

クオリア AGORA 2014

第7回「持続可能な地球と私たちの為に」

～文化としての農業・文明としての食料」

長谷川 和子（京都クオリア研究所取締役）

今年 2014 年は、和食が世界無形文化遺産に認められ、「食」に対する関心がずいぶん高まりました。しかし一方で、食の原点である「家庭の食卓」のあり方について、様々な問題が取りざたされています。また、この「食」の豊かさを担保する食材も、流通網が世界中を駆け巡り、安全安心を実感できない状況下にあります。食材、とりわけ「農」に対する関心をもっともっと高める必要があります。

クリスマスの夜、来年春に農学部が設置されます龍谷大学で設置委員会委員長を務めておられます経済学部教授の末原達郎さんをお招きし「文化としての農業・文明としての食料」について考えてみたいと思います。

末原 達郎（龍谷大学経済学部教授・農学部設置委員会委員長）



私は、今度、龍谷大学に農学部を作ることになり、その設置委員長ということで、今年（2014年）4月に京都大学を辞め、龍谷大学へ行きました。なぜ、そういうことをやったのかということも含めてですね、きょう、お話ししたいと思います。

きょうのテーマ「持続可能な地球と私たちの為に」というのが、いただいたお題で、それに従いまして、私は「文化としての農業・文明としての食料」ということを、スライドで示しながら、考えていきたいと思っています。つまり、問題はですね、私はずっと農学部にいたんですけども、より具体的なことからものを考えてみようと思っていました。私は、食べるっていうことが、人間としての行動の中で、最も重要な一つだと思っておりまして、そこから物事を考えたいというふうに思っております。

さて、今、何が問題か。はっきりいってですね、われわれは、生活において、食料のことを考えなさ過ぎてるといふふうに思ってます。わりと美味しいものには、みなさん興味があって、いろんなモノを食べることについては考えていますが、でも、食料全部のことについてはあんまり考えてない。さらにですね、食料は降って湧いて出るものではないんです。降って湧いて出るというものもあるんですが、それは狩猟採集社会です。狩猟採集社会では、うまく食ってれば、降って湧いて出るんですけども、残念ながら、ほとんどわれわれの生活はそうではないということです。特に、農業っていうのは、ちゃんと作らないかん。作るってところから始まって、それを食べながら、われわれの社会では、人が生きていくということです。私は、どうも、これから10年ぐらい、10年から20年で、日本の社会は大きく転換すると考えていまして、そこで、われわれ自身、本来、余り農業とは関係なかったわれわれ自身が、農業のことを考えてみよう。特にそれは、われわれが食べてる食料というところからものを考えていったら、問題がはっきりしてくるんじゃないかというふうに思ってます。

さらにもうひとつ言うそうですね、どうも国は考えていないようだ、と。国家戦略というと普通ですね、

1960年の「基本法農政」を作った時でもですね、大体、国というものは、国民の食料のことを考えていたわけですね。あるいは、1995年ぐらいの、「食料・農業（・農村）基本法」のころも、食料自給率を考えていたんです。でも、その食料自給率だけだというふうな発想でですね、どうも、その、あんまり、国は食料のことを考えていない。でも、食料はとても大事なことだと私は思っております。で、誰が考えるか。われわれが考えるということです。国家に考えがないのなら、われわれが考えようじゃないか、と。自分たちにとって、食料って一体何だろうか。どういう食料であってほしいのかということ、われわれもっと考えて、作っている人に出していいんじゃないかと思うんです。それがなかなかできていないのが、現代日本の社会だということです。

それで、われわれにとって、食料とは何かということ考えた時に、私自身を振り返りましても、いくつかの視点があります。一つは自分という視点ですね。私自身、私の個体としての人間が、どうやって食料と関わっていくか。2番目は家族という視点で、自分の世界を少し離れて、自分の家族が食料をどういうふうにしていくかを考える視点。次は、地域社会という視点。そして、国家という視点ですが、私は、国家という視点が必要だと思っておりますけれども、私は国家という言葉を使いません、文明という言葉を使います。したがって、日本文明としてどうするかという視点を持つ。そして、最後は、人類という視点ですね。この会はゴリラの山極寿一先生も来られるので、その時、いろいろ議論されたかもしれませんが、ゴリラやチンパンジーさえも食料っていうものが非常に重要で、それを分けることによってネットワークが作られている。では、人間はどうだというふうな議論をしていく。まあ、そういう、大きく分けて、五つぐらいの視点があるんじゃないかと考えております。

さて、個人にとって食料とは何かです。「私」という立場から。まあ、食料って、人間、食べなきゃ生きていけないから、ということで必要なんですね。大体私は、1日3食食べます。一度ですね、アフリカでフィールドワークした時、1日1食の民族に出会いました。とても耐えられない。夕方、1食食べるんですけども、大きな洗面器の中に、インゲンマメとバナナの炊いたものを入れて食べる。それで、おなかいっぱいになれば生きていけるというんですけども、朝から夕方まで持たないんです。だから、私はそのフィールドに選ばれなかったんですが…。1日3食を1食にするというのは、大変なことです。多分、戦前、戦中の人、そういうことをよく知っておられると思いますけどね。それから、こういうことは、戦争中の飢餓の世代、私の母親の世代なんかよく覚えているんですね。どういう生活をしたかという、だいたい恨みつらみがありまして、「戦時中は食料がひどかった。イモばかり食べさせられていた」。京都の人たちは、「みんな、お着物を売って、米とか食料に替えた」って話ばかり聞かされる。だけど、今のわれわれは飽食の世代で、そういう話は想定外でですね、なくなるとか少なくなるっていうこともわからないし、そうなった時、何を食べるかってこともよくわからないということです。

食物は1日なくてもひもじくなって、3日ぐらいなければ、ほんとにおなかがすいてですね、水だけで生活していくというのは、大変苦行を伴います。生死を彷徨うっていうことですので、自分にとって食料が恒常的にあるということが大切なことなんですね。だけど、今、世の中でいわれていることは、どういうことかという、国としては、1日の国民の摂取カロリーが何千kcalであるかということが議論されている。そんなことは、実は、無関係なんですね。もっとも、地球全体を考えるとね、もちろんそれは非常に重要になってきます。農学部の授業で、1年生に農学概論というのをやっていたんですけども、その時、地球上の人が、1日どれぐらいの穀物を食べているかっていうことを説明して、それを覚えさせるようにしました。大体、小麦、米、トウモロコシがそれぞれ7億ト作られていてですね、

それを全地球の人口で割ったら、赤ちゃんからでもこれだけの量が食べられるはずなのに、なぜ、今、飢えの問題が起きているのかという話をしていました。(資料) ぼくが、大学1年生の時は、地球全体で穀物がどのぐらい作られているのかというのは、大体、農学部の学生はみんな知っていた。今はどうか分かりませんが…。

自分たちの問題として、考えてみる

- 最近の学生の多数派は、食事にお金をかけない。
- 1食300円で食べる。毎年食費の額は減少し続けている。
- 月額24000円
- それでも、飲み会にはお金をかけるし、化粧品にはもっとかける。

- 一方で、グルメ学生の登場
- イタリアン、フレンチ、中華、タイ、ベトナム、韓国、最後に和食。
- あまりにも、インターナショナル。

- ピンチになったら、どうするか？

要するに、食料の問題ってというのは、生きるか死ぬかっていう大変重

要な問題に直結してくるんです。なのに、われわれは、それに対して無防備だっていうことです。実際に、この中にも、下宿している学生さんもいると思いますが、仕送りがなくなってしまった時、何日生き延びるかというのが大問題です。どうしたらいいか。一番重要なのは、京都に自宅のある友だちを持つってことですね。そこへ行って、何がしかのものをもらう。そういう社会的ネットワークというのが非常に大事で、ほんとうに命を支えていくという時には、そうやって生き延びていくということが重要だと思います。もう一つ大きな問題として、ぼくは驚いたのですが、これ、栄養学の先生から聞いたことなんですけど、最近の学生の多数派はですね、食事にお金をかけないということになってるらしいです。京大生協でしたかね、京大の学生実態調査を見てもですね、大体、今、食事代に月2万4千円使っている。これ、どういうことかと思って、息子に聞いてみたら、昼飯300円とかですますらしいんですね。そんなんで大丈夫かと思うんですが、例えば夜500円、昼300円、朝200円ということとしても、それでも月に3万円以上かかるってことですから、いかに、食事にお金をかけていないか。特に女子学生はそうだと聞いています。でもね、飲み会にはお金をかけるんですね。そして、女性の場合、化粧品にはもっとお金をかけます。

それから、ここが問題だろうというふうに思うんですが、京都の料理人さんたちと話をすると、京大の学生たちは、味もわからんままに大学を卒業するっておっしゃるんです。ほんとにそうですね。ぼくも高校時代まである程度味がわかっていたんですが、大学に入ってから、安いもんばかり、ろくなものしか食べなくて、そのために、ほんとに味がわからなくなってしまった時代でした。ホントは逆に京都にいる4年間こそですね、味のことを勉強べきなんですね。私はそういうふうに思いますけども、まあ、現実はそのようなものです。

しかしですね、一方で、グルメ派も登場してるんですね。例えば、この辺、百万遍界隈をちょっと見ればわかるように、イタリアン、フレンチ、中華、タイ、ベトナム、韓国といろんな国の料理があるわけですね。こんな国はないですよ。こういう国、そら、フランスのパリの一部、例えばムフタル街とか行きやああるかもしれないけど、そうでなかったら、こんなことないですよ。これほど和食というのがあまりなくて、余りにもインターナショナル化されてる。われわれの食生活は、非常にインターナショナル化されていて、それは、とってもいいことなんだけど、問題は、余りにも基盤となる食事が

弱すぎる。イタリア人でも、ちゃんとした自分のイタリア食を、まず基本的に食べているということになってますね。こういうインターナショナルな食事を好き勝手にやりたい放題やってたら、いざピンチの時はどうするかというと、よくわからない。まあ、もう少し、そういうことはどういうふうになっているのか、というのを関連付けて考えてみる機会を持つというふうに私は思っています。

個人としての食料の大切さに続いて家族という視点というのは、たいていの親御さんが思われるのには、自分の子どもは飢えてないかということですね。つまり、京都に出して下宿させているが、月末になると何を食べているかわからないって心配する。ぼくの研究室でも、たまたま、岡山からきた学生が一人、家からお米を送ってきてもらってたんで、研究室で院生同士が、その岡山からのお米に群がって、ようやく月末をしのいでいたっていうのをずっと見てきています。やっぱり、子どもぐらいは、ちゃんとしたものを食べさせたい、というふうに考えるということです。誰だって、そうで、家族が飢えていたら、それを何とかしようとするのが普通である、と。そして、家族に関しては、非常に身近な社会では、食事を出してお金をとらないですね。資本主義社会においても、家族の食事は誰もお金をとりません。まあ、時々とる親がいるかもしれませんが、普通は、お金はとらないです。ここが、食の非常に大事なことで、お金をとらずにそういうものが成り立つということです。中でも、子どもの「食の安全」に関しては、親は考え出します。特に、結婚して子どもができたお母さんは、食の安全に関して非常に強い危機意識を持って、そういうものに高い関心を持っていきます。しかし、何を食べさせるかっていうことになると不思議なことに、離乳食なんかは、買ってきたものを食べさせますね。完全な工業製品みたいな離乳食を食べさせます。本来、離乳食っていうのは、親が食べてるものを利用して、子どもでも食べやすくして食べさせようというものだったと思うんですが、その食文化そのものが完全に失われているというのは、日本というのは不思議な国だなあというふうに思います。それはそれで、母親になることによって、あるいは、家族という視点から食べものに対する安全性というものが意識される、と。ちゃんとした食事を食べさせたいというのは、どんな動物でも、人間でも同じだというふうに思います。

続いて3番目の地域社会としての視点というのは、私は、あんまり日本では、考えたことがなかったですね。しかし、日本だけではなく、アフリカに初めてフィールドワークに行った時に、この視点を学びました。さきほど、親が子どもに食事を与えてお金を取る人はいないということを言いましたが、そういう考え方がかなり強いんじゃないかというふうに思います。実は私は、1978年から、アフリカのコンゴ民主共和国にある山の村でフィールドワークを始めました。きょうおいでになっていたらよかったです。ちょうど山極さんがコンゴで調査しているのと同じ時でした。ただ調査の対象は、彼はゴリラ、私は人間だったのですが…。焼き畑の村に行きまして調査をしました。山の斜面を焼いて畑にして作物を育てるという非常にシンプルな農業ですが、まあ、農業の根源というか、一番ベーシックなものがこの辺から出てきたんじゃないかと思います。ただし、つくっているのは、キャッサバというイモ、インゲンマメとトウモロコシ。これ全部、新大陸原産のものですね。だけど、アフリカのそういう山の中の村でも、新大陸原産のものが食べられているというのが、農業の基本的な側面なんですね。農作物っていうのは、使いやすく、作れる環境にあるなら、どんどん移動して行ってそこで食べられるという側面があります。

それで、食事ができるかどうかというのは、とても重要なことです。この時私は、「赤道アフリカの総合人類学的調査隊」というのに入っていたんです。霊長類の伊谷さんと文化人類学の米山さんのチームに入って、狩猟採集民と農耕民と他の霊長類の社会を比べるというふうな研究をしていたんです。最

初4カ月、次に8カ月、そして6カ月と、村に滞在したんです。まあ、京大のやり方というのは実に荒っぽくてですね、山の中に村に下宿させてもらうんですが、村に行ったら、そこで大学院生をポテッと落とすわけです。そして、4カ月後に拾いに来るまで、何もしないんですよ。そんなことで、滞在を決める時、市長に出会って挨拶をして、市長から「この村で住んでください。すると、食事と薪と水が毎日あなたに届きますよ」ってことを言ってもらいます。これが大変大事なんです。エネルギーと水と食料、この三つは地域社会が補給してくれるということになる。それで、大分そこで慣れてきまして、村で、この三つぐらいは購入しようとしたんですけども、村の中では売ってないんですね。食料は売らないんですよ。買えないんです。なぜか。地域社会というのは、家族の延長線上にあって、その、地域社会の人たちは、家族を守るがごとく、そこに新しく入ってくる人を守る。そういうことで、地域社会というものができてるということがわかりました。それと、お金が万能ではないということを知りましたね。

ちょっとスライドで、私がいたムニャンジロ村の様子（8 p～21 p）を見てください。こっちの山の上にゴリラがいるんですね。川の様に見えるのが道でして、その向こう側が、実は焼き畑農地です。森林をそのまま焼いて農地にしているから、畑かどうかわからないですけど、まあそういう所の調査してきた（以上8 p）。集落というのはこういうところにあるんですね。四角い家と丸い家とがあってこれがセットで一つになっている。丸い家は、「ブゴシ(?)」っていうんです。これは「台所のある家」という意味です。これを持つことができた時、ちょっと語尾が変ですけど「ムホシ(?)」といわれる。これは「一人前の人間」ということなんですけど、つまり、結婚して自分のかまどが持てた時、一人前になったとされるわけです。周りをバナナ畑が取り巻いていて、バナナジュースや酒にして飲むんですね。その周辺は焼き畑です（9、10 p）。11、12 ♪これはキャッサバとトウモロコシの畑、作業風景も映っています。13 ♪またこれは、主食のキャッサバの粉を練った練モチ。おかずはその葉ですからとっても簡単、1日2回は食べます。

重要な事は市場があるってことですね(14 ♪)。定期市で、農作物を運んできて、ここで売るわけです。この市でお金を得てものを買う。経済調査をしましたけど、村の人の支出と収入の90%はこの日、この市でだけ行われるってということがわかりました。次の写真(15 p)は、遠くのタンガニーカ湖から運ばれてきた乾燥魚。市場は自分たちの村ではとれないものを手に入れるチャンスでもある。牛が映っていますが、ここでは牛はほとんど飼っていませんが、結婚する時に、牛で結納金を支払わねばな

アフリカの農業社会



ムニャンジロ村



らない。その横の写真は、現金もあるということを見せています。(写真)新しい夫婦の結婚式の披露宴の時に、夫婦が前に風呂敷をおいて、そこにみんなが現金を置いていくというような、そういうお金の使い方がされています。基本的にお金っていうのは、一つの目的における貨幣という側面を持っています。ただ、市場には都市とをつなぐトラックが来ていて (17p)、ここでできたキャッサバを都市に持って行って売り、また、都市からは、このトラックで古着なんか村にやってくるということになります。



こうして見てみますとですね、ここでは、世の中に「売るもの」と「売れないもの」っていうのがあるんですね。売れるものっていうのは、市場で売買されるもの。でもそれは、場所も時間も限定されている。売れないものは、食事と水と薪です。これを、どうして手に入れるかという、「分け与えられる」ということですね。分配もしくは贈与されるもの。村の中では、商品としてはできあがっていないということです。

商品というのは、定期市という場だけで交換される。現地語で「kuusa (クウサ)」「kuula (クウラ)」というのは「売る」と「買う」ということで、実はこの言葉に混乱が見られるわけですが、これは「交換する」という意味があるんであって、これが「買う行為」でこれが「売る行為」であるということはないということです。それから、定期市の場合には、市場的な交換、マーケットエクステンジが行われて、食事も商品として出てきます。で、基本として地域社会の外側から来たものが商品として販売され、ムニャンジロ村の住民は、農産物を定期市で売って、そして商品を購入するという生活を送っているということです。

そういう農村で生きるというのはどういうことかといいますと、どうしても畑を持たなきゃならない。畑を手に入れ自分で作物を作るということです。この人たちは、自分で作ったものを食べてというのが基本ですね。畑を借りられるかどうかが大問題で、その土地を借りられる権利があるかっていうのが、この社会で生きていけるかどうかの条件になります。普通はですね、土地が結構余ってるんで、王様が使っていないよといって土地を貸し与えてくれます。それを一族みんなに分けていろんな作業をしていきます。その土地をどうやって管理しているかですが、これ、一族「luhu」、英語で言うと「lineage」ですが、一族のメンバー—長老とその息子たち—が土地全体を持っている。これ、公共的な側面を持っているんですけども、例えば、夫が死んでしまうと、未亡人は農作業を続けられるかどうかが大問題なんですね。そのために、結構、死んだ主人の弟が奥さんを引き取って、第何夫人にするとかというような形があり、そういうふうなことも土地を利用する仕組みの中に組み込まれています。とにかく食べるのが大事なんですね。

ノーベル経済学賞を受けたアマルティア・セン氏が言ったように「飢餓とは、食料がそこにあるかどうかの問題ではない。食料にアクセスできるかどうかの問題だ」というのは、ほんとのことですね。実際、都市に行きますと、商品はあふれているのに、そこにアクセスできない人がたくさんいます。村でも、ほかのどっかからやってきた人は土地をひらく権利がないということで、自分の食料は食べられないということです。農民社会で生きる方法は、食料にアクセスできるかどうか、同時に、土地にアクセ

スできるかどうかということです。つまり、具体的に言うと、土地を耕す権利があるかどうかということが問題なんです。特にですね、紛争が起きたりしますと、命が危なくなると、人々はそこから新しい土地に移動していきますね。そこで、新しい場所で、どうやってその土地にアクセスして自立した農業をやっていけるかが、一番の問題です。これ、私がいたコンゴ民主共和国で、隣のルワンダという国から、難民が流れてきて、その人たちをどうやって定着させるか、どれだけの権利を与えるかで大きく問題になりました。

それで、食料不足で何が起こるかです。(23 p) 私は、初めて食料不足に出逢いました。1990~91年にかけてコンゴの都市にいた時のことです。そこで、食料価格が高騰しました。で、ザイールの通貨というものが大暴落して、通貨

が一時不通—モラトリアムが

起き、使えなくなりました。すると、どうなるかという、物々交換になるんです。そのために、都市では打ち壊しが行われます。人々は、限界を超えて食料がなくなると打ち壊しにいくんですね。狙われるのは、やっぱり倉庫であるとか卸売商人。それから、現物経済に帰って、ヤギとか牛

とかトウモロコシとか食物そのものが、売買の単位になってくるんです。これは、経済学の教えること自体とは違います。経済学では、多層化された目的別貨幣、貨幣というのはいろんな種類ごとに使われているんですが、やがて、それが、一元化される。「all purpose money」に一元化されて市場に統合されていくってことなんですが、そうでない場合が起こりうる。むしろ、目的別貨幣というのできてくる。

それから、もう一つその時に勉強したのは、「国家は消滅する」ということです。ぼくが「国家」という言葉を使わないのは、国家は消滅するかもしれない。だけど、そこにいる人たちは生き続けなきゃいけないわけです。だから、国家が、そのことを考えているかいらないか、国家が消滅しようがしまいが、われわれは生きていかなければいけない—そういう発想からです。

そういうことから離れて、さて、現実はどうなっていて、どうなっていくのか。日本にいるわれわれは、残念ながら、判断をすべて与えられているようで、実は、何の選択権も大して与えられていないんです。われわれは、スーパーやコンビニ、あるいは八百屋さんなんかの前に行って、買うか買わないかだけなんですね。何をかうか、そして、それが安いか高いかだけの情報しか与えられていない。今では、さまざまなトレーサビリティがあって、原産地表記されてますけども、TPP に加われば、それが消されるかもしれないということもいわれています。非常に重要なのは、消費者は一見、自分の食物に自由な選択をできるようで、実は、自由な判断の材料すら与えられていないということです。こういう問題は、農民でも消費者でも、それぞれでやっていくのではなく、その結びつきの過程というのが重要なんだということを考えていこうというふうに思っています。消費者と生産者のラインを結ぶこと。ぼくが、龍谷大学で農学部を作る時、常に言い続けているのは、「消費者が大事ですよ」ということです。今まで、

食料不足で何が起きるか？

—都市と食料—

- 1990年から1991年、コンゴの都市にいた。食料不足で、食料価格が高騰。ザイール通貨の暴落。モラトリアムが起きる。
- 都市では食料不足が限界に達し、食料問屋の打ちこわし。キャッサバ倉庫の打ちこわしへ発展。
- ここから、「現物経済」への復帰が起きる。
- 日本も戦争前後は、現物経済になった？
- ヤギ、ウシ、トウモロコシ、キャッサバ粉が貨幣の単位、交換の媒体に。
- 経済人類学的には面白い現象。多層化された目的別貨幣が、全目的貨幣へと一元化していくのが、市場経済の論理であり、発展形態であるとした、ヒュール・ポハナンの理論に反する事態。
- 結果、ザイールは崩壊。国家消滅。内戦へ。国家は消滅することがある。

23

35年間、なぜ日本に農学部ができなかったのかというと、それは、農業生産者になるための農学部を作っていたからなんですね。それと、農業の専門分科（化？）。専門分科のし過ぎで、隣の研究室が何やってるか、誰も知らないです。そういうものではなくて、ちゃんと消費者が生産者と関係を結べる、そういうラインを理解するってことが大事だと思っています。

そしてですね、ぼくが子どもの時は、生産者がすぐそばにいたんですね。ぼく、京都市の北大路新町に住んでたんですけど、上賀茂から、^{ふりうり}振売りのおばさんが大八車で野菜を持ってきて、「これが今年のものや、今月できたものや」と、そう言って教えてくれ、いろいろ学べたんですけど、それがなくなってきた。旬というものがなくなってきた。こないだ冬至でカボチャを食べましたけども、そのカボチャが、家では、北海道産でしたけれども、日本には、メキシコ産のものがあったり、トンガ産、ニュージーランド産のものがあったりして、このように、季節を通して、いつでもいろんなものが世界中からやってきている。日本人はこれを当たり前ものとして無意識に享受し、こういうことで旬という感覚も失ってきているのではないかな。

これは、別に日本の消費者だけじゃなくてですね、日本は世界からいろんなものを買い付けしているわけなんですけど、こないだチュニジアに行ったら、チュニジア産のマグロやマツタケがどんどん日本に向けて売られてました。そういうふうな買い付けのラインというのができあがっているんですけど、それが、日本人の旬の感覚だけでなく、その生産をしている海外の社会自体を壊したり変えたりしているということがあります。例えば、トンガの人たちはカボチャを食べません。大体タレイモとか食べてますが、日本向けにカボチャを作っている。そういう形の生産ラインが出てきて、商社や流通業者の人が大体それを握っている。これからも、こんなふうに自由に全部やっていけるのかどうかということであって、もうそういう時代ではなくなっていくのではないかな。重要なのは、結びつきというのを意識して、生産者は日本にも世界にもいるわけですから、日本の消費者もそういうことを考えながら、モノを買ったり食べたり、判断したりしていく必要があるだろうと思います。まあ、こういうフードチェーンは、お金の連鎖関係が重要ですが、それだけではいけないということです。

で、日本文明の現状、ということですが、どうも、日本の農業は見えにくいんですね。ほんとに、消費者と生産者の距離が遠くて、長〜いチェーンができてます。なぜこんなに食料のことは見えにくいんだろうか。市場っていうのは、平和な時はうまく回転するんですね。市場経済のシステムは、非常に効率のいいものですが、でも、平和でなくなったらすぐに潰れてしまいます。それは、もう、事実で、このことを考える必要がある、ということです。国の視点としては、自給率の維持とかを考えている。今はね、ほんとに、米作一辺倒なんです。1960年代以降ずっと行われてきた農家の仕組みというのは、水田稲作にだけ偏ったんですね。だから、このことによって、米しか作らない。農業者の中で、野菜を作らなくて米しか作らない人はたくさんいます。こういう問題は、農業の経営の効率化だけでは、多分解決できないだろう、と。効率化は重

日本の農業に何が起きているのか 農家数の変化

	1960	1965	1970	1975	1980	1985	1990	1995	2000	2005	2010	2013
総農家数	6057	5665	5342	4953	4661	4376	3835	3444	3120	2845	2528	
販売農家						3315	2972	2651	2337	1963	1631	1455
専業農家	2078	1219	831	616	623	498	473	428	426	443	451	415
第1種兼業	2038	2081	1802	1259	1002	775	521	498	350	308	225	205
第2種兼業	1942	2365	2709	3078	3036	2975	1977	1725	1561	1212	955	834

販売農家：経営耕地面積が30アール以上、または農産物販売価格が50万円以上の農家
 自給的農家：経営耕地面積が10アール以上の農業を営む世帯または農産物販売価格が15万円以上ある世帯
 1990年世界農林業センサス以降

から、このことによって、米しか作らない。農業者の中で、野菜を作らなくて米しか作らない人はたくさんいます。こういう問題は、農業の経営の効率化だけでは、多分解決できないだろう、と。効率化は重

要だが、規模を拡大したから、日本の食料、農業がうまくやっっていくか、というところにはいかない。もう一つは、日本の農家は、小規模な自作農家を中心ですので、これがどういうふうに生き延びていっていかってというのも一つの大きな課題だと思います。そのためには、多分、農協そのものも大きく変わっていく必要があると思いますけども、ここは、大事な視点だと思いますね。

世界の国は、大抵大農園なんですね。むしろ小規模自作農の国は少ない。みんな、それぞれトラブルがある。大農園では、みんなが農業労働者になったんですが、日本は、戦後の農地改革で自作農が大変たくさんできたんです。そのために、わずか1割の農地しか経営していないという問題が出てきています。

これ (29 p)、データベースの図ですが、1960年の農家数は約600万です。2010年には約250万。減ったかというところは大して減ってないですね。注意すべきは、「販売農家」という概念が出てきていることです。これ、何やって言うところ、販売農家というのは、経営耕地面積が30㌶以上、または、農産物販売価格が50万円以上の農家。

こういうカテゴリーを農水省は作ったということです。なぜかというところ、農家全体を対象にしていたら、自分たちの政策がうまくいかんからです。販売農家という層に特定してみると、これから拡大していくとか、経営をうまくしていく方法が作れるからです。でも、日本っていうの

農家人口、農業就業人口、65歳以上

	1960	1965	1970	1975	1980	1985	1990	1995	2000	2005	2010	2013
農家人口	34,411	30,083	26,282	23,197	21,366	15,633	13,878	12,037	10,465	8,370	6,503	5,624
農業就業人口	14,542	11,514	10,252	7,907	6,973	5,428	4,819	4,140	3,891	3,353	2,606	2,390
65歳以上			1,823	1,660	1,711	1,443	1,597	1,800	2,058	1,951	1,605	1,478
65歳以上 %			17.8	21.0	14.5	26.6	33.1	43.5	52.9	58.2	61.6	61.8

は、非常に生業としての農業が続いてきたわけですから、それは、実は、この50年間通じてもそんなに変わっていないということです。これは (30 頁)、農家人口、農業就業人口です。65歳以上の人口の変化ですけども、今は、農業は、65歳以上の人ほとんどやってる。前は、75歳になったら潰れるだろうと思っていたんですが、潰れないですね。日本は、75歳超えてもまだやっている。ただ、規模を大きくしたら、こういう層は全部やめちゃいますからね、その時どうなるかってことを考える必要がある。31 頁 経営耕地面積ですが、びっくりすることに、平均した耕地面積は、60年には0.88㌶、1町歩に足りない8反。今は、1.33なんですね。なぜこういう数字になってきたかというところ、販売農家は1.96㌶で、2町分近い。ここの層を強調したいがために、農水省は販売農家というカテゴリーを作っていますが、ホントは、ずっと続けていってデータはとっていくのが本来の姿だと思います。

とにかく、国は、販売しないような農家は、農家ではない、農業をしていなとみなすようになってきた。所得の変化 (32 p) を見ましても、1960年の農業所得は21万円だったのが2000年は108万円になっていますが、まあ、いずれにしても、ところが、農家所得だけはすごく増えています。これはなぜかというところ、農業から、工業、

現状の認識から未来へ

- 農家数は減少している。
- 経営面積はあまり増えていない。
- 農業者は年を取ってきている。
- 日本全体が人口減少にある。
- コメの経営はもうからない。(か?)
- 玄米60kg 16,650円(全銘柄平均 平成24年)
- コメ10a 529kg 14,679円 - 14,096円 = 583円 ⇒ 50000円
- 1.5ha ⇒ 8745円 ⇒ 750000円
- 10ha ⇒ 7,500,000円
- 農業の市場化と、農地の規模拡大だけで、問題は解決するか?

サラリーマンに変わる人が多くなったという側面があるからです。農業所得は全然とっていいほど増えないという形になっています。この理由は、(33 畝) 10 畝の耕地で米を作る生産費が 14 万 957 円かかります。ところが、それを売る価格は、15 万円ぐらいで、(34 畝) 583 円ぐらいしか儲かりません。これでは商売にならないわけです。ただ、農業ってというのは、別の部分があってですね、自分が自分を雇っているということですから、自分の職場で労賃が関係している部分を実際には自分の利益になる。その部分が大体 1 畝では 5 万円ぐらいになる。そういうふうに計算すると、1.5 畝になると売り買いで 8745 円儲かり、全体の利益は計 75 万円となり、15 畝では計 750 万円。米の生産は 10 畝とか 20 畝になるとようやく経営の採算が合ってくるわけです。これを考えると、確かに規模の拡大で解決する問題があるということはいえます。しかし、米だけで日本の農業は成り立っているのではなくて、他にいろんな野菜なんかもあるのです。

それで、国家とは異なる視点からということなんですが、つまり、文明全体としての日本の食料を考える必要があるんじゃないか。それは、例えば、和食というのがユネスコの無形文化遺産になったけれども、それを支えているのは、地域、地域で数限りなく生産されている農産物、これが大事だということと、自分のベーシックな食物というものをある程度作っていく必要があるなあと思います。これね、恐らく、お母さんたちの発言権が弱くなったか、もしくは、自分たちがずっと食べてきたベースとなる食事というのが、どっかで消えてしまったんじゃないかという気がしますねえ。お出汁をとって和食の基本を作るという力が、だんだんなくなってきたんじゃないか。イタリア人の場合、マンマの力がものすごく強く、それで何とか自分たちの食生活を守っているというのがあるんじゃないかというふうに思います。まあ、日本の食文化をずっと考えて、もう一遍やり直す必要があるだろうというのが私の考え方です。

ぼくが、文化としての農業という時、それは、経済としてだけ農業は語られているが、そうじゃないということです。つまり、農業というのは、自然環境と人間活動の合体から生まれるものだと思います。その場所の生態的な環境や歴史、さまざまな民族の移動や農産物を導入してきたこと、そういうものが地域や日本の食生活を作ってきたんだ、と。それを西洋的な農学の技術だけでやっていたら、問題が出てくるんじゃないかというふうに思います。農産物の体系というのは、実は、世界の農学が最初に出てきた時は、「輪作」ってことを非常に重要視して、土壌をどうやって劣化から防ぐかを考えた。そのためには何を入れたらいいかを考えたんですね。最初は農地の休閑制度というのをやったんですけど、それに代わって化学肥料を入れよう、窒素、リン酸、カリを入れようとなって、今の西洋的な農業が出てきたわけです。これに比べ、われわれ日本の農業は灌漑農業で、畑の土壌劣化は含まないような、水を中心にした考え方ですので、西洋農業とは違うような価値観が出せるのではないかというふうに考えています。また、牧畜というのが欠落しています。西洋農学の基本は、牧畜を農作物の過程に入れて循環させるというところから出てきているんですけども、それも欠落している。これをどう考えたらいいか。

いろんなところで日本の場合、水によってみんな循環させるんですね。だから、いいことも悪いこともすべて水に流すという姿勢がある。日本には「虫送り」という行事があります。自分とこの集落にイモチ病とかついたらあかんというので、虫を送り出す行事ですが、北陸の方では、隣の集落まで行って川に流すんです。何もかも水に流す。隣の集落はたまったもんじゃないでしょうが、観念的ですけども、まあ、そういう発想が日本にはあると思ってます。

食生活の歴史というのは、むしろ明治よりも戦後の変化のほうが大きいので、まあ、栄養の思想って

ことも根本から考え直してみる必要があるかなと思うんです。栄養ってというのは、維持するためだけでなくプラスのために何か入れてくるっていう考え方だったけれども、栄養って、プラスだけでなく引いてみたり足してみたり、いろいろする必要があるのかなと。そういう枠組みを大きく変えて、食から農まで一貫した勉強が出来る環境を作りたいと思い、龍谷大学に農学部を作ることにしたんです。龍谷大学は、命を重要視するっていうことで、仏教の循環思想から農学部を、ということなんですけど、それをもう少し社会的な要素も含めて、教養としてね、農業ができるようになってほしいと考えながら学部づくりを進めています。基本的には、われわれ都市民自身の生命を守るために、基本的な農業というのが必要なんじゃないかと、いうふうにぼくは考えているわけです。

では、このへんでスピーチを終わります。後は、次のディスカッションに引き継ぎたいと思います。

第7回「持続可能な地球と私たちの為に

～文化としての農業・文明としての食料」

☆ディスカッション

▽ディスカッサント

大原 千鶴（料理研究家）

高田 公理（佛教大学社会学部教授）

山口 栄一（京都大学大学院思修館教授）

◇ ◇ ◇

末原 達郎（龍谷大学経済学部教授・農学部設置委員会委員長）

高田 公理（佛教大学社会学部教授）



お話、非常に面白く聞かせてもらいました。で、あることを思い出しました。スピルバーグ監督の映画「AI」です。この映画には人型ロボット、つまりアンドロイドが出てくる。それも「人間になりたい」と思っているロボットなんです。それが人間のマネをしてサラダを食べる。すると、体内には複雑な電気配線がしてあるので、サラダの水分でショートして壊れてしまう。これじゃ人間になど、なれっこありません。

つまり、人間は水分を含んだ食物を食べる。このことが人間という動物の本質の一つなんです。どうもスピルバーグは、そういうことを暗喩的に言いたかったのではないかという気がします。同時に、人間の体から脳みそだけを取り出したような「AI」、つまり人工頭脳ができたとしても、あんまり意味ないんところか、とも考えていた可能性がある。スピルバーグ、なかなかやりおるなあ。そんなことを思わされたものです。

その話が末原さんのお話とどうつながるのか。まず今の若い人は食事にお金をかけないわけでしょ？あ、彼ら、本にもお金をかけませんが……。で、かわりに携帯電話やコンピューターには、かなりのお金をかける。とすれば、食を大切にしない、こういう暮らし方が、かりに社会全体に広がっていけば、それはそれで大変な問題なんじゃないか。そんなことを感じた次第です。

いや、末原さんの話によると、日本の社会は全体として、とっくに食料のことなど考えていないという。これも大変な問題で、今後の日本社会はどうなっていくのか。とんでもない方向に進んでいるのかも知れない。そんな感じも受けました。

ところで、アフリカの村はエネルギー、水、食料をすべて自給しているのだという話でした。その正反対なのが日本社会ですね。とくにエネルギーに関しては、そのほとんどを、外貨を払って買う石油に依存しています。

ところが、たとえばオーストリアです。この国も少し前までは大量の石油を輸入していました。が、これでは外貨が外へ出ていって仕方がない、というので、首都ウィーンの50キロほど上流のドナウ河

沿いに原子力発電所を建設しました。20 世紀末のことです。ところが、反対運動が盛んになったので、国民投票をしたところ、51%対 49%で「動かすな」という決定が下された。こうして、原発はできたのに一度も動かしたことがないという状況が続いています。で、現在は、その原発の敷地内で太陽光発電の実験をしていて、その発電量が 50 キロワット程度……。現場を見に行ったときには笑いましたね。アホみたいな話ですから……。

ところが、ここで知恵を出し始めた。オーストリアは山の多い森の国でもあるわけです。ですから、木材の切れ端などを利用してチップを生産し、それを石油の代わりに燃料として火力発電に使い始めた。すると石油の輸入量が減って、外貨の持ち出しが急減した。のんびり、ゆっくり、こうやって、うまい具合に暮らすという方法を選んだわけです。学ぶべき点がありそうやなあ。そう思われています。

そこで、目を転じて農業に則した日本国家の農業政策を翻ってみると、ひたすら失敗の連続なんですね。逆に、徹底して国の政策に背いて勝手気ままにやってきた地域のなかには豊かな農業社会を運営しているところがあります。

その典型は 1960 年代に、みずから田んぼを潰し、「ウメクリ植えてハワイへ行こう」と言い放ち、それを実際に実現した大分県の大山町でしょう。当時の農林省は、

「米は国の礎。田んぼを壊すなど、何事か」

と激怒したのですが、わずか数年後には農林省自身、減反政策を採用するわけでしょ？ まったく国の言うとおりにしていると、ひどい目に合うこと必定だという気がします。

そこで現在の日本の文科省ですが、これまた大きな過ちを続けている。国立大学を中心に農学部を潰して、農学の主流をバイオ研究に移し続けている。本当は日本のマクロな農学こそ、世界の発展途上地域の農業に大きな貢献ができるはずなのですが……。

そんな時代に、末原さんが移られた龍谷大学はマクロな農学をちゃんとしていこうと、農学部をスタートさせる。なかなかの英断だと思います。

きっと受験生は、その価値に気づくでしょう。だって、マグロの養殖をはじめ水産学の盛んな近畿大学が、今や最大の受験生数を誇っているわけでしょ？ 末原さんには、ちゃんとしたマクロな農学の旗手になってほしいな。そう思っているところです。

今ひとつ、アフリカ社会で一人前の人間と認められるのは、結婚して竈を持てた時、なんだそうですね。これも非常に面白い物言いだと思います。というのも、石毛直道さんの指摘によりますと、まず「人間は料理をする動物だ」ということです。ついで「人間は共食^{きょうしょく}する動物だ」ともいえる。あ、これ「共食^{ともぐ}い」ではなくて「食物を分配して共に食事をする」という意味なんですね。この二つ、共食と料理をする動物は人間以外には存在しないわけです。

ところが現代の大学生の多くが「ご飯作り」、つまり料理ができない。女子大の林間学校でカレーを作らせたことがあります。たとえばジャガイモの皮を剥くとき、包丁を手前から前に向かって削っていくので、ほんの小さな欠片しか残らない。

他方、食べ方にも不思議な現象が起こっています。たとえば少数ではあるのですが、ご飯を独り便所で食べる人がいる。「便所飯」というようですが、つまりは共食しない。

食に関連して人間を捉える石毛さんの言葉に引き比べると、もしかすると現代人は「人間でなくなりつつある」といった見方もできかねないという気がするのですが、いかがでしょうか。

末原さんには、こうした現代の食をめぐる問題を、生産現場の側から捉えて直していただいたわけですが、その結果物としての食料や食物を、どう料理し、どのように食べているか。そのあたりを大原さ

ん、お話ししていただけますか。

大原 千鶴（料理研究家）



そうですね、ほんとに、お料理をする方としない方との2層にはっきり分かれていまして、結婚なさっても、あんまりお料理をなさらない方も、やっぱり、実際いらっしゃいますよね。何ていうんでしょうね、料理っていうのは、実は、おっしゃったように作る時点で非常に五感も使いますし、一緒に食べることでコミュニケーション能力も図れますし、段取り力が、すごく大切なんですね。包丁の技術とかだけじゃなくって。そういうようなことができるっていうこと自体が、非常に人間形成に役に立つと思っておりますので、今の若い方々が、せっかくなさぐさいい大学を出られても会社に入って続かずに辞めていかれたりとか、いろいろな心の病になられたりとか、そういう問題も結構解決していけるようなヒントがその中にあるのではないかと思います。

でも、こういうふうに料理をつくらなくなったことの原因の一つに、やっぱり携帯電話とかね、ああいったものがすごくあるんじゃないかと思います。昔は、先ほど末原先生がおっしゃったように、個人がいて、その次には家族があつてっていうように、コミュニティーの中での自分の位置っていうのがあったのに、今では、自分と携帯とかパソコンがあれば世界がつながってしまって、それも、自分が好きな時につながることができ、断つこともできるという世界。コンビニもいっぱいあつて料理を作る必要性もなくなってきて、そういうものなんだと、みんなの意識がそういうふうになってきたんじゃないかと思えます。

それは、食べることだけでなく、話が広くなりすぎるんですけど、宗教とか法事ごととか、近親者の死とか、そういった、もともと、昔から日本の人間のやってきたことが全部欠落して行って、こういうことが関連して、今の状況に立ち至っているのではないのでしょうか。私、いつも思うんですけど、ちゃんとした生活していると、ご飯食べなくなるし、ちゃんとした食事が欲しくなるんですが、昼夜逆転したり、デジタルの方ばかりに走ると、何かコンビニ食でいいやっていうふうな感じになってきてしまうというか、そういう風潮が強まっていると思います。ただ、そういうのも昔には戻れないじゃないですか。そこをどうするかっていうことじゃないかなと思っています。

高田

なるほど、現代という時代は、食べものが徹底して市場経済化の渦に巻き込まれているというお話でした。そういえば戦後の日本では、あらゆるものが「商品化」してきました。たとえば「住宅」は、早い時期から、ほぼ完全に商品化していました。それは大工さんに建ててもらったものだったのですが、ただ昔は、住み始めて具合の悪いところが出てくると、自分で手直しする人もいなかったわけじゃありません。

住宅について商品化したのは衣服でしょう。昭和2、30年代には、多くの家庭にミシンがあつて、お母さんが服をこしらえたり、手直ししたりしていました。それが高度成長期になると、そんなことを誰も

しなくなった。結果、ミシンは物置台になってしまいました。

で、昭和5、60年代から平成にかけて、急速に外食が普及して、つまりは「食の市場経済化＝商品化」が進行しました。実際、外食産業の市場規模は、日本のGDPの5パーセントぐらいを占めている。ですから、市場経済化がいけないとは言えないのですが、でも、人間の暮らし方という視点から考えたとき、いろんな問題がありそうな気がするのですが、このあたり、山口さん、いかがですか。

山口 栄一（京都大学大学院思修館教授）

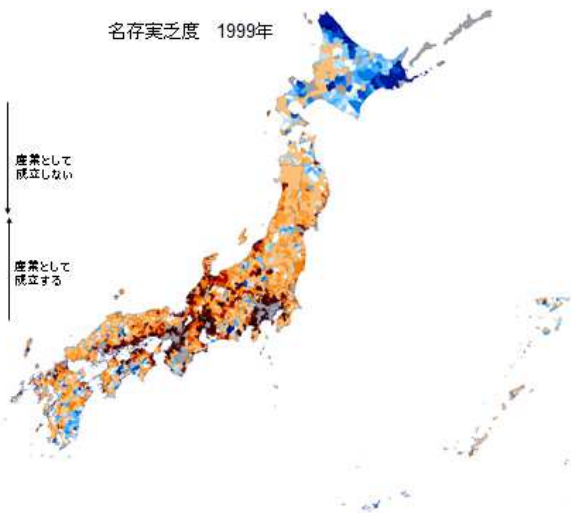


きょうは、ほんとに、すごくインスパイヤされました。面白かったです。私、実は、8年前に「イノベーション 破壊と共鳴」という本を書きまして、このイノベーションの教科書を書くにあたって、あえて初っ端、農業から話を始めたんですよ。というのは、農業というのが、もっともイノベーションからほど遠い。いろんな制約があって、やりたい人がやれなくなっている。がんじがらめになっているもんだから、そこから書き始めたんですね。

それで、きちんとした科学的な分析をしようと思って、二つの分析をしま

図A上

名存実亡度 1999年



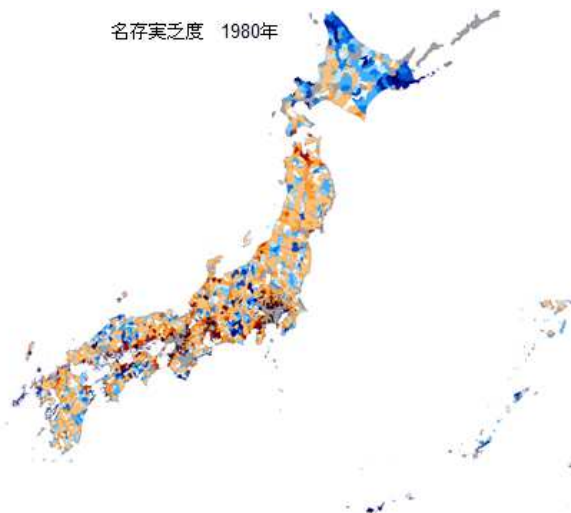
した。一つは、「名存実亡度」というトポグラフィを描きました。(資料～①②)ここに掲げる図Aは、日本全国の市区町村について、農地地価を生産農業所得（農作物を売って得られる利益）で割った値を、色の濃さで表現したトポグラフィ（1999年と1980年）です。農地地価は、農業委員会に出かけて行って、全部かき集めまして、50年分の農地地価を全部データベースにしました。それを生産農業所得で割るわけです。この割り算で何がわかるかということ、利子ゼロで銀行からお金を借り、農地を買って農

業を始める。すると何年かけたら、借りたお金を返せるかという値です。収益還元年ともいいます。この収益還元年が10年未満の場合、青色で示し、10年以上の場合、茶色で示しています。また、上の図が、1999年の図。下の図が1980年の図です。

これで面白いことがわかります。たとえば、北海道では多くの地点で10年未満で借りたお金を返せる。つまり産業として成立しているということです。

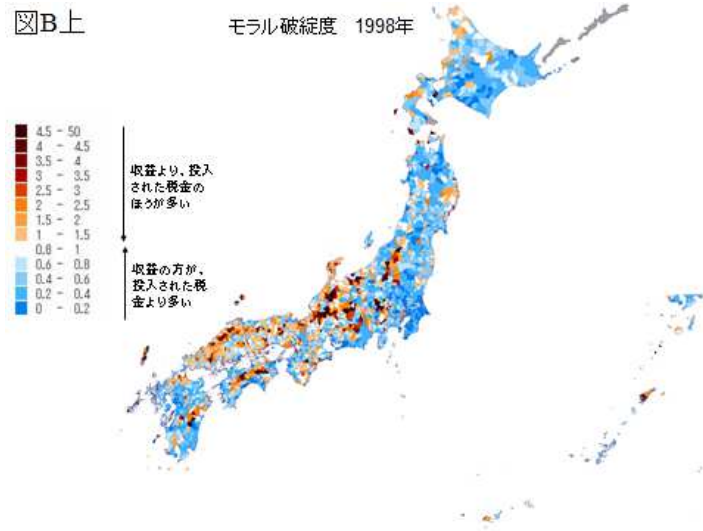
図A下

名存実亡度 1980年



です。1980年から1999年にかけて青い色がどんどん増えています。これは大規模化が進んで、土地生産性が上がり、生産農業所得が伸びたおかげです。産業として大成功した。ところがたとえば、北陸地方や近畿地方などは、1980年時点で多くの地点で収益還元年が10年以上で、1999年に至っては何と80年以上に増えている。この地帯は小規模農家なので土地生産性は上

がりませんが、農地地価がどんどん高くなっているからです。これは何を示しているかというと、北陸地方・近畿地方などでは、農地は資源じゃなくて資産なんですね。農家の人だけが、そこに、子どもたちのために住宅を建てる特権を持っていませんから、資源として使うんじゃないくて、あくまで、いずれ子孫が住宅を建てるための資産なわけです。だから、北陸の人たちの場合、農地を持っているのは、何も農業をやるためではなくて、いずれ家を建てるためにすぎない。そこで、この「農地地価を生産農業所得で割った値」=収益還元年を、私は「名存実亡度」と呼んでいます。農地とは名ばかりで実はない。この「名存実亡度」が10以上になると、農地は生産資源ではなくなって将来子供たちが家を建てるための資産である、と



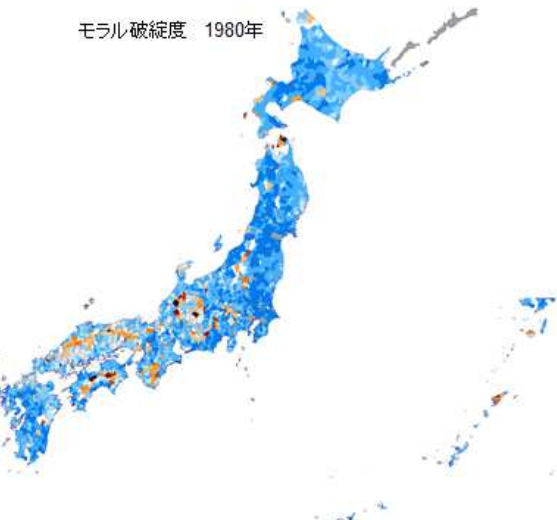
いう意味です。

それから、もう一つ分析した図B(資料③④)は「モラル破綻度」(1999年と1980年)です。これは、市町村ごとに、どれだけ農業に税金が投入されてるかっていうのを算出しまして、それを生産農業所得で割ったトポグラフィです。もしもこの、農業に投入された税金の額を、生産農業所得で割った値が1を超えていると、生産農業所得(農作物を売って得られる利益)よりも、たくさんの税金が投入されている。1を超えている地帯は、もう農業をやめてもらって、税金をばら撒いたほうが効率的だということなので、ある種のモラルハザードが起きてるってことですね。そこで私は、この「農業に投入された税金の額を、生産農業所得で割った値」を「モラル破綻度」と呼んでいます。

するとすぐに分かるように、「モラル破綻度」のトポグラフィは、「名存実亡度」とと完全に重なるんですよ。「モラル破綻度」は、北陸地方などでは多くの市町村で1を超えています。3を超える市町村もある。つまり、3の税金を投入して1の農業所得しか得られない。しかも、1980年時点では日本の殆どの場所でモラル破綻はしていなかった。モラル破綻度は1以下だった。ところが1999年では、モラル破綻度が1を超える地点が、とりわけ西日本で増殖しています。

どうしてこうなんだろうと思って、第二種兼業農家が全体の農業に占めている割合をトポグラフィとして表現すると、これまたぴったり重なります。第二種兼業農家というのは、主として自分の所得はサラリーマンとかして得て、土、日だけ農業をやっているという人たちです。で、一方、先ほどの表からわかりますように、専業の農家は5分の1に減っているんですね。しかし、第二種は2分の1にしか減っていない。第二種兼業農家は「おいしい」んですよ。やはり、日本の農政は、モラルハザードを起こしている。

それで私は、北海道に出向き、農家を徹底的にインタビューしました。興味深いことがわかったのは、北海道の大規模農家は、基本的に米ではなくて、あずきや小麦などを輪作しています。つまり、補助金の得られないものを作っているんですね。聞いてみると、「農業が楽し



くて仕方ない」と。大規模農家で、一人、70 畝ぐらい耕しています。自分ひとりで、100 畝は耕作できるという話も聞きました。そして、小豆など作ったものは農協なんかは通さずに直接消費者に売っている。ひとり一人が立派な企業家です。だから、産業として成立しているわけですね。

結論は何かというと、本州の米農家っていうのはモラルハザードをしているんだ。もしも、直播きをして大規模農業を始めれば、日本は十分に競争力を持つ。そういう世界がやってくる。ところが農家が農地を住宅地にできるような農政をやってるもんですから、モラルハザードが起きてるってことです。

それで、私は、アメリカに飛びまして、田牧（一郎）さんに会いました。田牧さんって、「田牧米」っていう、アメリカの最高級ブランドの米を作っている人です。この田牧米。ものすごくうまいんですが、話を聞くと「田牧米は、直播きをやってコシヒカリを超える味を持たせるように開発したものである。直播きで大規模農法が可能で、自分はヘリコプターで撒いている。それで十分に、コシヒカリを超える味のものが作れる」とおっしゃっていました。

というわけで整理をしますと、あえて挑戦的なことを申し上げますけれども、文化としての農業と経済としての農業というのは、いわば対峙しているとおっしゃいましたが、私は「現状の日本の農業はそれ以前の状態である。農政は、第二種兼業農家をモラルハザードで温存させるってことをやっている。われわれがやるべきことは、命がけで農業をしている専業農家をエンカレッジすることだ」と考えます。ところが、片手間に農業をしている第二種にさえ戸別所得補償をやるような、とんでもないモラルハザードの農政が行われている。私は、経済としての農業が成立すれば、文化としての農業が復活すると思うんですよ。つまり、農業が産業にさえなれば、農業に文化がやってくる。いかが思われますか。

末原 達郎（龍谷大学経済学部教授・農学部設置委員会委員長）



実際はですね、非常に小規模な農家、家族農業経営が日本の農業を支えてきたわけですね。ところが、非常に不思議なのは、1960 年代のある時、需要と供給がばたっと、需要のほうが供給より下がってしまった。それまで、1960 年代の後半までは、日本というのは、何しろ米を作ればそれでよかったんです。ところが、その時に初めて供給のほうが需要を超えてしまった。それは、小規模農家が意欲があり、技術も発展したということがあったんですけど、そこで、日本は、無理やり農業生産を抑えてしまったんですね。一つは、農政の間違いだと思うんですけど、米に特化するということをやってしまった。もともと、米作りというのは、実ればいいという時期があって、「豊年満作」という思想があったんですね。いろんなもの、多様なものがたくさん実るのがいい、と。それが、その時点で、政策的に切られてしまって、お金を渡すから作らないでね、と、需給のバランス調整しようというふうなことになり、それ以来、こういう問題が続いてきてるってことですね。

確かに、そういう政策自体に問題はあるんですが、じゃあ、経済だけで回したらいいかということ、必ずしも、そうはならないと思いますね。例えば、300 畝位を経営する大規模農家はうまくいくと思うんですけども、それは限られたところにしかないのです。山間部で、人が少なく、農地も非常に小さいところはどうかということですね。資産としてずっと続かないにしても、それ、どうやってその社会を成り立たせていくのか。確かに、農業は、一つの産業としては成り立ちうる可能性があるのです。多分、今、おっしゃったように社会的なイノベーションを行う転換期だと、私も思っています。ただ、

大規模だけでは解決しない。それは、米に集中し過ぎたから、こういう問題が起こってきたので、いくつかの野菜なんかも含めて農業生産をしていく場合には、家族農業が生き残っていくことになる。

経済というのは、循環している時はいいんですよ。エコノミックというのは、もともと、何ていいますかね、自然の摂理派というのから生まれて、経済学というのは農本主義の元みたいなもので、血が循環するようにものが動いている時は、経済は非常にいいんです。ところが、循環しなくなったらね、経済として成り立たない。そこをなんか手当するというか、考える必要があるわけですね。それは、さまざまな品種を経済的にやっていると、同じ単一の品種になっていくとか、単一の生産様式になっていくという欠点がある。今、工業製品を作るような経済の仕組みが、日本中に広がっているわけですね。ところが、生物っていうのは、基本的にバラバラの格好をしていて、曲がったキュウリだって個性を主張しているわけですから、そういうものを流通移動させる仕組みにはなっていないんですよ。おっしゃったような意味での経済的に産業として成立するというのは、工業的な経済システムでいけるかどうかという、ぼくは、ちょっといけないんじゃないかなと思いますね。

だから、ある意味では、平場の農地なんかは規模の拡大。それから新しい人が農業をやろうとした時に入ってこれないというのは、非常に悪い仕組みであって、それを何らかの形で受け皿を作っていく。大学を作るということは、若い人が入ってくるってことです。そういうものを活かすような農業に変えていく必要はあるんですね。一つは経済の仕組みですが、ただ大規模化だけでそれが達成できるとは思わない。

山口

でもね。私は、北海道の農業って、ある種の理想だと思うんです。特に帯広のあたりで行われている70畝を耕して小豆や小麦を輪作しているような農業です。彼らは、リスクを乗り越えることを楽しみながら農業をしているんですね。立派な経営者です。それがだんだん波及してきて、今、青森にやってきて、30畝から50畝ぐらいの米農家が発生しています。大規模化がなされてきています。

1961年に、農業基本法ができた時、農林省がめざしたものは大規模化だったわけですが、これはまもなく失敗。ただ、北海道では、これが成功した。うまくいった理由は、新陳代謝です。経営に失敗した人たちを経営に成功した人たちが助けるという構図でもって、新陳代謝が起こってどんどん大規模化がなされていって、非常に美しい産業の姿ができあがっている。それ以外のところでは、ちっとも新陳代謝が進まずに、1畝の農家そのまま温存されている。だから、新規参入者が入って来られないんですよ。起業家精神をみなぎらせていかに農業をしたいと思っても、本州では入ってこられないわけですよ。これは、イノベーションを阻害しますから、大規模化が良い、悪いの話ではなくて、むしろ、楽しみながら農業をやる、新規参入者が農業をやるにはどうすればいいか。それは、最終的にある姿は、産業としての農業がどう成立するか。それが成立して、初めて文化が成立するんだらうなって思うんですけど、いかがでしょうか。

高田

おっしゃること、よく分かる面もあるのですが……。アメリカというか、これにオーストラリアを加えた新大陸の農業は、全体として大規模化しています。旧大陸のように伝統的な生業としての農業が未成熟だったところに、ヨーロッパから商品生産のための農業が入ってきたからです。つまり、小麦なら小麦、サトウキビならサトウキビを大規模生産する企業的農業が卓越するんですね。

こうした農業は自然に対して収奪的になりがちです。田牧米を作っている人の場合がどうなのか、詳細は知りませんが、アメリカ中西部で発達した農業は、もともと雨の少ない地域ですから、大量の地下水を汲み上げることで可能になった。この地域にオガララ帯水層という莫大な量の地下水の層があったからです。でも今日、そのほとんどを汲み上げてしまったので、今後、この地域の農業は壊滅的な打撃を受けるとされています。それに大量の化学肥料を使うので、土が痩せ、大地が固まってしまう。加えて、そこで働く労働力に対しても収奪的になるという問題を抱えているのではないかと思います。

もっとも、農業の大規模化にもいろんな方法があるわけで、山口さんがおっしゃったように「農業を楽しむ」——そこには新しい可能性がありそうです。たとえば八郎潟の広大な干拓地で「あきたこまち」を作っている企業的農業の場合、ちゃんとペイする農業を、ある意味、楽しみながらやっている人々がいるようです。

ただ、アフリカを含め、ヨーロッパやアジアといった旧大陸で長い歴史を持つ農業は本来、さまざまな種類の作物を自給的に作り、土地を大切に扱いながら、その恵みを繰り返し収穫するという「収奪的でない」農業だったわけです。

そうした農業を極端な形で実践した人のなかに、1960年代でしたかね、「檜山節考」という作品で文壇にデビューした作家の深沢七郎さんがいました。彼はわずか30アールの土地で100種類の作物をこしらえて自活するというのをやってのけました。まあ、これは例外的な事例に過ぎませんが、それは他方で、日本の農家の基本的なありようを継承していた面もあるように思います。山口さんのおっしゃった農業の楽しみとは正反対の、こうした楽しみ方もあるようにおもうのですが、いかがでしょうか。

そういえば大分県の大山町の農家の所有している土地は、わずか3反程度なのですが、ここでは今なお平均的な農業所得が、一戸あたり年間500万円ぐらいあります。何故こんなことが可能なのかというと、農産品の2次加工から、さらには3次流通までを自分たちで差配するという効率的な経営をしているからです。

たとえば栽培したウメは梅干しにし、イチゴは形の悪いものなどをジャムにし、自分たちが経営している販売拠点で販売する。結果、500万円の農業所得を上げつつ、労働は週に4日、パスポートの普及率は日本の自治体のなかで最も高い暮らしを可能にしているわけです。

じゃあ、何故パスポートの普及率が高いのか。それは、楽しみを兼ねた海外の農村との交流のためで、そうした機会に仕入れた知識で、実に多様な作物を栽培し、加工し、販売しているわけです。実際、すでに1970年に各種のハーブ栽培に着手したり、1980年代には多様なキノコ栽培を始めたりしたんですね。

これは、山口さんのおっしゃるのとは異なる「もう一つの産業化」とでも呼ばばいいのでしょうか。言ってみれば、多様な農業のあり方を考えていくことが必要なんじゃないのかなと思うのですが、末原さん、いかがですか。

末原

私も、そう思うんですね。大規模化は一つの方策。それがいけるところはなんぼかあるだろう。5割か6割か。確かに、今、いろんな法律でがんじがらめになっているところを自由にする必要があるだろうし、ほんとに、今から農業をやりたいという人たち、若者も中年もいますけども、そういう人たちができるということがとても大事。そういう人たちが、住める場所、住めるような仕組み、農業をやれる

ような仕組みは、地域社会の中で作っていかざるをえない。

後は、知恵を働かせて、消費者の要求に応えられるような商品を作っていくということ。それは市場と結びつくということですけど、そういうやり方っていうのは、今、あんまりなされてない。特殊なところはいけてますけど。ほかの工業だと、そういう分野があんまり残っていないが、農業だと、ずいぶん残っていると考えますね。それから、ある程度、そういう知を活かして、ネットワークを作って農業というものを通じて入り込めていくと、それは産業としても成り立ってくるだろうと思います。その場合、わりと多様なもので小規模な農家でも、やっていけるんじゃないか。知恵と力は使いようだ、と。

私、フランスでみたんですけど、日本の地域が弱い最大の原因はね、日本に夏休みがないからではないかと思ってるんですよ。フランス人はみんな、バカンスで夏休み、自由になるわけですね。すると、だいたい田舎にいくんです。田舎に行って大してお金もかからないようなところで生活する。その中に、いろんな教育農場みたいなのがあって、牧場の経営者がね、馬を飼いながらコンピューターでね、パリの学生たちに教育してるわけです。ほとんどコンピューターの授業してるんだけど、後は馬を飼わせたり、馬の世話させたりしている。そういう形態というのは、いくつもあるんだろうと思うし、そういう農業を通じた産業、何ていうか、必ずしも農業に特化しなくても、ちょっと変わった産業というのは、これから日本でも出てくる可能性がある。

心配なのはね、食事のことなんです。味というのは五感でしょう。五感というのは鍛えないとね、どんどん衰えていくもんで、それをどっかで鍛えるようにする必要がある。なかなか、ある程度年齢がいつてから鍛えているだけでは、何かね、高いものものだけであって、われわれが、日本の社会として美味しい味っていうものを作っていけるということになれば、やっぱり若い人から全部参加できるような食材というのがあって、その食材を作るためには、やっぱりそれに関与した農業というのが必要ではないか。

高田

「美味しい味をどう認識するか」——これを身につけるには、自分で料理を作らないとダメだと思います。ぼくは、20歳代にスナックをやっていたので、ひと通りの料理は、すべて自分で作れます。グルメ評論家の書いた「おいしい店」を食べ歩きしているだけでは、絶対といってええほど、たべものの味を理解するのは無理だと思います。自分で料理して、それを食べてみて初めて、食べものの味が分かるのではないですか。

今どき毛沢東でもないでしょうが、彼は『実践論』のなかに面白い言葉を残している。いわく「ナシを知ろうと思えば、ナシを噛んで変革しなければならない」——自分の歯で噛んで、自分の舌で味わうことがない限り、ナシの本質は分からないというわけです。大原さん、食べて味がわかる、作って味がわかるということについて、どう思われますか。

大原

おっしゃる通りで、作るためには、やっぱり舌がちゃんとしていないとダメですし、別に、ごちそうである必要はないと思うんですけども、その土地でできあがったものをちゃんと簡単な形でいいので調理して食べてその味を確認するということが大切だと思うんですよ。それは、遠いところから来た外国のものではなくって、自分の目の前にあるものを食べるということが、おんなじ空気の中、おんなじ水で育って生きてる植物ですので、やっぱり体にすんなり入っていくふうにするんですよ。そうい

う考えで、実家はお料理を作ってお出ししてるわけなんですけど、私なんかも小さい時から、実家でそういう料理を食べて育ってきたわけです。結局、ごちそうとか、懐石を食べてきたわけではなくて、お客様にお出しした残りの端を食べるだけなんですけども、それでも、舌が鍛えられるといいますか…。知らないといけない。できるだけ、小さな時から自然のものを食べさせることが大事だと思います。うちの子どもたちも、まあ、化学的な味のものとは殆ど食べさせてきませんでした。

高田

会場の皆さん、何か話題を提供してもらえませんか。

三木俊和（大阪経済大学大学院生）

高田先生のお話にあった大分の大山町「木の花ガルテン」ですね。私も行きまして、これ、おぼんざいで、野菜のものを出しています。100種類ぐらいあって、それはすごい人気で、福岡からのお客さんをものすごく誘致していて、お話のように今、福岡に出店するようになっているわけです。これ見ているとずいぶん農業は元気なんです。こういうことがあるのに、農業が元気でないとものすごく宣伝されてるのが残念でならない。

それで、私は、5年前からフランスによく行きます。何のために行くかという、日本食を食べ歩きするためです。しかし、残念ながら、まずいんですね。これでは、和食ダメやでということなんです。結局、出汁がダメ、水も合わない。私の友人が、フランスに行って、おいしい味噌汁とご飯を食べてもらうと、フランス人は本当においしいと喜ぶと言っていました。日本食はものすごく愛されています。おいしい、ほんものの和食を増やさないといけないと思います。大原先生、出汁と水が一番大事ということをもっと世界に向けて発信していただきたいと思います。これが正しく伝われば、日本食はもっと広がると思います。

もう一つは、お茶漬けというものを見なおしてほしいですね。私、学生をしているので生協の学食に行くんですが、そこで、お茶漬けを食べたいんですが、食べられないんです。ライスになるんです。もう少しお米文化を楽しみたい。お米中心にすると、体の調子もよく、私もこれに切り替え、メタボと言われていたのが10kg瘦せたんです。お米は、健康食としてもいいと思うんですが、大原先生いかが思われますか。

大原

お茶漬け言わはったから、これは、「京都人のぶぶ漬け」の話かなと思いましたけど…。そうですねえ、もともと食の成り立ちってところからいきますと、私なんかは、実家の仕事もあり、家が、中国の天童如浄に師事した道元が開いた禅宗の曹洞宗です。ですから、これ、懐石なんかも全部含めまして、「無駄なくいただいて、最後は、お漬けもん、お湯で器をきれいにして終わる」っていうのがわかります。けれども、日本ではもう多くの方が、そういうところから離れてしまっちゃるので、それは格好悪いっていいですかね、行儀の悪いことになってると思います。そうではないということを理解するには、お茶とか、仏教とかいうものが、もっと昔のように社会に浸透していくことも大事ではないかと考えていて、そういったことをいろいろ発信するよう、微力ですが頑張ります。

高田

いろいろ、面白い話が出てきましたが、ちょっと抜けている話題がありそうです。食べ物の生産の場面、それを料理して食べる場面については、いろんな話が出たのですが、食べの流通についても考える必要がある。実は私、京都の七条千本で生まれ育ったので、中央市場とその近隣の商店街のことは、よく覚えているんですね。魚なら魚晴や山定、野菜なら堀井商店、果物なら朱常……といった具合です。で、今日は中央市場にある京都青果合同の内田社長がお見えになっているので、食べものの流通に関して、何か話題を提供していただけるとありがたいのですが、いかがですか。

内田 隆（京都青果合同社長）

急に振られましたので、常日頃考えていることを話します。食というのは、全部、文化につながっているという、そういう話があったと思います。まず、日本が敗戦して、欧米の食事が入ってきて 70 年になりますが、やっとアメリカ人が日本に勝てた、という話をされることがあります。これは、日本の食文化っていうものを半世紀以上かけて潰せたということなんですけども、例えば、ハンバーガを食べる食事をすますであるとか、日本の食文化が完全に崩壊し、共食という、家族と一緒に食事するというのもなくなってきていますし、とにかく全ての日本の昔の良かったところが、戦後に、完全に潰れてしまった。これが一番の問題で、子どもたちに一から、そういう教育をやり直す必要があると思っております。

それで、実は、市場で卸売業をやっているわれわれが、10 年前から「農育」「食育」というものに力を入れておまして。これ、何をしているかという、京都市内の小学校児童に、産地の人から簡単な農業技術を教えてもらい、野菜を作ってもらっています。そして、その過程の中で子どもたちが土を感じ、育てる中で、命の大切さも感じ、収穫し、それを料理しみんなで食べ、喜びを感じてもらおうというものなんです。農業から食事をするという段階で、人間に必要なことが全て教えられるというふうに思っております、10 年間で市内の小学校を全て網羅さしてもらいました。これが地道な活動となって、将来、食育に理解のある子どもたちに育つのかなと思っておりますし、この動きは全国に広がっていています。こういう「農育」「食育」が「大事だと思います。

末原

龍大の農学部はね、今度、食品栄養学科というのを作るんですよ。栄養士さんて重要なんですよ。学校給食、職場の給食を支えている人なんですね。でも、これが、ロット単位でものを買うというところに頭がいつてしまっているんで、これを、作るどころまで引張っていかうということです。農学部の中に、栄養士養成課程があるというのはとても大事で、農作物を作るどころまで行ってもらい、それから見てもらうと、同級生の中で、農家の人も出てくるし、卸売の人も出てくるだろうけれども、その学生時代に培ったネットワークが必ず役に立って、栄養士さんになって、給食で何を出すかということをもっと考えると思うんですね。そういう時に、生産者ともつなげるし、というふうな仕組みができてきたら、子どもの食育で感性を鍛えるっていうところもあるし、同時に、学校の仕組み、これ、どうにも硬い制度があって、なかなか突破できないところがあるんですけども、そういうものも、10 年、20 年で変わって来るんじゃないかと思っておりますので、管理栄養士さんも組み込んで、作るどころから食べるところまで結びつけるっていうね教育をしたいと、それも食育の一つだと思います。

高田

栄養士や管理栄養士の果たす役割も大事ですね。ただ、今日、その教育プログラムというカリキュラムを、すべて医者がつけているようです。そうすると食べものの味に関しては、ろくでもないことになってしまう。

たとえばスープのレシピが書いてあって、そのどこに欠点があるのか、どうすればいいのかという問題に対する正解をみて、びっくりしたことがあります。正解は「カルシウムが足りない」。で、「どうするか」に、ある学生が「ベーキングパウダーを加える」と答えたところ、これが正解だというんですね。そんなスープ、飲んでみるとどんな味がするのか。ひどい話です。

そこで思い出すのは、アメリカの料理がまずくなった原因の一つは、20世紀なかばにファイザーという栄養学者が出て、一種の栄養学至上主義を広めた。結果、栄養バランスさえ良ければ、味なんてどうでもいいという文化が成立したようです。だから、すべてを栄養士や管理栄養士にまかせてよしとすることには問題がありそうな気がします。

末原

ま、栄養学自体がそういうところがあるんです。そこは、変えていかなきゃならん。

高田

さきほど、私は「食いものの味がわかるようになるには、料理を作らんとあかん」と言いましたが、「それだけでは、まだまだあかん。野菜の栽培から始めんと、あかん」——なるほどと思わされますね。という意味で、内田さんがおっしゃった、小学校でのそういう試みは大変結構なことだと思います。ぼくも夏には、ちょっとだけですが、キュウリやナスビを作ります。それを朝一番に収穫して食べると、ほんとにおいしい。今、食育といわれていることに関して、どの程度のことがなされているのか。これは、本格的に考え直してみる必要があるかもしれませんね。つまり、食べものを作るところまで、食育の範疇に入れないとあかん。こういうことなのですが、山口さん、どう考えられますか。

山口

全く同感です。私は、フランスに3年間、イギリスに1年間住んでいましたけれども、やっぱり、日本人の味覚は鋭いし、日本食のすばらしさを、もちろん痛感するわけですね。しかし一方で、ヨーロッパにおける日本食の劣化といましようか退化は凄まじく、とんでもない。「ナンチャッテ日本食」がはびこっていて、ほんとに恐ろしいことだなと思うわけです。しかも一時、農林水産省が認定制度をやるようになったんですが、レストラン業界の反対で頓挫した。とんでもないことだと思うんです。認定制度は必要です。せっかく和食が世界遺産に登録されたわけですから、これはきちんと継承しないといけない。「これが文化なんだよ」「この和食の出汁の味が文化なんだよ」と認定制度を作って、「あなた方がやってるのはナンチャッテなんだよ」ということをきちんと教えるべきで、日本の大学の農学部の一つの重要な使命だと思うんですが、どうでしょう。

末原

フランスの日本料理は、出汁がまずいっていうのは、確かにそれで、鰹節がなかなか向こうで作れないですよ。鰹節を、向こうでちゃんと作っていかないといけないので、農学部をそういうことも研究

できるようなところをしたい。やっぱり、食べ手と作り手—作物と料理なのですが、それに流通業者も含めて一緒にやっていると変わるんじゃないか。すると、農業というのは、これまではモッチャリしてて、話題にならなかったけども、社会を変えていく一つの切り口としては有効なんじゃないかと思うんですね。農業だけ考えてるんじゃなくて、食と農という連鎖関係の中で変えていくと回転ができるんじゃないかと思っています

。

高田

会場からいかがでしょう。

日田 早織（京都大学大学院農学研究科）

2点うかがいたいと思います。若者が農業に新規参入するっていうことについてですが、土地を買うとか借りるとかが難しいとかいう以外に、何か新規参入の障壁になっている事はありますか。それと、土地を先祖代々の土地だからかということで手放さない方が多いと思うんですけど、そういう価値観はどんどん変わっていくのではないのでしょうか。「おばあちゃんが持ってるけど、税金払わなきゃいけないし、その土地どうしよう」とか言ってる友だちもいるので、何か、そういう価値観も変わって、土地を手放す人も出てくるのでは、と勝手に思っているのですが、どうでしょう。

末原

若者が農業に入っていく時、一番重要なのは、向こう側の村っていうか集落の側で、だれかサポートしてくれる人がいればいい。われわれが入って行ってもねえ、どうにも突破できないことがある。村の中にいる味方というかサポーターが、こういう問題を斡旋してくれる、とこけないっていう感じなんですよ。

土地については、確かにそうで、うちの家内の実家でも「農地を引き継いだけど、どうするか。杉でも植えるか」とか言ってるけど、そういうことになると困るし、そういう農地そのものは出てくると思うんですが、それを引き受ける材料が必要なのと、やっぱりね、社会の中に入っていきわけなんですよ。今までとは違う人間関係のところに入って行く場合には、やはり、その地域社会の中で味方が必要なんです。それで、これからは、どんどん味方は出てきますよ。なぜかという、だんだん年寄りばかりになってしまうからです。例えば、ぼくが新規参入で行ってもね、誰も受け入れてくれないけども、20代、30代の人が行くと、それだけで、その社会が変わる可能性があるんだから、サポーターが出てくるっていうふうになっていくと思いますね。どんどんそういうふう動いていくと思います。

村瀬 雅俊（京都大学基礎物理学研究所准教授）

自然災害とか病害虫、それに強い農業っていうことについてです。私は、想定外のことが起こることを想定するような、要するに何が起こっても対応でき、あるいはその失敗を受け入れる、新しい学問体系を考えたいと思っています。何か、自然災害が起こるたびに、政府の援助を受けているようでは情けないので、農業の分野で、何か、そういうお考えというのはありますか。

末原

それ大変大事なことで、私が、アフリカから学んだことは、やっぱりバランスよく食物を作っている

ということです。一つのものだけじゃなくて、乾季に強いやつ、収量は少なくても、厳しい状況でも残るやつとか。そういうのは、ちょっと効率性とは別でね、もつとも、長期スパンで見たら効率性ということになると思うんですけども、そういうものがあるんじゃないか。多分、新しい災害なんか強い品種と、それから、単独でやるんじゃないかというふうな発想っていうのがあるのかと思います。

高田

その点では、日本の米というのは非常に危うい。ほとんどがコシヒカリにつながる単一の系統で来ていますから……。

五十嵐敏郎（金沢大学大学院生）

私、常にエネルギーを基軸として物事を考えておりまして、そういう意味からすれば、農業はまさにエネルギーの問題なんですね。一時、聞きましたが、例の「フードマイレージ」。これ、実は、ダントツで日本が大きいんですね。で、まもなく流通に使えるエネルギーが、恐らく制限を受けるようになる。すると、まあ、世界中から今のように調達することは不可能になって来るんじゃないか。そうことになった時、どうするかということで、大規模化も一つの手かも知れませんが、私は、立体農業みたいに、多種類のを比較的そう大きくない規模で作って、それをうまく回していくというシステムを作り上げていく以外にないのかな、と。

世界の農業は、大規模化は、新大陸を中心に普及していますが、ほとんどが小規模なんです。そういう意味では、小規模できちっと、山口先生のお話ではありませんが、楽しく農業できるようなシステムをつくり上げるのが日本の役割じゃないかなと思うんですが、いかがでしょう。

末原

私もそういうふうに思います。まだねえ、いろいろ工夫がされきってないのが、農業の分野なんです。そういうものを消費者の要望に対応できる農業っていうものを含めてやっていったら、ブレークスルーのところがいくつか出てきて、規模の拡大だけでなく、もう一つのチャンスとなって出していけるんじゃないかというふうに思いますね。だから、農業、農学は面白いっていうことで、ガチガチの世界から、これからかわっていくだろうと思います。こうしていろんな若い人が出てきて、農家の側も、これから、10年ぐらい、学生を育ててやろうという気になってきた時、日本の社会も、少し変わって来るんじゃないかと思うんですがね。

高田

先程も言ったように、現代社会では、さまざまなものが商品化、つまりは市場経済化します。しかし他方、それが極限まで進行すると、あらためて遊びに姿を変えて、日常生活に戻ってくる。そういう法則性があるように思います。

たとえば家は、たいていの人が大工さんに建ててもらいます。でも、その真似事としての日曜大工は楽しみのひとつでしょう。服だって、工業生産の既成品を買うことが多いのですが、服作りの真似事としての手芸などはレジャーの範疇に入ります。このように、あらゆるものが商品化の趨勢を辿る一方、それを遊びや楽しみとして取り戻す回路も、ちゃんと機能するんですね。料理や野菜づくりも、それを遊

びや楽しみとして取り戻そうと考える人が、今後とも増えるでしょうし、げんに増えつつあるのではないですか。

そこで、本日のワールドカフェのテーマです。一つ目は「農民が食える農業ってどういうことなんやろう」ということを考えてみてください。それから二つ目は「若者が新規参入できる農業ってどういうことなんやろう」——こうした点に焦点を絞って議論を展開してもらえばどうかなと思います。

まあ、農業を始めるには土地が要ります。でも、農地法という、誰もが農地を手に入れられないことを定めた法律があって、それ自体が職業選択の自由に反する憲法違反みたいなことになっているのですが、こんな問題も現代日本の農業を袋小路に追い詰めているのでしょうか。そうした制度の問題などにも議論を広げてもらえればありがたいなと思います。

先程も言ったように、現代社会では、さまざまなものが商品化、つまりは市場経済化します。しかし他方、それが極限まで進行すると、あらためて遊びに姿を変えて、日常生活に戻ってくる。そういう法則性があるように思います。

たとえば家は、たいていの人が大工さんに建ててもらいます。でも、その真似事としての日曜大工は楽しみのひとつでしょう。服だって、工業生産の既成品を買うことが多いのですが、服作りの真似事としての手芸などはレジャーの範疇に入ります。このように、あらゆるものが商品化の趨勢を辿る一方、それを遊びや楽しみとして取り戻す回路も、ちゃんと機能するんですね。料理や野菜づくりも、それを遊びや楽しみとして取り戻そうと考える人が、今後とも増えるでしょうし、げんに増えつつあるのではないですか。

そこで、本日のワールドカフェのテーマです。一つ目は「農民が食える農業ってどういうことなんやろう」ということを考えてみてください。それから二つ目は「若者が新規参入できる農業ってどういうことなんやろう」——こうした点に焦点を絞って議論を展開してもらえばどうかなと思います。

まあ、農業を始めるには土地が要ります。でも、農地法という、誰もが農地を手に入れられないことを定めた法律があって、それ自体が職業選択の自由に反する憲法違反みたいなことになっているのですが、こんな問題も現代日本の農業を袋小路に追い詰めているのでしょうか。そうした制度の問題などにも議論を広げてもらえればありがたいなと思います。

クオリア AGORA 2014

第7回「持続可能な地球と私たちの為に

～文化としての農業・文明としての食料」

☆ワールドカフェ

クオリア AGORA 事務局

農業を食の観点から見直してみようという今年最後のクオリア AGORA、様々な課題が浮き彫りとなりました。その中から、農業で食っていけるためには何をすべきか、何を变えなければならないのか、そして若者たちが農業に参入できるようにするためにはどんな改革が必要かを、存分に語り合っていました。

▽第1グループ報告 上田 源（同志社大学学生）

今年の最後なので、アンチテーゼとして皆さんに何かを提唱しようと思います。われわれが大学生の代表と考えていただいた時に、何で、出汁の味がわからないんだといわれても、われわれが食ってきたものは、ハンバーガーとカップラーメンというのがぶっちゃけた話。親が冷凍食品をチンしてたわけですから、そんな合成調味料の中で生きてきたわれわれに、出汁の味と言われても、そんなもの知るか、と思って生きてるわけです。われわれの次の世代は、「食育」が大事だと、出汁をとったものを食べさせようとし始めている。それはそれでいいけれども、われわれゆとり世代のことはもう諦めてくれ、と。ほんとにそう思っている。われわれは、カップ麺を食って生きていくし、ぶっちゃけた話、レトルトのご飯100円と、カレーのルー100円とカップ麺一個100円の計300円で十分満足して、「オー、食った食った」と言えるんですよ。だから、食育だの、味がどうだのといわれても、私は個人的には全くどうでもいいことです。

それで、本題の若者が参入できる農業です。ま、その一つの選択肢として、農民が食える、食べていけるっていうのが必要だろうっていうことになりました。その時に、さきほど、山口先生のお話にあったように、かなり補助金が入っている、と。でも、それ、ちょっと視点を変えて国土保全をしているんだ、という観点到すれば、見方が変わってくるんじゃないか。やはり、農業には多機能的な性格があって、一般的には、農作物を作った、いかに作れたかというだけで、測ってしまうけれども、耕す畑や田んぼを作れる土壌があるっていうことは、やはり国土の保全という意味の観点では、税金を入れていくっていうこともありなのかなと。個人的には、若者としては、「公務員だよ、これが」っていえば、多分、若者は参入するのではないかな。なりたいた職業は公務員っていうのが多いですから。公務員として、農業やってくださいって言われれば、結構、入ってくるんじゃないのかな。生活もそうやって成り立つんだったら、いいのかなと私は思っています。

高田 公理（佛教大学社会学部教授）

彼は、ハンバーガーとカップ麺。ぼくらはね、アメリカ製のタバコの匂いのするミルクとしょうもない小麦粉で育った。それ、やっぱりまずいから、もうちょっとどうにかならへんかなってね、教育をされたら、それで満足する。これねえ、ちょっと悲しい。された教育をもう一度、批判的に見るということを、ぼくらは多少したように思うんです。その辺がね、きょう話を聞いていて、大変面白かったので紹介しました。

▽第2 グループ報告 中野 千春（市場調査社大阪）

このテーブルは、若者が不在のままに進んだんですが、知識がなかったものですから、末原先生に、農業に参入したがついてる若者がいるのかどうかということから聞いてみました。それはいろいろな興味から結構いるということでしたので、では、なぜ参入できないのかという話で言うと、ま、法律のこともあるんですが、そこはまあ、そこそこ緩和されてきていて、入れるようにはなってきていると。一番高いハードルというのは、便利な都会を離れて田舎の方について、地元の人とうまくやっついていかないとダメなので、そこが大きなハードルになる。で、実際にどうやっていったらいいかという、ま、何とかうまく地元の人にとりいって、教えてもらったりしないとダメっていう話がでたところで、ほんとは入りたい子がいるのかなと、私は個人的にはちょっとわからないけれども、とにかく、そんな感じで、入って行って教えを乞う、仲間を作っていくことが大事ですよ、ということでした。

それで、若者が農業に参入して何を喜びとできるのかっていうと、やっぱり作物ができる喜び、というのが一つ。これ、教育で教えられるかどうかかわからないですが、これが一番の喜びであると。あと、若者が保守的になっていて公務員になりたいみたいな話があって、農業は、労働者でなくなり、自由な働き方を手に入れられ、自分のライフスタイルが作れ、頭のいい人なら、付加価値の高いものを作って、結構お金儲けもできるということが魅力であると。例えば、どういうものを作っていくと引きが強そうか、輸出するなり都会に持っていけるもの。つまり、農業は、頭を使うともうかるというお話でした。

▽第3 グループ報告 佐々木勇輔（京都大学大学院生）

私たちのグループとしましては、最初に、農民が生活できる農業とはということについて考えました。で、需要の拡大が重要だと考えました。現在ですと、日本農業としましては、新たな市場を拡大していかないことには利益も出せないということを考えて、その時、ヨーロッパもいいんですが、人口の増加とか考えますと、新興国も非常に有望な市場と思います。インドとか中国ですね。そこで、日本の強みやできることを活かしていくことが考えられます。醤油とかを現地にどう合わせていくかということを考えていくことも重要だと思いますし、また、逆輸出ということも考えられます。例えば、インドのカレーを一度日本に戻し、日本で、日本流のカレーにしてまたインドに輸出すると、インドに新たな市場が生まれるということが考えられます。このように、今日本にあるものを活かしていくことが、利益を出し、農業活発化につながる一つの方法だと思いました。

次は、若者の新規参入できる農業とはです。新たな土壌の形成が必要だと考えました。新たな土壌としましては、今ある地域ごとの集団より、少し大きな力を持った地域集団が大事だと考えました。で、ここで大事になってくるのがプロデューサーです。プロデューサーが、大きな銀行や国、大学とかの知恵を「出資」として集めて、その出資を元に新たな成功例をその土壌に作ることで、一つのモデルができれば、他に農業をやりたいと考えている人のやる気の向上とか、農業をどうにかしなくちゃいけないという危機感の向上ももたらし、最終的には働き方、新しい社会の形をもたらすんではないかと考えました。新しい土壌の形成が大切だという結論になりました。

▽第4 グループ報告 日田 早織（京都大学大学院農学研究科生）

私たちの班では、若者たちが新規参入できる農業っていうことから考えたんですけど、その農業だけで食べられなくてもいいのでは、という話がありまして、例えば、若者が都会で働きながら田舎で農業

を遠隔でとか、月に1、2回行くっていう形でやったりですとか、後は、各家庭で、家庭菜園とか水耕栽培っていう形で気軽に農業をすとかいうのも、参入しやすくっていいんじゃないかなという話も出ました。

その時に、例えばアパート経営のように農業経営をして、それがコミュニティーとなれば、助けあうことによって、若者が月に1、2回ってような形でもできるようになって参入しやすくなる。

それから、農業だけで食べていくっていうのは、天候の関係とかで、なかなか厳しかったりと思うので、複数の産業、企業でカバーして、例えば金融が農業がダメな時にでも、お金を回したりとか、凶作の時にも他の産業で収益を確保すとか、そういう考え方が企業にとっても大事ではないかという話が出ました。

それから、大規模、小規模という話になったんですけども、規制緩和されれば、企業の参入も増えて、それによって大規模な農業経営ができて、コスト削減し効率的のよい農業ができる。それで、小規模の農家は食べられなくなるのではという話も出たんですけど、小規模の農家も頑張れということが大事で、ブランド化、差別化をすることによって、生き残る事ができる。そういう形で、大規模との住み分けは必要だろうという話もしました。

また、市場の話もでて、日本だけでは狭いので、世界に打って行く。その時には、生鮮食品だともちも悪いので、加工品として食文化とともに、例えば、和食とともに日本酒を売っていくとか。そういうことが大事なんじゃないかということになりまして、で、日本酒を増やすには日本酒用のお米の生産量も増やさないといけないということで、まあ、これによってお米の生産量も増え、それで、若者が憧れて参入してくるといい循環が生まれるのではないかっていう話も出ました。

そのようにいろんな農業の形があり、それが、適切な形でどうやったらやっていけるか総合的に考えていくのが大事で、龍谷大学の農学部で、総合的に考えて行くような勉強ができたらいいなあと思いました。

クオリアAGORA事務局

はい、ありがとうございます。それでは、きょうディスカッサントで参加していただいています大原さんから、一言お願いします。

大原 千鶴（料理研究家）

初めての参加でしたが、みなさんの熱い思いを知り、ずいぶん勉強になりました。今回みなさんとお話したことも、すぐに、効果が出ることはないと思いますけれども、こういうことでつながっていくことが、やがて世の中を変えていくんだなと感じられました。ほんとに、ありがとうございます。

クオリアAGORA事務局

では、末原さんからもお願いします。

末原 達郎（龍谷大学経済学部教授・農学部設置委員会委員長）

いろんな話を聞かせてもらいましたね。プロデューサーになって銀行を参入させるとか、これもひとつの手です。そういう学生も、龍谷大学でつくろうと。決して、生産者だけではなくてですね、プロデューサー役がホントが一番大事なんです。そういうプロデューサーのような仕事に、若者が参入してく

ると思ってるんですね。自分の希望しているものが出来上がってくる過程というものは、多くの若い人が楽しいだろうと思うので、それは、ある種の格好良さにつながっていくだろうと思っています。

まあ、ぼくは、それで思い切って、こういう違う分野にですね、新しい大学を作るということで参加しましたが、意外と、みなさんから期待されていることがわかってとても嬉しいです。これは、日本が高齢化していくことをどうやって解決していくか、われわれの人生をどう解決していくか、っていうことの起点となることだと信じてやっています。それができるかどうかは10年、20年後の楽しみということで…。きょうは、ほんとに良い意見をいただきまして有難うございました。

長谷川和子（京都クオリア研究所取締役）

どうもありがとうございました。多分、農業を突き詰めていくと、多分、地域起こしみたいなものに行き当たるのかもしれませんが。地域起こしをリードする人間は、プロデューサーもそうなんですが、よそもんバカモンがいいって話がありますので、やっぱり、多分、農業の中でも、それは、すごく重要なタイプなんではないかなと思います。きょうのお話っていうのは、ある時にはエキセントリックに発言をするんですけども、発言しただけでなく、何かの気づきをちょっとだけでも持って帰っていただければありがたいかなと思います。

（編集 辻 恒人）