

# 「食と農の市民談話会」を振り返って

中田哲也

ウェブサイト「フード・マイレージ資料室」主宰 <https://food-mileage.jp/>

現在の日本の食と農は、国内供給力のせい弱化や食品ロスの大量発生など多くの深刻な課題を抱えている。

これらの背景には、食（食卓）と農（生産現場）との間の距離が離れてしまっていることがある。産地や生産者の姿が見えなくなった消費者にとって、今や食べものは単にお金を出せば買える「商品」に成り下がってしまった結果、食べものを大切にし、生産者を敬い、さらには食べものをもたらしてくれる自然や環境を畏敬する気持ちが失われつつある。

課題解決のためには、今や圧倒的大多数となった都市に住む消費者が、食や農に関わる問題を「自分ゴト」として捉えられるようになることが必要である。つまり離れてしまった食と農の間の距離を再び縮めることが必要であり、そのためには、消費者と生産者相互の「顔の見える関係づくり」（信頼関係の醸成）が有効であると考えられる。

「食と農の市民談話会」（以下、「談話会」という。）の開催は、そのきっかけづくりのための一つの試みであった。以下、その概要について、反省点も含めて整理しておきたい。

なお、必ずしも市民科学とはそぐわない面もある食と農を取り上げたことについては、市民研会員である私個人の思いもあった。それは、市民研の活動の幅を広げることによって、市民研に対する認知度の向上になげられないかというものであった。毎回、私から知人に積極的に声を掛け、今まで市民研という名前も知らなかった多くの方に参加頂いたし、会員になって下さった方もいた。誠にささやかではあるが、市民研に貢献できた面もあったのではないかと自負している。

## I 開催の概要

談話会は、2021 年 6 月から 22 年 3 月の間、毎月 1 回（火曜日の 19 時から）、全 9 回にわたって開催した（なお、2022 年 12 月には番外編として「放談会」を開催）。毎回、ボランティアでお願いした講師の方から話題提供を頂き、それをもとに参加者との間で質疑応答・意見交換を行った。

開催はオンライン（zoom）により行い、市民研正会員を除いて有料（500 円／回）であったが、講師が魅力的な方ばかりであったこともあり、毎回、20 名を超える方に参加頂いた。

## 2 各回の内容

各回のテーマ及び講師、並びに講師からの主なメッセージは以下の通りであった（肩書は当時。文責・中田）。

### [第1回] 2021年6月8日(火)「1億農ライフ～都市のわたし達による食の革命」

小谷あゆみさん（農ジャーナリスト、ベジアナ）



(写真は当日の講師による資料による。以下同じ。)

世界中の都市でも「耕す」動きが拡がっている。私たちの健康は地球の健康にもつながる。

都市農業は地方の産地のことを知る玄関口。

自分で農を体験し感動すること（農ライフ）で、食や農のことを自分ゴトにできる。みんなが農に携わる『ニュー農マル』の時代が来た。都市に住む私たちから食や農を変えていこう。

(詳細) <https://food-mileage.jp/2021/06/12/blog-320/>

### [第2回] 7月13日(火)「私が帰還困難区域で牛を飼う理由」

谷さつきさん（もーもーガーデン、（一社）ふるさと心を守る友の会、福島・大熊町）



大震災と原発事故を奇跡的に乗り越えた牛たちが草を食む力で、農地や環境が再生されている。飼料を自給すると同時に、海外を含む環境を保護することにつながっている。

最も困難な場所（課題先進地）で実現できている取組みを、『未来のモデル』として国内外に向けて発信していきたい。

(詳細) <https://food-mileage.jp/2021/07/18/blog-326/>

[第3回]8月10日(火)「現場から見える日本の食、農の課題」

榎田みどりさん（農業ジャーナリスト）

## 現場から見える日本の食・農の問題

## 都市農業から考える 農業・農村と都市住民の心地よい関係

## 2021年8月10日@市民科学講座 食農談話会

報告：柳田みどり（農業ジャーナリスト・明治大学客員教授）

## 都市と農村の心地よい関係をもう一度考えたい！

東京の食料自給率（カロリーベース）は1%、神奈川は2%。

もともと都市の歴史をたどると、  
農耕社会（国全体が農村）→農耕技術の発展による余剰食料の誕生  
→非農業従事者の増加（第二次・三次産業の誕生）→都市の形成

つまり、都市は農村から生まれたもので、(国内外問わず)農村からの食料供給があって初めて成り立つ存在です。

食料問題や都市・農村関係を、都市住民に身近なところから考えてもらう入り口として、都市農業には発信機能を担ってほしいと思っています。

対立ではなく理解・共生を目指し、都市農家のなかから農業体験農園など新しいスタイルが生まれ、全国に拡がりつつある。人口減少時代に入り、都市農地は、防災面も含めて多様な役割を果たしているものとして見直されつつあり、都市計画にも積極的に位置づけられるようになっている。

都市と農村の心地よい関係について、もう一度考えたい。

(詳細) <https://food-mileage.jp/2021/08/14/blog-328/>

[第4回]9月7日(火)「農山村に誘われた10年~「世界農業遺産」認定地域の魅力~」

大和田順子さん（同志社大学ソーシャル・イノベーションコース教授）

食と農の市民懇話会 (2021年9月7日、19:00~)

## 農山村に誘われた10年 ～「世界農業遺産」認定地域の魅力～

大和田順子

同志社大学 政策学部・総合政策科学研究所  
ソーシャル・イノベーションコース 教授  
博士（事業構想学）  
地域力創造アドバイザー（総務省）



世界/日本各地の農業遺産地区には、それぞれ固有の技術や知恵がある。

農村には、生きものの賑わいや環境と共生する農があり、人の生活と自然が共鳴している。精神性、生き方も美しく感じられる。

そのような価値を可視化し伝えていく活動を、これからも続けていきたい。

(詳細) <https://food-mileage.jp/2021/09/12/blog-333/>

## [第5回] 10月5日(火)「私が巻き寿司に巻き込んでいるもの」

八幡名子さん(巻き寿司やさん、東京・八王子)

食と農の市民談話会

私が巻き寿司に巻き込んでいるもの

やはためいこ



以前は食べものの産地等には関心がなかったが、『東北食べる通信』をきっかけに、食べものは人が作っているという当たり前のことを知り衝撃を受けた。消費者は生産者をもっと知るべき。

2021年1月にオープンした『巻き寿司やさん』では、地元の伝統野菜など生産者からお預かりした大切な食材を巻き寿司にして、多くの人に農家さんの思いを伝えていきたい。

(詳細) <https://food-mileage.jp/2021/10/11/blog-339/>

## [第6回] 11月9日(火)「食と資本主義の歴史一人も自然も壊さない経済とは?」

平賀 緑さん(京都橘大学准教授)

食べものから学ぶ  
資本主義経済の歴史<https://www.jcom.kj-u.ac.jp/book/000114.html>

小麦粉、砂糖、油、トウモロコシ、豚肉  
食べものから「資本主義」を解き明かす!  
なぜ、こんな世界になってしまったのか。  
気候危機とパンデミックをかかえて生きる  
人たちに、食、農、環境、健康、格差、地  
域など、すべての社会問題の根底にある  
「資本主義」の成り立ちとカラクリを、  
産業革命、世界恐慌、戦争、グローバリゼー  
ションと「金融化」まで紹介。身近な食べ  
ものから世界経済の歴史を学べば、人も自  
然も壊さない「経世済民」が見えてくるだ  
ろうから。

食べものから学ぶ世界史



経世済民とは

経済とは、もともとは「経世済民」として、世の中を治め、人民の苦しみを救うことを目的としていたはずだ。  
パンデミックを乗り越えるために「命か経済か」ではなく、「命のための経済」を取り戻すことが重要だろう。

本来の、自然の恵みである農と生命の糧である食と、それを支える地域社会経済とを取り戻すきっかけになればと願っている。 by 平賀緑 2020年5月



資本主義的食料システムが歴史的にどのように形成されてきたかを理解し、食料システムを地域に根差したものに変えていくことが必要。

「経世済民」という言葉が、自然の恵みである農と生命の糧である食と、それを支える地域社会経済とを取り戻すきっかけになればと願っている。

(詳細) <https://food-mileage.jp/2021/11/22/blog-347/>

## [第7回] 2022年1月18日(火)「有機農業の意義と可能性」

浅見彰宏さん(福島・喜多方市山都、福島県有機農業ネットワーク理事長)

## 私の有機農業の考え方

- 有畜複合経営
- 消費者との提携(CSA)
- 少量多品種栽培
- 資源の地域内循環
- 地域・自給・自立
- 自然との共生・共存
- 有機JAS認証制度に頼らない(二者認証・PGS)

小さな家族農業  
地域自給  
Think global, act local

有機農業とは単なるノンケミカルではない。  
(アグロエコロジー)



山間地で小規模な有機農業を行っている。山間地農業は、生物多様性の維持、保水や水源の涵養など多くの社会的役割があり、世界的にも家族農業や小農が再評価されている。

ボランティア導入により関係人口が増加している。安全だけを重視しない自立・利他の消費者を増やしていくことが課題。

(詳細) <https://food-mileage.jp/2022/01/25/blog-360/>

## [第8回] 2月15日(火)「四季の移り変わりが美しい新潟で暮らしながら働くこと」

赤木(谷内)美名子さん(新潟・上越市大賀、農業、もんぺ製作所)



田んぼ脇の梅の木から  
の贈り物  
新米と一緒に届け



田植えは歩行型手押し田植え機で

山間部に移住して、大雪など不便で思い通りにならない生活が格好いいと思うようになった。生きていく術を学ぶことができる。主食のお米を始め自分が食べるものを自分で作ることの幸せを感じている。

ぜひ、大賀に足を運んで頂きたい。

(詳細) <https://food-mileage.jp/2022/02/21/blog-365/>

## [第 9 回] 3 月 15 日(火)「川湊の暮らし・港町の仕事」

森 歩(あゆみ)さん(兵庫・豊岡市、但馬漁業協同組合 (JF 但馬) 勤務)



兵庫県の日本海側に移住して、改めて東京の新しい良さも見えてきた。

交流することで消費者も変わるが、農家や漁師さんなど作る側の人も変わっていく。つながることで双方が誠実になれる。これからも消費者と生産者・産地をつなげていくという視点を大切にして活動していきたい。

(詳細) <https://food-mileage.jp/2022/03/21/blog-368/>

### 3 評価と反省点

#### (1) 達成できなかった談話会の目的

各回、講師からは、非常に興味深い話題提供を頂いた。いずれも、それぞれの方の実践と体験に根差した内容であり、誰よりも私自身が大いに触発された。さらに、限られた時間の中、進行役(私)の不手際は多々あったものの、参加者との間での双方向の意見交換もある程度実現することができた。このように、全体としては非常に意義深い談話会が開催できたものと考えている。

しかしその一方で、企画した私にとっては、期待していた目的を十分に達成することはできなかったという忸怩たる思いが残っている。反省すべき点も多い。

当初、この談話会をきっかけとして、講師相互間、または講師と参加者との間、あるいは参加者同士の間で「顔の見える関係づくり」が進むことを期待していた。

しかし、私の知る限り(私の知らないところで進んでいたとすれば大変うれしいのだが)、第 5 回のハ幡さんが第 7 回の浅見さんが主催する堰浚い(農業用水路整備)ボランティアに参加されたのと、第 1 回の小谷さんが参加者のお一人と別途オンラインイベントを開催された程度にとどまっている(第 4 回の大和田さんはご自身の大学の講義に第 6 回の平賀さんを講師として招かれたが、これは本談話会が直接のきっかけとなつたかどうかは不明である)。

また、参加者相互の間で、あるいは市民研の中で、この談話会をきっかけとして食や農に関わる活動が活発化した形跡もない。

## (2) パンデミックの影響

目的が十分に達成できなかった原因の最たるものは、やはり新型コロナウィルスの感染拡大（パンデミック）であろう。

本談話会は、他の市民研主催イベントの多くと同様、オンラインでの開催とせざるを得なかった。オンラインは遠隔地からも参加しやすいという大きなメリットがあり、現に京都、福島、新潟、兵庫在住の講師の方もおられたし、東北や関西から毎回のように参加して下さった方もいた。

しかし、確かにモニター越しでも顔は見え、声は聞こえるものの、オンラインでは、話している人の息づかいや気配、「思い」までが十分に伝わることはない。

言語化・デジタル化が困難で、直接的なコミュニケーションを介しなければ伝達することができない「暗黙知」の存在と重要性は、マイケル・ポランニーや野中郁次郎らが明らかにしている通りである。

仮にリアルで開催できたとしたら、お互いの気配等を察しながらの意見交換もより円滑であっただろうし、時間と興味のある参加者は終了後も残り、講師や他の参加者と直接コミュニケーションする機会もあったであろう。

もっとも直接会っても名刺交換した位では「顔の見える関係」は築けるものではなく、信頼関係を築きたいという本人同士の意欲はもとより、間に立つ者によるコーディネートも重要である。私自身は常にそのように心がけているつもりで、この談話会もその延長線上にあったのだが、残念ながら、そのような意識と資質を持っている人は多くはないと失望させられる事件もあった（市民研内部の話である。ちなみに本人は、私が残念に思っていること自体も理解していない様子である）。

今回の談話会のようなイベントの開催に当たっては、それぞれのメリットを活かすためオンラインと会場を併用する形式とするのが望ましいと思われる。

さらに、消費者を産地（生産の現場）に案内し、生産者と一緒に農作業をしたり収穫した食材で料理を作り食べたりする機会を作れればよかったです（体験に根ざすことが行動変容を促すのに有効であることは、様々な先行研究で明らかにされているところである）。実は私のなかでは当初から構想はあったものの、これもパンデミックなかで実現することは叶わなかった。

## (3) 今後の展望

「顔の見える関係づくり」とは、人間同士（個人と個人の間）の信頼関係の醸成に他ならない。これは簡単にできることではなく、もとより、たかが1年弱、9回程度の談話会の開催によって実現できるはずもなかったのだ。地道で持続的な取組みこそが必要であることを再確認できたことが、私にとっての最も大きな教訓であった。

恐らく市民研の場ではなくなると思うが、私自身、今後とも様々な「顔の見える関係づくり」のための「場づくり」等に取り組んでいきたいと考えている。個人のウェブサイトやSNSで常時発信していくので、関心を持っていただいた方は、引き続き、ともに「より豊かな未来の食」の実現に向けて取り組んでいければと考えている。

現在、日本の（世界の）食料をめぐる危機は、パンデミックに続くウクライナ情勢により、更に深刻化している。私たち自身の意識の変革と行動の変容が喫緊の課題となっているのである。

最後になりましたが、ボランティアとして話題提供してくださった講師の方々、全国から参加して様々な意見を聞かせていただいた参加者の皆さんに、改めてお礼申し上げます。

（以上）