戸時代を考えてみましょう。江戸時代の日本人はかなり粗末な食べ物を食べていたと思うでしょ。ところがとんでもないですよ。例えば、江戸の人が東海道五十三次を歩いて行って、^{はたご}旅籠で泊まる。その宿で食べていたみそ汁を調査したんですよ。すると、驚くべきことが分かったんですね。何を食べていたかということ、豆腐を具にした納豆汁を必ず食べるんです。そうしますと、豆腐は大豆で出来ている。大豆というのは、どれぐらいたんぱく質があるかということ、牛肉と同じなんです。和牛の平均たんぱく質は17から18%、大豆の平均たんぱく質は、牛肉と同じに水分調整して分析すると16から17%とほぼ同じなので、大豆は昔から畑の牛肉というんです。

豆腐を具にした納豆汁を食べていたと言いましたが、みそ汁のみそは大豆でできているんだから肉汁ですよ。大豆イコール肉と考えてください。それに豆腐入れるんですから、肉汁に肉を入れているんですね。それに、納豆を入れているんですよ。肉汁に肉を入れて、なお、肉を入れているんですよ。それを朝昼晩お椀で飲んだとします。すると、そのたんぱく摂取量は現代の我々の一日の食生活よりも上ですよ。

日本人はその後どんどん、学問や医療体制がしっかりしてきて、優秀な民族だから、医学も栄養学も確させました。けども、その原点となる日本型食文化というのを否定することはできないと、私は思いますね。

(あん) 何かついつい話したくなる外人です。

いろいろ頭の中でぐるぐる回ってるものがあるんですけど、ある本を読んだときに書いてあったことで、戦争直後の大阪市で一番多い犯罪行為は何だったかという、何と畑泥棒で、犯罪の46%を占めていたというんですね。それぐらい日本が当時戦争、食べものに飢えていたのですが、今はもう本当に飽食で、輸入してきている食料の、ひょっとしたら4割ぐらいは捨てているらしいです。

そういう話はさておいて、私が1982年に日本に来たときに、異文化入門の第一歩は言葉ではなく食だと思ったんですね。80年代日本に来てた外国人の同僚たちと話したりすると、当時、日本に来ていた私たちに立ちふさがっていた問題が、日本の食文化に合わないと長くいられなかったということなんです。グローバル化の中で、最近日本に来てる外国人は、そういう食文化との戦いというものが無くなってきていて、当時と、かなり大きな違いを感じています。私はやっぱり、風土、そういう自然環境と食文化が密接であるにも関わらず、それが薄れてきた部分があるんじゃないかなと思います。

私は、割と環境に左右される人間で、今はパートナーと別居して、行ったり来たりお互いにやっています。週末は大体伊豆半島の漁村で生活しているんですけど、そこに行くと、みそ汁を朝作ります。二人とも外国人なんですけど、どっちがみそ汁を上手に作れるとか、魚の焼き方や、米の研ぎ方・炊き方、漬け物の切り方など、どっちが上手かを競争したりしていて、週末は割と楽しいんです。

日本に長くいて、昔ながらの日本の風景、風土の中にどっぷりつかると、外国人の私たちでも、洋食じゃなくてやっぱり日本食に挑戦してみたり、そういう食生活をするもので、やっぱり風土と生活の環境も含めて、食文化、食生活がかなり密接になるんです。

先ほど中嶋さんから、都市化によって食文化も随分変わってきたとい話がありました。グローバル化と都市化という二つの現象があるんですけど、そういう非常にクモの巣のような世界の中で、どうやって小泉さんが言う日本型食文化取り戻せるのかなと考えると、私はやっぱりそういう食料生産の問題だけじゃなくて、環境そのものも非常に関わってくるものもあるので、戸惑ったりしてる部分があります。

(中嶋) 日本の食文化を考えると、既にご指摘されたことだと思うんですけど、風土の問題密接に関わってると思うんですね。それで、これだけ豊かなものを作れる土台があるから、そういうものを受け入れることができるというふうに思います。

私の海外体験って余り長くはないのですが、一年間イギリスに住んだことがありまして、そのときに間近にイギリス人がどんなものを食べるかということを見てきました。見るに、皆さんも知ってる方多いと思いますけど、イギリスの方の食事って質素ですよ。もちろん、ロンドンの近くなれば多国籍のさまざまな料理が食べられて、それを楽しむイギリス人も多いんですけども、家庭料理に関しては何かほとんど同じものを食べてる。昔の日本のイメージだと、御飯と漬け物とあじの開きだけ食べてるっていうそんな感じなんですね。

日本は、そういう時代もあったんですけども、それをまた広げることができる共有力みたいなのがあったというのが非常におもしろいと思います。それは、いろんなものが作れる何かポテンシャルティがあるって感じてるからなのかなっていうのが、私の今現段階の仮説であり、考えなんですね。

イギリスは、日本と同じ島国です。豊かな国でもあります。ただ、決定的に私が違うと思うのは、かなり高緯度にあるために、先ほど小泉さんがおっしゃられた青果の部分は、生産力としては非常に乏しいです。野菜はたくさん作れませんし、果物もまあリンゴが中心っていう感じで、スーパーマーケット行くとほとんどが輸入食品が多い。輸入食品これだけあるのに、日本と同じようにいろんなもの食べればいいじゃないかと思うんですけども、日本よりもかなり慎ましく食べている、余り冒険をしないようなところがある。その差は一体何だろうかっていうのは、もしかするとDNAに刻み込まれた食志向で、それは私は風土が何か影響を与えてるんじゃないかなというふうに思っています。

(熊倉) なかなか、微妙な問題に入ってきてるように思うんですけども、今中嶋さんのおっしゃるのは、一つはさっきのお話とつなぐと、日本人がいろんなものが食べたい、食べたいという戦後の飢餓感みたいなものが一挙に高度成長の中で満足させられて、それがもうブレーキがきかなくなっちゃって、とめどもなく日本人の食欲というものが、今もう暴走してるんじゃないかというそういうことにもなりますか。

(中嶋) 私はそういうふうに思っています。はい。

(熊倉) 高田さんどうぞ。

(高田) 今お二人のお話聞いて感じたことがあります。まくどなるどさんがおっしゃる

ように、伊豆には、ご夫婦で料理をお作りになるのにふさわしい「風土」があるのでしょう。でも、東京の住宅地に、それと同様の風土があるのかどうか。鉄とコンクリートでがちに固めた環境の中で、風土を感じるのは難しそうですね。

話は少しずれますが、私の住んでいる京都の街から山中に入った比叡山の中腹にも、最近、電力会社が「オール電化にしてください」と言ってくるようになりました。私は、ガスも確保しておきたいんで、これを撃退するのですが、その際の私の言いぐさは、

「電気で青唐辛子を焼くと、茶色になってまずいから、ガスは残しておく」

というものなんですね。それに、電気が万全かというと、そうでもない。真冬に電気の暖房機が壊れたりすると悲劇ですからね。だから、電気とガスに加えて、炭火で調理できる準備もしておこうというわけです。

こうした問題意識を、最近では日本人全体が持ち始めているのではないのでしょうか。というのは、21世紀に入って以後の10年間に、京都に観光に来る人の数が、およそ1千万人も増えたんですね。むろん、それ以前の多数の観光客が京都に来ていました。ただ、1975年から2000年までの四半世紀は、ずっと4000万人で横ばいだった。当時の日本人は、価値あるものは東京にある、東京になかったらニューヨークやパリにある。そう考えて、せっせと海外旅行にでかけたんだと思います。

それが21世紀に入った10年前から、京都を訪れる日本人観光客の数が急に増えだし、10年間で5000万人に達した。ということは1日あたり約3万人の増加ということになります。こうなると、住んでいるだけで、繁華街などが賑やかになったのが実感できます。あ、もっとも中国人は、それほど増えていません。京都には、彼らの好きな「巨大なもの」がありませんので、余り面白くないのだと思います。

じゃあ、急増した日本人観光客は、どこに行くのか。むろん金閣寺や清水寺にも行きます。でも、目立つようになったのは、スーパーではない町中の市場、その周辺の町家を改造した飲食店などです。市場にはマンツーマンで商品が買える魚屋や八百屋や漬物屋などがあって、とくに首都圏からの観光客には、そこでの買い物が楽しいようです。

それに、坪庭を配したり、夏なら葎簀で涼しさを演出したりといった工夫を凝らした従来の町家の暮らしへの関心が非常に高い。そういった、大げさにいえば地球環境問題を克服する知恵といったものにも、京都を訪れる観光客は関心を払うようになっています。そして、そんな町家が形成する町並みを低い山々を取り囲んでいる盆地の風土……広大な平野に展開する東京などとは異なる風土——まあ、それは京都に限ったことではないので

しょうが——に親しみを感じる人々が増えているということでしょう。

しばしば京都は「日本人の心のふるさと」といった言葉で捉えられがちです。しかし、果たして本当なのか。近代に平野部に発展した巨大都市・東京、その東京に学んで、ひたすら「東京化」を追求してきた現代日本のなかでは、むしろ京都が「日本唯一の外国」のような相貌を呈しているような気が、私にはしきりにします。その結果、この10年の間に、そこを訪れる人の数が1千万人も増加したのではないかというわけです。

(熊倉) 今のお話は、結局食は風土というものを離れてあり得ない。逆に言えば、風土に密着することによって食の姿を取り戻すことができる。これ、さっき中嶋さんが多様性ということ、日本にはすばらしい多様性がある、それは風土の多様性ですね。そういうものに実は21世紀型の食生活のヒントがあるんじゃないかっていう最初のお話にも関わってくると思うんですけども、そういう中嶋さんの多様性、あるいは、まくどなるどさんの言われた風土、今のお話の京都、こういうものが今もう一度見直されてきている時代ということ、今くしくも全員一致できる場所にあると思うんですが。

私は最近静岡に仕事ができまして、静岡に週に2日ほど行っております。静岡に川勝平太さんという県知事がおりまして、この人が「今や静岡は脱東京のモデルケースをつくらう」と。つまり東京はもう自然の環境がない、さっきの話じゃありませんが、風土がないとは申しませんが、大変貧弱になって、むしろ東京にないものがすべて静岡にあって、しかも静岡は東京から1時間も新幹線に乗ってくれば来られる。新しいリニアカーは静岡通らないんだそうでございます。かえってよくなると。これからは静岡の時代だと、こうしきりに言っているんですが、ある意味では確かに土地の持っている自然の恵みというものを、どうやって食の中に生かしていくかという点では、大変今各地でいろんな試みが行われていると思います。

我々がもう一度自分が身を置いている風土に目を据えることによって、取り戻せるものが非常に大きいということです。いま一つ出てくる問題があると思うんですが、それは家族の力ということですね。これを考えてみると、その家族の中に伝承する力があつた、おやじというものが大変大きな役割を果たしていたんじゃないかと、こういうようなこともあります。

たまたま、きょう朝日新聞に小泉さんが「おやじの背中」っていうエッセイを書いてらままして、お話が出ていまして、その中で小泉さんのお父さんはすごいお父さんで、怒ら

れるときにはわきに竹刀を置いて、箸の使い方が変だという腕にバシッと竹刀で叩かれるという、そんなきついお父さんもいたのかなと思うんですが、これは我々ちゃぶ台時代と申しますか、ちゃぶ台で家族が生活していたときの一つのしつけの場であり、そのしつけが父親を中心にした家族のきずなというものにつながっていたと、こういうことがあります。

それは、あんさんがさっきおっしゃった7人の夕食というものが厳格に守られていたという、これはどうも日本だけではなくて世界中の一つの大きな約束事だったんじゃないかと、そんなふうと思うんですが、あんさん、その辺どうですか。

(あん) そうですね、学校の勉強に関しては全く厳しくなかったんですけど、畑をみんなで作って、話し合っ、全員で片づけるというところではとても厳しかったですね。

ある時期それに反抗して、家を出てひとり暮らしを始めた時があって、その時は、手作り、手書きラベルのものは全然食べないで、缶詰のものをぱくぱく食べたりした時期があったんですが、そこで、あっやっぱり私は非常に恵まれたところで育ったんだと思い、ある年齢からそれを取り戻そうとしました。実は先ほどそれを取り戻そうとして、見直しの時期に入っているのが、私は日本の農村に最初入って行って、消されていくのではないかと、90年代にずっと危機感を感じていたんですけど、最近は一ひょっとしたら仕事の関係でどっぷりつかり過ぎてる部分あるかもしれません。

里山・里海づくりの仕事をしていて、例えばその中でかつてどういうふうに食料を作って、資源管理して暮らしてきたのかという、そういう日本、こういう伝統的なものを見直しと、それをどのように近代技術と融合した形で持続型社会を作っていけばいいのかということでは、やはり国内だけではなく、世界でこれから今までのような発展のモデルとちょっと違うパラダイムシフトをして、伝統的な知識、技術を生かした持続型社会づくり、その中には食文化がかなり入ってくるかと思うんですけど、そういうのがこれから日本だけじゃなくて世界的にいろいろ転換していけたらと思います。この前、名古屋で生物多様性条約会議が開催されて、国内だけではなくその中で、環境省と、私が属してる国連大学が提案した「SATOYAMAイニシアティブ」が採用されて、今後期待されています。

でも、社会運動をどんなにやろうと思っても、家庭教育とか、家庭の中の会話とかからぼちぼち一步一步で始まらないと定着しないんじゃないかなと、個人的に思っています。

(中嶋) 家族の問題を考えると、今は複数世代の家族というのがほとんどいなくなってしまっていて、私も家内と子供一人の家族になってしまっている。そこにおじいちゃん、おばあちゃんがいたら、また全然違う関係が出来るんだろうなということが一つ、感じられるところです。それから、もう一つは直系だけではなくて、親戚の方とか、そういう広い意味での家族に囲まれた生活というのも、ほとんど今の時代はあり得ない。

これは、私も農村によく調査に行くんですが、農村でも同じようなことが起きてるといえるのは、すごく深刻ですね。そこら辺がわかっている取り組みをずっと進めている方々っていうのは、直接の親戚じゃなくてもコミュニティとしてそれを取り囲むような、そういう活動をされてるのが印象的です。都会ではじゃあどうしようかといったときに、私なんかもそうなんですが、結局食べることに限っては食品産業に全部お願いすると。例えば、おせちをつくるかなといったときに、ちょっと難しいのでじゃあちょっとお高いですけどデパートのものを買おうかな、なんていう選択肢が最近ふえてきてしまっていて、そういうことが繰り返されるとその伝承力もある意味なくなるし、なくなると、また買い続けなければいけないというようなことが起きているのが現代の状況なんじゃないかというふうに思っています。

(熊倉) 今おせちの話が出ましたが、最近岩村暢子さんが調査した家庭のおせちの記録なんか見てみると、ほとんど30代、40代のお母さんたちはおせちは作らない。おせちというのは、あれは実家行って食べるもんだというんですね。しかも実家で食べると肩身が狭いから、あれはおいしくない。子供たちが好きじゃないっていうし、もうつくらないと、こういうふうな傾向が今非常に強いんですね。

さっき最初に高田さんが言われましたけど、家庭の年中行事が昔はいろいろあって、それに伴う食生活があったわけですけども、今家庭の中で最も盛んに行われる年中行事はクリスマスなんですね。クリスマスは家族全員で、本気になってサンタクロースが来ると思っているんじゃないかと思えるような、そういう仕掛けまでして、クリスマスを楽しむ、これ一種の家族全員が参加できる唯一のイベントになってきている。お正月はもう初もうで行ったって、帰りにファミリーレストラン行って、家族一緒に食卓囲んでいるかというみんなそれぞれ好きな物取って、そして、メール打ちながら食べていると。全然会話にならないですね。

そういうふうなことが、現実にはどんどん進行して、どうしたらこれを、少なくとも元

に戻すということは無理としても、これ以上進行しないようにはどうしたらいいんだろうというの、これはほんとに切実なところがあるわけですが、憂国の志士はいかがでございますか。

(小泉) 昔から日本には、男子厨房に入るべからずという言葉がありまして、台所に男が入ることは恥ずかしいことだという、そういう武士の教えのようなものがあつた。しかし、もう21世紀型の日本人にならなければいけないと思うんですよね。ところが、3年ぐらい前の国民生活白書を見たら、日本の男性で、社会人で、台所に立って家族に食事を作ったことのある人はたったの23%ですね。逆に、77%の人は台所で食事なんて作らないんですね。日本人の男性は。これが外国ならば、すぐに離婚になるかもしれません。もう21世紀に入ったのですから、日本の男性もやっぱり台所に入らなきゃいかんと思えます。

本当のことですけど、私は子供たちを育てた時には、幼稚園から高校生になるまで、食事を作って食べさせてきました。本当です。その間、女房は寝ていましたよ。だから、私はものすごく料理が好きなのです。最近は大きな町の市長さんも、杉並区の区長さんも育児休暇を取っているらしいですね。そういうふうに変化が起きているんだから、やっぱり日本人の男性も変わっていかないと。つまり、できることからやっていかないと、だめかなという感じがしますね。

それに関しまして、初めて料理をした男の人たちに、台所に立った感想を聞いたアンケートがどっかの女子大学がやったんですけど、それによりますと、ものすごく興味を持って、またやりたいという人がほとんどなんだそうです。ですからね、今は街に出れば、魚だって何だっていろいろ材料は売っているし、土曜と日曜と週二日休みなんですから、男は台所に入って、料理をして家族に食べさせること。この方がね、カッコいい男たちなんですよ、今は。

それと、まくどなるどさんがさっきおっしゃられたこと、非常に私感銘したなと思うのは、食事というのは食べることと会話で成り立つんだということですね。食イコール会話プラス食べるという。これ、とってもいいですね。日本の家庭で会話がだんだん忘れられてきているような状況の中で、そういうことを作るのにも、やっぱり男性の参加ですよ。男がもっと家庭の中に入って行って、色々やるということが、私はこれからの日本型食文化を今一度復活させる力になると思えます。

また、ある調査で、中学生と高校生に「あなたは住んでいる町が好きですか」という調査をしたんです。全国280カ所の市町村で、①好き②嫌い③分からないのうち、一つだけ○を付けさせたんだそうです。それを集計しましたところ、何と8割が③と答えて、自分が今住んでいる町が好きか嫌いかわからないんだそうです。また残り2割のほとんどが②なんですね。自分の住んでいる町が嫌いなんだそうですよ。こんな状況なんですよ。

ところが、①が一番多かったところが、280の町の中で13カ所出てきた。その13の市町村に何が共通するかを分析してみたら、驚くべきことがわかったんですよ、その共通性とは、実は学校給食だったんです。学校給食で、地元の食材をより多く食べさせている地域の子供たちは、ものすごく自分の住んでいる町が好きなんですね。

もっと具体的に言いますと、高知県の南国市というところでは、10年前から和食を中心とした地産地消をやっているんですね。どこの誰がどう作ったのかも分からないものを子供たちに食べさせるわけにはいかないと、JA南国と、南国漁協と、市が一つになって10年前から始めたのです。まだ全国の誰もが、地産地消や食育なんて言わないときに、南国の大人たちは既にもうそれをやって、学校に親まで呼んで、みんなでやったのです。その南国市は、学校給食に出す食材の93%が地元です。驚くべきことですよ。全国平均は今23%なんです。2番目が栃木県の芳賀町というところですが、やっぱり学校給食に出す地元の食材が80%を超している。3番目は福島県の飯舘村という村です。

このように、地元の食材をいっぱい食べさせて、そして、親たちが一生懸命子供たちに、安全でおいしい給食を与えている。その親や大人たちを見ている子供たちは、その町が好きになっているんですね。だから、家庭の親も一生懸命子供たちのためになって、「おまえのことを考えて、これ作ってあげるぞ」とか、「ほら、お父ちゃんが作ったものはうまいだろう」とかって、そういう身近なところから国民がやっていくと、南国市みたいになるわけですよ。

だから、そういう意味で単に「食べる」というこの3文字はね、将来のこの国の強さまで左右するんですよ。この国が好きだっていう子供たちをつくるためには、子供たちを今の食生活に満足させなきゃならない。その原点は家庭にあると思いますね。

(熊倉) ありがとうございます。ほんとに南国市の例は、私どももみんな注目してるところですけども、ほんとに食べることを通して郷土愛といいますか、そういうものが生まれてくる。逆に、日本人全体で日本が好きですかって聞いたとき同じような問題が出て

くるのかもしれないという気がしますね。

もうそろそろ時間も大分迫ってまいりましたので、このあたりでそれじゃ、高田さん、中嶋さん、あんさん、一言、一言でなくてもいいんですが、言い足りなかったこと、あるいは、中嶋さんもさっきパワーポイントで出し切れなかった部分があるかと思しますので、どうぞそこら辺をお願いいたします。

(高田) 小泉さんがおっしゃったように、それぞれの地域の多様な食べ物を子供たちにおいしく食べさせられる国というのは、世界を見渡しても、そんなに多くなさそうです。その点で、じつに多様な食材が手に入る日本は例外的な国なのかもしれません。

まず、南北の広がりがすごい。北方領土から沖縄まで約2,500キロ。アメリカの本土は、東西には無意味に広大ですが、南北の広がりとは日本と同じようなものです。

しかも日本列島は、地球表面を移動し続けている4つのプレート、つまりユーラシアプレート、北アメリカプレート、太平洋プレート、そしてフィリピン海プレートが出会う場所に位置しています。だから、世界一の地震国にならざるをえないのですが、そのおかげで列島を北東から南西にむけて縦断する脊梁山脈を擁することで、じつに複雑な地形を形成しています。その複雑な地形が、多数の盆地ごと、平地ごとに異なった自然環境を形成することで、じつに多様な植物や動物、つまりは食材を提供してくれるわけです。

さらに周りの海に目をやると、北からは寒流の親潮が、南からは暖流の黒潮や対馬海流が、列島の両岸を洗うことで、これまた多種多様な海産物の恵みをもたらしてくれる。

その結果、なんでしょう。例えば、日本中の駅弁を調べてみると、なんと地域ごとの特産品を活かした2,500から3,000種類もの駅弁のあることが分かります。しかも毎年、古いものが消えて新しいものが開発されている。

こんな国は、広い世界にも、ほかにはありません。早い話が、アメリカなどを旅して、手っとり早く何かを食べたいと思っても、せいぜいハンバーガーかホットドッグぐらいしかありません。料理だって、例えば南部には、テックス・メック・ステーキといったものがありはしますが、これって単に辛い唐辛子を効かせたビフテキに過ぎないわけです。

それに比べて日本には、3,000種類もの駅弁がある。だからこそデパートが客寄席に駅弁大会をやると、非常にたくさんの方が集まるわけです。

ですから、ただ駅弁にだけ任せておくのではなくて、それぞれの地域ごとに、そこに住んでいる人々が学校給食や日常の食卓に、そういう多様な食材を取り込んでいく。そう

しないと、世界でも珍しいほど多様な食材を提供してくれる風土に濟みながら、あまりにも「もったいない」——今しがた、小泉さんのお話を聞いて、そんなことを考えた次第です。

今日は男性の聴衆の方も多いようです。だから、台所仕事を女性にだけまかせるのではなくて、男性の皆さんも、ぜひ台所仕事を楽しまれればいいと思います。実際、私も料理づくりは大好きです。1970年ごろまでは、そういう男性を「ゴキブリ亭主」などと、ひどい言葉で読呼んだようですが、それも今では死語になりました。

男女ともに料理を楽しむ。そうすると、世の中もまた、ぐっと楽しいものになっていくのではないかと思います。

(拍手)

(熊倉) それじゃ、中嶋さん、どうぞ。

(中嶋) 一番初め、今日の出だしのところで、ハレとケのお話も少しされたんですが、それがあんまり前面に出なかったんで、そここのところからめて最後にコメントさせていただきたいんですけど、よく言われるように、今の日本の家庭の食事はもうお祭り状態で、毎日毎日ハレの食事を食べているというふうに言われる、それぐらいさまざまなものが食べられるようになったと思います。それは、ケの状態から、さっきの言葉をそのまま使うと解き放されて、ハレの食事をもっと食べたいという欲望が突き詰められた結果だと思うんですが、こういう食事をもしすると、最終的には食品産業のほうが技術力が高くて、非常にリーズナブルと言いましょうか、安く提供できるようになってしまうんじゃないかなって思います。

いろんなそんな総菜屋さんとか、それからお弁当屋さん行って、この値段でどうしてこんな商品ができるんだろう、提供できるんだろう。家内にもよく話しますけども、家内も私はとてもこんなふうな値段じゃできないと言っているんで、やはりそういう食事、食思考のあり方が今のようなやや矛盾めいたものも生み出してるのかなって感じがしています。

ただ、もう一度そこで確認していただきたいのは、そういった食事を支えているのは、それが実現できているのは実は海外から農産物がたくさんあるってということなんです。日本でつくられた牛肉であっても、豚肉であっても、それは先ほど申したように、えさを

海外から大量に輸入できたからであって、その現実を踏まえながら食事つものを考えたらいいと思うんですけど、余りでも小難しいこと考えると食事おいしくなくなるので、それほど深く考えてくださいというわけではないです。

で、もう1点だけハレとケに関してのもう一つ気になってることを申し上げると、先ほどの京都に観光客ふえたっていうお話は、ある意味ではやっぱり晴ハレの場を見に行きたいというお気持ちが強いからなんじゃないかと思うんですけども、ただ京都に住んでる方からすれば、それは日常生活なので、実は京都のケなんですよね、きっと。

私、最近山形にかなり調査に行って、その人たちと一緒に地域おこしのことを考えてるんですが、そこでリーダーシップを取ってやってらっしゃる方が私におっしゃったことは、ケを磨きたいとおっしゃってました。私たちが山形に行って、特においしい食事だなんて食べるものは、山形の人たちにとってはこれケの食事であると。山形の人ハレと思って食事を一生涯懸命出しても、東京の人は全然感動しない。そこがわかってらっしゃる方のお言葉でした。

だから、ケの部分というのも、非常に考えながら食をつくっていきたい。それが、実は先ほどからお話しされている風土と食文化結びついたところ、ものなんじゃないかなと思います。ただ余りにもそれを取り立てると、ケがハレになっちゃったりして、ちょっとおかしいことになるんじゃないかというのは、最近ちょっと心配しておりますけども、以上が、私のハレとケにまつわるコメントでした。

(拍手)

(熊倉) ありがとうございます。それじゃ、まくどなるどさん。

(あん) 初めて日本人の家に入り、共に暮らすようになった初めての夕食を私は一生忘れません。日本人のお母さんに、大変叱られたんです。なぜならば、ご飯の粒を残していたんです。私はお箸の文化が初めてだったので一生懸命食べようとしたんですけど、ちょっと付いているのが食べづらかったのものでそのままで残していたら、「ご飯はもう最後の最後の粒まで食べなければいけない」代々、米の文化を支えてきた日本では、ご飯粒は残してはいけないという話だったんですね。

その時、一緒に暮らしていた日本人のお母さんとお父さんは、戦争中に生まれた方だったんですが、食に対する認識の高さに、私は非常に感銘しました。「いただきます」「ご

ちそうさま」という言葉も含めて、食に対する認識、それが最近、今の主流社会の中で薄れてきているんじゃないかと思っています。それがまた非常に危機感を感じます。

ちょっと舞台を変えますけど、私は日本だけではなく海外のいろんな食料生産の現場も行ったりにしています。その中で、内戦が長く続いたアンゴラとナミビアに10年ぐらい前に行ったときに、当時はナミビアが南アフリカの支配から独立してまだ日が浅かったんですけど、その時にナミビアでは、食料生産が、時には支配武器に使われるっていう話がありました。それはどういう話であったかということ、ナミビアを支配していたドイツが戦後撤退してから、ダイヤモンドがあるということで、南アフリカが違法的にナミビアに入って、支配し始めるんですね。ダイヤモンドを南アフリカに持って帰るんですけど、その支配策の中の一つは食料生産だったんです。

ナミビアは主には砂漠地帯なので、畑作でいろんなものが作れない国で、農業技術が発展させないような戦略を立てたんですね。ナミビアが独立するまでは、南アフリカが農業試験場コントロールしていましたが、南アフリカが撤退した後は、すさまじい勢いで、食料生産の技術などがナミビアで開発されました。

いざとなったときには、食料は供給・生産も含めて、非常に恐い武器に変わるもので、その現場から日本に戻ってきたときには、食料の豊かさ、恵み、またそれをひっくり返したときの恐ろしさ、それらの認識をやっぱりもうちょっとここで見直さなきゃいけないんじゃないかなと思いました。戦争だけじゃなくて、今の我々の暮らしによって、温暖化、生物多様性損失も含めて、食料生産力そのものを脅かす人間社会になってしまっているところが、日本だけじゃなくて、地球市民のかなり大きな課題にはあると思います。

そういう食に対する認識を高めるためには、ひょっとしたら先ほど小泉さんの話の中でありました、“給食”で変えられるんじゃないかなと思ってるところが私にもあって、戦後は給食によってアメリカが日本を変えた、パンと粉ミルクで日本を変えたという話をよく耳にするんですけど、ひょっとしたらここで高知に学んで、子供のころから食に対する認識を給食で変えていく運動が、これからもうちょっと充実していけば、日本の21世紀は食文化を大事にして、よい流れになるんじゃないかなと思います。以上です。

(拍手)

(熊倉) ほんとに恐い話が食についてはいろいろあるかと思っています。食の安全保障の問題でありますとか、もっと大きな観点で言えば、まさに地球規模での食のこれから何が起

こるかという危機感、これをもう少し真剣に考えなきゃいかんと。これは恐らくこのシンポジウム3回を通じての大きなテーマになってくるかと思います。

今日は、日本人はどういうふうに食とかかわってきたのかということで、いろんな観点からのお話が伺えました。とにかく、話題豊富でございますので、ちょっとこのぐらいの時間では収まり切らないようなお話がまだまだたくさんあろうかと思いますが、そろそろ時間になってきました。

今日のお話の中で、やはり大きなテーマになりましたのは、風土、日本の持っているこの自然の恵みを我々がもっと十分に生活の中に、食生活の中に生かしていきたい。生かすというのはどういうことかということがいろんな形で語られたと思います。

給食というのは、私がかねてより疑問に思っておりまして、日本の給食を何とかしないと困るのではないかと考えています。このままでは子供たちの食観といいますか、食習慣がほんとに壊れてしまうというふうに思っております。とにかく、米飯給食が随分今進んでるんですけども、米飯給食をしても必ずそこに牛乳が1本出てくるんですね。牛乳を飲まなきゃいけない。そうすると、牛乳を飲むためにはみそ汁を出したらとても飲めない。だから、みそ汁はやめると。米飯で焼き魚で牛乳と、こういうようなことになって、これでは日本食、和食の形にならないだろうと。それなら牛乳を3時に出すとか、10時に出すとか、別の時間帯で出すことで、何とか米飯給食を実現していただきたい。日本の食生活の型というものをきちんとそこで子供たちに教えていかなきゃいけないんじゃないかと、こういうことをいろいろ言っておりますが、なかなかこれは現場のほうからは受け入れにくいところがあって進みません。給食はこれからも大きな課題になってくるだろうと思います。

そういう給食であれ、あるいは、男子厨房に入って、家庭の食を変えていくというようなことによって、日本の食材をどうやって我々身近にそれを生かしていくか。こんな豊かな日本にいるその恩恵を、我々はどっかで忘れてしまったということがあります。

なぜ忘れてきたのか、やっぱりそれはさっきから、私はちょっとこだわってるんですが、欲望の全開といいますか、ちょっと日本人は楽であればいい、おいしければいい、変わっていればいいと、何かちょっとけじめがといいますか、自分のしまりがなくなってきたんじゃないかというような気がしないでもありません。

それについても思いますのは、今のテレビの食番組、食のゲーム化と申しますか、食が遊び化しているあの状況は、私は個人的には、いやな状況のように思っておりますが、皆

さんもちょっと頷いてる方もいらっしゃると思いますので御賛同もいただけるかと思いますが、やっぱり食というのはゲームでも遊びでもなくて、やっぱりこれは真剣な我々の命をつなぐ場であるということだと思います。そういうことを家庭の中で伝承していくことが非常に大事だと思うんです。

ただ、私なりに食の歴史のほうから言いたいことなのですが、かつて日本人は食卓で会話が豊富だったのかというと、そんなことはありません。それは、あん・まくどなるどさんの家庭の会話とはちょっと違うと思うんです。戦前の、あるいは、戦後の我々ちゃぶ台で食事をしてきたときにどういうこと言われたかということ、「黙って食べろ」と。そればかり言われました。私はおしゃべりだったもんですから、二言目には「おまえ、黙って食べろ」と。きよろきよろするな、ひじは張るな、正座をして、食べるまで文句言うな、こういうふうに言われてきました。一人だけしゃべれる人がいたわけですね。それがおやじでございました。父親は、何かって言うと「おまえ、成績が悪い」とか、何だかんだとって、文句を垂れていた。だから、食事がある意味でそんなに楽しい団らんの場ではなかったように、私は思います。

でも、今になってみると、そういう食卓でのしつけが、我々いつの間にか身についたと思うんですね。ですから、確かにそれは辛いところもありましたけれども、そのことがかえって生きてくる時期がくる。ですから、やっぱりそれはちゃんと言わなきゃいけない。なぜ言わなくなったかということ、高度経済成長のときに、父親は企業戦士ということで夕食の時間に家に帰ってこなかったんです。食卓に戻ってこなかった。そのときに、皆がしゃべりだしたかということ、お母さんがしゃべる、やがて、子供たちもしゃべり出しました。やがて、テレビもしゃべり出しました。みんな、わいわいがやがや、ある意味で家庭の団らんだったのかもしれませんが、父親という軸が一つ足りなかったような気がいたします。

もう一度家族が、どう復元できるか。これは、家族の変質ということは先進国だから、途上国だからとかそういうことでは全然ない。フランスの家族では8割が家族で夕食をとる。家族で3食食べる場所が多いんですが、夕食はほとんど家族でとる、それが8割に上るそうであります。日本の家庭でそれだけの数値は、到底出てまいりません。決してそれは、さっきのお話もありましたように、平均寿命ではなくて、健康寿命ということを考えてみたときに、ヨーロッパのほうが長いんだということとつながってくるのかもしれませんが。

我々はそういう家族での食卓をどうやったら回復できるか。そのために我々が何をなす

べきか。やっぱり、台所に入るべきだということもあろうかと思いますが、そういう課題をきょうは皆様方が胸に秘めまして、そして、お家に帰って、きょうのフォーラムの成果を日々の生活の中に生かしていただけるような、そういうことになっていただければ、これは我々の大変喜びとするところでございます。

きょうは、ほんとに長時間おつき合いいただきまして、まことにありがとうございました。ちょうど4時半でございますので、これでこのフォーラムを終わりたいと思います。

(拍手)

(司会) パネリストの先生方、本当にどうもありがとうございました。会場の中からも、笑いも飛び出したり、そして、改めて日本の食、それを囲む家族がこれからどうあるべきなのか、これから私の食卓でも話してみたいと思います。

そして、改めましてご紹介いたします。まくどなるど先生、中嶋先生、高田先生、小泉先生、そして、コーディネーターを務めていただきました熊倉先生に大きな拍手、お送り下さいませ。(拍手)

それでは、ご講演いただきました先生方が御退場なさいませ。皆様あたたかな拍手で先生方をお見送りくださいませ。(拍手)

先生方、本当にどうもありがとうございました。

それでは、以上をもちまして第21回KOSMOSフォーラム“統合的視点で見る「食」とは”～日本人は食とどうかかわってきたのか～を閉会させていただきます。

次回は、来年の平成23年1月16日、“統合的視点で見る「食」とは”～人類は何を食べてきたのか～と題しまして、ベルサール九段で開催いたします。どうぞ、こちらも皆さんご参加下さいませ。

そして、受付の際にお渡しいたしました中にアンケートが入っております。今後の活動の参考にぜひともさせていただきたいと思いますので、アンケートのご協力よろしく願います。筆記用具が必要な場合は、受付にてご用意しておりますのでスタッフにお申し出ください。アンケートは、受付で回収させていただきます。

それでは、きょうは大勢の方にお越しいただきましたので、出口が大変混雑しております。お忘れ物などございませんようお気をつけて、お出口までお進みください。

本日は誠にありがとうございました。