

編集・発行
 (株)農林中金総合研究所基礎研究部
 〒100-0004 東京都千代田区大手町1-8-3
 TEL. 03-3243-7331
 FAX. 03-3246-1984
 URL : http://www.nochuri.co.jp
 E-mail : kaneko@nochuri.co.jp

調査と情報

小泉政権は、市場経済は弊害をとまなうということをも十分認識していない。

小泉政権の構造改革は、市場経済の時代に合せて、諸制度を改革しようとするものである。それは、痛みを伴い、摩擦を引き起こし、批判も少なくないが、基本的には正しい方向である。しかし、「聖域なし」ということで進められている改革の対象の中に、協同組合が含まれていないのは何故であろうか。このことは、協同組合が、小泉政権からは、市場経済の時代に働かなければならないものとして期待されていないことを示している。そして、市場

経済は弊害をとまない、その弊害の是正・予防には、協同組合のような市場経済の外の力が必要である。

協同組合は、規制の下で発展してきたが、そもそも、市場経済が世の中に浸透しはじめた時代に、歴史の上に登場してきた。そして、市場経済の弊害の一つである営利主義の弊害を、自ら事業を営むことを通じて、是正し、予防することを使命として登場した。

営利主義は、市場経済を動かす原動力であるが、利益のためには不法、不正、不当、不道徳もあって辞さないものである。それは、さまざま形態で表れるが、最も頻繁に出てくるもの一つに、商品の表示の虚偽、すなわち、品質や量目のごまか

商品の正しい表示は

協同組合の原点

しがある。

ロッチデイルの公正開拓者組合の人々は、小麦粉の取り扱いに力を注いだ。当時、小麦粉の中に石灰を入れたり、目方をごまかしたりする悪徳商人がいたためと伝えられる。

日本の農協の祖として伝えられているのは、明治の初めの生糸や茶の販売組合である。当時、生糸や茶は、輸出品として伸びていたが、一方で粗悪品も増えていた。そこで、自分達が出荷するものには責任を持つという協同組合が結成された。

すなわち、取扱商品の表示が信頼されるというところに、協同組合の原点があったのだ。

今や、再び市場経済の時代がやってきた。規制の下では逼塞していた営利主義が、大手を振って横行する。協同組合は、その原点に帰って、営利主義の弊害に立ち向かわねばならない。それによつて、市場経済における協同組合の役割が世に認められる。そうならば、遅れている協同組合の構造改革にも手がつけられるようになる。協同組合の構造改革とは、協同組合法制を市場経済の時代にふさわしいものに改めることで、現在の縦割り法制を廃し、組合員資格も、事業内容もまったく自由な「統一協同組合法」を制定することである。

(監査役 炭本昌哉)

今月のテーマ：食品の表示システム

商品の正しい表示は協同組合の原点 1
健康と食品 2
消費者の求める水産物の表示制度 3~4
遺伝子組換え食品の表示制度について	... 5~6
南フランスに見る表示への取組み実態	... 7~8

ぶっくレビュー『ファストフードが世界を食いつくす』	... 9
あぜみち 10
虹のかけ橋 11
統計の眼「林家の山林作業に関する動向」	... 12
編集後記 12

健康と食品

稿 寄

名古屋大学大学院 生命農学研究科
草病学研究分野 教授 横田 浩臣

日本人の平均寿命が八〇歳を越えた今、平均寿命の他に健康余命という尺度も利用されている。平均寿命が長くなった原因は、戦争による死亡がなくなったこと、医療が発達して国民がそれを享受できるようになったことが大きい。また、食糧自給率は四〇%程度ではあるが、経済的に豊かな国になったので、世界各国からわれわれの食糧は調達される。現在のところ、まずは

これらの食品は安全なものとして流通していたので、消費者が防げるものではない。二一世紀は食糧、健康、環境の時代である。これまでの時代と比較して、多くの情報がわれわれには提供されている。「自分の健康は自分で守る」という考えを持つことが重要であり、また情報を的確に判断することも重要であろう。



家畜生産の原点は、その動物を生産する地域での農業活動から生産される有機物資源のうち、人間が利用できない部分を飼料とするものであると、私は考えている。このように考えると、

「狂牛病」が日本で発生した。ヒツジに発生した病原体が、その層の一部を牛の飼料として用いたために、牛に発症したのである。われわれ日本人には牛からの感染が心配されている。

われわれの日常的な食品から健康を害する事件は多い。加工乳事件、植物油や人工粉乳への毒物混入事件、有機水銀やカドミウム汚染食品事件。これらの事件は食品への異物混入が原因である。今回の狂牛病事件は食品そのものが原因となっている。

肉骨粉は飼料に利用することになる。これまでの家畜生産は生産効率を向上させることに力を注いだ。そのために、例えば大量のエネルギーを牛に摂取させるように動物性油脂を飼料に混ぜ、蛋白質を与えるために肉骨粉を飼料に混ぜた。日本では飼料の多くを海外に依存し、蛋白質を必要とする時には魚粉や大豆を利用してきた。英国を中心とする欧州では大豆を利用することが少ない。こんな背景があつて肉骨粉

に対する需要も西欧では多く、海綿体脳症も拡大したのではないかと想像する。飼料の多くを海外に依存しているわれわれには、飼料の安全性の確認は信用以外にはない。

野菜に関しては、有機野菜や減農薬野菜が流通している。畜産製品にも同じような品質表示は出来ないのだろうか。今のところ、それを売り物にしているものはあまり見あたらない。家畜生産物の場合には生産向上に用いられる薬や治療剤等は、人間へ移行しないように出荷から逆算して一定期間の使用が禁止されている。牛は本来は草のみで飼育可能である。日本では多くの牛が農耕用に飼育されていたが、耕耘機の導入とともに姿を消し、肉牛に転用された。農耕用の牛は体重の急速な増加や年一回の出産は期待されていなかったため、稲わらと野草と米ぬか程度の飼料で飼育されていた。牛肉にさらなる安全性を追求するならば、本来の草食動物生産の原点に戻らなければならぬ。放牧を中心に草資源で育成し、肥育の後半には安全が確認された植物由来の飼料で飼育する。こうすると生産効率は落ち、肉質もそれほど上等なものは期待できず、生産コストは上昇する。その代わり、肉の安全性は格段に増す。こんな牛肉を生産したら消費者は購入するだろうか。健康は各自がそれぞれの手段を講じて手に入れるものである。

E-mail: y941210m@nuagri1.agri.nagoya-u.ac.jp

調査・研究ノート

消費者の求める水産物の表示制度

JAS法の改正により、二〇〇〇年七月から生鮮水産物について、さらに二〇〇一年四月からは加工水産物についても原産地等の表示が義務づけられている。当該表示制度は、「消費者への正確な情報提供」を目的とするものといえるが、現時点での目的達成状況はどうか。

それを評価する一つの材料として、農林水産省が実施した水産物の消費動向をテーマとする『平成一二年度食料品消費モニター調査』(二〇〇一・六・二六発表)がある。同調査によれば、生鮮水産物の原産地等表示の認知度は七一・七%であり、名称表示については七八・九%、原産地表示についても七六・六%の人が「安心して買える物ができるようになった」として一定の評価を与えている。しかしながら、「水域名、原産国が表示されても、どのような違いがあるのかわからないので、そういう情報もほしい」との回答が六九・六%を占めるなど不十分さも明らかになっている。

消費者の求める表示制度(=情報)はどのようなものか、あらためて考えてみたい。

一、消費者の関心は「食品の安全性」

同調査では、「解凍、養殖の表示がされてからの購入状況」や「国産物、輸入物の購入割合」についても明らかにしている。解凍については四八・七%、養殖については四三・八%の人が買い控えしようと思ったことがあり、さらに後者については、「国産物を選ぶ」四六・九%、「価格、鮮度、味が良ければどちらでもよい」四八・八%、「輸入物を選ぶ」一・六%だったとの結果を報告している。なぜ、解凍物や養殖物を敬遠し、輸入物より国産物を選ぶのか。こうした消費者選好の背景には、食中毒事件や遺伝子組み換え作物の混入問題 トウモロコシ「スターリンク」や遺伝子組み換えジャガイモの加工食品への混入問題 等、「食品の安全性」に関する事故が相次いだことがあるものと考えられる。すなわち、養殖物については、病気を防止するための抗生物質の投与やトラフグ養殖におけるホルマリオン薬浴問題等、養殖物イコール薬品残留という悪いイメージが形成されているものとみられる。また輸入物についても、前述の遺伝子組み換え作物やポストハーベスト問題等農産物の事例等からの連想で、「食品の

安全性」について不安に思う部分があるものと推測される。

農林漁業金融公庫が実施した『食品の安全性に関する意向調査』(公庫月報、二〇〇一・三)においても、食品の安全性に対する関心度合いの高まりを見ることができ、「以前は高くなかったが、最近では高くなった」(三七・六%)、「以前から高かったが、最近はいっそう高くなった」(二五・四%)となっており、実に六割を超える人において関心が高まっているとしている。近年環境問題への関心も高まっており、こうした情報に対する消費者のニーズも大きいことが、と食品に関しては、消費者にとって最も重要な情報ニーズは「安全」ということができよう。しかしながら、前述の『平成一二年度食料品消費モニター調査』結果や安全食品を売り物とする「マザーアース・ネット」(ネット通販組織)等における商品評価基準、あるいは「埼玉コープおさかな教室」の事例(「水産界」平成一三年一〇月号)をみる限り、養殖物や輸入物という言葉のイメージが先行している(=正確な情報を伝えていない)という問題があり、その点で現行表示制度は十分機能しているとはいえない状況にある。

二、生産者・販売業者等の対応

養殖業者等生産者サイドにおいて、一昨

場環境の改善、あるいは「投薬からワケチンへ」という養殖技術面からのアプローチ等、一定の取り組みが行われている。水産庁においても、漁獲制限等適正な資源管理に基づいて漁獲された魚介類、あるいは水質を悪化させない方法で養殖された魚介類であることを認定・表示し、消費者の選択的購入を通じてこうした漁業者の取り組みを支援する「エコラベル・システム」を導入する方向にある。同時に、水産基本政策大綱において「品質や安全性の向上を図るため、HACCPの導入等を進める」としている。

その方向自体は好ましいものではあるが、全般的に取り組みの遅れ、とくにHACCPの導入促進対策等食品の安全性確保に向けた取り組みの遅れが気になるところである。水産加工品にかかるHACCP規則施行後すでに三年を経過したアメリカの事例もある。関係業界のさまざまな事情もあろうが、国民の健康にかかわる問題であり、早急な対応が望まれる。漁協系統においても、鹿児島県の東町漁協や愛媛県漁連が水産物のファイル加工についてHACCP認証を受ける等、一部に消費者等に向けた安全情報の発信が見られるものの、全体的には今一步の状況にある。

一方、販売業者等のサイドでも、安全な商品提供を重視するという姿勢が鮮明になってきている。ちなみに、『平成一二年食

品小売業実態調査結果の概要』(二〇〇一・八・二四 農林水産省統計情報部発表)においても、生鮮食品小売店が重視する消費者ニーズとして「安全性の高い商品の提供(六四・九%)」、高品質な商品の提供(五九・五%)等が上位に挙げられている。こうしたなか、養殖物であっても「安全で安心できる魚」と確認できるものであれば積極的に取り扱うとする動きも始めている。「生活協同組合コープこうべ」や「大地を守る会」(共同購入・宅配組織)等の対応がそれである。

いずれも、漁場環境の保全や魚病対策(投薬・休薬)等についてガイドラインを設定し、「安全で安心できる魚」の確保・供給に努めている。なかでも、「人と自然にやさしい食べ物づくり」のコンセプトでフードプラン事業を展開している「生活協同組合コープこうべ」は、その一環として養殖魚についても独自の安全基準を確立、それに基づいて養殖した魚類をブランド化し、「大いけす育ち・活ブリ」や「来島鯛」として順次販売を開始している。しかしながら、販売業者等のサイドにおけるこのような取り組みは、相当程度の知識を要求するという事情もあり、まだ散発的にみられる程度である。

三、表示制度の改善に向けて

農産物、畜産物と相次いで国際基準(コ

ーデックス規格)化が進んでいるが、水産物に関しては「養殖水産物のための国際製造規範勧告案」がまとめられた段階である。同規範は、養殖場の選定から製品の出荷に至る養殖の各過程において、起こりうる危害に対してどのようにHACCP方式を適用していくかの指針となるものである。水産加工品HACCP規則の施行で先行したアメリカにおいては、すでに連邦食品医薬品局(FDA)が危害管理計画の策定や実施状況についての評価を行い、さらに漁船上での漁獲物取扱や養殖場での病原体汚染対策にかかるHACCP管理基準の開発を課題とするなど、その方向に向けた取り組みを開始している。

消費に際して加熱調理が大宗を占める他の国と違い、刺身やすし等生食の機会も多い「魚食大国日本」。管理(安全)基準の策定等、他の国に先駆けた対応を期待したいものである。今般の狂牛病発生に伴う牛肉消費の減退等、不安が風評被害のもとになつており、正確な情報開示の必要性は明らかである。養殖履歴あるいは漁獲漁場の環境情報等、生産地の情報を消費者につなぐ表示システムの開発とともに、HACCPの義務づけ等根拠ある安全性表示制度への改善が期待される。

(出村雅晴)

調査・研究ノート

遺伝子組換え食品の表示制度について

食品表示制度の一環として標記制度がスタートしている。今回はその概要を紹介したい。

食品衛生法に基づく食品、添加物の規格基準が改正され、本年四月から組換えDNA技術応用食品・食品添加物(いわゆる「遺伝子組換え食品」)の安全性審査が義務付けられており、審査を受けていない遺伝子組換え食品の輸入、販売等が禁止されている。厚生労働省による審査手続きを経た遺伝子組換え食品等は、現在、害虫抵抗性、ウイルス抵抗性、除草剤耐性、高オレイン酸形質のあるじゃがいも、大豆、てんさい、とうもろこし、なたね、わたの六品種三十九件と、食品添加物で生産性向上性質のある・アミノラーゼ、キモシン、プルラーゼ、リパーゼ、リボフラビンの五品目七件である。

やはり本年四月から、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(いわゆるJAS法)の改正によって遺伝子組換え加工食品と同じく生鮮食品についての表示制度がスタートしている。

対象農産物

農林水産省の表示基準によれば、組換えDNA技術を用いて生産された農産物の属する作目のうち、大豆(枝豆及び大豆もやしを含む)、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿実の五作目が対象農産物になっている。

また、対象農産物を原材料とする加工食品のうち、加工工程後も組み換えられたDNAまたはこれによって生じたたん白質が残存する加工食品が表示対象になっており、豆腐・油揚げ類、凍豆腐・おから及びゆば、納豆、豆乳類、みそ、大豆煮豆、大豆缶詰及び大豆瓶詰、きな粉、大豆いり豆、大豆(調理用)や大豆粉・大豆たん白を主な原材料とするもの、コーンスナック菓子、コーンスターチ、ポップコーン、コーンフラワー、コーングリッツを主な原材料とするもの(コーンフレークを除く)など、大豆ととうもろこしに関連する二十四食品群が指定されている。

このほか、対象農産物に由来する特定形態として、大豆を主な原材料とする高オレイン酸が指定されている。表示基準でいう主な原材料とは、原材料の重量に占める割

合の高い原材料の上位三位までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が5%以上のものとなっている。

表示方法

これらについて、分別生産流通管理が行われたことを確認した場合は、「遺伝子組換えのものを分別」、「遺伝子組換え」等と記載する必要がある。生産、流通または加工のいずれかの段階で遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物が分別されていない場合は、「遺伝子組換え不分別」等と記載する。また、分別生産流通管理が行われたことを確認した非遺伝子組換え農産物であって、対象農産物を原材料とする場合は、「遺伝子組換えでないものを分別」等と記載する。

表示基準に掲げられた加工食品の原材料のうち、対象農産物またはこれを原材料とする加工食品であって主な原材料でないもの、及び、対象農産物を原材料とする加工食品であって、表示基準に掲げられた加工食品以外のものの対象農産物である原材料については、遺伝子組換えに関する表示は不要とされている(表示が不要な加工食品)。組換えDNA技術を用いて生産された農産物の属する作目以外の作目及びこれを原材料とする加工食品にあつては、当該農産物に関し遺伝子組換えでないことを示す用語は、これを表示してはならないとされて

いる（表示禁止事項）。

運用方法

対象農産物並びに加工食品については、新たな遺伝子組換え農産物の商品化、遺伝子組換え農産物の流通及び原料としての使用の実態、組み換えられたDNA及びこれによって生じたたん白質の除去並びに分解の実態、検出方法の進歩等に関する新たな知見、消費者の関心等を踏まえ、一年ごとに見直しを行なうとしている。

分別生産流通管理の具体的な管理及び証明の方法は産地、作目、加工食品の種類等により異なるが、輸入量が多く、かつ、流通段階の複雑な、バルク輸送される北米産の非遺伝子組換え大豆及びデント種の非遺伝子組換えトウモロコシについては、バルク輸送される北米産の非遺伝子組換え大豆及びデント種の非遺伝子組換えトウモロコシの分別生産流通管理の指針¹が示されている。

これは、農家の生産段階、カントリーエレベーター、リバーエレベーター、エクスポートエレベーター、日本国内の港湾サイロ、卸売業者（主として大豆）、加工業者（グリッツ、スターチ工場）、食品製造業者等の各流通段階で輸送車両やバージ、保管施設、製造ラインのクリーニングと分別管理、原料購入・製造・製品入出庫等（品名、数量、荷姿、年月日等）を記録することな

どが内容となつてゐる。また、流通の各段階において確認が行なわれた旨の証明書を取引の相手方に発行し、かつ、当該証明書を受け取った者は、これを二年以上保存することが盛り込まれている。

マニユアル

さらに、指針の具体的な運用については財団法人 食品産業センターから「アメリカ及びカナダ産のバルク輸送非遺伝子組換え原料（大豆、とうもろこし）確保のための流通マニユアル」が公表されている。

このほか、農林水産省総合食料局品質課では「遺伝子組換えに関する表示に係る品質表示基準Q&A」を公表している。この中で、調理冷凍食品のコロッケ等で原材料名の記載を衣とフライ種と区分する場合の表示方法として、主な原材料であるかどうかは区分ごとに判断するのではなく、全原材料の重量に占める当該原材料の割合をもとに判断するとされている。例えば、全原材料の重量に占めるコーンスターチの割合が上位三位以内かつ五%以上の場合、衣とフライ種の両方に遺伝子組換えに関する表示を行なうこととなる。

また、表示が不要な加工食品の例として、大豆では醤油と大豆油、トウモロコシではコーンフレークと水飴、液糖、デキストリン、コーン油、ナタネのナタネ油、綿実の綿実油などが示されている。

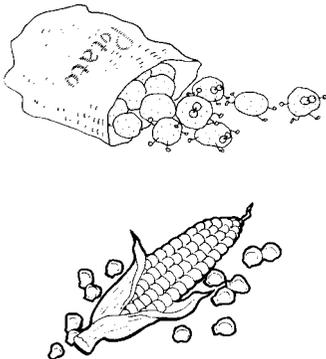
自治体の取り組み

このほか、地方自治体レベルでは、東京都がバイオテクノロジーノロジー応用食品のマーク表示ガイドラインを作成し、一般公募によつて選考されたマークの表示を本年十二月から実施する予定になつてゐる。表示対象は、JAS法による表示のある食品と受精卵クローン牛（肉）である。

遺伝子組換え食品の表示制度はスタートしたばかりであり、制度の定着状況や変更について注目していきたい。

食品の安全性に対する消費者の関心の高まりを背景として、消費者に判断材料を提示する観点から、食品の表示制度が求められたものと思われる。しかし、新品種の開発や医療分野への応用、農業生産性向上への貢献を考えると、科学技術の否定に繋がらないか、同定は困難なものと思料される。

（桜井慎悟）



現地ルポルタージュ

南フランスに見る表示への取組み実態

一、はじめに

九九年施行の我が国食料・農業・農村基本法の柱の一つが「消費者重視の食料政策の展開」であり、同法一六、一七条で食品の衛生管理・品質管理の高度化ならびに表示の適正化等、食生活に関する指針の策定、食品産業の健全な発展、への取組みを強調している。

これにもない、これまで九品目に限定されていた青果物の原産地表示の全品目への拡充、有機農産物・加工食品にかかるコーデックス基準に沿った認証・表示、が昨年四月にスタートし、遺伝子組み換え食品を含有していることが科学的に検証可能な指定食品三〇品目についての表示義務付けが本年四月から開始されている。消費者もこれら表示に徐々に馴染むようになり、表示に対する関心も高まっている。生産者サイドも、消費者ニーズに沿った生産が一段と求められているが、その具体的な対応として表示・認証を獲得していくことが重要な戦略の一つとなりつつある。

ところで表示制度はヨーロッパで最も発展し、とりわけフランスには多様な表示制度が存在しており、これら表示がどのような関係をもって受け止められているのか、大いに関心がもたれるところである。筆者はこの夏、南フランスの農家、組合等を訪問し、表示の利用状況等についてヒアリングを行ったが、スペースの許す範囲で、その概要を紹介する。

二、フランスの表示制度

フランスでの農産物およびその加工食品に関する品質表示制度は四種類あり、その骨格は次のとおり。

△原産地呼称証明 (Appellation de Origine Contrôlée)▽

一九一九年に本制度は開始されており、生産に関する質が産地の伝統に基づくものであることを条件としており、生産された産地の名称を守るために設けられている。その条件の内容は以下のとおり。

- ・ 範囲を限定された生産地区に由来するものであること
- ・ 正確な生産条件を満たしたものであること
- ・ 安定した知名度と評価を得ていること
- ・ 認定の諸手続きの対象となるものであること

こと

△ラベル・ルージュ (Label Rouge)▽

一九六〇年の農業法にもなっており、農産物に限らず非農産物についても、品質が一定であると同時に、一般のものより高品質のものを対象としている。

・ 生産品の質を最良に保つための正確かつ客観的な技術規則が存在すること

・ 生産から商品化まで一貫した検査の履行
・ ラベル・ルージュとロゴの品質証明マークなど情報を記したラベルの添付

△アグリキュルチュール・ピオロジック (Agriculture Biologique) (以下「AB」)▽

九一年、生物学的生産様式としてEU規則において採択されており、有機農業と同義のものと認識されている。

約二万haの農地に約三千の生産者と二五〇の企業が活動している。

△基準一致証明書 (La Certification de Conforntie)▽

九〇年に設けられており、近代的技术が進歩する中で商品の特徴が一般化してしまわないよう、企画や生産技術基準によってその個性を守ることがねらいとしている。

三、表示の利用実態

次に四種類ある品質制度が現場で、どのように活用されているのか、ヒアリングした内容の一部を紹介してみたい。

(一) モンサーヌ・オリープ生産組合

約一千戸のオリーブ生産農家によって構成され、出荷されたオリーブを古来からの方式で加工してオリーブオイルを製造し、これを委託販売している。

オリーブオイルは、スペインからの輸入ものと競合しており、約五年余の努力によって、九七年、原産地呼称証明を取得した。あくまで旧来の方式によって油を絞ることと品質を維持し伝統の味を守ると同時に、消費者の信頼をも得ている。認証獲得前と比較すれば高価格で販売が可能になっており、地域特産であるオリーブ生産の継続が可能である。

筆者の訪問時、当組合の売店は平日の午前中にもかかわらず大変な盛況で、レジにはオリーブオイルを購入する何人も客が常に列をなしており、手狭な売店は身動きもままならないほどであった。それら顧客の殆どはモンサーヌのオリーブオイルにこだわりをもつ固定客であった。

(二)カマログ米出荷組合

ローヌ河の河口一帯が一大水田地帯をなしており、二百戸超の米生産農家により二〇千haで一〇〇千トン余の生産が行われている。フランスでは国内米消費の三分の一が自給されており、その九八%が当地で生産されているものの、やはりスペイン等からの米輸出攻勢にさらされている。

現地を案内してくれた米生産農家は、自己所有の水田一〇〇haを殆ど一人で管理し

ており、近隣の生産者が平均ha当たり六トンの収穫を上げているのに対して、彼は八トン近い収穫量をあげている。それでも、所得の三分の二は直接支払いに依存しており、直接支払い抜きにして経営は成り立たないとしている。まして一般の稲作農家の経営は苦しいとのことであった。また、彼には後継者はなく、あと数年して六〇歳に近くなったら水田を売却したいとしている。なお、水田を巡回して驚かされたのが、水田の生態系の豊富さである。水田には白鷺が乱舞しており、実に多くの小動物、水草を見ることができるのである。

こうした中でカマログ米は、ラベル・ルージュによる品質保証と、EUでスタートさせている産地表示にもなう二つの認証を得、表示を行っている。海外からの米輸入が増加している中では、こうした表示が輸入ものから国産もの、特にカマログ地域の米を守っていくための数少ない手段として位置づけられている。

(三)カヴァイオン・メロン出荷組合

カヴァイオンはメロンの有力産地の一つで、カヴァイオン市もメロンを「市の看板」にしようと熱心な取り組みをみせており、市内のいくつかのお菓子屋で、それぞれオリジナルのメロンのチョコレート、クッキー等の製造販売への取組みを支援している。

管内には約四〇戸のメロン生産農家によって構成されている出荷組合があり、近隣

スーパーへの出荷はもとよりアメリカ等へも輸出している。組合代表によれば、現在はプライベートブランドによる表示を行っているが、将来的には原産地呼称証明を獲得したいとしている。

また、個別のメロン生産者の中には、当地区が自然公園地帯となつていてもあつて、A Bマークの認証獲得が推奨されていることから、出荷組合での表示とは別にA Bの認証を獲得しているものもある。訪問先農家は共同経営しているレストランへの食材としての提供を含めて、地元の提携しているレストラン三軒に出荷している。この地域の後継者は民宿やレストラン経営等にも乗り出すものが増えており、むしろ徐々に縮小しながらも、表示を獲得するために農業を継続しているとしている。

四. まとめ

南フランスを実際に歩いてみて、表示は原産地呼称証明に限らず地域を売り込むための手段として利用されており、最大の付加価値を地域イメージに置いているように感じさせられたのである。なお、安全性については高い関心を示しながらも、環境負荷を軽減していくことは「当然」であつて、そのうえでの差別化、付加価値造成を追及しているように窺われるのである。

(蔦谷栄一)

がぶつくす ファストフード

食の外部化が進み、急成長した外食産業。なかでも拡大と成長を続けているのがファストフード（fast food）産業である。ファストフードは文字どおり注文してすぐ食べられる食品のことで、ハンバーガーやフライドチキンなどがおなじみである。ファストフードはアメリカで発達した形態であり、その代表的な企業としてあげられるのがマクドナルドである。しかし、その成功を可能にしたマクドナルド方式が、アメリカで経済、社会、文化の荒廃をもたらしているという。ファストフード産業が

『ファストフードが世界を食いつくす』

エリック・シュローサー著
榎井 浩一訳（草思社）

いかに荒廃をもたらしているか。本書は、気鋭のジャーナリストが広範な調査と取材からその現状を浮き彫りにしている。

一九七〇年代初めに農民運動家がすでにアメリカのマクドナルド化に懸念を示していた。彼は台頭しつつあるファストフード産業を、独立自営業者への脅威、巨大産業による食品経済独占への第一歩、アメリカ人生活に均一化をもたらす存在とみなしていた。その懸念の多くが今日、現実となっており、大規模チェーンが仕入れを集中化して、商品の規格化を求めた結果、ひと

握りの企業が食品供給に未曾有の影響力を持つようになった。そのうえ、他産業もファストフード産業と同様な経営手法を採り入れ始めている。ファストフードの背後にある基本思想が今日の小売業のオペレーティング・システムとなって、中小事業者を駆逐し、地域性を一掃して、国中にまったく同じ店舗を普及させているのである。流通の合理化、コンピュータ管理と流れ作業方式による店内労働の合理化などによって、マクドナルドというシステムは、きわめて合理性の高い流通、販売網を実現し

ている。少品種大量販売を目指し、主力メニューを絞り込み、調理は極限まで合理化して、価格も相対的に低く抑えている。

本書では、ファストフードのさまざまな現場から、進行中の出来事が実況中継されている。流れ作業による分業は、熟練労働者の必要性をなくし、低賃金で未熟な労働者を雇い入れる基盤になっている。また、国内さらには世界中に広がる店舗は、さまざまな場所での同一の製品またはサービスの提供を可能にしている。場所の特性は損なわれ、独特の食文化も周辺に追いやられる。

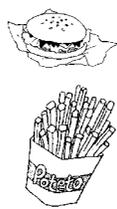
商品の生産過程では食肉処理工場での危険な労働実態が描かれ、危険物質混入の可能性も否定できないことをうかがわせる。

莫大な購買力を持つファストフード・チェーンが均一の製品を求めた結果、肉牛の飼育方法、食肉の処理法、挽肉の加工法も根底から変わった。牧場の牛が肉となり、ハンバーガーとして市場に出るまでの巧妙な戦略を精査することで、自由市場経済を悪用するファストフード産業の実態を暴きだしている。

安価で均質な食べ物を大量に生産するための、さらにそれを効率よく売りさばくための、過酷で非人間的な分業システム。労働力を使い捨て、食の安全を切り捨てる。あるいは香料の魔術でわれわれの健康を脅かし、農業を崩壊させていく。マクドナルドはさまざまな場面に問題を突きつけている。

著者は「ファストフードを買うという晴れやかで楽しい行為の裏側に潜むものを、人々は知っておくべきだ」と訴えている。食の安全性への関心が高まっている中、是非、本書の一読をお薦めしたい。

（二〇〇一年八月、三八一頁、一六〇〇円）
（中村光次）



あぜみち

私の住む町は、北は二千メートル級の山々を背に南は東西に流れる千曲川へと緩やかな南面傾斜に耕地が広がり、昼夜の温度較差が大きく、日当たり良く、年間雨量は千ミリに満たない全国有数の寡雨地帯である。その地の利が巨峰産地を支えてきた。しかし、生産者の高齢化と後継者不足は、我が町でも例外では無い。

そこで行政は、産地の生産力低下や遊休荒地地の増加を少しでも抑えようと、一昨年から意欲的な新規就農者を受入れる住宅や研修施設等の整備をし、将来の後継者育成の為の施策にとり組んでいる。私も研修生を受入れ、茨城、神奈川、大阪等都市からのイタソンの若者と巨峰を栽培している。一緒に仕事をすることで交流は、今までに無い新鮮な刺激になり、年齢的なこともあつて規模を縮小したいと思っていた私共も、不思議と農業への意欲を、再びかき立てられている。

一方、町が農畜産物加工施設を設置することになったことから、JA酪農部会員(男性)と生活改善グループ員や味の研究会(女性)とが核になり、これに非農家の女性や定年退職の男性も加わって、平成八年に農事組合法人味工房ゆらり(組合員六六名)を立ち上げた。地元産の牛乳をベースにし

たジェラートアイス、地粉のおやき、りんごの酵母を使ったパン等、いずれも地元産にこだわった。巨峰を乾燥した「ドライ巨峰」や数種のジャム等を始めとして季節の野菜や果物を加工し、様々に利用している。農業をしながら、その素材を使った「安全」で「美味しい」商品の提供を心がけて頑張ってきたおかあさん達は、今改めて地元産の素材の素晴らしさを再認識している。今後も地元農産物利用の新商品の開発を積極的に進め、保育園や学校給食への提供を通して、食農教育の一助となれる活動をした

り、老人施設にも供給したい。
地域の活性化は誰に頼るでもない。今ここに生きる自分達が、この地を愛し、この地で穫れた物を食べ、皆で元気に頑張ろうと、気持ちを一いつにしてやるべきなのである。

(長野県東部町 竹内爾恵子 農業)

統計の眼

林家の山林作業に関する動向

林業を取り巻く経済環境が一層悪化する中で、森林の環境的評価が高まった一九九〇年代において、日本の森林資源及び森林・林業に関わる様々な主体がどのように変化したのかを示す「二〇〇〇年林業センサス」調査が実施された。以下では既に発表されている速報「二〇〇〇年世界農林業センサス結果概要」を活用し、急速に経済事情が悪化した過去十年における林家の山林作業について概観する。

表に示すように、「植林」、「下刈り等」、「間伐」、「主伐」等各作業を行った「実施林家数」は、九〇年比べて二〇〇〇年は軒並み減少した。しかし、林家数に対する実施林家割合」を見てみると、減少幅は「植林」、「下刈り等」、「間伐」で一%程度、「主伐」は変化なしと、それほど大きく低下していない。さらに、「主伐」については、他の作業の「実作業面積」が減少している中で、一、一〇〇haの増加が見られるなど、戦後造林木が成熟する中で主伐作業が活発化していることが示された。

また、「実施林家に対する委託・請け負わせ林家割合」では、現在問題となっている「間伐」あるいは「植林」において一〜二%程度の増加が見られる一方、主伐では十%以上の減少となった。つまり、「主伐」においては、作業自体は活発化しているも

の、低材価の中で委託料に耐えられず「委託・請け負わせ」を手控える林家が増えていることが推測される。では、林家はどのようにして主伐を行っているのか。この点について、「センサス」は明らかにしていない。以上のようなことから、近年広がりを見せている再造林放棄問題と林家の動向がどのように関係しているのかといった観点も合わせて、今後、林家の山林作業の実態を把握する必要がある。(栗栖)

保有山林の作業実施状況(保有山林面積3ha以上の林家)

単位：千戸、千ha、%

区分		林家数	実施林家数	実作業面積	林家数に対する実施林家数の割合	実施林家に対する委託・請け負わせ林家割合
植 林	1990年	469.1	31.8	27.3	6.8	26.6
	2000年	421.2	23.0	22.2	5.5	28.2
下刈り等	1990年	469.1	155.6	240.0	33.2	22.2
	2000年	421.2	133.9	181.8	31.8	20.6
間 伐	1990年	469.1	87.4	152.2	18.6	26.3
	2000年	421.2	74.6	124.9	17.7	28.5
主 伐	1990年	469.1	8.5	8.7	1.8	50.6
	2000年	421.2	7.7	9.8	1.8	39.9

資料) 農林水産省統計情報部「2000年世界農林業センサス結果概要」