

茨城大学名誉教授・農学
中島紀一
NAKAJIMA Kichi

食と農はいま 切実な教育課題と なっている

はじめに

食も農も風土の根幹として培われてきたものだが、いまそれが大きく崩れてきている。現代文化のなかで、食の担い手は食品産業とされるようになり、その中軸にはファーストフードが置かれてしまっている。未来の農の担い手は農企業だとされるようになり、その先端には植物工場が置かれてしまっている。食も農もマスコミでも話題の多い分野とな

っているが、その話題は主にファーストフードや植物工場に向けられるようになってしまっている。

本来、食の担い手はふつうの生活者たちであり、食は農に支えられ、地産地消の食こそ健康の支えだということは社会の常識であり、社会生活の当たり前であり方だった。

本来、農の担い手はふつうの農家たちであり、農は土に支えられ、土で育まれる作物や家畜の命が国民の食を支えるということは社会の常識であり、社

会生活の当たり前であり方だった。

いま、そうしたふつうのあり方が大きく崩れようとしている。食も農も世代的な体験と習慣が大きな意味をもつが、世代の交代が、風土的な生活習慣の歴史的途絶をつくり出しつつある。そうしたなかで、食と農の教育は、風土的な生活文化の継承としても切羽詰まった段階を迎えている。教育の関係者、食の関係者、農の関係者の協働でこの大きな教育課題に力を込めてとりくみたいと思っている。

「和食」が世界文化遺産に登録された

最近のこの分野の慶事は、「和食」の世界遺産登録だ。昨年12月のことである。

日本政府がユネスコの世界遺産に「和食」を推薦した理由は次の4点である。ここで「和食」とは「ご飯を中心とした一汁三菜の献立」を基本とした食習慣だとされている。

- ①新鮮な食材と調理……新鮮な素材を活かした調理という和食のあり方は、フランス料理や中国

料理とかなり異なつたものとして評価された。

- ②優れた栄養バランス……食べる食材数が多彩で、栄養的にもバランスがよい。この点は後述の「日本型食生活」の提起以来、国の食事政策において一貫して強調されてきたことだった。

- ③年中行事とのかかわり……日々の食事が年中行事に象徴される伝統的文化の重要な構成要素となり、豊かな生活文化を培ってきた。

- ④美しさ・季節の表現……「和食」の重要な特徴は自然と季節性であり、それはおいしさと美しさとして、調理や盛りつけにおいても重視されてきた。

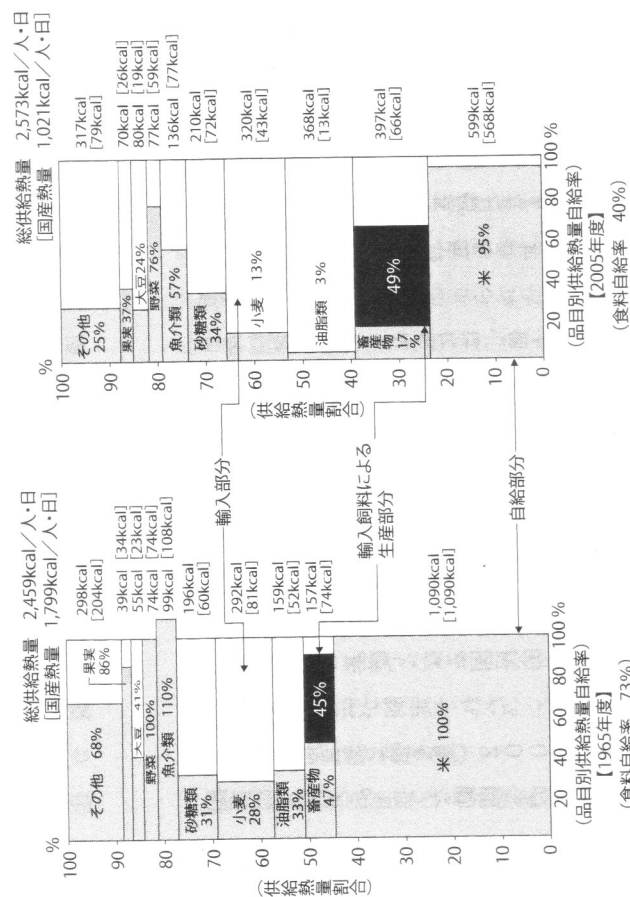
「和食」の世界遺産登録のとりくみの当初は、これを「懐石料理」として整理しようとしたこともあったが、最終的には「和食」となった。その経緯を詳しくは知らないが、結果としてとてもよかったと思う。「和食」は料亭料理ではなく庶民の日常食であり、それがユネスコで高く評価されたのだ。

食の領域は主として厚生労働省の所管で農林水産省は口をはさむことはあまりなかった。食と農とい

この40年間の変化の枠組みとして、食材が生産者から消費者に手渡されるのではなく、その間に食産業が介在するようになったという社会構造の変化があった。村や町に立地していた多数の中小食産業は、その後、激しく淘汰され、いまや全国規模の、さらにはグローバル化した巨大産業に成長し、日本の食と農を動かす存在となった。資料に示した40年間の食の大変化は、国民の食習慣の大きな変化、産業構造の大きな変化の結果だったのである。

食と農のあいだにグローバルな食産業が介在するようになると、「原料はより安く」の論理が強くはたらくようになり、安さを売り物とする輸入農産物の利用が拡大し、食料の自給率は大きく低下する。40年前に73%だった自給率(カロリーベース)は、2005年には40%に低下してしまっている

資料 供給熱量の構成の変化と品目別の食料自給率(供給熱量ベース)



資料: 農林水産省「食料需給表」
 注: 「」内は国産熱量の数値である。

う視点から農林水産省が「食事政策」に積極的に関係するようになったのは1980年代からだつた。国の農政審議会(現在の食料・農業・農村審議会)は1980年に「80年代の農政の基本方向」をとりまとめたが、そのなかで1970年代頃の日本人の食生活パターンは欧米の食生活と比べてバランスがよく優れているとして、「日本型食生活の奨励」を提言した。欧米では過栄養による生活習慣病の広がりが深刻化しつつある時期であり、日本では、伝統的な食と近代的な食の融合がはじよく進んでいた時期であつた。農政審議会のこのときの政策構想は、国民の健康な食、農業の振興、そして国の食料自給力向上をセットにしてすすめるというものだった。

今回の「和食」の世界遺産登録は、そうした政策的流れのなかで実現したものだった。

国民の食生活の現実は一アーストフード型へ

しかし、日本人の現実の食生活の実態は、「和食」とは逆の方向に激しく流されてしまっている。

「和食」の基本は「ご飯」を中心とした献立とされているが、総務省の「家計調査」によれば米の消費量は減少を続け、2011年度にはついにパンが米を上回ってしまった。

資料(75頁)は2005年度(現在)と1965年度(40年前)の国民の食生活の実態を比較したものである。1人1日あたりの供給カロリーの食材別構成を比率で示したものである。40年前という時期は、上述の日本型食生活の時期と重なっている。この資料は実に多くのことを私たちに示している。

まず現在と40年前の食事のカロリー数を比較すると、現在は2573キロカロリー/人・日で40年前は2459キロカロリー/人・日であり、大きくは変わっていない。大きく変化したのは食材構成である。まず米の激減が目立つ。45%減である。40年間でおよそ半減してしまっている。反対に、大きく増加しているのは畜産物と油脂類である。畜産物は2.5倍、油脂類は2.3倍に伸びている。畜産物と油脂類の急増の背景には、加工食品、調理済み食品、外食、ファーストフードの伸びがある。

(2012年は39%)。

『平成18年度 食料・農業・農村白書』に掲載されているこの資料が示す40年間の比較に、PFC比率の比較を書き加えておいた。PFC比率とは、カロリー（ここでは供給カロリー）源のタンパク質（P）、脂質（F）、炭水化物（C）の構成比率を示したもので、食と健康の関係性を端的に示す指標とされている。特に脂質Fの比率の高まり、炭水化物Cの比率の低下は生活習慣病の広がりを示唆するものとされている。F比率が25%を越えると危険信号とされている。2005年のF29%は、日本人の食生活が全体として危険水域に入ってしまったことを示している。40年間の食生活の変化は国民の健康の劣化の背景になってしまっているのだ。

ここで教育関係者のみなさんに特にお考えいただきたいことは、資料は国民全体の平均値であり、これを世代別の食構造の動向として整理すれば、子どもたちの食構造においては、こうした歪みはさらに極度に深刻化しているだろうという点である。

もとより、食育はあらゆる世代の国民に必要なものであるが、子どもたちに対する食育は、心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性をはぐくんでいく基礎となるものである。(中略)

国民一人一人が「食」について改めて意識を高め、自然の恩恵や「食」に関わる人々の様々な活動への感謝の念や理解を深めつつ、「食」に関して信頼できる情報に基づく適切な判断を行う能力を身に付けることによって、心身の健康を増進する健全な食生活を実践するために、今こそ、家庭、学校、保育所、地域等を中心に、国民運動として、食育の推進に取り組んでいくことが、我々に課せられている課題である。

こうした食育基本法の制定を踏まえて、2008年には学校給食法が大改正された。学校給食法は、1954年の制定時にはアメリカの余剰農産物の受け入れのための制度構築としてスタートしたものだったが、給食現場を支える皆さんの努力、父母たち

食育基本法の制定(2005年)と 学校給食法の大改正(2008年)

国民の食のこのような動向への危機意識は、国会議員のレベルでも高まり、2005年に議員立法として食育基本法が制定された。これは「知育」「徳育」「体育」の基礎となる国民的な教育課題として「食育」を位置づけ、系統的な政策構築を進めるという趣旨のもので、その基本理念は次のようにされている。

食育基本法の基本理念(抜粋)

子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身に付けていくためには、何よも「食」が重要である。

今、改めて、食育を、生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置付けるとともに、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる食育を推進することが求められている。

の食教育への期待、農業関係者の協力のなかで、地産地消の食農教育というとりくみが高まり、折からの食育基本法の制定に励まされて、今回の抜本的改正は、画期的転換として位置づけられるものだった。そこではこれまで4項目とされていた学校給食の目標が次の7項目に拡充されている。

②、④、⑤が新たに加えられた項目である。すばらしい拡充といえるだろう。ここでは食育は食農教育へと展開させられるべきだという基本姿勢が示されている。給食の現場では、きわめて低額の給食費や効率主義の政策推進という枠の下で、ここに示された学校給食の目的がしっかりと実践されているとはいえないが、立ち返り確認すべき基本目標として、常に、そして具体的に意識されるべきものといえるだろう。

学校給食の目標(第2条)

- ①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- ②日常生活における食事について正しい理解を深め、

健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。

- ③学校生活を豊かにし、明るい社交性および協同の精神を養うこと。
- ④食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- ⑤食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- ⑥我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- ⑦食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

福島第一原発事故と 食の自給についての教訓

さて、本稿の最後に原発事故と食の自給について少し述べておきたい。

今回の原発事故は深刻な全国民的惨事だが、被災地の中心が福島、阿武隈の山村だったこともあり、現地の農と食が被った被害はなかでも甚大だった。

阿武隈の山村はお年寄りたちによる小規模な自給的農が根強いとなまれてきた地域だった。そこで農産物はいのちの食べ物として、孫やひ孫たちに食べてもらうことを至上の喜びとしていとなまれてきた。同居の孫だけでなく、宅配便などを利用して、他出し、別居している孫たちやひ孫たちにも、大量な贈与が日常的にされ続けていた。もちろん農産物の販売もされてきたが、その第一は地元の直売店等での販売であり、一般市場等での販売は多くはなかった。この地域の農業では自給と地産地消の位置がたいへん大きかったのである。

そうした阿武隈の山村を原発事故の放射能が容赦なく汚染してしまった。広大な山林もそこにへばりつくように立地している田畑にも、そして散在する村々にも放射能は降り注いだ。幸いなことに、ただちに退避しなければならないような地域はそれほど広くはなかったが、大地が放射能で穢されたことは

紛れもない事実だった。

2011年の4月、農耕の季節が巡り来たが、さて放射能で穢された田畑で農耕を継続すべきかどうか、農家の心は激しく揺れ動いた。耕すべきか否かの判断を支える十分な科学的知見が農家に提供されるようになったのは、そのときよりもだいぶあとのことだった。

迷ったあげくに農家の多くは、「耕す」という決断をした。いや決断というよりも、長年にわたって身につけてきた農の感性が、「季節がくれば耕すものだ」と農家を突き動かしたというのが本当だったようだ。耕す農家の中核には、農の伝統に寄り添って生きてきたお年寄りたちの大群がいた。

耕し、種を播いたが、果たしてそれがよい結果をもたらすかどうか、とても不安だった。収穫した農産物の放射能測定をしてみると、結果は放射能の農作物への移行がきわめてわずかにとどまっていることがわかった。「土」が作物を放射能から守ってくれたのだ。土に混和された放射性セシウムは、土に強く吸着され、そこで作物を栽培しても、作物はこ

くわずかしがセシウムを吸収しないという驚くべきメカニズムがそこに普遍的につくられていたのだ。この幸運を私たち農業関係者は「福島の奇跡」と呼ぶようになった。

放射性セシウムの安全基準は、農産物1kgあたり100ベクレルと定められている。福島の農産物は現在ではおおよそ1ベクレル/kg程度であり、放射性セシウムは体外排出性が比較的強いので、これを普通の形で食べても体内蓄積はほとんど問題とならないことも、その後のホールボディカウンターの測定からわかってきた。

福島県では2012年産米から、収穫したすべての米の放射能検査を実施している(全量全袋調査)。2013年の検査結果をみると、1094万8942点中100ベクレル/kgを越えたものは28袋だけで(これは当然廃棄された)、残り99.99%はすべて基準値以下だった。そのことは、福島の農産物の安全性は、厳格な検査体制の実施だけでなく、そこに入る前の生産段階で、土に守られてしつかりと確保されていたということを意味している。

さて、迷いのなかでも農の継続を決断した福島
の農民たち、そしてその中核となってきたお年寄り
たちの大群の心に話を戻せば、上述の土に守られた
安全性の確認は、収穫した農産物は孫やひ孫に食べ
させても大丈夫だということ意味していた。検査結
果を手にしたお年寄りたちは何度も何度も検査を
依頼し、そのつど食べても大丈夫という検査結果を
手にして、そのたびに安心して、うれしくて涙して
いた。自給と地産地消が継続できるという喜びなの
だ。

いま原発被災地の阿武隈の山村では、農と食の
つながり、地産地消の継続が、このように、農の
いのちの継続によって確保されてきている。学校給
食での地元農産物の使用は、まだ以前のような態
勢には戻っていないが、間もなくそれも実現して
いくことだろう。

改正された学校給食法で目標として定められた
4項目と5項目（先の④・⑤）の今日的意味を私
たちはこうした福島の被災地のとりくみのなか
からしっかりと噛みしめたいと思う。

福島原発事故と農の再建に関する参考文献

- 菅野正寿、長谷川浩編著『放射能に克つ農の営み——ふくしまから希望の復興へ』コモンズ、2012年
農文協編『脱原発の大義——地域破壊の歴史に終止符を』農文協、2012年
小出裕章、明峯哲夫、中島紀一、菅野正寿『原発事故と農の復興——避難すれば、それですむのか?』コモンズ、2013年
宇友裕一、大谷尚之、神代英昭編著『福島 農からの日本再生——内発的地域づくりの展開』農文協、2014年

中島紀一（ふくしま・さいら）

1947年、埼玉県生まれ。茨城大学名誉教授。専門は総合農学。著書に、『食べものと農業はおカだけでは測れない』（コモンズ、2004）、『有機農業の技術とは何か』（農文協、2013）など。