

【市民科学入門講座 報告】

コロナ時代を生きる知恵

—大江正章さん『有機農業のチカラ』から学ぶ—

講師: 中田哲也

(ウェブサイト「[フード・マイルージ資料室](https://food-mileage.jp/)」主宰)

2021年2月1日(月)、毎週月曜夜の「市民科学入門講座」を担当させて頂きました。

昨年12月に急逝された大江さんのご著書(残念なことに、ご遺稿となってしまいました)をテキストに、コロナと共生するこれからの時代の食べものや農業のあり方について、参加者の皆様と考えてみようという趣旨です。

ちょっと「科学」とは遠いテーマでしたが、20名近くの方が参加して下さいました。

上田代表の開会挨拶に続き、パワーポイントの資料を共有しながら、概要、以下のように説明させて頂きました。

(当日の説明資料は[こちら](#))



冒頭、フード・マイレージの概要も含めた自己紹介に続き、大江さんの紹介と、スタディツアーやシンポジウムでの個人的な「思い出」の写真も紹介。



目次から分かる通り、本書は幅広い内容を含んでいる。

「まえがき」で大江さんは、コロナ禍は異常な産業社会・新自由主義経済が招いた当然の帰結であるとし、「脆弱な都市型社会と過剰な便利さの追求を見直し、第一次産業を重視し様々なレベルにおける食の自給を目指す。軸となるのは持続可能な社会をつくる有機農業」とされている。

大江正章さん著
『有機農業のチカラーコロナ時代を生きる知恵』
(2020年10月30日、コモンズ)
http://www.commonsonline.co.jp/new_books/2020/09/04/yukinogyopower/

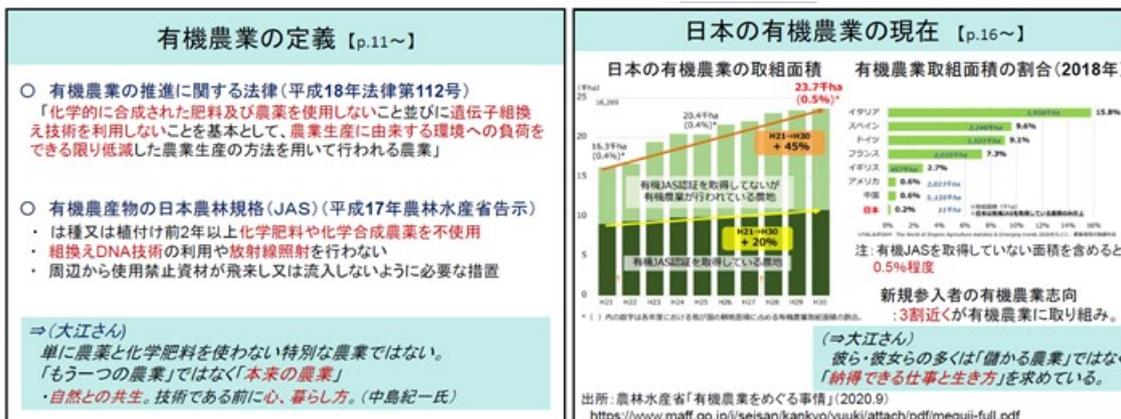
まえがき
プロローグ 有機農業的感性と田園回帰
I 食・農・地域を守る思想
II 学校給食と有機農業と地域づくり
III 地域に広がる有機農業
IV 田園回帰と有機農業
V 東日本大震災から考える
VI 協同組合と都市農業
VII 自治体職員・首長へのメッセージ
エピローグ 高松さんと明峯さんと、ほくの活動
あとがき

コロナ時代を生きる知恵、コロナ禍に打ち勝つ道
【まえがき、p.3~】

- コロナ時代(コロナ禍、コロナ危機)
： 大量生産・大量消費・大量廃棄を前提とする異常な産業社会・新自由主義経済が招いた当然の帰結。
便利で快適な暮らし(都市集中社会)の脆弱さ。
- カネはなくてもモノと人間関係があれば生きていける。
- 見直すべきこと
⇒ 脆弱な都市型社会と過剰な便利さの追求
(経済成長ばかりを追い求めない)
- 取り入れるべきこと
⇒ 第一次産業の重視とさまざまなレベルにおける食の自給。
- 何より求められるのは、持続可能な社会を作る有機農業。

有機農業の定義については、法律等においては「農薬や化学肥料、遺伝子組み換え技術を使わない」等とされているが、大江さんによると、有機農業とは「もう一つの農業」ではなく「本来の農業」であるとのこと。

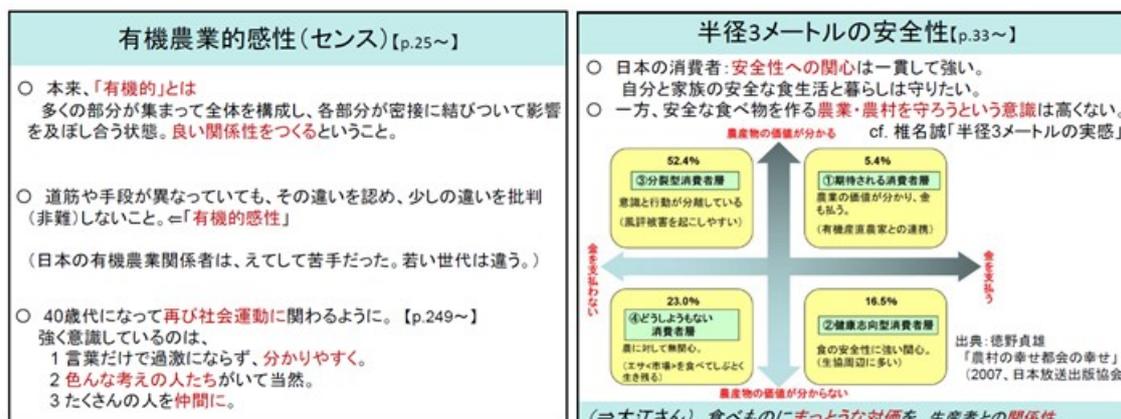
また、日本の有機農業の取り組み面積は増えているものの、ヨーロッパ等に比べると非常に低い水準にあるが、新規参入者の有機農業志向は高いことについて、大江さんは「彼・彼女らは納得できる仕事と生き方を求めている」と評価している。



大江さんによると、本来、有機的とは「良い関係性を作る」ことであり、道筋や手段の違いを認めて批判しないこと等を「有機的感性」と呼んでいる。

また、日本の消費者は「自分と家族の(半径3メートル)の安全性は求めるが、農業・農村を守ろうとする意識は高くない」として徳野貞夫先生(熊本大)のアンケート結果を紹介。

食べものにはまっとうな対価を払うことが必要で、生産者と関係性を持つことで割高とは感じなくなる、と主張している。



本書でも他の著作でもそうだが、大江さんが自ら歩いた様々な地域の実例が豊富に掲載されている。現地を訪ね、その土地の方たちと交流することの大事さは、市民研の連続講座「日本の市民科学者の系譜」とも重なる。

あとがきには、大江さんがこの本を創ろうと思った理由が記されている。

一つは新型コロナ問題。もう一つは、ご自身が生まれて初めて大きな病気をして改めて命の有限性に向き合い、若い人たちのために集大成となる本を残したかったとのこと。

そして本書が刊行された2か月後、63歳で大江さんは逝去された。お別れ会で頂いたお礼状には「走り抜けた人生」と。

私自身も大江さんの志の一部でも受け継いでいきたいと、決意表明させて頂きました。

<p>地域に希望あり:歩いて集めた現場の事例(例)</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 千葉・いすみ市 全量地元有機米の学校給食[p.62~] ○ 島根県 「みんなでつくるしまね有機の郷事業」[p.90~] ○ 埼玉・小川町 新規就農者など多様な広がり[p.108~] ○ 千葉・八郷町 意欲的な農協が始めた新規参入制度[p.189~] ○ 東京・練馬区 地産地消で消費者とつながる都市農業[p.200~] ○ 山形・高島町 中山間地域で新規就農者が増加[p.228~] ○ 岩手・紫波町、福井・池田町 住民参加で創る公共図書館[p.234~] <p>市民研 連続講座「日本の市民科学者-その系譜を描く」で私が学んだこと (高木仁三郎、宇井 純、原田正純ら) ⇒ 現場が大事 https://www.shiminkagaku.org/cjsjseminar_citizenscientists_2020_2021/</p>	<p>この本を創ろうと思った2つの理由【あとがき、p.251~】</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 新型コロナ問題 <ul style="list-style-type: none"> ・ 持続可能な社会と食の自給拡大 ・ 環境を破壊せず、いのちを大切に、地域を元気にする有機農業 ② きわめて個人的な理由 <ul style="list-style-type: none"> ・ 3月に生まれて初めて大きな病氣。改めていのちの有限性と真剣に向き合った。 ・ ほかが発言してきたことの集大成。若い方々にもぜひ読んでほしい。 <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>2020年12月15日(火) 肺がんのため逝去(63歳)</p> </div> <p>12月19日(土)、東京・上落合でお別れ会 「走り抜けた人生」(お礼状より)</p> 
---	---

続いて、「産地や生産者につながることは自分には難しいと感じた方もおられたかも知れないが、コロナ禍の影響もあり、ネット等で生産者につながる手段は増えているとして、本年1月10日(日)の市民研・新年交流会の際の資料の一部を紹介。

ポケマルでサツマイモを買って下さった上田代表の写真も(ご本人の事前許可を得ず)紹介させて頂きました。(新年交流会の際の資料はこちら)

https://food-mileage.jp/wp-content/uploads/2021/01/210110_siminken.pdf

<p>どうやって産地や生産者につながるの？</p> <p>【2021年】 ごちそう食材・食品を買って、応援しよう！</p> <p>2021年1月10日(日) 市民研・新年交流会 2021年1月10日(日) 10時~12時 ウェブサイトに「フード・マイルージョー」を主催 中田賢也 https://food-mileage.jp/</p> <p>【2021年1月10日】 「食と環境」 47都道府県・13都府県・13都府県 全国の生産者・消費者が一堂に会する「食と環境」のイベントです。 参加費：1000円(税込) 飲み物も別売です。</p> <p>【2021年1月10日】 「食と環境」 47都道府県・13都府県・13都府県 全国の生産者・消費者が一堂に会する「食と環境」のイベントです。 参加費：1000円(税込) 飲み物も別売です。</p> <p>https://food-mileage.jp/2021/01/13/seminar/</p>	<p>「あなたの食が地球を変える」</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 右肩上がりで発展してきた人類の文明 (大量生産・大量(長距離)流通・大量消費・大量廃棄) ：資源制約や地球環境問題に直面。 水野和夫「資本主義の死期が近づいている」 斎藤幸平「資本主義システム自体を変革するしかない」 ラトゥーシュ「持続可能な開発:エコロジカルな偽善者」 ガンディーの言葉「地球はすべての人の必要を満たすのに十分なものを提供するが、すべての人の貪欲を満たすほどのものは提供しない」(石井一也先生のご著書より) ○ 食の分野も例外ではない。 しかし、他の分野以上に持続可能性を追求しやすい。 ・ 一人ひとりが自ら主体的に選択できる余地が大きい。 ・ 地域の資源や風土と密接に結びついている。 宮台真司「スローフードとは『世直し運動』」 持続可能なライフスタイルを消費者が選択 ：消費者の社会的責任 ご清読ありがとうございます。
---	---

なお、新年交流会の際に紹介させて頂いたのは以下の通り(私が個人的につながりのある方たちが中心ですので、ごく一部です)。

ポケットマルシェ

スマホアプリ等を通じて全国の農家さん・漁師さんから直接やりとりしながら食材を買うことができるオンラインマルシェ。主催されているのは「食べる通信」も始められた高橋博之さん(著書『都市と地方をかきまぜる』は、地域おこし等に関心のある方には必読の書)。

ちよだいちば

千代田区神田錦町にある日本各地の「食」が集まるアンテナショップで、生産者等を迎えての様々なイベントも開催。主催者は経産省・科技庁 OB の方。

おいしいお野菜届け隊

埼玉・小川町で新規就農された農家さんの有機野菜等が、半年間、計12回直接届くとい CSA(地域支援型農業)の一形態。

大崎駅前マルシェ「おおさき二十四節気祭」

JR 大崎駅南口で毎週金・土曜日の12~19時に開催。地域をサポートしたいという志をお持ちの若い男性が主催。

東京都農林水産振興財団「TOKYO GROWN—東京の農林水産総合サイト」

江戸東京野菜など東京産の農産物や加工品が買える直売所のリスト等。

母なる地球を守ろう研究所(福島・喜多方市)

農水省の研究機関を退職して移住・新規就農された方が立ち上げられた研究所で、自ら放牧して育てた豚肉のネット販売等も。

本木・早稲谷 堰と里山を守る会(福島・喜多方市)

中山間の条件不利地帯で用排水路を維持しながら有機の米づくり等を行い、棚田でとれた米を使った日本酒の製造・ネット販売等も。

47都道府県レストラン 箕と環 -MINO TO WA-(東京・神田)

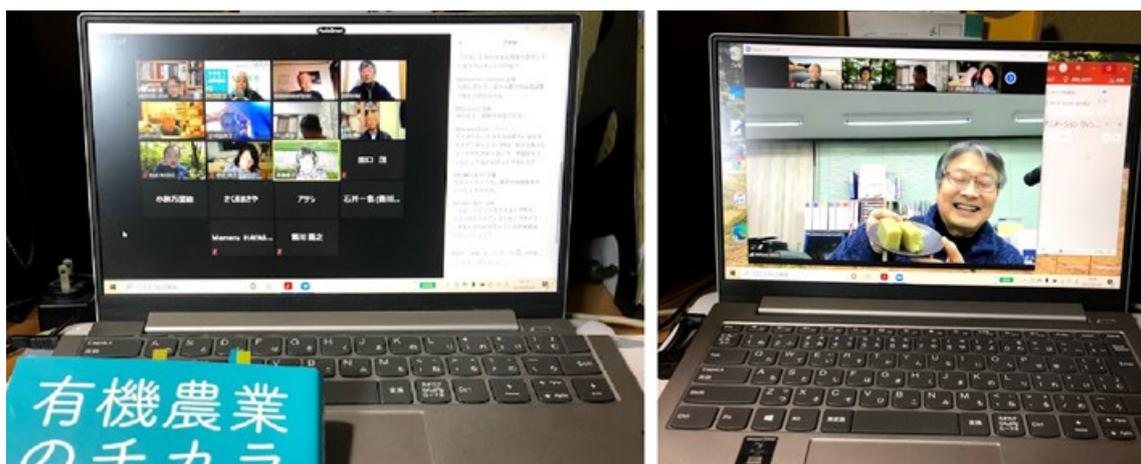
全国のこだわりの食材や加工食品を使った料理や飲み物を頂ける地域応援レストラン。食材は全て若き店長さんが自らセレクトされたもの。

お茶の水サンクレールマルシェ

毎月第2、第4週の木・金曜日に新御茶ノ水駅前広場で開催されているマルシェ。

ゴホウビダイナー

東京・世田谷区祖師ヶ谷大蔵にある生産者と産地にこだわったレストラン。ハンバーガーなどはファストフードとは全く異なる絶品。



入門講座の最後では、「近年、多くの論者が資本主義は限界を迎えつつあると論じているが、食は持続可能性を追求しやすい分野（自ら選択できる余地が大きく、地域の資源・風土と密着）である」ことを指摘し、「自分たち消費者が持続可能なライフスタイルを選択することが、地域や地球全体の持続可能性にもつながる（「あなたの食が地球を変える」）」と訴えさせて頂きました。

引き続き参加者の皆さんとの意見交換。

「有機農業のシェアが低いことに驚いた」「市民農園で無農薬で作った野菜は不揃いで虫食いもあるが、びっくりするほど美味しい」「きちんと土づくりを続ければ虫食いは減る」等の感想やコメント。

「有機に限らず生産のプロセスを知れば消費者は買う」「市民農園は体験したことを語り合う場としても重要」

「有機農産物は高いと言われるが農家の手取りは1/3ほど。生産者と企業や消費者をコーディネータが重要」等の意見。

最後に上田さんから「関心のある人が一歩を踏み出し、身近なところから生産者とつながっていくことが重要」というまとめのコメントがあり、この日の講座は終了しました。

拙い資料と説明で恐縮でしたが、お忙しいなか多くの方が参加して下さい、貴重な意見交換ができました。参加された皆様、上田代表はじめ市民研の皆様に感謝申し上げます。

なお、大江さんにゆかりのある方たちの間では、一周忌に当たる本年12月を目途に、「偲ぶ会（記念シンポジウム）」の開催が計画されているようです。

市民科学研究室の活動は皆様からのご支援で成り立っています。『市民研通信』の記事論文の執筆や発行も同様です。もしこの記事や論文に興味深いと感じていただけるのであれば、ぜひ以下のサイトからワンコイン（100円）でのカンパをお願いします。小さな力が集まって世の中を変えていく確かな力となる—そんな営みの一歩だと思っていただければありがたいです。

[ワンコインカンパ](#) ←ここをクリック（市民研の支払いサイトに繋がります）