

地産地消の取り組み

長谷川 敦子

地産地消を進める会

秋田県農政部循環型農業システム推進チーム主査

「地産地消を進める会」の創設にあたって

人間は他の生きものと同様に、食べなければ生きることができません。そして子孫を残すこともできなくなります。最近の日本人の食べ方は、飽食といわれるように様々な食材を世界中から集め、その上その廃棄物に悩まされている現状にあります。

こういった食生活への反省から、生きもの本来の姿であった地場主義「地場でとれたものを地場で消費する」運動を1996年7月20日に秋田の地で起こすことにしました。

フード・マイルス (food miles) や食料のグローバル化が食料・農業機関 (FAO) の非政府機関 (NGO) で再三話題になります。農産物の産地から店頭や食卓までの距離のことですが、遠ければ遠いほど運ぶエネルギー (化石燃料) や使われる防腐剤 (化学物質) などが増えてきます。そして商品化され陳列された食料からは生産現場が見えにくいばかりに、農業や農家の窮状を知らない人が増え続けました。そこで、どこで誰がどのようにして作ったのか顔の見える関係 (地場主義) が望ましいとされるようになってきました。

会の創設にあたり名称にずいぶん悩みました

が、目的が一番わかりやすい「地産地消を進める会」としました。創設に関わった人々は農家や主婦・公務員・出版業・酒店・有機無農薬宅配グループ・大学関係者と多岐にわたります。幸い地元で活躍する仲間を得てこの会の準備から立ち上げまでにかかわることができましたが、なかでも強い牽引力となったのは現在の代表幹事である谷口吉光秋田県立大学助教授 (生物資源科学部生物環境科学科) です。そして私たちメンバーが強く望んだことはこの会の継続性にあつたので、その魅力である「地元でとれるいいものを地元で食べよう」をキャッチフレーズに美味しい地場ものの発掘発見に努めてきました。その運営や交流を図るため、6回を重ねた総会はいずれもこの会独自の「ウタリ方式」と称して議案審議の前に各地の地場ものの賞味賞賛からはじまります。総会会場へ会員が各自持参した地場ものの食べものは単なる空腹を満たすだけでなく、その地域でいつどのようにして採れ、どんな時食卓にどのような調理方法で供されるかなど話題は尽きないのです。また共に飲み共に食べる楽しみは堅苦しい議案審議も和気藹々のものとなり、1年間の会の企画や運営に様々なアイデアが創出します。特に話題になったのは加入にあつての賛助団体・団体会員のことですが、この会の独立性・固有性を保ち市民・草の根のネットワークを図るためあくまでも個人会員のみとしました。現在は創設時のメンバーの職業にさらにJA職員・流通業 (スーパーや市場関係者)・生協・豆腐製造

業・酒製造業・医師・栄養士・漁業関係者など
129名の会員となりました。

● 循環型社会実現の中で地産地消や 循環型農業の政策化を

この地産地消のスピリット（精神）は決して日本でも新しいものではありません。各時代において時の施策者は富国強兵とあわせて怠りなく実践してきた歴史があります。しかし第2次世界大戦後の急速なグローバル化の進化によって日本はかつてない飽食の恩恵に浴し続けています。その結果不幸なことに先進国最下位の食料自給率（40%）となってしまいました。

このことは、果たして政策の遅ればかりが原因といえるでしょうか。かつての農家には家畜小屋や堆肥舎が屋敷内にあり、畜舎の敷きワラ・農業残さ・里山の落葉・家庭の生ごみなどが集積熟成されて田畑に還元されておりました。また家畜や人のふん尿も同じシステムにあり、生活・農業の仕組み自体が資源循環型システムを形成しておりました。一方圃場でも多種類の作物が輪作で多毛作化され、生産と消費は表裏一体の関係でした。農村単位でも資源・生産・消費・排出・資源が見事に連鎖し循環型の社会を形成していたわけです。

しかし農業の近代化の中で、農家から真っ先に家畜小屋や堆肥舎がなくなり、里山は宅地造成地として消失しました。家庭の生ごみはごみ回収車を通じ焼却炉で灰に、都市ではさらに大量な廃棄物が、そして家畜のふん尿は処理能力が不十分な場合公害発生源とみる時代になりました。一方圃場でも限られた商品作物のみ単作化されることにより、土壌の劣化や地力減退が急速に進みました。このような壮大な矛盾を抱え我が国の近代農業がすすんできた道ですが、これは近代化をすす

めた世界の国々においても同様な傾向であるといえます。

私は1995年にカナダケベックを会場に開催された国連のFAOが主催する食糧安全保障大会にNGOとして参加する機会をえました。また代表幹事の谷口吉光氏はその6ヶ月後、やはりFAOが主催する東アジア地域会議に日本代表として招聘されました。いずれもFAOが創立50年を期に食料の現況と新しい食料戦略をたてるためといえましようが、この会議は1996年のローマでの「食料サミット」、1999年の「シアトルWTO閣僚会議」の前哨戦となりました。「食料は人権である」と「食料主権」がNGOから提起され、「自国の食料を自国で生産する原則と食料の価格競争や農業破壊をもたらす自由貿易から食料をはずせ」を主張する内容となりました。この世界的潮流の中で日本政府は食料自給率の向上や農業の多面的機能を中心に新たな食料・農業・農村基本法を国民的合意のもと制定しました。また「沖縄サミット」においても食料の自由貿易促進側のケインズグループを代表するアメリカと日欧の主張する貿易問題は平行線をたどったようでした。

秋田県においては「21総合発展計画」の中で、日本での穀物自給率第2位の面目をもつ食料基地として「新世紀あきたの農業・農村ビジョン」を策定したところです。4つの理念と7つの政策からなるビジョンの底流には「ちさんちしょうのココロ」が詳細にわたり描かれています。また本年は県政重要課題解決のために「チーム21」として8チームを新たな横断的部署としてたちあげ、その1つに循環型農業システム推進も位置づけられています。これらの施策化には県知事への要請活動や県議会での発言、そして審議会をはじめ行政分野に関わる多くの会員である仲間によるところがあります。まさに市民運動の政策参加といった様相でしょうか。これからはその施策の具体的実現において点在する会員の中心的活躍が期待されるところです。

● 地域経済再生のために地産地消の 果たす役割

日本は経済大国と言われて久しいのですが、その背景には都市への労働力の集中や地方の過疎化があります。このため農村で生産された農産物の多くは大消費地である都市向けの出荷をめざしてきました。その結果都市市場向けのロットに見合う、経済効果のともなう農産物のみ単品的に栽培される傾向が顕著になりました。地域には代々伝えられてきた農法があり、遺伝資源があり、食文化と食生活があったのですが、その生産され流通し消費される場面が年々縮小されてきました。くわえて“M”などの外資系のハンバークチェーン店や、“L”や“S”のような中央資本のコンビニが地方の隅々まで進出してくるにいたっては、食材や加工品は世界中もしくは日本中のどこのものとも品質に差がありません。農家が最寄りのコンビニで昼食を調達する姿さえ見受けられる事態になりました。わずかに残った地域マネーでさえも中央に還流するシステムが浸透し、農家ばかりか商店さえも危機に陥っています。



取りたて野菜の直売活動

こういった中で唯一の希望があります。それは農村の女性達が起こした農産物直売所の動きです。地域でとれたものを地域の消費者へ地域の食べ方を伝えていくという動きが10数年前からはじまり現在隆盛をきわめているといっても過言ではありません。この動きの底辺には、身近なものは安心・安全、そして安いという消費者ニーズがあり、一方には生産者の市場出荷ではコストがかかるばかりで利益が少ないといった実状や米価の下落などが背景にあります。消費者・生産者ともに利害が一致している現状こそ産直や直売の隆盛をもたらしているのでしょうか、果たしてこの利害主義はいつまで続くことができるのでしょうか。

新農業基本法議論のなかで多くの要請があった施策は条件不利地域の所得保障（デカップリング）でした。それは中山間地の農林業を再建し、地域経済の発展を期待したものです。この理念こそ都市住民が農産物や農村環境などを経済性のみで判断することなく、農村・農業の必要性を認識し生産者・農林漁業者を励まし支え合う思想でした。「地産地消」についても身近で頑張っている生産者を励まし、お互い作ったものを食べ合うこと、地元の食べものを自信と誇りをもってつたえていくことは、地域の価値の認識すなわち教育であり地域の文化の伝承であるわけです。

さらに今、やはり農村の女性達を中心になって家庭系の生ごみの堆肥化が広範囲に広がる兆しがあります。この動きについても真の豊かさにはカネに換算できる経済性は無視できないまでも、栄養にもとづく健康と長寿であり、また自国や地域の環境・文化に誇りのもてる教育と知恵と友愛が生かされる地域共同体の生活とします。その生活は現在ばかりか将来も子孫のために保障されなければなりません。そのために利害を越えた消費者・生産者の活動が、また自然と共生する循環型の社会形成が急務であり、「地産地消を進める会」の運動を、また「循環型農業システムの推進」をすすめていく必要があると思います。