

【実践活動報告】

「東アジア地球市民村 2021」分科会「食べものの現在と未来」をテーマにした参加報告

Participation report on the theme of "The present and future of food" by the subcommittee of "East Asia Global Citizen Village 2021"

中野 陽子

NAKANO Yoko (freelance)

1. はじめに

本稿は「東アジア地球市民村 2021」の分科会に「食べものの現在と未来」というテーマで参加した筆者の発表内容を中心にまとめた報告である。2021 年 11 月 21 日（日）10 時から 12 時 30 分にオンラインで開催されたこの分科会では、筆者と中国からの 1 名が、それぞれ話題提供者となった。「東アジア地球市民村」^(注1)については後段で説明を加えるが、市民交流の場として、2014 年から毎年 1 回、中国を中心に韓国、日本で開催されてきた。

筆者の食事情の研究の背景には次のようなことがある。ひとつめは、農林水産省の令和 2 年度『食料・農業・農村白書』の第 2 節 食料消費の動向で、「生鮮食品や外食への支出割合が減少する一方、調理食品や加工食品、飲料への支出割合は増加する」、「食の外部位化は今後も進行する見込み」と予測している^(注2)。ふたつめは、現在の日本の食の実情は、調味素材を始め加工食品に頼り、不足した栄養成分については医薬品と区別のつきにくいサプリメント、栄養ドリンク等の健康食品での補給を是とする傾向がある、ということだ。この点については、(株)矢野経済研究所が実施した「健康食品市場に関する調査（2021 年）No.2643」のプレスリリースに記されている^(注3)。

そして、表 1 の食品表示制度の理解・活用状況割合を見ると、年代によって関心度合いが異なるが、3 割近くの人々が、「食品表示を知ら

ない」と回答している。そして、原材料の素材や生産過程にはあまり関心を持っていないことが、図 1 の消費者庁の報告書「令和 2 年度食品表示に関する消費者意向調査」から見て取れる。

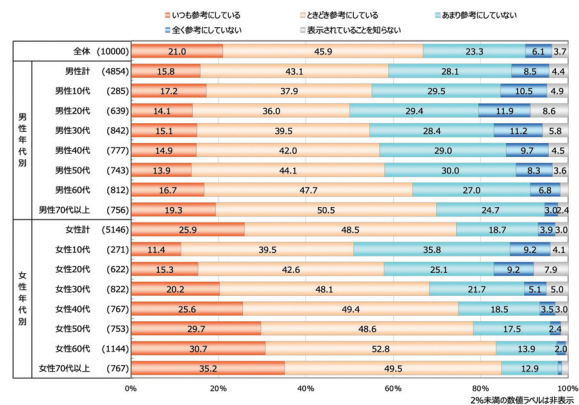


図 1 食品購入の際「原材料」表示を参考にするか（前掲報告書 p.30）

筆者の長年の研究の目的は、消費者の立場から、食べものの生産過程を把握し、価格や品質について適正かどうかを考える力、いわゆる「消費者リテラシーの向上」のために、機会あるごとに実践し、検証していくことである。農産物購入の際には、消費者は有機栽培農産物と慣行栽培農産物の生産過程の違いについて、価格の差だけでなく自然環境に対する影響にも目を向ける視野の広さが大事だと考えている。「農産物の未来」については、日本では生産者の高齢化、世界全体では人口増加と食糧問題、

表 1 食品表示制度等の理解・活用状況「あなたは「食品表示」がどのようなものか知っていますか」（消費者庁「令和 2 年度食品表示に関する消費者意向調査報告書」p.22 より作成）

	全体	男性								女性							
		男性計	10代	20代	30代	40代	50代	60代	70代以上	女性計	10代	20代	30代	40代	50代	60代	70代以上
n=	10,000	4,854	285	639	842	777	743	812	756	5,146	271	622	822	767	753	1,144	767
はい	69.5	64.0	72.6	58.7	58.2	58.6	60.6	69.6	74.9	74.6	67.5	61.4	66.3	71.3	76.9	82.3	86.4
いいえ	30.5	36.0	27.4	41.3	41.8	41.4	39.4	30.4	25.1	25.4	32.5	38.6	33.7	28.7	23.1	17.7	13.6

気候危機など多様な課題が絡んでくる。

10 年、20 年後、農産物の生産者と消費者が良好な関係性をどのように紡ぐことができ、日々の加工食品の取り入れ方や、食卓の望ましいあり方とはどのような姿なのだろうか。そのような問いを心に留め、日本と中国の参加者が同じ場で、未来の食べもののあり方について考えてみる機会を提供することは意義があると考えた。

東アジア地球市民村のネットワークは日本、中国、韓国から、個人や市民グループによって構成されているが、分科会の参加者は、中国と日本の 2 か国からおおよそ 40 名が参加した。消費者も生産者も有機農産物の生産、消費を目指していこうとする人々の集まりだった。

2. 「農、食、文化」の市民ネットワークとしての東アジア地球市民村

「東アジア地球市民村」は 2014 年から毎年、1 週間程度の日程で開催されている。任意団体の日中市民社会ネットワークが“東アジアにおける持続可能な共生社会”をめざし、日中韓の人々や組織の交流・協働を促進する場として、中国の市民グループが中心となって開催している。日本や韓国からの参加者が同じ場を共有し、各地の料理、例えば餃子を皮から作り味わったり、環境地区の街歩きツアー、踊りや音楽など芸術の分野でも誰もが参加しやすい開かれた場として交流が続いている。準備段階のスタッフや、通訳、ゲスト講師もすべてがボランティアで開催される。8 年目を迎えた「東アジア地球市民村 2021」も 2020 年に引き続きオンライン企画となった。COVID-19 の影響を受けた 2 年目での開催のため、数々のイベントのオンライン開催も要領を得ていた。筆者は 2016 年の上海で開催された際、「食品表示と消費者—消費者リテラシー向上のために—」というテーマで分科会を担当した。翌年、2017 年に神奈川県藤野市で開催された企画では、一参加者としていくつかの講演やワークショップを体験した経緯がある。

筆者が 2016 年に上海の現地で参加した際には、資料を翻訳するのにも人の手を借り、時間を要した。今回、言語は ZOOM アプリの同時通訳機能、あるいは通訳者による逐次通訳で行われた。打ち合わせでは、お互いの文章は自動翻訳機能を多用し、おおよその内容を即座に共有することができた。また、ZOOM アプリの通訳機能で言語選択をできるため、複数言語のコミュニケーションでも時間は短縮され、比較的ス

ムーズに行われた。

「東アジア地球市民村 2021」の共通テーマは「生物多様性」だった。初日に 4 人の基調講演が行われ、中国からは、北京大学生命科学部/生態研究センター教授である呂植による「生物多様性 COP15 に参加して」、台湾を中心に活動する江慧儀の「パーマカルチャーと生物多様性」、日本からは、国連生物多様性の 10 年市民ネットワーク代表の坂田昌子による「生物多様性こそ東アジア的自然観〜多様な命と共生する文化の創成〜」、韓国からは「生命平和（ライフピース）運動」活動家のファン・デグォンによる「生命地域主義と住民自治」の基調講演が行われた。

その後の分科会では、複数企画が同時並行で進行した。体験企画として、一緒に料理を作り味わったり、ジャガイモ料理や餃子を料理する企画、村民食堂として画面を共有しながら食を楽しむ企画が盛り込まれていた。また、力を入れている分野は音楽ということだった。筆者自身は中国と日本の基調講演、そして、若い人たちの移住が増えている環境に配慮された都市雲南省、大理の散策ツアーを視聴する形で部分参加をした。

3. 分科会「食べものの現在と未来」の趣旨と構成

本分科会の参加については、開催日の 1 か月ほど前に東アジア地球市民村の主催者である Fancy の愛称で呼ばれる朱恵雯に食のテーマでの参加を誘われた。Fancy は 20 年近く日本に住んで、環境教育の一環である「森のようちえん」を広めることをめざし、日本と中国とをつなげるコーディネーターとして、また、『里山資本主義』（藻谷 2005）の中国語への翻訳などを手掛けている。

さて、日本では今年、世界の先駆けとしてゲノム編集食品の農産物や魚が市場に流通し、植物性代替肉、培養肉など加工食品の多様化が加速している。筆者はそのような「加工食中心の食のありかた」には、食文化を含め、未来の食は「いのちをいただく」という感性が薄れてしまっているのでは、という危惧を抱いている。そこで、今回のテーマを「食べものの現在と未来」に決め、Fancy の紹介により、北京オーガニックファーマーズマーケットを経営し、読書会や勉強会を主催する食通社（Food Think）^(注4)の代表者 Tianle こと常天乐と共に、それぞれが話題を提供のプレゼンテーションを行うことになった。食通社については、ホームページで「持続

可能な食品に関する知識と情報プラットフォームは、国内外の研究者と実践者を集め、より持続可能な農業と食品システムを共同で拡散し提唱します。」(自動翻訳による)と記載がある。

Tianle との打ち合わせは6日前に1時間半ほど、主催者兼通訳である Fancy と3名で行った。Tianle は筆者の提唱する「購買から考買^(注5)へ」という考え方にすぐに共感を示してくれ、目指す方向性が一致できた。参加の呼びかけは東アジア地球市民村のサイトへの公表だったが、開催の10日ほど前の公開にもかかわらず、中国からは30名以上が参加した。これは、Tianle 個人の活動の幅の広さが影響していた。Tianle は有機食品を扱うマーケットだけでなく、講演会や読書会など消費者教育にも力を入れており、「農と消費者をつなげる」ための模索をしているということだった。生活協同組合や、Community Supported Agriculture(以下 CSA)への関心が高く、数年前に来日の経験がある。筆者の呼びかけや影響力が及ばず、日本の参加者が3名に留まってしまった。

本分科会の構成は、2時間の時間枠で通訳の時間が加わり、前半と後半の2部構成とした。通訳時間を含まない1時間分の構成内容が下記である。通訳兼全体の進行は Fancy が行った。カッコ内の時間は通訳を含まない所要予定時間で、その他、挨拶や通訳の切り替えや説明等が含まれるので、およそ半分の1時間の内容で組み立てているため、実際の進行時間とは異なる。

前半

1. 筆者からの日本の食の「現在」の紹介(通訳時間を含まず10分)
2. Tianle から活動紹介等(通訳時間を含まず20分)

後半

3. 日本の政策としての農の未来について説明(通訳時間を含まず10分)
4. 感想共有(ブレイクアウトルームで4名ずつ)(15分通訳なしで進行)
5. 質疑(通訳時間は含まず5分)
実際の会では予定時間を20分以上延長し終了したことを付け加えておく。

4. 分科会の報告「食べものの未来を描くための情報提供として」

本分科会の目的は、食べものの未来について思い描ききっかけの場の提供だった。

前半15分(以下の所要時間は同時通訳時間を含む)は、食の現在として、(1)加工度が上がっていく食について、(2)伝統文化を伝えるお

せち料理も家庭で作ることが減り4割が購入している日本の実情を、日本語と中国語併記の写真をもとした5枚のスライド資料で説明をした。その後の30分は、Tianle の行っている有機食材を扱うマーケットを始め、読書会などさまざまな活動の話の後、ブレイクアウトルームに分かれ、1人1分の「ほんのひとこと感想」の時間をはさみ、後半に入った。

後半15分は、「農業と食卓の未来 日本の例」のタイトルで、ドローン利用などによる超省力かつ高生産なスマート育種、昆虫食、肉に変わる植物性代替肉、培養肉、ゲノム編集作物、といった今までに馴染みのない農のスタイルをめざす日本の政策について、農林水産省の「みどりの食料システム戦略」の検討状況と策定に当たっての考え方^(注6)から写真やイラストの部分を示した。資料は3枚のスライドにまとめ、通訳時間を除き10分ほどの説明を行った。

おおざっぱではあるが「食べものの現在と未来」をたどると、家庭料理ひとつとっても素材から料理する、いわゆる「家庭の味」は減ってきている。ファストフードや「〇〇の素」といった既製の調味料を使用した画一的なおいしさが日本全国共通して一般化している。タンパク質不足など食糧問題に関して、未来の食はどうなっていくだろう、と思いを馳せてみると、今以上に加工度を増し、その土地固有の在来種の野菜の類が消え、家庭の味や伝統文化としての食を維持することが難しくなるのではと思った。

そこで、食べものの未来について思い描ききっかけの場の提供を行ったわけだが、その目的は達成できた。ブレイクアウトルームではどのグループも話がはずみ、15分間を超えることになった。(表1)「食べものの現在と未来」チャット記入内容から、中国の参加者からは有機農産物の入手の困難さに関する話題が複数あった。日本の参加者からは、住んでいる地域に農を取り込む、顔の見える関係の農のあり方、あるいは個人ではなく地域で助け合いによる農のあり方の提案があった。

5. 食べものの未来について、チャットでの反応と質疑

中国語での参加者の詳細については把握できていないが、農について専門的な知識を持つ参加者もいたようだ。女性が多く、台湾からの参加者を含め30名以上だった。この分科会では韓国からの参加はなかった。ブレイクアウトルームでは、40名近くが4人以内に分かれた。

日本語は私を含めた 4 人で 1 グループのルームとなった。筆者から事前にキーワードとして、「有機農業、地産地消、CSA を普及、協同購入、植物性代替肉、培養肉、ゲノム編集食品、サプリメント等の活用」を示し、グループごとに未来の食について自由に話を進めてもらった。中国の事情で google 関連を使用できないので、書き込みは zoom 機能のチャットのみで行った。対話時間は 15 分ほどで、対話と同時に感想や意見、質問などをチャットへ書き込むことで記録をした。

書き込まれたチャットの内容については、連絡事項などを省き、整理し、自動翻訳機能によって日本語に変換し、その後、誤訳がないかを Fancy に確認をとり、表 1 「食べものの現在と未来」チャット記入内容にまとめた。この表では 1 件の中国語の書き込みを省略している。それは、オーガニックを選ぶ根拠について、農薬、除草剤、化学肥料、食品添加物の登録数や微生物、発酵等について詳細な数字を記したもので、700 字近くあり、感想ではなかったので表への記載を省いた。

通訳を介した日中間の参加者同士の直接の対話を行うことができなかったが、ブレイクアウトルームで、グループ単位で内容を共有した。チャット以外の口頭での質疑や意見等では、「農薬は量を守れば悪くないのでは?」、「どこでオーガニックが入手できるか?」、「CSA や地産地消だけでなく、連帯経済で農家の自立が必要では?」などがあった。「多忙な生活スタイルを変えるのは難しいのだが」など中国の参加者はとても熱心だった。内容としては現状の課題が散見した。

日本のグループでは、キーワードを踏まえ、「農業のみならず、高齢化によりいろいろできなくなったり不自由になったりすることもあるので、食や日常生活に関わることは、地元のコミュニティの支え合いの大切さが大事である。」という農業だけに留まらない話が語られた。生協活動を大切にしてきた人、お店で食事を提供している調理師の人からは、ゲノム編集食品や培養肉については否定的な考えだった。

6. 会を終えて、参加者の感想と今後の展望

当日は 20 分以上時間が延長され 2 時間半近くとなったが、途中退席者は少なかった。食の未来に対しての思いは、チャットの内容から、有機農業を大切にしていきたい、あまり産業技術に偏らないことを願う、というものだった。参加者はその思いをつなげていきたいと確認

しあうところで終了をした。

終わってから、日本の参加者からは、「日本語、中国語ともにスライドでの説明がわかりやすかった、Society5.0 については初めて知った」という感想に加え、中国とのやり取りについては、次のような感想が届いた。

「会の感想ですが、参加していた中国の方々の理想の食生活のお話を聞いて、都市生活においての食生活の悩みはリアルタイムに共通していると感じました。忙しい中で、からだにも、できれば地球にも良い食べものを食べて生きていきたい。国を越えて試行錯誤や悩みを共有して、より良い知恵に向かっていく仲間でありたいな…と感じたりなどしました。」

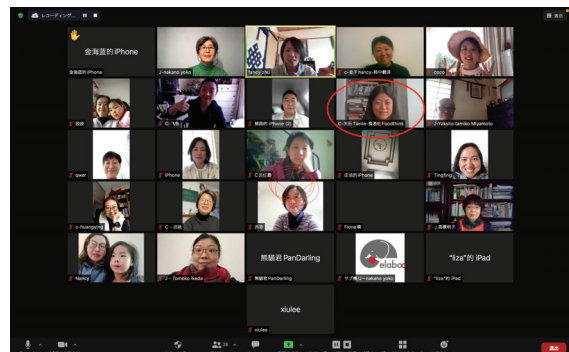


写真 1 当日終了後の画面のスクリーンショット

通訳を介したわずか 2 時間半足らずの時間にもかかわらず、食の現在と未来について、国を超えて同じ場で思いを感じ取り、共有できるということが心に刻まれた有意義な時間だった。日々の食卓の様子としての「食べものの現在」について確認し、「食の未来」に思いを馳せてみることであったが、「未来へ目を向ける」ということはできただろう。

課題となるのは時間の管理だが、綿密に準備したところで、その時々触発されることで話の流れは読めない。今回、時間オーバーしそうになったことで、筆者は進行の途中で少々焦ってしまった。しかし、主催者側ではあまり気にしていなかったようで、そのまま時間が延長された。会の進行については、あらためて主催者との事前の確認や、参加者への時間延長の確認など、臨機応変に対応しなければならないことを感じている。

今後の展望として、中国との交流が続けば良いと考えている。食通社として Tianle は今まで、数々の読書会を行っている。今後、日中合同の読書会などで、食の未来を探っていくことで、日中間の市民ネットワークとして繋がりを深めることができるかもしれないと希望を抱いている。

表 2 「食べものの現在と未来」チャット記入内容

中国語（自動翻訳）	日本語
私たちは皆、市場から新鮮な野菜を購入して作っています。お弁当はほとんど購入していません。せいぜい1年に2、3回買う程度。	食べものをお金で買うというより、食べものはぶつぶつ交換がいいかと思っています。
中国の長沙のような大都市ではないので、有機食品やフェアトレードの食材を入手するのは常に少し難しいです。	地球環境を持続可能にするのは農業が大きなカギを握っています。耕さない農業が CO ₂ の排出を抑える事ができます。
情報はどこから手に入れるか分かりません。他の地域の食べ物を買うには宅配が必要なので、地産地消という理念にあまり合わないと思います。食材は一般的に近くの市場、或いは親戚の家で栽培したものを手に入れます。	人間の肉体を使わない、労働はあり得ません。
天津では簡単ではありません。私はネットワークを持っていないので。	科学的に作られたものには、本来自然界が持つエネルギーはないと思います。
みんなで一緒に仕事をしてこそ、地方の農家や消費者と連携することができます。	未来の食卓について暗いイメージがあった。作り手が見える。携われない人→コミュニティ！できる人がやればいい。
私たち 3 人のグループでは、食料源、消費文化、農業の将来の二極化、産業科学技術の一極化、圃場から食卓への一極化および小規模農家栽培、そして生態学的栽培がより大きな圧力にさらされている。ことを議論した。	未来の食卓のイメージは、暮らしの範囲は食材の種類が減っていく。この土地で取れるもの以上のものが必要か？食べものの種類が減って貧乏というか。豊かさがいいことかどうか。これからの食卓は貧乏に生きる技術を磨いていきたい。
家の中の肉は、内モンゴルのアラソンから定期的に配達されています。野菜はなかなか手に入りません。	未来の食卓について暗いイメージがあった。作り手が見える。携われない人→コミュニティ！できる人がやればいい。
農業を専門としない大学では有機農業に関する授業が欠けている。	ゲノム編集、トマト、鯛、技術を使ったものに、本来のエネルギーがあるのか？
私たちは 2 人で、自分たちの食の安全問題をどうやって解決するかを話していました。	菓草などを食べるのですが、草が生えていないものは、自然から離れる。消費社会と自然界と分断しないとだめになる。食べることとお金を使う。お金を使うより肉体を使う、畜産農家がなくなる培養肉。生産者と購入者の関係。生産者の人たちは、機械化？農業は楽しいもの？
グループのみんなでグループを作ることをお勧めします。	栄養を中心に考えていくと、たくさんの食べものが必要となります。足りないもののほとんどは体内（腸）でちゃんと作られます。消費の量、欲望を愛に置き換えなさい。
消費者の食品意識の啓蒙は非常に重要です。	
コロナの背景に、農業生産は何十年にわたって何が変化してきたのかを知っておきましょう。	
家族には、周辺に出張するときに持ってくるように勧めています。	低炭素の食べものは、耕さない農業によって作られます。
劉剛は北京 Xiaoliushu 農場の農民であり、私たちの農民市場の農民です。	
先ほどグループの 1 の 4 人が、未来の食べ物、未来のオーガニックライフについて考えていました。Dawa は、低炭素フットプリントの食料、私たちが自分たちで成長できること、そして農業生産をより良く感じられることなど、食料に関してより多くの選択肢があることへの希望を共有しており、Sophie は、彼女が 1 メートル菜園の農業教育と食事を推進していることへの希望を共有しており、Flying Fish は、より合理的な選択をするために、包括的な農業生産情報を獲得し、現在の農業状況を理解するためのより開かれた経路があることへの希望を共有しています。	
陽子さんの「少食」の取り組みはとても重要です。彼女の様子を見ると、少食が健康や体調にどれほどいいかがわかります。	
グループのみんなでグループを作ることをお勧めします。	
収穫づくし	
皆さんと共有するのは楽しいです。	

引用文献

(日本語文献)

藻谷浩介、NHK 広島取材班 (2013) 『里山資本主義
日本経済は「安心の原理」で動く』 角川書店。

(URL)

URL 1 令和 2 年度 食品表示に関する消費者意向調
査報告書 2021 年 12 月 22 日取得、
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/research/2020/assets/food_labeling_cms201_210708_01.pdf。

注

- 1 東アジア地球市民村 (<https://earthvillage.asia>)。
- 2 農林水産省 (2021) 令和 2 年度『食料・農業・農村白書』
(https://www.maff.go.jp/j/wpaper/w_maff/r2/r2_h/trend/part1/chap2/c2_2_00.html)。
- 3 (株)矢野経済研究所プレスリリース No.2643。(https://www.yano.co.jp/press-release/show/press_id/2643)。
- 4 食通社 (Food Think) (<https://www.douban.com/people/foodthink/>)。
- 5 「考買」は筆者の造語。
- 6 「みどりの食料システム戦略」の検討状況と策定に当たっての考え方
(<https://www.maff.go.jp/j/kanbo/kankyo/seisaku/midori/attach/pdf/MeaDRI-Full0114.pdf>)。