

調査と情報

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: sugano@nochuri.co.jp

食の外部化・サービス化が進み、農産物の輸入も増えるなかで、「食」と「農」の距離の拡大が指摘されている。白書によると、わが国の食料自給率は、昭和四〇年度から平成一一年度の間に供給熱量ベースで七三%から四〇%に、穀物ベースでは六二%から二七%へといずれも大きく低下している。自給率低下の一因は、自給品目である米の消費が減少し、他方で輸入の割合が多い畜産物や油脂類の消費が増えるなど食生活が多様化したためという。

平成一二年三月に文部省、厚生省、農林水産省が共同で策定した「食生活指針」では、米を中心に地域産品等を含めた日本型食生活の普及を図ることの大切さを具体的に提唱している。

食料は自然の恵みであり、その土地で生産したものを消費する「地産地消」(地場生産・地場消費)が最もおいしいといわれる。地産地消は、食の自給を地域で進め、農家と消費者をつなぐ試みであり、農産物を大消費地を持つていくのではなく、その土地で消費する地産地消を日常生活の基本、学校給食の原則とする必要があるとの声が高まっている。

また近頃、日本でも「スローフード」という言葉が広がりつつある。スローフードは、イタリアで生まれた運動で、地域に根ざした食の豊かさを大切にし、小さな生産者を守り、子供たちに食教育を進めていくものである。日本でも古来より米食や郷土食、そして地方の特色ある食材があり、日常の中で

足元から食を見つめ直す

スローフードが実践されていた。しかし、ファストフードの進出等により食材や味の画一化が起り、改めて郷土食や地方の特色のある野菜などの食材等を見直すという気運が高まっている。

スローフードは地産地消のヨーロッパ版ともいわれ、その運動を通して地域の農業と食文化を考えようという活動が各地で行われており、伝統的な日本の食材や農業への関心を高めることにもつながっている。「スローフード」と「地産地消」は、消費者にその地域で生産された安全で安心な品質の良い農産物を提供しようという点で類似している。

農林水産省は、本年四月一日に「消費者を軸

として農林水産行政全体を「食農一貫」政策として再構築する『「食」と「農」の再生プラン』を発表した。この再生プランの中でも、日本ならではの食文化や地産地消などの特色を活かした新鮮でおいしい農水産物を消費者に供給する取組みを促している。

「食」と「農」の距離の拡大は、食料や農業に対する関心の低下、さらには食生活そのものへの関心を低下させることにもつながりかねない。「食」と「農」の距離の縮小に努めていくには、地元で生産したものを地元で消費する、地産地消や食卓に並んだ食事の食材はどこでどのように作られているかを考えながら食べる、スローフードを通じて、足元から食をゆつくり見つめ直すことが必要ではなからうか。

(副主任研究員 中村光次)

今月のテーマ：農林漁業と教育

足元から食を見つめ直す.....1	ぶっくレビュー『農業という仕事 食と環境を考える』... 9
食農教育 私の実践..... 2	あぜみち.....10
農業高校・農業大学の沿革と現状...3~4	フードシステム.....11
今、食農教育と農業体験学習は.....5~6	統計の眼「寡占化が進展するアメリカ農業」...12
食農教育につながった“自給の心”.....7~8	編集後記.....12