

“農と食” 北の大地から

連載第16回

畑から食卓まで結んで
顔の見える関係づくり(上)

「北海道食の自給ネットワーク」の 大熊久美子さんに聞く

農家会員の案内で小妻のほ場を見学する「食の自給ネットワーク」の会員たち(江別市内で)



低い食料自給率や「食の崩壊」に トラストや「食育」 で一石投じる

ルポライター
滝川 康治

食の「安全・安心」には 自給率の向上が不可欠

——まず、「北海道食の自給ネットワーク」の活動の主旨と、これまでの経緯を紹介してください。

大熊 十年前の大冷害のときに日本の食料自給率が三七%にまで落ちこんだことに危機感を覚えた生活クラブ生協や「らでいっしゅぽーや」、大地を守る会、ポラン広場の四つが主力になって、一九九六年から「生命のまつり」を始めたんです。地場の物を食べる傾向が強い人たちが一念発起して、「下がる一方の自給率をなんとか上げたい」「第一次産業を復興

道内外の農家や消費者に加えて、農協や農産物の流通・加工業者も参加して四年前に誕生した「北海道食の自給ネットワーク」(三田村雅人代表)が、毎日の食卓に欠かせない大豆や小麦の「トラスト運動」などに取りくみ、農と食のありように一石を投じている。活動の様子や崩壊が急速に進む子どもや若者たちの「食」の実態などについて、同ネットワーク事務局長の久美子さんにインタビューした(2回連載)。

させないと日本の食の未来はない」と、首都圏を中心に「まつり」を立ち上げた。そこには、流通や販売関係者、消費者、農協青年部も入っていました。

北海道でも「まつり」に取りくむことになり、生活クラブ生協の理事だったわたしが実行委員長をつとめました。九八年まで続けましたが、実行委員のなかから「年に一度の打ち上げ花火では運動とはいえません。一年をとおして活動できる団体を創ろう」という声が上がってきたんです。そこで、実行委員会を発展的に解消して、九九年に「北海道食の自給ネットワーク」が設立され、わたしが事務局長になりました。

——大熊さんが「食の自給」に関心を持



おおくま、くみこ 1954年札幌生まれ。道立札幌東高校卒業。生活クラブ生協理事(94年～98年)を務めたのち、99年から「北海道食の自給ネットワーク」事務局長。道庁の道産食品安全政策会議委員(02年度)。現在、北海道の安全・安心な食を考える会委員、北海道有機農協理事、スローフード&フェアトレード研究会食育部会のリーダーなど。札幌市清田区在住。同ネットワークの連絡先:札幌市東区北15条東18丁目2-17 ワードエム内 (TEL090-2818-5502 FAX011-789-8890)

大豆と小麦のトラスト で「顔の見える関係」を

——生産者と向き合うために、「食の自給ネットワーク」は特定の農家に大豆や小麦を作ってもらい、加工するなどに会員に届ける「トラスト」活動を大きな柱にしています。大熊さん、その経緯と中身は?

大熊 最初に始めた「大豆トラスト」は

いきました。わたし自身の見方も、最初は「有機の野菜」添加物の全く入らないものが家族の安全安心でしたが、生産者と生産地に向き合うようになって、「本当に安全なものってなんだろう?」と考えるようになった。自給率の現状とか

を知らず、「自分の国で食料を賄うことが一番、食にとって安全・安心なんだ」と変わってきたんです。以前なら、スーパーの棚に輸入の有機

つよになつたきつかけは?

大熊 生活クラブ生協に加入したのは十六年前で、うちの子どもはまだ小さくて、小児科で「アトピーだ」と言われたんです。それまで食に対して全く関心がなかったんですが、添加物の入らない食品と農薬を使わない野菜、合成洗剤から石けんに切り換えたのがきっかけです。

生協の活動をやっていくうちに、食べ物への向き方には生産者がいる、と気づ



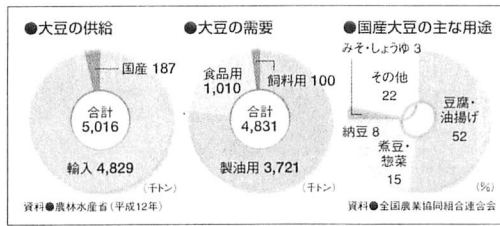
小麦の調整施設を見学するトラストの会員たち(美明市峰延で)

でも、会員向け「ファームレター」の取材のときに会うようにしたり、小麦を作るだけじゃなく、トラストの会員としても参加してもらっているんです。

——生産農家が消費者でもある。

大熊 ええ。自分が作った小麦を製品化したものを食べてもらって、ずいぶん変わりました。去年は峰延の生産者の奥さんたちが参加してパンづくり講習をやったところ、「美味しいパンができた」とすごく感激してくれました。「やる気が出てきた。もっといいものを作らなければ」と言ってくれましたね。

これまで生産者は小麦に対する意識が



北海道は大豆の主産地だが、国内自給率はきわめて低い(道農政部発行「confa」より)

二〇〇〇年からの取りくみです。「輸入された遺伝子組み換えの大豆でない、国産のものを食べたい」と、全国の百カ所近くで一斉に運動が起きたんですが、道内で大規模にやるのはわたしたちが初めてでした。遺伝子組み換えのこともあったんですが、大豆は毎日食べる食品なのに自給率は非常に低く、北海道が全国一の生産量を誇る作物だったので、活動をとおして参加者の人たちに自給率の問題を語っていきな、と考えました。

ところが、始めてみると参加者は見事に五十代以上の人がばっかり(笑)。一年目は生豆だけ、二年目は味噌も取りこんで若

千若い人もきました。生の豆のまま届くので、それを使いこなせる年代の人しか入ってこれなかったんですね。

この活動は続いていますが、わたしたちは農業や食の問題をせひとも若い世代に考えてもらいたかった。そこで考えたのが、去年から始めた「小麦トラスト」でした。小麦のままでなく、製粉会社や加工業者が入って、(加工品や小麦粉を)消費者の元に届ける、という面倒くさい過程があるので、全国どこも「小麦トラスト」をやっていないですね。

——全国で「力所」なんてない。

大熊 はい。加工された小麦はパンやラーメン、うどん、ケーキなど若い人たちが毎日食べるものですが、自給率が低くて一割くらいしかない。そこで、若い人の参加が期待できる小麦で、大豆と同じように、「北海道が全国一の生産地である」という切り口で語っていき、美味い」という結果に思っていたのは、メーカーに加えて、どうしてもJ A(農協)が入らなければなりません。大豆は生産者と消費者だけが、途中の人たちを巻き込んで運動できるメリットがあったんですね。

——去年のツアーに同行しましたが、製麺業者が参加したり、農協の人もちよつと緊張しながら話していて、「なかなか面白かったです」。

希薄で、「作って出せばいい」という感覚だったんですね。米のように消費者からストレートに反応が返ってくるわけじゃないし、製品化してわからない。

——道産の秋まき小麦は、うどんの原料になることが多いですね。

大熊 あとは輸入小麦の増量剤みたいな形でしか使われていませんね。だから多くの生産者にとって、すごく意識が希薄な典型的な作物だったんです。「俺の小麦なんて食えるのか?」という人もいました(笑)。

それが一年たち、消費者会員の反応が返ってきて、自分も食べてみると、本当に意識が変わってききましたね。「もつといい物を作らなければダメだね」「自分一人が悪い物を作った等級に入らなくなつたら、他の人に迷惑をかける」と、意欲が湧いてきた生産者が多かったです。

——互いの意識変革につながった、と。

大熊 そうです。メーカーさんも「小麦の出来、不出来で製品の質が大きく違うんだ」とは職人の名折れだね。腕が問われるなど言ってくれました。食べる側も「その年にできたものを食べたい」という意識が思ったよりも広がりました。

——「こういう試みは精神運動だけではダメだ」と思います。会員みんなが消費者なわけですが、味の面での反応は?

大熊 理屈が納得できて、しかも食べ

か面白い活動だな」と思いましたね。

大熊 でも、大変でしたよ。J Aは、民間レベルの運動に参加した経験があまりないので、なかなかわかってもらえませんでした。麦作経営安定資金という国の助成を受けつつ全く普通の値段で買っていますが、J Aには金額的になんのメリットもない。

それでいて、トラストの小麦だけを集荷して、乾燥調整して出荷しなければならず、手間がかかるんです。他の小麦と混ぜられるといんですが、トラスト参加農家のなかだけで調整して等級をつけるので、すごく面倒くさいんです。

さらに、少ない単位で集荷しなければならず、十勝のJ Aにも声をかけましたが、「そんな小さな設備がない」と断わられちゃったんです。結局、意思と設備のあるJ Aしか参加できなかった。でも、おかげさまでJ A道央の江別とJ A峰延が参加してくれて、始められました。

——江別製粉が入らなければ、この運動は実現できなかったのでは?

大熊 江別製粉さんはうちの会員だったの、相談すると、「やろう」となって、できたようなもんです。

——その後、会員は増えていきますか?

大熊 去年は「全国で初めて」とマスコミに大きく取りあげられて人が集まったんですが、今年は参加者が減ると予想し

て美味しくなければ運動は続きません。最初から「頭と舌で食べる」と思っていたので、味にはすごくこだわりました。「地場の粉を使えばいい」だけじゃなく、副材料も地場のものを、なければ国産でできるだけ輸入ものを使いたくない。そして、シンプルなもの——というコンセプトでやった。だから、価格がどうしても高くなってしまっています。

でも、わたしたちのターゲットは若い人なので、「いかに安い価格でやるか」も大きな課題でした。ただ、メーカーや生産者に赤字にはさせない、きちんと対価は払うけれど、大きな利益はないです、という感じで参加してもらっています。

——「二〇〇〇北海道でも、特に若い人たちのなかにアメリカ型の食生活が浸透してきて、彼らが僕らの年代になつたとき、健康は大丈夫なのか心配です。若者たちの食の実態と、それに配慮する「食の自給率」の活動はどうなっていますか?

大熊 想像以上のすさまじい実態がありますね。食事を家で作らなくなつてきています。

短絡的に「食事を作らないから悪い」という問題ではなく、日本の経済政策の裏



自分たちが知り取った小麦の粉を使ってうどん作りに挑戦する

ていました。でも、継続して参加した会員が口コミで広げてくれて、現在の参加者は去年とほぼ同じ百三十五です。

頭と舌で食べることでお互いの意識が変わる

——生産者との交流や意見交換は、かなり深まってきましたか?

大熊 生産者と直にむき合って話をすることが、なかなか難しいんです。年に一回、三月に意見交換会をやっています。全員が参加できるわけではありませ

返しとして食をどんどん切り捨ててきたので、子育て中のお母さんは生まれたときからレトルト食品を食べてきました。自分が当たり前にしてきた食生活を子どもにさせているわけで、若いお母さんだけを責められない、と思います。

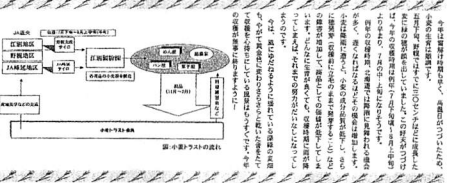
農村人口が激減して、食料自給率が下がるのと反比例して外食産業が伸びていった流れのなかでは、「こうなって当たり前」という感じがしますが、思った以上の速さで食が崩壊しています。最近、国が「食育」を言い始めた大きな理由は、このままいくと医療費が高騰して国の財政が破綻してしまうだろう、自給率が下がりが続くと困止めが効かない——という危機感からですよ。

不況で外食産業はかつての伸びはありませんが、代わって「中食産業」が急成長しています。ホカ弁屋さんやスーパの惣菜屋、コンビニなど外で買って家で食べるのが中食、不況でも家で作らないで買って来たものを食べている。

——札幌あたりの二十代で、何割くらいがそういう食生活になっていますか?

大熊 札幌大学などの学生たちに調べてもらって見たデータがあるんですが、大学生の場合、親元から通っているかどうかで全然違う。親元からだと、親は四十五代なので、学生たちは比較的家で食べています。でも、独り暮らしになると

Farm Letter
Vol. 01
June, 2002



生産農家を取材して横顔などを紹介する会員向け「ファームレター」

を下げた参加してもらった。「産地交流ツアー」や「フォーラム」もやったり、いろんな窓口を設けて、どこかに興味のある人たちに誘ってもらおうとしました。いま、スローフードや産地消の運動が盛んですが、そうした言葉が若い人たちの耳に入ってきて、「なんだらう？」「聞いたことがあるよ」という人が増えてきたのはいいことだと思う。それに、子どもたちの教育ですね。残念だけど、「食に対する親の意識を変えよう」というのは難しいと思います。

大熊 わたしもそうでしたが、意識を変える大きなきっかけは、子どもを産んだときなんです。たとえば、その時期に保健所とタイアップするようなら、若いお母さんたちに働きかけていたらいいな、と思います。それと、アトピーなどの子を持つお母さんは意識を持つきっかけになるんですけどね。子どもが小、中学生のお母さんたちの意識を変えるのは、非常に難しい、と思います。だから、子どもたちへの教育が大事で、「民間と行政が一緒になって、いかに食育をしていけるか」ですね。

(以下、次号に続く)

すこいですよ(笑)。

(独り暮らしでは家で食べる人が半数以上と結構多いのですが、それは金銭的な面からで、「ちゃんとしたものを食べているか」となるが大間違いなんです。男の子の七割がコンビニ弁当派、女の子は五割以上がファストフード派で、あとはカップラーメンなどインスタントものが非常に多い。「パンの上にインスタント焼きそばを載せて食べた」という感じですよ(笑)。

大熊 野菜はあまり食べない、と。大熊 ほっとんど食べません。外でたまに食べるくらいです。あと、サブプリメントを飲む子が若い世代にすく多い。

大熊 「アミノ酸なんかですか？」大熊 ええ、錠剤のビタミン剤やカルシウムとかの栄養補助食品、それと最近伸びてきた「アミノ〇〇」などの機能飲料で、すごい勢いでコンビニなんかにか売られています。(高カロリーの栄養価の低い)ジャンクなスナック菓子しか食べなくても、「これさえ飲んでいたら大丈夫」という免罪符なんです(笑)。「栄養のパランスは食べものからでなくサブプリメントで摂っている」という子が少なからずいます。ある機関で調べたら、「サブプリメントを十種類飲んでる」という若者が一番多かったそうです。いま、健康ブームなんですけど、安易な方向で間違った

とに、かく揚げ物が大好き、サブゲッティヤカレー、ハンバーグなど噛まなくていいものを好みます。要するに、一皿で終わってしまうものを食べる。昔は野菜が嫌いでもニンジンやピーマンなどでしたが、いまは「野菜は全部ダメ」という子

が増えてきました。スナック菓子とペット飲料で晩ご飯が食べられなくなるので、「お腹いっぱい」と言い、親も「ラッキー」と作らない。もしくは、夜遅くにお腹が空いたら「ホカ弁で買ってこよう」という親もいます。だから、欠食も多くて、この飽食の時代にあつて非常に栄養バランスが悪い。学校給食のある日とない日では、子どもたちの栄養摂取量と摂取バランスが全然違います。大きさにいえば、戦後と同じように給食で栄養バランスを保っている状態で、若くすればなるほど、そうした傾向が強いです。

大熊 危惧じゃなくて、体と精神面に影響がすでに出ています。糖尿病など生活習慣病の予備軍が小学校にまでいるのが一つ。アトピーなんかのアレルギー症状もすごい。昔は閉経期を過ぎた女性にチラホラと見られた味覚障害が、二十歳くらいの女の子に出てきています。「微量元素の亜鉛が足りない」と言われていますが、完全に食事バランスが悪い。ちよつと放っておくと一生直らない病気なので深刻なんですけど。

大熊 産婦人科側では、偏ったダイエットや食事のバランスが悪すぎることにによる不妊、もしくは異常妊娠が増えていきます。

大熊 こうした食の実態の人たちに「国産のものを」「自給率を上げよう」と言っても、聞いてもらえないんです。そこで考えたのがトラストで、「地場の美味しいものを食べよう」と、ハードル

を上げて参加してもらった。「産地交流ツアー」や「フォーラム」もやったり、いろんな窓口を設けて、どこかに興味のある人たちに誘ってもらおうとしました。いま、スローフードや産地消の運動が盛んですが、そうした言葉が若い人たちの耳に入ってきて、「なんだらう？」「聞いたことがあるよ」という人が増えてきたのはいいことだと思う。それに、子どもたちの教育ですね。残念だけど、「食に対する親の意識を変えよう」というのは難しいと思います。

大熊 わたしもそうでしたが、意識を変える大きなきっかけは、子どもを産んだときなんです。たとえば、その時期に保健所とタイアップするようなら、若いお母さんたちに働きかけていたらいいな、と思います。それと、アトピーなどの子を持つお母さんは意識を持つきっかけになるんですけどね。子どもが小、中学生のお母さんたちの意識を変えるのは、非常に難しい、と思います。だから、子どもたちへの教育が大事で、「民間と行政が一緒になって、いかに食育をしていけるか」ですね。

大熊 危惧じゃなくて、体と精神面に影響がすでに出ています。糖尿病など生活習慣病の予備軍が小学校にまでいるのが一つ。アトピーなんかのアレルギー症状もすごい。昔は閉経期を過ぎた女性にチラホラと見られた味覚障害が、二十歳くらいの女の子に出てきています。「微量元素の亜鉛が足りない」と言われていますが、完全に食事バランスが悪い。ちよつと放っておくと一生直らない病気なので深刻なんですけど。

大熊 産婦人科側では、偏ったダイエットや食事のバランスが悪すぎることにによる不妊、もしくは異常妊娠が増えていきます。

大熊 こうした食の実態の人たちに「国産のものを」「自給率を上げよう」と言っても、聞いてもらえないんです。そこで考えたのがトラストで、「地場の美味しいものを食べよう」と、ハードル

を上げて参加してもらった。「産地交流ツアー」や「フォーラム」もやったり、いろんな窓口を設けて、どこかに興味のある人たちに誘ってもらおうとしました。いま、スローフードや産地消の運動が盛んですが、そうした言葉が若い人たちの耳に入ってきて、「なんだらう？」「聞いたことがあるよ」という人が増えてきたのはいいことだと思う。それに、子どもたちの教育ですね。残念だけど、「食に対する親の意識を変えよう」というのは難しいと思います。

大熊 学校給食の栄養士さんたちが危機感を強めているんですけど、小学校くらいになると、坂道を駆け落ちするように年々ひどくなっている、といいます。かなりの数の子どもが白いご飯を食べられないんです、とにかく。

白いご飯食べない児童 不定愁訴も増える傾向

もう少し下の子どもたちは、どういった食べ方をしていますか。

大熊 白いご飯と味噌汁を口にしないし、給食で唯一食べられる魚のメニューはほとんど手をつけられないので、野菜も食べない。つまり、日本型の食生活が家庭で全くつくられていない。ふりかけを載せるとやつと食べる。もしくは、チャーハンやカレー、混ぜご飯にしたり、ピビンバとか、おかずを作らず一品で食べられるものならいい。

とに、かく揚げ物が大好き、サブゲッティヤカレー、ハンバーグなど噛まなくていいものを好みます。要するに、一皿で終わってしまうものを食べる。昔は野菜が嫌いでもニンジンやピーマンなどでしたが、いまは「野菜は全部ダメ」という子

が増えてきました。スナック菓子とペット飲料で晩ご飯が食べられなくなるので、「お腹いっぱい」と言い、親も「ラッキー」と作らない。もしくは、夜遅くにお腹が空いたら「ホカ弁で買ってこよう」という親もいます。だから、欠食も多くて、この飽食の時代にあつて非常に栄養バランスが悪い。学校給食のある日とない日では、子どもたちの栄養摂取量と摂取バランスが全然違います。大きさにいえば、戦後と同じように給食で栄養バランスを保っている状態で、若くすればなるほど、そうした傾向が強いです。

大熊 危惧じゃなくて、体と精神面に影響がすでに出ています。糖尿病など生活習慣病の予備軍が小学校にまでいるのが一つ。アトピーなんかのアレルギー症状もすごい。昔は閉経期を過ぎた女性にチラホラと見られた味覚障害が、二十歳くらいの女の子に出てきています。「微量元素の亜鉛が足りない」と言われていますが、完全に食事バランスが悪い。ちよつと放っておくと一生直らない病気なので深刻なんですけど。

大熊 産婦人科側では、偏ったダイエットや食事のバランスが悪すぎることにによる不妊、もしくは異常妊娠が増えていきます。

大熊 こうした食の実態の人たちに「国産のものを」「自給率を上げよう」と言っても、聞いてもらえないんです。そこで考えたのがトラストで、「地場の美味しいものを食べよう」と、ハードル

を上げて参加してもらった。「産地交流ツアー」や「フォーラム」もやったり、いろんな窓口を設けて、どこかに興味のある人たちに誘ってもらおうとしました。いま、スローフードや産地消の運動が盛んですが、そうした言葉が若い人たちの耳に入ってきて、「なんだらう？」「聞いたことがあるよ」という人が増えてきたのはいいことだと思う。それに、子どもたちの教育ですね。残念だけど、「食に対する親の意識を変えよう」というのは難しいと思います。

大熊 わたしもそうでしたが、意識を変える大きなきっかけは、子どもを産んだときなんです。たとえば、その時期に保健所とタイアップするようなら、若いお母さんたちに働きかけていたらいいな、と思います。それと、アトピーなどの子を持つお母さんは意識を持つきっかけになるんですけどね。子どもが小、中学生のお母さんたちの意識を変えるのは、非常に難しい、と思います。だから、子どもたちへの教育が大事で、「民間と行政が一緒になって、いかに食育をしていけるか」ですね。

大熊 危惧じゃなくて、体と精神面に影響がすでに出ています。糖尿病など生活習慣病の予備軍が小学校にまでいるのが一つ。アトピーなんかのアレルギー症状もすごい。昔は閉経期を過ぎた女性にチラホラと見られた味覚障害が、二十歳くらいの女の子に出てきています。「微量元素の亜鉛が足りない」と言われていますが、完全に食事バランスが悪い。ちよつと放っておくと一生直らない病気なので深刻なんですけど。

大熊 産婦人科側では、偏ったダイエットや食事のバランスが悪すぎることにによる不妊、もしくは異常妊娠が増えていきます。

大熊 こうした食の実態の人たちに「国産のものを」「自給率を上げよう」と言っても、聞いてもらえないんです。そこで考えたのがトラストで、「地場の美味しいものを食べよう」と、ハードル

を上げて参加してもらった。「産地交流ツアー」や「フォーラム」もやったり、いろんな窓口を設けて、どこかに興味のある人たちに誘ってもらおうとしました。いま、スローフードや産地消の運動が盛んですが、そうした言葉が若い人たちの耳に入ってきて、「なんだらう？」「聞いたことがあるよ」という人が増えてきたのはいいことだと思う。それに、子どもたちの教育ですね。残念だけど、「食に対する親の意識を変えよう」というのは難しいと思います。

大熊 わたしもそうでしたが、意識を変える大きなきっかけは、子どもを産んだときなんです。たとえば、その時期に保健所とタイアップするようなら、若いお母さんたちに働きかけていたらいいな、と思います。それと、アトピーなどの子を持つお母さんは意識を持つきっかけになるんですけどね。子どもが小、中学生のお母さんたちの意識を変えるのは、非常に難しい、と思います。だから、子どもたちへの教育が大事で、「民間と行政が一緒になって、いかに食育をしていけるか」ですね。

サブプリメントのような形でビタミンAを過剰に摂取すると、体内に蓄積してしまい、いろいろと害が出てきていますので、国の基準で摂取の上限が設けられるようになってきました。こうしたことの原因は、食べものからきちんと栄養を摂らなくなっているからなんです。

子どもたちの間で「体がだるい」「イライラする」など不定愁訴の症状が非常に多いことがわかったので、栄養士や病院の先生たちが札幌市内の七つの小学校で五、六年生約八百人を対象に調べたところ、「不定愁訴が」ときどきある「よくある」を足すと六割以上でした。「わけもなく大声を出して暴れる」が六割、「横になって休みたい」が八割あつたりするんです。「病気の症状が現れる前段階として不定愁訴を訴えている」と栄養士さんたちは言っています。

親の意識は変わらない 子どもの「食育」に期待

若い人たちの食のあり方と自給を高める活動をリンクさせると？

大熊 こうした食の実態の人たちに「国産のものを」「自給率を上げよう」と言っても、聞いてもらえないんです。そこで考えたのがトラストで、「地場の美味しいものを食べよう」と、ハードル

を上げて参加してもらった。「産地交流ツアー」や「フォーラム」もやったり、いろんな窓口を設けて、どこかに興味のある人たちに誘ってもらおうとしました。いま、スローフードや産地消の運動が盛んですが、そうした言葉が若い人たちの耳に入ってきて、「なんだらう？」「聞いたことがあるよ」という人が増えてきたのはいいことだと思う。それに、子どもたちの教育ですね。残念だけど、「食に対する親の意識を変えよう」というのは難しいと思います。

大熊 わたしもそうでしたが、意識を変える大きなきっかけは、子どもを産んだときなんです。たとえば、その時期に保健所とタイアップするようなら、若いお母さんたちに働きかけていたらいいな、と思います。それと、アトピーなどの子を持つお母さんは意識を持つきっかけになるんですけどね。子どもが小、中学生のお母さんたちの意識を変えるのは、非常に難しい、と思います。だから、子どもたちへの教育が大事で、「民間と行政が一緒になって、いかに食育をしていけるか」ですね。

大熊 危惧じゃなくて、体と精神面に影響がすでに出ています。糖尿病など生活習慣病の予備軍が小学校にまでいるのが一つ。アトピーなんかのアレルギー症状もすごい。昔は閉経期を過ぎた女性にチラホラと見られた味覚障害が、二十歳くらいの女の子に出てきています。「微量元素の亜鉛が足りない」と言われていますが、完全に食事バランスが悪い。ちよつと放っておくと一生直らない病気なので深刻なんですけど。

大熊 産婦人科側では、偏ったダイエットや食事のバランスが悪すぎることにによる不妊、もしくは異常妊娠が増えていきます。

大熊 こうした食の実態の人たちに「国産のものを」「自給率を上げよう」と言っても、聞いてもらえないんです。そこで考えたのがトラストで、「地場の美味しいものを食べよう」と、ハードル

を上げて参加してもらった。「産地交流ツアー」や「フォーラム」もやったり、いろんな窓口を設けて、どこかに興味のある人たちに誘ってもらおうとしました。いま、スローフードや産地消の運動が盛んですが、そうした言葉が若い人たちの耳に入ってきて、「なんだらう？」「聞いたことがあるよ」という人が増えてきたのはいいことだと思う。それに、子どもたちの教育ですね。残念だけど、「食に対する親の意識を変えよう」というのは難しいと思います。

大熊 わたしもそうでしたが、意識を変える大きなきっかけは、子どもを産んだときなんです。たとえば、その時期に保健所とタイアップするようなら、若いお母さんたちに働きかけていたらいいな、と思います。それと、アトピーなどの子を持つお母さんは意識を持つきっかけになるんですけどね。子どもが小、中学生のお母さんたちの意識を変えるのは、非常に難しい、と思います。だから、子どもたちへの教育が大事で、「民間と行政が一緒になって、いかに食育をしていけるか」ですね。

大熊 危惧じゃなくて、体と精神面に影響がすでに出ています。糖尿病など生活習慣病の予備軍が小学校にまでいるのが一つ。アトピーなんかのアレルギー症状もすごい。昔は閉経期を過ぎた女性にチラホラと見られた味覚障害が、二十歳くらいの女の子に出てきています。「微量元素の亜鉛が足りない」と言われていますが、完全に食事バランスが悪い。ちよつと放っておくと一生直らない病気なので深刻なんですけど。

大熊 産婦人科側では、偏ったダイエットや食事のバランスが悪すぎることにによる不妊、もしくは異常妊娠が増えていきます。

大熊 こうした食の実態の人たちに「国産のものを」「自給率を上げよう」と言っても、聞いてもらえないんです。そこで考えたのがトラストで、「地場の美味しいものを食べよう」と、ハードル

を上げて参加してもらった。「産地交流ツアー」や「フォーラム」もやったり、いろんな窓口を設けて、どこかに興味のある人たちに誘ってもらおうとしました。いま、スローフードや産地消の運動が盛んですが、そうした言葉が若い人たちの耳に入ってきて、「なんだらう？」「聞いたことがあるよ」という人が増えてきたのはいいことだと思う。それに、子どもたちの教育ですね。残念だけど、「食に対する親の意識を変えよう」というのは難しいと思います。

“農と食” 北の大地から

連載第17回

畑から食卓まで結んで 顔の見える関係づくり(下)

北海道の「農と食」を健全な姿にしていくなためには、食品のトレーサビリティの一角に消費者がもっと参加したり、有機農業を支える、大きな脅威になる遺伝子組み換え作物を排除していく取りくみが必要だ。「北海道食の自給ネットワーク」事務局長・大熊久美子さんが、「パートナーとしての消費者」に顔を向けてほしい」と、行政や生産者、農業団体に熱く提言する。

生産から流通の透明性を高める第三者機関を

狂牛病・牛海綿状脳症(BSE)や食肉偽装事件の発生などをきっかけに食品のトレーサビリティ(注)追跡可能性。家畜の飼養や植物の栽培から流通加工をへて消費者に至るまでのルートをとどめるシステムをつくることに取りくみが盛んになっていますが、こうした動きをどう評価しますか？

大熊 わたしはトレーサビリティには肯定的なんですが、それがあれば食の安全・安心が確保できる、とは全く思いません。(トレーサビリティの取りくみは)BSEがきっかけになっただけで、食の問題が一気に出てきた原因は別のところにあったんですね。

一つは、「消費者の無関心」の上に生産者と流通業者が乗ったルーズさがあつた。「どうしたらいいか？」と考えると、生産と流通に責任を持ってもらうために透明性がなければなりません。いくら地場のものでも、手に取る前の状態が不透明であれば、輸入ものと同じです。そこで、「国産や地場のものを食べよう」と呼びかけるとき、地場のものは生産地と消費地が近いだけに、より透明性を高められるし、説得力があります。生産と流通の実態がきちんと見えることで消費者側の信頼が生まれる、と思いました。

「パートナーとしての消費者」に 顔を向けた健全な農業の創造を

「北海道食の自給ネットワーク」の
大熊久美子さんに聞く



おおくま・くみこ 1954年札幌市生まれ。道立札幌東高校卒業。生活クラブ生協理事(94年～98年)を務めたのち、99年から北海道食の自給ネットワーク事務局長。道庁の道産食品安全政策会議委員(02年度)。現在、北海道の安全・安心な食を考える会委員、北海道有機農協理事、スローフード&フェアトレード研究会食育部会のリーダーなど。札幌市清田区在住。同ネットの連絡先:札幌市東区北15条東18丁目2-17ワードエム内 (TEL090-2818-5502 FAX011-789-8890)

いったん侵入を許すと交雑によって北海道農業に大きな脅威を与える。(03年3月、札幌市内で)

「安心と安全」は違っていて、きちんと見える。納得して買うことが消費者側の安心なんです。慣行栽培で作っている大豆や小麦のトラスト(前号参照)がなぜ信頼を得られたかという点、一つは食卓に届くまでのすべての過程が明らかで、トレーサビリティができています。生産・流通側は様を正して「無責任な作り方はできないぞ」ということなんです。ただ、有効に活用しないと形骸化してしまいます。いま、行政側は「トレーサビリティはインフラ整備。生産物に付加価値をつけるためのものではない」と言

っていますが、その考え方には賛成です。安全・安心の水準を高めていくことが、消費者が国産のものを買う行為に結びつき、自給率を上げていくことの一つの原動力になる、と思っています。

「生産履歴の中身を消費者側がきちんと読み取る力はあるのか?」という疑問を感じますが、

大熊 それは、どう伝えるかにもよるし、(生産・流通側が)一番苦慮しているところだと思います。一消費者としての立場で言わせてもらおうと、トレーサビリティの情報を詳しく見なくても、「やっ

ている」という姿勢だけで信頼が増すところがあります。

机上で生産履歴の書類を作るなど、信頼がおけるかどうか疑問なところもありです。農家のおじさんに「書いて」と言っても、面倒だし仕事も忙しい。そうした問題まで踏みこんで考えてもらいたい、と思っているんですが…。

大熊 消費者側に情報が山ほどこななくても、生産者側の姿勢によって評価できます。でも、「やっているからいいや」では、たちどころに形骸化して行く。そこで、ある程度権限を与え、罰則規

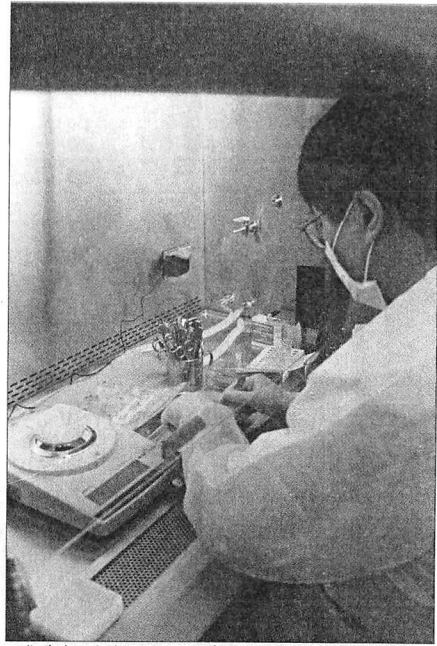
定をきちんと設けた、第三者機関のチェック機能が絶対に必要だと思います。さらに、消費者を参加させる仕組み。たとえば、首都圏でやっている「消費者ウォッチャー制度」を創るのも一つの方法でしょう。この制度に権限はほとんどないんですが、「消費者が常にチェックしていますよ」と生産者や流通側に見せていけるし、消費者側の意識を喚起できるメリットもあります。

ジャスコなどは、高額なトレーサビリティのタッチパネルを導入しています。担当者は「デモンストラシヨンの

にやっている」と言っていました。「消費者に慣れもらう装置」なのですが、残念ながら実際に使う消費者はほとんどいないそうです。つまり、一つの手段ではない。もっと日常的に消費者参加を進めることが求められています。

また、優良な企業を消費者が支えるようにしたり、「不誠実な行為をする」と企業が成り立たない」と理解させることも大事ですね。もっと消費者の目が必要で、それはマスコミと行政の協力にかかっている、と思いますよ。

北海道内には「消費者参加」の芽はあるんですか？
大熊 「ウオッチャー制度」はあります。いま、「消費者モニター制度」が



狂牛病の上陸はトレーサビリティの取りくみを促した(写真は食用牛の脳を調べる簡易検査)

環境に負荷をかけない「有機農業」を支えたい

北海道有機農協の理事も務めている

って、五百人ほどモニターがいるそうですが、行政側は「その人たちに兼任してもらえ」という考え方をしています。わたしは、そうしたやり方には疑問を感じます。消費者にきちんと意図を伝えて参加を求めないとダメなんですよ。

もう一つは、トレーサビリティにかかる経費は、消費者側も応分に負担したほうがいい。安全なものを求めるにはきちんとコストを払わないと、食の「安全安心」は実現しませんからね。

るそうですが、実際に運営に関わる立場から有機農業への期待や今後の課題は？
大熊 道庁も「有機農業を推進しよう」と動き始めました。
—— やつと農政部の道産食品安全室に部署ができましたね。先日、担当職員と話す機会があったんですが、「まだまだだな」という感じがしましたよ。
大熊 ただ、道は十年ほど前から「グリーン農業」を提唱していて、BSEの発生以降、「名実ともに安全・安心を」と言いだしていました。そのなかに「有機」が入るのは当然です。
—— 道はこれまで、有機農業についてのデータすら持っていませんでした。
大熊 そうです。いま、情報を集めた段階です。わたしは、有機が(農畜産物の)全部を賄いきれるとは思っていませんが、絶対に進めていきたい一つですね。

有機農業は、単に「安全」というより、環境を守ることを含めて農業の理想的な姿ですからね。
大熊 生態系に沿って、自然のサイクルのなかで永続的に農業をつづけるには、やはり「有機」なんです。それと環境に負荷をかけない——この二つが進めたいと思う理由です。また、食べものとしての安全性が高いこともあります。

ただ、「有機だと完全に安心か？」と疑問がある、と思う。サシの入った肉は美味しいですよ、一口目は。でも、そう何口も食べられない。欧米では、サシが入った柔らかい肉を食べさせると「ガムミたいで気持ち悪い」「美味しくない」。肉はこんなものじゃない」と言うそうです。牛を育てる生産者自身も善しと思わない人が結構いるんですよ。生産者も疑問を持ち、消費者も知らない食のあり方どこか間違っていると思います。

ると、たとえば今年、道内の有機農産物から残留農薬が検出されたんです。なぜかというところ、もう二十年以上前に廃止になった農薬が土に残っていた。
—— ショッキングな話ですね。
大熊 農薬を全く使わない有機農業でさえ、かつての農薬が検出されたのですから、最近のものは毒性が弱くなったとはいえ、農薬を使いつづけている一般の農産物は複合汚染でどうなっているか、という不安があります。高度成長時代にパンパン使っていた毒性が残っていることを反省しなければいけません。違う道を選択しなければなりません。五十年、百年で終わらない持続可能な農業を考えたいとき、有機農業は不可欠なものだと思います。

輸入穀物に頼らないで飼料も自給してほしい

国際基準に比べて緩いものになるでしょうが、来年度には有機畜産物のガイドラインが創設されます。こちらに対する期待はどうですか？
大熊 消費者の関心が向いてきて、農産物はわかりやすいんですが、畜産の現場はほとんど知られていません。霜降りの牛肉をつくる過程には凄まじいものがありますが、多くの消費者は「安全な

ものを」と言いつつ、「美味しい、美味しい」と食べている。「現場のことを知らせたら、どうなるのかな」と考えると、ちょっと怖い面もあるんですが(笑)。
——でも、知ってもらわないとね。

大熊 知ったうえで消費者がどう判断するか、だと思ふ。早急にやってほしいのは、輸入穀物に依存している飼料の、輸入資材が原因ではないか、といったことも輸入資材が原因ではないか、といったこと。飼料もより安全なものを探ると、できるだけ減農薬にしていこうと、有機農業を進めなければいけない——というのがあるんです。それに、食料自給率を上げていかないと、飼料のほうも賄

いきれません。

—— 先日、道立根創農業試験場を訪れて、「道産の自給飼料だけを乳牛に与えたらどうなるか」の試験の様子取材しました。狂牛病問題がきっかけでやっと始まった段階ですが、現場の研究者も暗中模索している印象を受けましたね。酪農の話でいうと、最近、尻尾のない牛が増えているんです。「体を汚すのでじゃまだ」と、ゴムで尻尾をしぼり、腐らせて落としてしまう。人間のエゴ間違った衛生思想に憤りますよ。

大熊 BSEもそうですが、生き物の生理に反したやり方、行き過ぎた衛生概念でやっているのは間違っていると思う。そんな尻尾のない牛や、足が二本以上ある鶏をつくるのか……。
—— 牛の尻尾と鶏の話とは、次元が少し違いますよ。

大熊 でも、生き物を生き物と考えていない点で、根本は同じですよ。そうした考え方で食べものを製造すると、不幸な結果を招くんじゃないかな。食べるわたしたちも、食べられるほうも、生き物ですよ。それぞれの自然の生理に沿ったものを食べる、というのが基本じゃないか。それを歪めること自体、わたしは憤りや不安を感じますよ。
肉牛をつくる現場のことを知って、なおかつ「食べたい」と思う人はどれだけい

遺伝子組み換え作物は棲み分けできない技術

道内でも稲や大豆の遺伝子組み換え問題が起きています。フォーラムなど啓発活動にも取りこんでいますが、その中身と市民に訴えたいことは？
大熊 アメリカやカナダなどでは実際に遺伝子組み換え作物を栽培していますから、七月にカナダの生産者パトリー・シュマイザーさん(27歳)を招いて講演会を開き、「現場はどうなっているのか」を報告してもらいました。想像していた以上に凄まじい話に、会場は水を打ったように静かになり、参加した人たちはかなりショックを受けたようです。

わたしはこれまで、遺伝子組み換えについて、「安全か、危険か？」「環境への影響はあるか？」「巨大企業が種子を

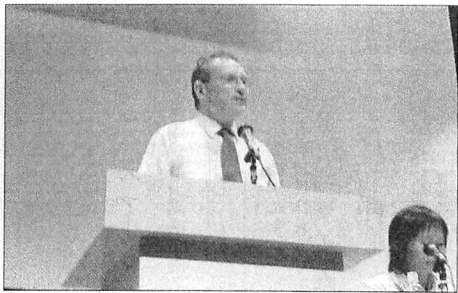
独占する」の三つが問題だ、と思っただけです。でも、この講演で、「棲み分けできない技術だ」という、もう一つ大きな問題があることがわかったんです。
いま、アメリカやカナダの農業者がモンサント社(注)アメリカの多国籍企業。除草剤の販売と同時に遺伝子組み換え作物を開発し、独占的地位を築いた化学農薬メーカーに訴えられる現象が起きています。アメリカ国内で訴訟が五百件、訴えはもつと多いんですよ。

—— 遺伝子組み換え体の種子などが飛んできて、農家が知らずに作ってしまった、「お前の農場ではうちの作物を栽培している」と訴えられたわけですね。
大熊 そうです。たいてい(組み換え作物との)境界線に生えてしまっただけで、それは花粉が飛んだのか、蝶や蜂などの生き物が運んだのか、種がこぼれたものかわからない。でも、裁判の結果はどの方に入ったかではなく、生えていたことと自分が特許侵害だ、と、農業者が負けてしまっただけです。汚染された被害者にもかわらず、聞き入れてもらえず一方的に負ける、と。

負けたらどうなるか——講演したシュマイザーさんは六百五十ヘクタールの農地にナタネや小麦、豆などを作っていますが、自分のところにナタネの権利が全



十勝管内の有機栽培農家は自分たちの直売所を開設し、消費者の期待に応えている(03年7月、帯広市内で)



道伝子組み換え種子を押しつけ、健全な農業をつぶすモンサント社と闘うカナダのパーシー・シュマイザーさん（食の自給ネット提供）

うことをやられると農業をつづけられなくなってしまう。
本場に農業が大事と考え、「食育を言い始めたならば、その二つをきちっと一致させて、WTOで切り捨てるような真似をせず、一次産業を守るように方向転換していかないと大変なことになると思います。どの国も食べることを大事に考えて農業を保護していますが、切り捨てているのは日本だけです。」「食育を言いながら自給率を下げるようなチクハグなことは、やめてほしい」と政府には言いたい。

道農政には問題意識を持って
いる職員は多いですね。..
道庁内の横の連携はまだまだかなという感じがしますが。
大熊 庁内に「道産食品安全政策会議」が設けられて、昨年、わたしも民間委員になりました。農政部が中心になっていたんですが、そこは縦割りでなかった。道主催の「北海道の安全・安心な食を考えた会」が十月二十五日に開かれましたが、そこにもいろんな部局が入って来ています。また、道の愛食会議食育部会には、外部からいろんな人たちが入って会議をやっています。そうした横の連携は出てきていますよ。
——せっかく良い機運になっているところに、ホクレンなどは余計な口出し



道立根創農業試験場では乳牛に道産飼料だけを与えて飼育する試験を始めた

くなくなつたそうです。すべてモンサント社のもになった。
シュマイザーさんはナタネを作るのをやめてしまいました。もし作りつづけるとしたら、三年間の契約をして、毎年モンサント社に特許料を払いながら、遺伝子組み換えの種子と農薬をセットで買わなければならぬ。さらに、契約は三年でも、五年間にわたってモンサント社が自由に入ってくる権利を持つ、という農家があんまりにめにする約束をしなればならないんです。

ってずっと、病害虫に強い、収量の落ちないナタネを品種改良しながら自家採取してきましたが、それもすべてモンサント社のもので。二年後くらいに、同社が収量のすぐ上がるナタネを売り出した、といひます。怖いのは、農家を狙い撃ちして、営々として築いてきた技術を、いとも簡単に企業が奪えることです。
条例で「組み換え排除」定めてアピルしよう
——北海道にとって考えなければならぬ問題はなんですか？
大熊 こんな大面積の農場でも汚染があつたわけで、北海道なんて、畦一本、畑一枚はさんで隣の田んぼや畑ですよ。いま、実用に向けて開発され終つた遺伝子組み換えの稲などが国内、道内で栽培されたら、あつとやう間に交雑が起こります。こうした作物の遺伝子は非常に強く発現されるように作られているので、交雑したら、ほとんど遺伝子組み換え作物になってしまうんです。
さらに、カナダやアメリカで栽培されているナタネは同種（アブラナ科）と交雑するので、カリフラワーやラディッシュ、キャベツ、大根、カブなどが遺伝子組み換え体になってしまう、有機農業が全く成り立たない。棲み分けができなくなる

わけて、泣く泣く農家をやるのか、モンサント社の遺伝子組み換えの種子を買うしかない。
もう一つ、この会社は「有機農業をつぶさなければダメだ」と言っているんです。もともと農業会社なので、遺伝子組み換え種子と農薬をセットで売っているからです。わたしたちは「棲み分けできる」「選べる」と思っていました。それが、それは困難です。食べる側は組み換えでないものを選ばなくてはならない。生産者も作ることができなくなる。そういう怖い技術なんです。そのことを、行政や生産者、消費者側に伝えていかなければなりません。
——どうすればいいですか？
大熊 北海道が、きちんとした認識を持って、将来の農業を基幹産業、しかも「クリーン農業」と位置づけるならば、「遺伝子組み換え作物を排除する」ということを、まず道の条例で定めてほしい。
——高橋はるみ知事は「食に関する条例をつくる」と言っていますが、中身のものを制定できるのかな？
大熊 いままで遺伝子組み換えのことは、「食べなければいい」という形で消費者の問題だった。でも、生産者側も自分たちの存亡がかかっている。で、「作らない」と明確な意思を表明したほうがいい。たとえば、どこかのJAが「自分

たちの管内では遺伝子組み換え作物は作らない」と宣言するとか。
——本州に宣言した農協はないですか？
大熊 ありません。ただ、滋賀県では「県内では作らない」という条例を制定しようとする動きがあり、愛知県では「作らない」という声明を出しました。その二つくらいですね。
まず、道庁が声明を出したり、条例の制定を早急にとやってもいい。生産者もJA単位で表明することが、「これは信頼できる」と消費者の大きな支持を得られると思います。もちろん、消費者側も「食べない」と意思表示する。この三つで阻止していけると思っています。

一次産業を守り消費者に信頼される農政を

——これまでの話を踏まえ、農業関係者や道庁、政府に提言したいことは？
大熊 WTO（世界貿易機関）の農業交渉が進められていて、来年九月に結論を出す予定になっていますが、日本政府は工業製品の輸出のためには農業を切り売りにすることをやっています。米を守るために乳製品と豆など畑作物の門戸を広げようとしています。そうすると一番打撃を受けるのは北海道です。「北海道は日本の食料基地」と言いながら、そうい

道農政部は「スローフード宣言」をまとめて「地産地消」に力を入れている

をしないでほしいですね(笑)。
大熊 いままでのホクレンは、増えつづける輸入農産物に押されて狭められた国内のバイの奪い合いや、産地間競争のほうに重点を置かざるをえなかったのかもしれないが、今後は輸入農産物に国産の農産物が十分対抗できる動きをつくるために力を発揮してほしいですね。「トレーサビリティ」や「グリーン農業」「有機農業」「トラスト運動」「地産地消のすすめ」など少しずつ動きができてきています。ホクレンは大きな力を持った組織なので期待しています。
——農業関係者はどうですか？
大熊 危機感強めてはいますが、
「まだ大丈夫だろう」という人が多いようですね。
——補助金などにとっぴり浸ってきたし、北海道の人全体にいえることですが、すぐに悪いのは行政だと言う。悪いことは事実ですが、「補助金を使って当たり前だ」という感覚ではまずい。
大熊 農業関係者はいままでも、行政や流通のほうに顔を向けてきたんです。やっとなんか増えてきました。「お客さんとしての消費者」ではなく、「パートナーとしての消費者」のほうに顔を向けしてほしい、と思いますね。
——どうも、ありがとうございます。