

パネルディスカッション

「食の安全・安心の推進 - 地産地消のすすめ - 」

コーディネーター

多田幹郎（岡山大学大学院自然科学研究科教授 岡山県食の安全対策協議会副座長）

パネリスト

中村靖彦（基調講演講師）

太田保男（つやま地域青空市ネットワーク代表）

佐藤久子（岡山県消費生活問題研究協議会副会長 岡山県食の安全対策協議会委員）

田中収一（山陽新聞社論説委員会委員 岡山県食の安全対策協議会委員）

大西珠枝（岡山県副知事 岡山県食の安全推進本部副本部長）

多田 皆さん、こんにちは。ここから先、座って進めさせていただきます。まず、最初にパネルディスカッション。簡単にいうと公開討論会だと言うようにあります。コーディネーター、格好いいのですが、これは進行役。本当の仕事は会場とこちらの、後から述べるパネリスト、すなわち意見発表者、自分の意見を述べられる方との間をうまく取り持つのが私の仕事であるというふうに理解しております。ということは、皆さんの協力なしには、このパネルディスカッションの成功はありえないわけですので、ぜひ、参加していただきたいということをまずお願いしておきます。

なお、今日、ここに掲げました今日のテーマなんですけども、前の「基調講演」で中村先生がおっしゃっていましたように、安全だよというのは、あくまでもいわゆる客観的な、サイエンスに基づいた客観的な事実で、ところが安心だよというのは、これは皆さんの受け手の側の心理的なもので、すなわち主観的なものなのだと。その間を繋がなくちゃいけないというので、食と農を繋ぐというお話をしていただいたと思います。その具体的な、いわゆる食と農を繋ぐ1つの手段、それから安全な、安心に繋がる1つの手段として、「地産地消」という言葉がまた生まれ、また、それが実践されつつあって、少しずつ効果を上げているというふうに理解しております。

今日は、このパネルディスカッション。最初にいわゆる生産者、「地産地消」に関わる生産者の太田さんの意見。それから、それを受けて消費者である佐藤さんの意見、それからそれを傍から見て、どちらかといえば批判的、もしくは同調的な意見を述べる立場にあられる報道関係の田中さん、そして、それらを総括した形で行政の立場で副知事という4人の方のご意見をまず聞かせていただきます。皆さんと一緒に聞きまして、そして、もう1人、しっかり聞いていただいて、最後にその意見の後で、皆さんの意見について中村先生から少しご意見いただくと。その意見を受けてから、少し私の方で進行させていただきます。皆さん方と供にディスカスと、すなわち討論していきたいと思います。ですから遠慮なく手を挙げていただきたい。そして質問していただきたいというのが、私の希望でございます。

なお、時間の関係もございまして、それぞれの方々の時間、かなり限定されております。大変申し訳ないのですが、プレゼンテーション、すなわち意見発表者の方は約7分をめぐりに

よろしくお願いいいたします。なお、発表、もう立ってじゃなくて、ごあいさつ済まれたら、座ってしていただいたらいいと思いますので、よろしくお願いいいたします。それでは最初に生産者の立場で、太田さんひとつよろしくお願いいいたします。

太田 座ったままで失礼をいたします。中央町に物産センターという直売所がありますが、皆さん、すでに十分ご承知のことと思います。今日は私、制服で参っております。大変ご無礼かと思いましたが、あえてそうさせていただきます。

今日のテーマであります、「地産地消」。そして、それによって食の安全・安心を考える会ということがテーマのようでございますが、中央町の物産センターは平成5年に中央町の産物である農産物の付加価値を高めながら、地域の皆さんに使っていただくということで、当時、ふるさと創生資金というのが流れて出ました。竹下総理の当時でございますが、その資金を使いまして、農産物の付加価値を高めるべく加工場設置をしたわけです。その加工場を、第三セクターを結成して、そこで作ったものを販売する場所ということで、あの国道53号線沿いに立ち上げたわけでありまして。

たびたび私、この会場で申し上げて、同じことを申し上げるんですが、当時、水田転作面積が非常に拡大されました。強制ではないにしても、農家にとってはほとんど強制のようなことになったわけで、20%台から30%を超すということになりますと、優良農地を相当転作しなきゃならないと。そうすると、それは農家の所得制限に繋がってきたわけです。ですから転作地で作った生産物を有効に活用し、付加価値を高めるというのが狙いで加工場ができました。そこで、第三セクター運営でやっとなんですが、その産物を物産センターという店で売っていきこうと。地域の人に使ってもらおうと。それに町内で、いろんな伝統的な技術、技を持っておられるような方々の作品、例えば陶芸であるとか、あるいは木工であるとか、竹細工であるとか。そういったものも一緒に中央町の特産物として売っていきこうと、それに生鮮農産物も一緒につけていきこうと始まったんですが、もともと地域で取れたものを地域で販売するというのが狙いでして、一切、宣伝広告、外部に向けてはしておりません。特に物産センターの運営管理で、出荷するために生産者組合というものを作りましたが、その生産者組合が直接、管理運営をしていくということで今日までできております。組合員の資格につきましては、地産地消でございますので、中央町内の農業者に限るという限定をして、現在でもそれを続けております。最近では地産地消をしっかりと、県を挙げて、あるいは国を挙げて言っていたいただいており、お陰を持ちまして、いま追い風で、消費者の皆さんにもいろいろ、中村先生の話にもありましたように不祥事があつた、あのお陰で追い風で売上も伸びております。

そういったことで、地産地消、私も会員は平成5年から入っております。けれども、こうして組合の運営に携わるようなことは考えてなかったんですが、たまたま当時からリサイクルの活用が皆さんで頻りに言われるようになりまして、私もリサイクルの一人として経営の先頭に立てということでございますので、陣頭指揮を執らせていただきましたが、その中で感じることは、地産地消、特に毎日使う食材というのは地産地消が一番安上がりではなからうかなと。生産者も、消費者の方も、地産地消におけるメリットというものが得られるということなんです。消費者の皆さんはスーパーで買われますと、それぞれおいしいがおいしいかは別として、中間マージンから運送料まで消費されております。食べていらっしゃいます。直売所は、農家が直売所まで持ってきますから、当然、運賃はかかるわけですから

ども、農作業の一部として直売所まで持ってきます。消費者の方も運賃がかかりますよ。車で来ていただくんですから。かかりますけれども半分で済みます。ですから、中間マージンといいますが、そういったものはおそらく食べていらっしやらないと思うんですが、そういうことによって、そこで消費者の皆さんにもメリットがあるし、生産者にもメリットがあるわけです。その利益部分をお互いに消費者と生産者が共有できるというところに「地産地消」のメリットがあるのかなというふうに思います。

それから、先ほど先生の話にありましたように、スローフードであるとかというような話もありましたが、「地産地消」をしますと、その地域でできる旬の時期というものは違いますから、私方らと上斎、あのへんでは違います、時期が同じものでも。ですから、どう言いますか、ちょっと待っていただかなきゃなんのです。私はそれがスローフードであろうかなと、ちょっと待ってくださいと。亀甲におっても、九州のもんも北海道のもんも、いつでも食べられます。こたつでトマトも食べれます。けども、これは毎日の食卓に上るもんじゃなくて、あくまでも贅沢品と考えて食べていただきたいなど。それは高くついても、ペーパーマージンがついても、運賃がついても我慢して、贅沢品ですから、食べていただいて結構ですが、毎日の食材については、安くて旬のものがおいしいんです。たくさんあるのです。安いはずですわな。そういうようにして食べていただくことがいいかなあと、これが皆さんに受けていただけるのかなというふうに思っております。いずれにしましても、「地産地消」なるものは、私たちの毎日の生活の中で、これは食材の供給の基本であるというふうに思いながら、毎日、店の管理に励んでいるところでございます。

多田 はい、どうもありがとうございました。いま、太田さんからはキーワードとしては「旬」という言葉が出てまいりました。それから毎日の生活を見えるところで手に入れるというお話かと思えます。いろいろとそれについて意見もあるかと思えますが、引き続いて意見発表だけ先に済ませたいと思しますので、続きまして消費者代表の佐藤さんに消費者の立場からコメントいただきたいと思えます。

佐藤 失礼いたします。座ったままでお許してください。太田さんの方から、大変いいお話をお伺いした後で、消費者の方からあまり失礼なことはいえないなと思いつつお話を聞いておりましたが、なんと申しまして、私は現在、住んでおりますところが岡山の街の中でございますので、まったく主として皆さんが消費をしている、特に食品を消費しているのは大手スーパー、そういうところが多いものでございますから、そのへんの話が出てくるかとも思えます。

さて、私たちは消費者の一人として今日は来ておりますけれども、消費者団体も抱えております。消費者団体、消費者の活動もずいぶん変わったなと思えます。戦後は「しゃもじ」を前に掲げて物価が高くなるのを阻止しようとか、そういう運動を一生懸命やっていた時代もございしますが、それが移り変わって、今度は表示の問題であるとか、それから包装をなんとかしようとか、そういうふうな運動になったておりましたが、現在では食品の安全とか安心ということへ、私たち消費者がしっかり目を向けないといけないという時代になって、かなり長い間にはいろいろ変わってきたなという思いでございます。

それで、先刻から安全・安心というお話が出ておりますが、私たち消費者がいろいろな問題がありまして、非常に現在でも精神的には、食品には農作物を含めて食品にはかなりの不安を持ちながら暮らしているというのが事実であろうと思えます。かつては消費者というの

は、同じ商品なら安いもんがいいなということで品物を選んでおりましたけれども、現在ではその意識が価格よりも安全であるとか、安心であるとかいうほうへ気をつけていかなければいけないなということで、品質表示なんかもそんなふうなものへ関心が向いているのではないかなと思っております。そのように何を信用して食品を選んだらいいだろうかなという不安が1つあります。

それからもう1つは、中村先生のお話の中にも出てまいりましたけれども、学校はもちろんのことですが、幼児でも朝食を摂らない子どもたちが10%増えているというふうなお話を聞いたりしますと、いまこそ、これは食について考えよう。見直さなければ大変なことに私たちはなっていくのじゃないかなという、この大きな二つの不安を抱えておると思います。

このような不安を抱えた中で、私たち消費者が安全で安心な食品を手に入れるために、方法はいろいろあると思いますが、選択肢の一つとして作り手の顔が見える食品を選ぶと、作り手の顔が見える食品を選ぶという方法があると思います。それがテーマである「地産地消」の勤めではないかなと思っております。1つの経験をご披露しますと、私が思い起こすと7年前に関東の方の大手スーパーを見学に行ったことがございます。今にして思えば、関西に初めて進出してきた大手スーパーでございますが、それが相模原市にありまして、そこを見学した時に、一角で前掛けをしたおじさんがお野菜をいっぱい並べて売っておられました。それで、私たちはスーパーの中で珍しいなあという感じで拝見をしたわけですが、これが私がお聞きしたところでは「地産地消」の始まりではなかったかなと思います。お伺いした話では、これは地元生産者の方が消費拡大を狙って始めた運動であって、その時は消費者のメリットというのはあまり考えてなかつたというふうなことをお伺いしておりましたが、現在ではそれは、そういう考えではないと思います。

私は単に安全、安心ということで「地産地消」を考えるだけじゃなく、消費者の視点から3つの提案と申しますか、前、皆さんがおっしゃったことの復唱になるかと思いますが、簡単に提案させていただきたいと思います。その1つは先刻もお話にありましたけれども、多くの人たちが、子どもも含めて、「旬」を感じる環境を作っていかなければいけない。消費者として、そういうことにも頑張っていかなければならないのじゃないかなと思います。

つまり、そういうことを作っていくためには、先刻も出ておりましたけれども、対面販売をしっかりとしていくとか、それから「旬」という言葉はもう本当に街の中では死語になるんじゃないかなというくらい、若い人たちはほとんど使っておりませんけれども、次の世代を担う子どもたちを育てるといことになりまして、やっぱり「旬」を感じさせるような環境を、消費者としてはこれからは作っていく責任があるのではないかなと思います。

それからその次には、これも先刻お話が出ましたが、伝統料理を残していくということで、これは、ただ単に伝統料理を残すということじゃなくて、中村先生もおっしゃいましたが、非常に味覚障害が子どもたちに起きておまして、この間も私たちがあるイベントでおうどんやジュースを扱っておりましたら、おばちゃん、このジュースは辛いって私に聞きますから、辛いってどういうことかなと言うたら、そのそばにいたお父さんが、シュツとする炭酸のことですと言われて、あれも辛いうちに入るのかなとびっくりしたんですけれども、お父さんも辛いという言葉が平気で使われるんですが、私たちは辛いっていうのは少々違いますので、こういうへんで誰かが意識をして、伝統料理を残す活動をしなければいけないと思います。それで岡山には、太田さんもおっしゃいましたように、岡山でなかったらという農作物

はあまりなくなっているんじゃないかなと思いますけれども、しかし、他県に誇れる農作物はまだまだあると思いますので、「食」を「命」を維持するというだけでなく、食文化ということもありますので、そういう食文化の1つであるということからも、やはり消費者として「伝統料理」を残していく活動にも参加をしていかなければいけないと思います。

最後に、私たち自身も賢い消費者になるために、どういことをしたらいいかと思っております。いろいろな行政の方では、その都度早い手を打ってくださいます、副知事さんもおっしゃってくださいましたが、岡山県ではトレーサビリティをはじめとして、早い段階から食の安全を推進することに頑張ってくださいっておりますが、私たちは消費者としては、これからは食の安全や安心に関して、さまざまな意見を言ったり、行動を起こしていける立場になってきていると思いますので、しっかり意見を言いたいですけれども、そのためには、いろいろな情報をしっかり消費者自身がキャッチしていかなければいけないと思います。そのためにも、学びの場をしっかり持ちたいと思います。けれども、学びの場を持つということも、ただ私たちがいろいろな会議に出て、お話をお伺いするだけではなくて、体験型の学びの場、そういう学びの場、それからいろいろなだいがくの先生のお話をお聞きすると同時に、そういう人たちと一緒に食について、何か、消費とか、そういうことについて、一緒に活動を起こしていくというアクティブな消費者になっていかなければならないと思います。

最後になりましたが、これからは自己責任ということが問われる時代になりましたけれども、自己責任を持つには、私たち消費者は、情報に欠けていると思います。そういうことから申しまして、マスコミの方にはしっかり正しい情報を流していただくことや、生産者や業者の方に消費者の考え方や思いを伝えていただく、正しい伝え方で伝えていただくことや、行政の方にもいろいろな情報提供をお願いして、私たち消費者が頑張っていることに対してご支援いただきたいと思います。けれども、消費者が一生懸命、要求するだけではないので、しっかりこれからは生産者の方、流通の方と連携をとりながら、より安全な「地産地消」を進めていくことに頑張っていきたいと思います。充分足りませんけれども、以上でございます。

多田 どうもありがとうございました。少し簡単に整理しますと、ひと言で言うならば、消費者活動、消費者団体の活動も、いわゆる反対要求というものから、いわゆる提案型に変わりつつある。そして、そのためにどうしても情報の正しい発信をお願いしたいということと、受け手も正しく受信するという能力を身につけるということが必要であろうと。そして、お互いにこれをレスポンスというんでしょうか、交換する、まさにリスクコミュニケーションというところで、中村先生たちの「食の安全委員会」と直接関わる日本の安全行政の根幹をなすような話になったかと思えます。言い換えますと、「地産地消」も生産者の方がどのように発信されるか、また、消費者がどのような提案をされるかというのが、この後での議論の議題になるかと思えます。では、引き続きまして、今正しい情報の提供ということに関して要求がありましたマスコミっていうんでしょうか、メディア関係の立場から田中さん、よろしくをお願いします。

田中 今日、中村先生がおられるので、立場上、ちょっと複雑な立場にありますんで、私なんかの出番ではないのですが、かいつまんで申し上げます。BSEや食品の虚偽表示、それから輸入野菜の基準値を超える残留農薬ですか、そうした相次いだ食の安全を脅かす事件や不祥事。これは私たちに「食」とは何かというのを世の中が、時代が問いかけているんだとい

うふうに思うわけです。だから、これと私たちは真正面から向き合って解決していかなければならないということです。

そして、BSE発症以降、いろいろ起こりましたけれど、「食の安全」が盛んに叫ばれて、取り組みもそれなりになされてきております。しかし、まだまだ虚偽の表示とか、そうしたものは後を絶ちません。それから、この間は岡山県と接します福山市で9例目のBSEが出ました。8例目も若い、今度も若いあれですが、いろいろ状況も変わっております。ホルスタインが結構多いので、乳牛が多いので、そういったあたりもなにかあるのかと思いますが、そういった謎というのは依然深まっていくということで油断は禁物だし、こうしたものは息の長い取り組みで解決し、さらに問題点を掘り起こしていきたいということです。

そして、今、「地産地消」、そうした食と農の乖離を、離れているのをもういっぺん近づけようと、もう一度、足元から見直してみようという動きが始まっております。そして、「地産地消」というのは、いま各地で競い合うように全国的に進んでいるわけですね。これを、私も食と農の地方分権というふうにずっと前から講演会等では言ってきたんですけど、この間、ある本、5月号ですけど、増刊号を見ますと、食の地方分権ということで、その特集を組んでおりまして、向こうの方がちょっと農作物の本場ですから、農政問題絡んで質としては、かなり質の高いものであろうかと思えます。中央からではなく、地方からそういうものを発信していくと、それから、各地のそれぞれの食材をその土地ならではの食文化に高めていく。地元の人々の智恵と熱意の競い合いということで、この熟度、その差によって、その地域が光るかどうかということまで繋がってくるのではないかと思います。食を離れて地域の活性化ということまで発展の可能性がある。

先日ありました、ある例ですけれど、長野県に信濃鉄道というのがありまして、第3セクター、第3セクターといいますと赤字経営というのが定番でありますけれど、ここは民間出身のアイデア社長が出てきまして黒字に転じた。その原動力の一つになったのがいが、ちくこオレゴン小麦といううどんに適した小麦粉の復活、その地域にあったうどんに適した小麦粉の復活、それを使って地域伝統食のおしぼりうどんというのを作ったらしい。辛味大根の絞り汁に味噌を溶いて、それに熱々のうどんをつけて食べるという素朴なものなのですが、初めて食べた人は頭の中が一瞬にして真っ白になっていくという、ちょっと恐ろしいものではあります。これを信濃鉄道の企画列車の中で出したら大当たりしたと。鉄道再建の応援にと地元の人たちが、そこから地元の人たちが取り組み、やがてそれがさまざまな地元の食と鉄道を結びつけていった。そのうちに鉄道に対する地域の沿線住民の愛着心が高まってきて、鉄道を守ろうという動きにも変わっていったというふうにあります。

そういうことで、つまり「地産地消」というのは単に安全安心、これが基本なんですけれど、それを超えてさらに地域を発展させていく潜在能力を秘めているということが言えるかと思えます。「食」というのは、誰も人間関わりなくて人生送れる人はいないわけです。だから、それぞれの段階でプロになっていかなきゃいけないなど。これは生産のプロ、流通のプロ、そして消費のプロ、あるいは行政は行政でそれを取りしきっていくと。それぞれがプロに徹していくという精神。それはとりもなおさず責任感であり、積極性、情熱であろうかと思えます。

そのためにはそのためにも「食育」ということも重要になってくるわけですが、これは北海道かどこかの料理人の方たちが組織を作りまして、それぞれ学校へ行って、甘味、辛

味、苦味とかそういうものを教えていくんですね。1つずつ抜かして、その食を食べさせて、そして新たに味というものを教えていく。味覚を教えていくということです。「食育」というのが必要なのは子どもだけではなくて、大人にも必要でして、新聞記者の中にもあるごぼうを掘る光景を記事にしたと。そしたら土の中からきんぴらごぼうが次々と掘り出されていくと。きんぴらごぼうというのをごぼうの種類だというふうに思っている若い記者もいたという、笑うに笑えない話もあります。そういうことですから、それぞれ大人、子ども合わせ「食育」を充実させていくということが大切かと思えます。

郷土料理ですけれど、私も娘、息子おりますが、息子はファストフード、高校生ですけど、ファストフード専門で、親なんかとは絶対、外食には行きません。いつも持ち帰りで持って帰るわけですが、それをあるお寿司屋さんに行ったら、この岡山地域の「旬」のものを出してくれる、そして、それも変わった作り方をして。それぞれ、どこでどんなふうに育て、こういうふうに泳いでいるとか、いろんなことを説明しながら運んで来てくれるわけですね。そうするとすっかりうちの子病み付きになりまして、そこなら行くというふうに言ったりしております。だから、そういう出会いというのを、食材と、地のものと食材、そして料理、それを繋ぐ人、そういう出会いの場を作っていく必要があるのではないかと。

そして、最後に佐藤さんもおっしゃいましたけれど、情報、これは「地産地消」に限らず、食の安全安心を高めていくためにも、すべて情報が柱であります。不祥事というのも、それを閉ざしていたり、隠したりということがありましたので、そこが根源になっているケースもあります。だから正しい情報を迅速にということで、私たち報道関係も、その一角に身を置く繋ぎ役ということで、我々、一人ひとりが心して取り組んでいきたいというふう思います。以上です。

多田 ありがとうございます。いわゆる情報の提供、媒介者というのでしょうか。心構えみたいなものをお話していただいたなと思うんですけど、中に聞いてみますとキャンペーンというのが非常に重要だ。これをなんとなく言われたようで、キャンペーンができるのはメディアだというように考えますと、岡山でどこどこでどれがおいしいよというのもキャンペーンの一つでございますし、こういう伝統食品があるんだよという特集を組むというこのもあってもいいんじゃないかなというふうなことを考えさせるお話でした。どうも、ちょっと時間が押しております。続けてすぐに副知事、よろしく願いいたします。

大西 はい。私の方からは県の行政という立場で食の安全の関係と関連して「地産地消」運動をどのように進めているかについて説明したいと思います。

岡山県食の安全推進本部を昨年の9月に体制を作ったわけでございますけれども、その際に基本方針を定めて、その方針に沿って食の安全推進プランというものを県の各行政の施策を整理したものを作りました。その各種施策の中で「地産地消」運動の推進についても、主要なプランの1つとして位置づけております。「地産地消」運動につきましては、既にお話が出ましたように、岡山県に限らず全国出て、少し前から地域で生産された新鮮で安全な農林水産物を消費者に提供していこうと。また、それがいまこそ求められているという観点から起こったわけですが、それは逆に農林水産物を生産される側からすれば、流通コスト低減や小規模な生産規模でも対応できる。太田さんが先ほどおっしゃっていたようなメリットがありますし、さらには地域の活性化ということにも繋がるということもありますし、消費者の側にとっても顔が見える関係ということでもいいますと、ひいては安全安心な食生活

に繋がるということです。

そういうことで、地域の食材を活用した魅力ある食生活の普及や伝統的な料理を伝承するようなことまで含めた「地産地消」運動を進めるために、昨年8月に県の段階ですけれども、「地産地消」推進会議というものを作りまして、おもに農林水産業の方々、さらには消費者関係の方々にも入っていただいて、県としてどう進めていこうというふうにしております。さらに各地方振興局を単位として地方協議会を設立しました。本日、隣のくすの木広場で「県北地産地消まつり」ということでたくさんのお店が出ておりますが、これは阿新、真庭、津山、勝英の4地域協議会の協力によるところでございます。

そうして具体的にどういうことをしていこうかというので、まず、皆さん方に、県民の皆さん方に地産地消運動についてよく理解していただく、あるいは分かりやすくしていこうということで、こういったまさに旬のものを提供する、やはりどうしても実りの秋に集中するわけですが、去年、そして今年も9月から10月、そして11月にかけて各地方振興局ごとに「地産地消」のフェアを開催しております。また、分かりやすくということで、音楽流れてましたが、「地産地消」のテーマソング、「地産地消岡山の歌」のCDを作って、各県下、小学校とかいろいろなお店屋さんに配ったり、そして最近は公募でキャッチフレーズも、先ほどいただきますという言葉がありました。「とれたて おかやま いただきます」というのをキャッチフレーズにして、マスコットキャラクターも作りまして、それをさまざまな広報誌、広報媒体使いまして、皆さん方にPRをしていく。地産地消という言葉を広めていく、その考え方をまず広めていこうということが1つあります。

その反面、消費者側が、消費者の方々がどういうことを望んでおられるかということで、いろんな機会にアンケートで消費者ニーズを把握したり、さらに直販ルート、この中央町の物産センターのような形での直販ルートと対応化しまして、中央町、津山地域ではすでに直販施設でのネットワークが図られているようですけれども、できるだけ直販施設を増やし、それについてガイドマップを作ったりして、また皆さん方に情報提供をしていくということを考えております。

それを進める際に、もう1つ大きなことで、先程らい「食育」ということが取り上げられていきましたが、学校給食への地域食材の利用促進というのも大きなテーマでございまして、本県の豊かな自然と豊富な農林水産物について、子どもたちに理解をしてもらい、また誇りを持ってもらって、さらにそれを味わってもらおうということで、学校給食への地域食材の利用を図る。これにつきましては先ほど、中村先生のお話にもありましたけれども、必ずしも容易ではない部分もあったわけですけれども、それぞれJAの関係の団体と教育委員会を通じまして学校給食関係者にずいぶん働きかけておりまして、つい最近、学校給食への地場産食材利用の促進を考えるシンポジウムを学校栄養職員の方々250名にお集まりいただいて開催させていただいたりしました。また、独自にモデル校をお願いして、小学校、中学校合わせて10校程度、これはまだモデル校ということで少ないですけれども、農業者やJAとの連携による総合学習の授業を利用して、農産物の栽培、収穫、そして食まで一貫した体験や生産者との交流を行うというような、大地の恵みを実感してもらおう授業というのを実施しております。これはまだ、いわばやや散発的でありまして、必ずしも全県下の組織的な部分にはなっていないところがございます。学校給食だけをいいますと、非常にその働きかけがあるというのと、それから実際は給食の調理をする学校栄養職員の方々も、じつは地元の食

材を使いたいと思っていたのだけど、安定供給とか一定の量の確保とか質の確保ができないのが難点であるというようなことがありまして、すべての食材ということではなくて、できることから、またできる範囲内でやっていこうという動きで、実はそれぞれのJAと地域の学校給食の関係者との話し合いが始まり、かなりの数が少しずつ導入が始まっているという実態がございますので、そのへんは非常に私も期待していますので、是非これを一層支援していきたいというふうに考えています。

それから地域の伝統的料理や食材の普及、伝承につきましても、地域の伝統料理について、じつは県下一円集めまして、試食会をやったりしています。そして、その試食会を通じて、そのレシピを集めて、各地の生活交流グループや観光関連施設等で取り入れていただいて、いま一度子どもさんに限らず、食べたことのない、もしかしたら若い方、いらっしゃるのではないかと。そういう方々にこういう伝統料理があるのだということを積極的にPRし、メニューとして取り入れていただくような形での支援をしているところでございます。

そういう、この「地産地消」の運動が、いま少しずつ始まったところでございまして、それについての、これからのいっそう認識を高めると同時に、より多くの人たちに関心を持ってもらえるように努めていきたいというふうに考えているということでございます。現在の県の取り組みについて、ちょっとお話をさせていただきました。

多田 どうもありがとうございました。県の取り組み、食の安全安心に関する取り組みのごく一部、たくさん取り組んでいるのですが、その一部を紹介、今日のこの勉強会での中心テーマになつているところを話していただきました。一応、意見提示というのでしょうか、プレゼンテーション、意見発表を4人の方にいただきました。この意見をお聞きになって大所の、大きな高いところの立場で、中村先生の方からご意見なり、ご感想なり、ありましたらひと言、ふた言でもよろしいんですが、いただきたいんですが。

中村 お話伺ってもう県の行政をはじめとして、いろんな立場の方々が地産地消についてこれを評価して推進していこうということですね。今日のテーマにふさわしいご発言があったと思います。もう一つ、そういう高まった気持ちの中で食についての、なんというんですか、価値観と言う、これをそろそろ、この津山市だけじゃないんですが、変えていくというか、そういうことが結果として必要になってくるんじゃないかという気がしています。

それはどういうことかと言いますと、いまの全体の流れというのは、ずっとこう何年か、それこそ何十年かは「地産地消」とは逆の方向に進んできたわけですね。日本の場合には、特にそれが自給率をどんどん下げてきたという要因にもなるわけですけど。つまり「旬」がなくなった、先ほど「旬」のこともありましたけど、本当に旬というのはなくなっちゃった。とにかく消費者の方は欲しいと言えども手に入るというようになっちゃったし、それから「旬」の構造が変わっちゃったわけですね。イチゴなんていうのは昔は5月頃が旬だったのが、いまはもう11、12月が旬ですから。

それからもう一つは、この何年間のすごい経済成長の中で、特にあらゆる種類の食事を、だいたいどこに行っても食べることができるというのが、日本の姿だったんだろうと思います。おそらく津山市もそうだと思うんですけど、フランス料理も食べることができる。イタリア料理も食べることができる。それから中国料理はもちろんである。韓国料理もそうである。つまり、どこに行っても、相当の地方に行っても、そういう食生活が楽しめるというのが実は日本だった。こういう国はおそらく先進国の中ではないんだろうと思うんですね。例

えばフランスであったり、あるいはイギリスであったりして、国際都市は別ですよ。パリとかロンドンとか、それは別ですが、例えばドイツなんかにしても、ちょっと田舎に入ったら、そこはジャガイモとソーセージを中心にした食事で、極端なことを言えば、それを食べ続けて一生を終わると。そういうことは別に珍しくもなんともない、不思議ともなんとも思わないわけですね。しかも、おいしい。「食」についての価値観で言うんですかね、それが少し変わっていけば本当に「地産地消」というのは生きてくるんじゃないかなと。今日も、近くの会場でいろいろ直売のものいただいたり、実際に生のものだけでなく調理したものをいただいた、その感想を言えばそういうものが津山市で特徴のある食べ物として、認められるというか、脚光を浴びるというか、そういうふうなことがあれば、この地域の「地産地消」というのは本物のことになるし、そしてまた車で例えばここに来て、そういうものを出してるレストランがあれば非常に繁盛するとか。例えばイタリアなんか、そんなのは当たり前のことであって、わざわざ車で出かけて行って、例えば農家レストランなんてあるんですけど、そこで、その地域のもをいただいて、ワインを飲んでというようなことは珍しくもなんともない。そういう形のもが本当に定着してくれば、「地産地消」が本当にその地域の売り物として、売り物というか日常的な営みとして存在していくんじゃないかなと、そんな気がしました。

多田 どうもありがとうございました。ちょっと2、3、私の方から質問させていただきませんが、まず、太田さん、1つお聞きするのですが、いまグローバル化というんでしょうか、非常にどこもかしこも押しなべて同じような状況の中で、特殊化を目指すべきだと、そういうのが必要じゃなからうかという時期で、太田さんの主催しておられるところでは何をもって目玉と目玉というのはおかしんですが、中心的にしようとしているのか、もともと何か付加価値を付けたいということから始まった団体だと聞いておりますけども、どのようにお考えでしょうか。

太田 はい。第3セクター作って、農産物の加工品をやるということで、第3セクターが運営をしたのです。もちろん現在もありますけれども、今日もあそこで餅などをついとりますが、あそこがそうなのですが、当時5000万の費用で相当な加工する施設はきちんとできたわけです。しかし、そこで働く、あくまでも会社運営ですから、会社の経営、運営上の利益が出てこなければならぬのですが、なかなか農産物での運営は難しいというようなことで十分な力を発揮できなかった。

ところがそれを見た農家の人が、あそこが餅をついてできるのであれば、俺がやってもできるんじゃないかという農家が芽生えてきた、出ていた。そのことによって農家がこれに対抗して、自分でそれぞれ合法的に許可を受けたりし何かし、あるいは設備を整えて、農家が現在では7、8人おりますが、そういう方が取って代わって餅の販売を始めたわけです。そういったものが店へ出てきますので、会社運営の中の方が負けてしまったということで、投資した金額にあわせてもったいないじゃないかと言われるかもしれんが、そのことによって個々の農家がそういうように見返してやり返したと。そのことの方が続いているわけです。ずっと。ですから投資したものに対するそのものは駄目だったけれども、そのことによって農家のやる意欲をかきたてたということについては、それなりの価値があったのではなからうかなと思っております。

多田 ありがとうございます。引き続きまして、佐藤さんに1つお尋ねなのですが、今日の「地

産地消」というのは、流通、大きく分けて、大きな流通と小さな流通があると思うんです。消費者団体の方は大きな流通を目指して、そして提案し意見を言ってこられた。今後はいわゆる小さな流通を育てるといような運動というものが生まれるのでしょうか。

佐藤 私は、これから私どもの活動としましては、やはりそういうところへ目を付けるような方向でいくということ、まず考えていかなければいけないと思います。ちょっと先刻漏れましてけれども、やはり若い世代の方は車を持って大手スーパーに行く、それから青空市場とか、そういうところへどんどん出かけられるのですけれども、実際に街で暮らしている方で車を持っていない方とか、そういう消費者がかなりいるということで、スーパーに行けば中村先生の話にもありましたように、本当にもうカットした、持って帰ったらすぐサラダができて、トマトさえ切れれば良いという感じで食事がなされているし、周辺ではおばあちゃんがお百姓をしても、若いお母さんはスーパーからきれいに洗って袋に入れたタマネギやジャガイモを買って帰って、おばあちゃんがジャガイモを掘って門に置いてあっても全然使ってくれないと。これが本当に私たちの街の悩みでございまして、そういうことを、実態をまずみんなで、ここで考えて、そういうことをするのでなくて正しい方向へいくということで、まず大きいところへだけに目を向けたんじゃいけないということで、それぞれが、消費者団体でも地域性がございまして、そういうところで掘り起こして行って、今先生がおっしゃったような活動をしていかなければいけないと思いますし、それにはやはりアドバイスをさせていただく方がやっぱり私たちには必要なんじゃないかなと思って、ただそれを模索しております。

多田 私の方ではお二方に質問したのですが、私だけが質問しても始まりませんので、会場の皆さま方から、どなたか。どなたにでも結構ですから、ご要望なり、質問がございましたら、ぜひどうぞ。はい、どうぞ。

会場 いい話だったと思います。中村元解説委員の話は、朝の時々NHKのラジオでお聞きして、相当知識が深まって、いいお話だったと思って、ありがたく思っております。それで、ご質問なんですけど、中村先生にはお米の食べ方という、お米の食べ方が現代人は、もうめちゃくちゃで、正しい食べ方をしていないということ、先日聞いたんですけど、いま、JA全農の方がお米料理というのを東京駅とか大都市中心にちょこちょこ設けられている実態はご存知なんだろうと思うんですが、地方でもJAの組織的なものを駆使して回転とか、そういう運営の運びになるような動きというのはあるのかどうかということをご質問したいと思います。それから、大西副知事さんには、ある一般消費者の方が消費者相談ということについて、ある課の具体的な質問になって申し訳ないんですけども、ある課にあることについてご質問した場合、ある専門家の、専門の仕事ばかりしているところに詳しいな質問をした時に、本を開いてちょっと待ってくださいと言われることがあるのですね。それについては専門的なことを消費者の方が質問をしている時に、ちょっと待ってくださいと言われるのは、行政さんたちの勉強不足じゃないかなというふうに思うのですが、その点についてご解答いただきたいと。消費者も相当、私なりに相当勉強はしています。専門家でもありません。添加物の専門家でも何でもありません。

多田 はい、どうもありがとうございました。ご要望等も半分ありますので、まず、中村さん、何かお答えできることございましたら。

中村 なんかわよく分からない。生産者の方ですか、そうじゃない、あなた。

会場 私は消費者です。

中村 消費者の方。

消費者で、たまたま東京とか、大阪に行った時に、というのがあるといふのを以前お聞きして、それで立ち寄った時にかなりいい施設だなというふうに思ったわけです。福岡、大阪、東京、銀座ですか。

中村 そうですね。東京はだから二カ所かな、二カ所ですかね。

会場 そうですね。

中村 それから大阪、福岡ですね。あ、東京三カ所か、光が丘のあそこにできましたね。最近、東京駅にできたって。

中村 要するにそれが地方に、JAのあれとしてですか。

会場 はい。

中村 僕は、JAのあれ、ちょっと分かんないな。あれは都会向けの施設ですからね。多分。それが、まあ。

多田 恐れ入ります。ちょっといま、「地産地消」を論じておりますので、その観点で質問に限定していただければありがたいんですが。

中村 これも関係あるわね。それはね、「地産地消」と多少。

もちろん、米の獲り方とか、それについても当然、「地産地消」にも関係あることで。

中村 それは、だからJAの政策ですから、私はちょっと分かりません。今どこかで情報として、どこかでそういうものが他に作られるかどうかというようなことは、私はいま聞いておりません。それから、さっき冒頭におっしゃった米の正しい食べ方というのは、私があればですね、食べ方がめちゃくちゃだというのは、どっかでしゃべったのですかね。ちょっと。

会場 中村先生は、そういうことはしゃべってないのですが、ほかの方がそういうことを言われてたことがあるので。ちょっと。

中村 なるほど。食べ方っていうのはどういうことかな。

会場 というか、米を精米して炊飯器にかけて10分くらいしたら、もう食べるのがおいしいご飯とか、そういう間違った。そういう意味です。

中村 ああ、そういうことか。それは、だけどたまにやってんじゃないですかね。あのね、アメリカでね、炊飯器をこのまま持って、それで実際にお米を炊いてもらって、アメリカ人にも本当のお米の味を知ってもらおうってんでやってんですね。そうすると炊飯器って湯気が出てくるでしょ、ばあーっとな。湯気が出てくるとアメリカの主婦の方は、すぐ蓋開けちゃうの。だから、そういう方は日本にもあるいはいるかも分かりませんね。本当言って。それから、これも、私は自分で直接確かめたわけではないから、なんとも分からないですけど、洗剤で米を洗うとかね。これはしかし、ちょっと半分、話じゃないかと思うんですけどね。いくらなんでも、洗剤で米を研ぐっていうのは、あんまり。自分では確かめたことないですけど話には聞きますよ。だから、おっしゃるような実態は確かにないことはない。そういうところから、無洗米なんてのがよく売れるという、そういった背景もあるのかもしれないね。

多田 よろしいですか。じゃあ、ほかに誰か。どうぞ、遠慮なく、どうぞ。どうでしょうか。話が前に進みませんので。どうぞ。はい、どうぞ。

会場 すいません。「地産地消」を進めていくことで自給率が上がるということなのですけども、国の自給率ずっと40%が長引いていて、1%上げるのも大変だということなのです。

それで消費者として、お米を一口食べるだけで自給率が上がるのだよってという話を聞いたんですけども、そのほかに何か自給率を上げるためのお話を聞かせてください。

多田 どなたかお答え。

中村 私がしましょうか。

多田 中村さん、一つ。

中村 自給率を、いま引き上げようという運動をやってまして、私も、いまから遡れば4年前かな、新しい農業基本法を作るための議論をした時に、自給率の引き上げについて目的を定めてね、引き上げを図りましょうということを決めたわけです。その時に決めた数値は、その時まで40だった。それを45にしようと、5ポイント上げようということを目標として決めたんです。JAの方々なんかは45じゃもの足りない、少なくとも50にするべきだということをおっしゃいました。今回の選挙の公約を見てましても50だって掲げてるところは、いくつかの政党があります。ただ私は、その時に最後まで目標を決めるっていうことは、止めたほうがいいという主張をしました。それはなぜかというと、日本は計画経済の国ではないから、後は何を食って、何を食うなというようなことを統制できない。昔のソ連なんかだったらいざしらず、こんな自由経済の国で目標を決めるっていうのは無理だということを感じて主張したんですが、この目標値を決めてほしいという要望が極めて多くて、全国からそういうご要望がありました。本当にもう陳情書というのが、こんなになるくらい来ました。こういう方々を敵に回すというのも、私としても勇気がなかった。そんなに皆さんがおっしゃるならば、45ということにいたしましょうと、最終的に私も折れてそうだったのです。ところが、45という数値が、目標が出たら、たくさんご要望された方々は、何をしたのか、そのために、何にもしない。前と同じようなことをやって、40が45になるわけがないのです。だから私は反対したのですが、そういうことが見えてたから、今、おっしゃる45はせめて、42とか43にするために、何をしたらいいのか。簡単にいえば、1つは日本で自給率の高いものですね、食材。一番代表的なのはお米ですけども、ご飯を今よりも若干余計食べて、それ以外のものを少し減らすと。なかでも減らすものは餌をたくさん使う畜産物ですね。これは畜産関係の人がいらっしゃるとしたら、そういうところは全部ぶつかっちゃうことなんですけど、いま自給率を下げている最大の要因は餌なんです。トウモロコシをアメリカから1600万トンも買ってます。それからコーリヤンをアメリカだけじゃないですけど、やっぱり2、300万トン買ってます。それを全部、家畜に食べさせて、その家畜の肉を食べてるわけですよ、肉とか卵とかね。それをだから自分一人ひとりの気持ちのなかでやるっていうこと。それからもう一つは生産の方ですね。生産のほうももちろん国内生産を増やさないといけない。国内生産を増やす時には、しかし、この自給率の目標を決めた時に比べると、今だいぶ生産の方はがんばって増えてきました。小麦も増えました、それから大豆も増えました。目標に近いくらい増えました。だけど、残念ながら、それが自給率の向上に繋がっていない。それはなぜか。つまり、国内で使う、生産されたものが、うまく需要に向いていないわけですよ。つまり大豆でも、それから小麦でも、特に小麦、国産小麦は日本のような高温多湿の国で作りますと、ふかふかしたパンにしにくいんです。非常にそこは難しいところ。やっぱり小麦は乾燥地域で作られたものが食パンに向くと。これは本当に不思議なもの。日本は本当は小麦の技術の先進国だったんですよ、昔は。だけど今はそんなふうになっちゃった。それから大豆でも、まず1つ非常に、お豆腐屋さんなんかには言わせると値

段が高いと、使いにくいと。生産の方はある程度目標が達成したんだけど、その生産が需要に結びつかない。ですからお答えの2番目は、そういう生産者の方だけじゃなくて、技術的な研究も含めて、やっぱり国産の物が国産でちゃんと消費されるような、そういった体制を作るということだと思います。それによって、それが使われれば、その分の輸入を減らすと、そこで初めて自給率が上がるんです。ところが、そういうふうになんていない。そこをどういうふうにするかということなのですが、それはもう、その40%というのは5、6年続きましたので、とてもその2010年に45にしようということなのですが、到底無理ではないかと私は個人的に思ってます。それで、最初に決めた時に5年経ったら見直すという条項が入っております、5年経ったのは2005年ですね。2005年が5年なので、ちょうど半分です。そこで見直しをするということになると思います。これから議論を始めますが、その45というのを撤回するというのは、行政としてもやりにくい。従って、そうではなくて、別の物差しを何とかして工夫して、日本の農産物、生産の力を落とさないような、そういった工夫をいなきやいけないというふうに思っています。よろしいでしょうか。

多田 同じような。はい、どうぞ。

会場 失礼します。私、一消費者なのですが、けれども、「地産地消」という言葉もそれからメロディも大好きなんです、ときたま、地販所とか道の駅とか、出かけたりして求めるのですが、いま一つ、本当安心なんだろう、このお野菜本当に安全なんだろう、思う時があるのです。といたしますのが表示がまったくないのです。商品の名前すらない。私たち、全部が全部、お野菜の名前知ってるわけじゃありませんし、どうやって食べていいかもわからない。そのお野菜の名前がわからないから、尋ねようにも、ここのこのお野菜、どうやって食べるんでしょうかなんて。というような聞き方しかできなくて。いまはもう認証マークなど厳しくなっているということも聞いて知っておりますが、そういうマークもついておりませんし、本当に無農薬で有機なんだろう。という不安を抱えながら求めるやり方なんです。ですから、できればせめて、「地産地消」で道の駅とか地販所がその地域の販売拠点であるんならば、やっぱりそのお野菜、本当に安心して食べられるんですよという表示は是非してほしいなと思います。それからもう1点、お願いなんです、最近、山陽新聞でしたか、この「地産地消」を広めるために、県がいろんな機関で、いろんな企画を企てるようなことをおっしゃってるのかどうか分かりませんが、ファンクラブの会員を募るというニュースを見ました。連絡先の電話番号が書いてありましたので尋ねましたら、道の駅とか直販所に申し込み用紙がありますからという返事で、いろんな消費者の方がおられるにもかかわらず、そういうところへ行ってでないと求められない、申し込み用紙が。向こうの方がファックスがありますかと聞かれた。ファックスはありませんというと、そうですかといって話が途切れるんですよ。だから、進め方の1つにしたって、いろんな消費者がいるんだから、いろんな消費者の立場に立って、申し込みしやすい方法が考えられると思うんです。微に入り、細に入り、せよというのではありませんけれども、せめてそういうふうに、今、「地産地消」を進めているんだということを、みんなに知らしめて、そして、協力していただくと思うのであれば、細かいことではありますけれども考えていただけたらなあと思います。以上です。

多田 はい、ありがとうございます。「地産地消」これ昔風で言うならばぼうじゅのおじちゃん

が作ったまんじゅうよりも、お隣のおじちゃんが作ったまんじゅうのほうが安心だというようにことじゃないかと思うのですけども、皮が似ているというっていうことをうたい文句にされて、みんなの関心があるという前提でやられていると思うのですけども、いまの質問、非常に重要な問題だと思います。太田さん、どうでしょう。

太田 はい、ありがとうございます。私1人しかおりませんので、私が答えざるを得ませんが、確にお尋ねのような不安はあるかと思えます。特に私方の中央町の物産センターの場合で言いますと、農家は生産物持って来て、そこでお客さんがお出でいただくまで待つわけにもいきませんから帰ります。そこで表示がまずないと言われたのですが、私ほうでは表示は9月1日から全商品に表示を義務付けるようにしております。しかしながら、なんといいましても毎日の出荷者が100人前後になりますが、我々と同じように65歳をとうに過ぎたような人間ばかりが70人からおります。それぞれ品物に表示をするというのは、法で決められておるから仕方がない、やってもらっているのですが大変な作業なのです。1人が多くはないんですが、5品目くらいを10束くらいをすると、4、50くらいを全部書かないといけません。前もって書いておくと、その日に採れた分がなかったりしたら使えませんので、その都度、荷をする時につけるわけですから、眼鏡をかけた外したりしながらやりようのわけです。まあ、そういう中で大変なんですけど、しかし、これ法的に決められてることですから、やるということで私はできておりますと、家の店のものについてはできておると思えますが、特にネットワーク、美作、この津山管内で9施設ございます。この中でもお互いに、そういった商品、売るとする商品を合法的にちゃんとやりましょうやということで、ネットワークの中でもお互いに勉強しながらしておるはずでございますので、多分直売所、ネットワーク加入直売所についてはできているとは思いますが。ただ、急いで持って来ていたら、書くのを忘れたという農家もたまにはありますけれども、中央町の場合は忘れたものについては店から引かせていただきますという厳しい規制をかけております。それから安心して買えるのかどうかという声ですが、確かに安心して買うということは、先ほどの先生の話にもありましたように、安全であるということの証をしなければならないということでございますので、10月1日から初出荷されるものについてはトレーサビリティなるもの、いわゆる栽培経歴を報告してくださいということにしております。10月1日以降、初めて大根出荷の方は大根の種まきから収穫、その日までの作業、いわゆる農薬使った、あるいは肥料やったとか、どんな肥料をどうやった、どんな農薬どれだけかけたというのを、全部提出していただいております。ですからご不審がありましたら、いつでもトレーサビリティは提示できるように私の店はしておりますし、直売所関連のネットワークの中でも皆さんと一緒にやりましょうよと推進をしているところでございます。あそこの店に出てこられて、生産者の方がおられる以上にお客さんが来られるというような場面もありますが、そういった時に生産者の方にお尋ねいただければ、大体、農家であればご返事ができると思うのです。ただ、農家の方がそんなに食べれないようなものは置いておりません。というのは農家の方は自分で作って食べるのですから、自家用の延長なんですけど、もう毒見済みなんです。ですから、直売所の品物が自信を持ってお薦めできるかということなのでして、そのへんはご安心いただきたいと思えますし、法的にはトレーサビリティも2年間の保存期間というのがございます。例えば5月に、6月に掘ったジャガイモは来年の3月頃まであります。そうすると来年になっても、栽培履歴はちゃんと保存するというようになっておりますので。そういうよう

に努力はしております。

多田 はい。お分かりいただけたでしょうか。そのほか消費者の方、もしくは生産者の方からのご意見、まだまだ、いただきたいと思いますが、はい、どうぞ。

会場 失礼いたします。消費者と生産者と両方の立場からお願いがあるのです。私は肉アレルギーがありますので、加工食品についてはぜひとも表示をお願いしたいのです。何度もアレルギーを起こして病院へ行くような場合がございますので、ぜひともお願いしたいと思います。それから生産者の立場としてまして、「地産地消、地産地消」とおっしゃいますけど、いま現在、私の頭の中では自分の町内が地産地消の範囲かなとは思っているのですが、17年度に市町村合併の問題がありますので、そこで、どこまでの範囲を「地産地消」と考えたらいいのか、とらえたらいいのか、ちょっとお尋ねしたいのです。お願いします。

多田 ありがとうございます。予め、ちょっと話の中で、地産の地はどこまでだという話をしたのですが、これ、副知事ひとつ。

大西 「地産地消」はなかなか難しいところがありますけども、地域でという時の地域の単位とかみなさままだと思いますし、分かりやすいのは行政区分というのは分かりやすいようなところがありますから、町内ということなのでしょうけども、広い町でれば細かい区切り方もあるかと思うんですが、しかし、「地産地消」といっているの、県ですと、じゃあ、県内、わたしは県として県産物ですね、県内で消費していただくというとらえ方をすると、県南のものを県北の方が食べるというのも、県的に考えると「地産地消」なんですが、ちょっと違うんじゃないかとやっぱり思われると思うんですね。しかし、それは意味合いとして厳密な定義というのが必要であるというのではなくて、だから県北の方は県南のものは「地産地消」じゃないのだというふうに敢えて言うか、或いは隣町だからいけないということかということではなくて、できるだけ最終的に見れば生産者と消費者の距離が近くなって、それを顔が見える関係。それが一番身近なものは、先ほど言った直販所であって、もしかしたら、それは直販所に限らず、どこかのスーパーに行っても、先ほどあったように、なんとかさんの生産物で、名前と写真が載っていれば、別に隣町であってもこの人だったらいいというように、だんだんそこに信頼関係が芽生えていけばいいわけですから、市町村合併で突然、行政区域が広がったから、突然、「地産地消」の区域が広がるとか狭まるというよりは、まさにご自分の、ご自分にとっての「地産地消」の感覚を少しずつ捕まえて、そして、できれば徐々に広げていけば、よろしいのではないかなというふうに思います。そうじゃないと、先ほど、太田さんがおっしゃったように、いつのシーズンでも、どんな食物でも、どこでも生産されてるっていうところはないわけですね。町の中で生産されたものを食べようと思ったら「旬」の時期を待たなければいけない。だけど、やっぱり私はこのシーズンは、例えばトマトはできるだけ長い間食べたいともしお考えであれば、それは少し範囲を広げるということも、ご自分の中でお考えになってもいいのかもしれないかもしれません。そういう意味で、「地産地消」は誰かが押し付ける「地産地消」ではなくて、消費者が考えて、そして消費者の求めに生産者が応じていくという中で、自ずから「地産地消」というコンセプトがそれぞれの中でできていくんじゃないかと私は考えております。県としては県内でできたものを県民の皆さんに食べていただきたい。これが県にとっての「地産地消」です。

多田 ありがとうございます。実は私も地産地消の定義に非常に悩んでおりまして、「地産地消」というのは信頼して食べれる、そういうもの。太田さんとこのお店も岡山市からわざわざ車

に乗って買いに来られる方がおられる。これはある意味で小さく決めてしまうと「地産地消」の地産の地はあっても、地消の消とは、ちょっと異なって参ります。「地産地消」というのは基本的に自分の枠の中で、心の中で、ここだったら安心できるという産地だというふうに私は決めて、ここへ臨んでいるわけなのですけれども、大きな流通と小さな流通というのは、そのへんも関わるのではなからうかというように思います。ひとつ、会場の皆さん方に伝統食品、地域伝統食品ということがでてきたんですけども、そのへんについてよくご存知の方とか、提案とか、お持ちであったら、ひとつ、どなたか。どうぞ。

会場 私たち、グループで今岡山農文教が出している岡山の食事、あれをもとにして、今岡山県下全体で、いろんな地域に分けられて、聞き書きとありますが、そういうふうなものでまとめられた本があるんですけども、それをもとにして、それぞれの地域でどういう食材を使い、そして、どういう伝統的な食事が行われているかということ、今まとめをしているところです。できればそういうまとめを通して、岡山の特徴のある料理集を作られたらいいなという思いで、1カ月に1回ですけれども、集まってやっているのですけれども、本当に岡山というのは食材が非常に豊かなところで、そして、それぞれの地域に本当にすばらしい伝統食がたくさんあるわけです。食文化も豊かです。そういうものをやっぱりその地域の人たちが本当にどれだけ知っているのかなということ、私はいつも思うわけです。その地域ですばらしい伝統食があり、すばらしい食材があり、すばらしい食文化があるわけですから、その地域の人たちが、もう一度そういうものを見直して、そういう自分たちの食文化のすばらしさ、そういうものをもっと認識していくべきではないかなと思います。そういうことが、「地産地消」を進める大切なエネルギーになるんじゃないかなと思うわけですね。私たちも「地産地消」ということは、本当にやっぱりいろいろ食の問題を考えていく中で、究極には「地産地消」ということが本当に一番基本だなということを実感しております。だけど、その「地産地消」という言葉だけに終わらないように、本当に地域で、そういう動きを起こしていかなきゃいけないだろうと思います。そして、その中に、中村先生がおっしゃったように、子どもたちの「食育」、それもその中に込めて一緒にやっていかなきゃいけないんじゃないかなと思うわけです。その地域、地域の食生活をどう進めていくのか、そのへんもやっぱり地域の人たちが、地域の住民、それから昔から、その地域の食材を使って、いろんな加工食品を作っている事業者、それから学校の関係、行政、そういう人たちが一緒になって、ひとつのテーブルについて本当にどうしたらいいのかっていうことをしっかり考えていかないと手遅れだなと思って、今本当に心配しております。よろしく願いいたします。

多田 はい、ありがとうございました。続けてどうぞ。

会場 今ご発言になりました方の、さらに進めて言うようになりますが、地域の食生活というものの見直しというものについて、私は、この夏、土曜日10回以上でございましたか、実は岡山大学の生涯学習の委託で、美作の大学で食文化の見直しということのお勉強会がありました。それに行きまして、地域の食生活を見直すために、いろいろと先生方から外から見た日本食文化の見直しと地域にある特産物の見直しというようなことについても詳しくお話を聞きました。その会に大変有意義な勉強会、生涯学習に25人の生徒が応募して行きましたが、その中に男性の方が半数おられました。お若い方がほとんどでしたけれども、中には70歳以上の方もいらっしゃいました。ある日のその土地の伝統食品を使ってお料理

をしましょうという講座がございました。クサギナのご飯をしましょう、どじょう汁をしましょう、はぜ炒りを作りましょうというのがありまして、クサギナという植物をご存知の方がほとんどなかったわけでありまして、私は、我が家の裏庭のほうにクサギナがございましたので、次の日に持っていきましたら皆さんが大変喜ばれまして、これをいただいて乾燥させてクサギナのご飯を作りますというようなお話がございましたのですが、大変生産者の方には申し訳ないと思いますが、消費者のものはもう少し自分の地域を見直してお年寄りの方から従来の食生活を聞いたり、いろんなことでさっきのご発言の皆さんのような生活をもっと見直していくということ、そして、今日のアンケートの中にも、例えば美作大学でそういう講座があるというようなことを何で知りましたかということで、非常に情報が伝えられているわけです。新聞紙上、あるいはテレビ等であるわけですから、もう少し情報をキャッチして、そして、私たちが賢い消費者になるための勉強を進めていくべきじゃないかなというようなことを感想に持ちました。失礼いたしました。

多田 はい、ありがとうございます。まだまだあるかと思えます。ずっと終わりなく話が出てくるような気がするのですが、与えられた時間がもうやって参りました。勝手ながら、この辺で少し取りまとめさせていただきたいのですけども、「地産地消」というのはこれは先ほどありましたけれども、多くの方々の知恵を寄せ合って、提案して、地産に繋げていく。受け手は、また、それを感謝し、またそれを改良する提案するという形で、だんだんと立派なものになっていくというような雰囲気を感じました。そして、その結果が地域の特異性、しいて言えば昔のお国自慢に繋がっていくのかな。例えばきび団子といえば、これは岡山の団子なのだ。そういうものが、どここのなんとかというのができていくかなという感じがしたこと。それから、やっぱり食べ物というものに対して安全・安心というのは、やはり途中で出て参りましたけれども、本当に安全かどうかというのは安心がどうかということに繋がる。これについてはもっともっと勉強会をしなくちゃいけないというような感じを受けました。そして、私が一番感じましたのは、食べる前に「いただきます」そして、ごちそうさまでした。その言葉が、「いただきます」というのが、あなたの命をいただくのだよというニュアンスであるのだということ、やっぱり子どもに伝えたい。「ごちそうさま」というのは、誰に言ってるかということも伝えなくてはいけないんじゃないかなと思いました。もともと食事の安全性といいますのは、食べる人が自分の責任でもって食事の安全性を確保してきたわけです。ですから全部自分でやってきたわけです。そして、自分で見、自分で確信して使ってきた。ところが、いつの間にか自分で作る・自分で選ぶということを止め始めた。そして、完全に人に委託し始めた。その過程の中で、信頼できない状況を委託者に対して感じるようになった。ここを質すっていうのが、皆さん方のパワーであり、また提案であり、先ほど最初に佐藤さんおっしゃいました、反対じゃなくて提案なのだということ、それから、その中でマスコミもしっかりと協調していかなばならない、もちろん、いわゆる県政レベルでのサポートもあるというふうな受け止めたいと思います。いろいろと異論はあるかと思いますが、私、ちょっとまとめてみました。これとって何か、パネリストの方向かご意見がございましたら。いかがでしょうか。はい、どうぞ。

佐藤 それでは1つだけ。「食育」のお話のところ、もう少し付け足しておきたいと思えますけれども、「食育」と申しますと、今さっきは若い世代の方がいらっしゃいますにもかかわりませず、若い人はこういうふうな買い物をして失礼なことを申し上げたんですけど、や

は、私たちがこれから消費者として考えていかなければいけないのは、若い世代の人たちに受け継いでいただいて、子どもを育てていただきたいという思いがございませう。それから、先刻から学校給食というお話はしっかり出ておったと思ひますけれども、働くお母様方が非常に増えてまいりましたので、岡山のほうもそうなのですけれども、保育園が満たんという状態て、いっぱい保育園に子供さんが行っておられます。保育園でも給食もございませうし、おやつもあるということで、学校給食のみならず、保育園のほうでも「地産地消」をいろいろ広げていく、1つのいい場ではないかなと思ひますので提案させていただきます。

多田 はい、どうもありがとうございました。もう少しあるかと思ひますけれども、ちょうど時間が少し超えたところで、これでパネルディスカッションを終わりにさせていただきます。ご協力ありがとうございました。