シンポジウム 食料の消費と生産を考える

これまで、農業関係者は、「農業」を自分達の問題としか捉えて来なかったのではなかろうか。食料の貿易自由化の問題が国民的課題となっているいま、国民の合意なしには、農業がその方向性を見いだせないことをハッキリと認識する必要があろう。こうした立場から、この特集では「食料」という消費者と生産者の共通の課題をとおして「農業」を考えてみたい。

このシンポジウムは、北海道地域農業研究所の主催、北海道・北海道生協連・コープさっぽろ・北農中央会・ホクレンの後援により、去る2月13日札幌市共済ビルで開催されました。

（編集部）

基調講演

国民生活の中で農業とは

埼玉大学教授　暉峻淑子氏

寿命・健康と食生活のかかわり

今日は、私たちの生活と農業の問題をお話しするわけですが、このようなテーマをつけなければならないこと自体、日本の悲劇だと思います。生きていくためにはまず第一に食べなければいけない。人間が何をもって最初に働きだしたかというと、食べることに向かってです。これは古墳や貝塚などの遺跡を見ても明らかです。

現在の私たちを考えても、どんな食べ方をするのかと言うことは、寿命や健康に大きな影響をもっているわけです。ひとつの例をあげますと、なぜ日本人は米にこれほど執着するのでしょうか？瑞穂の国という呼称に象徴されるように、昔から稲作の国だったわけですが、それだけではなく、米が栄養的にも最高に優れた食品だということがあげられます。パンを主食にした場合、副食の数は限られますが、御飯の場合はかなりの数の副食と取り合わせることができます。

日本人は、中華料理やフランス料理など外国の料理を何でも取り入れてきましたが、これは真似が上手だということの他に、米があらゆる副食と合う性質を持ってい

るということが大きな理由だと思います。そして、米を主食にした場合、でんぷん質、たんぱく質、脂肪という3つの栄養素が理想的に摂取できます。このような、非常に優れた主食だからこそ、日本人は長い間米に馴染んできたのではないでしょうか？

最近、西洋化した食生活が原因で、直腸癌などの成人病が増えています。これについては椀原村という長寿の山村を対象に行った研究報告があります。この村に文化人類学者や栄養学者が乗り込んで長寿の原因を調べたところ、「空気がきれい」「水が汚染されていない」「蕎麦、米、ひえ、粟など穀類中心の食事」「足腰をよく使う」などがあげられました。特別な医療設備があるわけではなかったんです。しかし百歳近くまで生きていた、椀原村の人たちもカップラーメンやレトルト食品を食べるようになって、短命化の傾向がみられるようになりました。

日本人は寿命が長いといわれていますが、これは現在、年配の人の子供時代の食生活、および環境、運動量などが長寿をもたらしたのであって、今の若い人たちが八十歳まで生きることができるかというと、疑問です。

日本は今、環境が激変しています。例えば札幌市も今日の新聞を見たら、人口が一八〇万人になったという記事が出ていました。大都市になったということは、別に喜ぶべきことではない。むしろ悲しむことです。都立の公害研究所が野犬を捕まえてサンプリング的に解剖しているのですが、肺癌がどんどん増えている。これは、車の排気ガスの影響で、特にクルマの多い東京の大原の交差点付近の野犬の罹患率は飛び抜けて高いんです。人間は、解剖するわけにはいきませんが、気がつかないうちに、前癌状態になっているのではないでしょうか？　クルマの排気ガスというのは、私たちの日常の健康を蝕んでいるのです。

このデータを公に出せばいいのでしょうが自動車業界の圧力が強くて、クルマの普及にさしさわりがあるデータはなかなか出せない。私の友人が、岩波新書から「自動車の社会的費用」という本を出版したときのことです。本の内容は「自動車は空気の汚染、道路の破損、交通事故など莫大な社会的費用をもたらし、公共交通を衰えさせる」というものでしたが、彼の家には脅迫の電話が頻繁にかかってきたといいます。

日本の社会では、そんな恐ろしいことが当たり前に行われているのです。

法律で食料備蓄を義務付

ところで米は、長い間貯蔵しておくことが可能であるという性質をもっていますが、欧米では小麦がこれに相当します。この小麦について、スイスに行ったとき、とても驚いたことがあるんです。スイスの酪農は、供給が需要を上回っていますが、小麦はフランスやイタリアに負けてしまって、作付け面積が減少する傾向にあります。そんな状況のなかで、輸入食料品を扱う企業や店は、扱う商品の最低一割を在庫しておくことを、法律で義務づけられています。これは何かあった時の備蓄食料なんです。また国民のひとりひとりに一ヵ月分の保存食料を蓄えておくことを、これは法律ではありませんが、奨励しています。スイスが日本と違って、「食料の自給」ということについて、非常に真剣だということがわかっていただけるでしょう？

また、ドイツは一九六〇年代に、農産物の輸出入が増えて、商品化の流れが非常に激しくなったときに、食料の安全保障を決める法律を超党派で国会に通しました。ドイツの自給率は七五～八〇％であるにもかかわらずです。どんな法律かというと、輸入が止まった場合戦争中の切符の配給を復活させるというもの、つまり、基礎食料の値段が高騰して、貧乏な人が飢えることのないように、ということです。

しかし日本は、食料の自給率が落ちたといいながら、何もしない。

戦争中あれだけひどい飢えに苦しめられたというのに、私たちは真剣でないんです。その証拠に、昨年稲作はあまり良くなくて、作況が平年度より五%落ち込み、減反の緩和が行われました。十三万ヘクタールの緩和だったのですが、問題はすでに畑作や花の栽培に転作したり、そのままほったらかしになっていた土地を水田に戻すためには多くの費用がかかるんです。

講演する暉峻淑子(てるおか　いつこ)氏

農水省では、減反が緩和されて農民はみな喜ぶだろうと高をくくっていましたが、稲作にもどす農家が、あまり出てきてくれないというのが現状です。それでも二万ヘクタール弱を割当てられた北海道は素直に復田が行われたようですが……。

しかし、今の農水省のやり方だと、今回復田しても、また米が輸入されて、いつまた減反ということになりかねない。一回復田したところは、もう減反の中にいれないと言ってくれるならいいけれど、今のところはそのような保障はありません。

一般的な計算からいっても、本来日本は、一五〇万トンの米を備蓄していなければならないはずなんです。人によっては二〇〇万トンともいいますが、一五〇万トンは必要。ところが、我が国が備蓄しているのは約三〇万トンだと言われています。今年また、米が不作だったら備蓄はゼロになってしまうでしょう。

こんな危ない計画を農水省は立てているんです。農水省はいままで、消費者に対しては米が余っていると言い続けてきました。生産力が高まるとともに、消費者の米離れが進んだから、減反してもいいというのが、農水省の言い分です。しかし、ひとたび不作になると、すぐに底割れしてしまう。

農水省の方針はこのように、行き当たりばったりだといえます。こんな食料計画の下で暮らしている私たちは、本当に不安でなりません。いったい国民の食についてどれくらい真剣に考えてくれているのでしょうか。よく農家の方が言うでしょう、農水省が蚕はもう駄目だから桑を抜けといったら、逆に植えた方がいい。麦を作れといったら、逆に作らない方がいい、農水省の逆、逆をいった方が儲かるんだと。これも、農水省がはっきりとしたプランを持っていないためです。

農水省が食の安全について考えていないと言っても、米を外国から買えばいいじゃないか、という人がいるかもしれません。しかし米は小麦とは違います。小麦は世界の生産量の約二割が市場で売買されていますが、米はわずか三・五%くらいしか取り引きされていません。世界市場の中で取り引きされる量が少ないということは、価格の変動が非常に大きいということです。世界市場の米の価格を見てみると、一九七五年くらいに暴騰し、また落ちこんで、暴騰するという波を十年くらいの周期で繰り返しています。

例のオイルショックの時に灯油がない、粉石鹸がないと大騒ぎになりましたが、あれと同じことが、米が欠乏した際にも起こることが予想されます。そして大手の商社が入りこんで、価格をあげるために、闇で買いまくって倉庫に保存しておくという操作をすることでしょう。これは、日本の市場経済の有り方から見て、十分予測できることです。

米については、足りる、足りないという問題を越えて、もっと一般的な常識に立ちかえって考える方がいいと思います。日本は自然に恵まれ、雨量も気温も米をつくるのに適していますし、何千年という稲作の歴史を持ってもいます。

また米は何年連作を続けても、病虫害を起こさないという特質があります。レタスやキャベツなどを連作する場合は強い薬で土壌の

消毒を行うなどしなければなりません。普通は、ひとつの作物ばかり毎年作っていると病虫害が出るので、違う作物を作ったり、休耕してれんげやクローバーを蒔いておく。毎年同じ農産物を、しかも同じ量、収穫している産地は怪しいと、消費者は考えます。

しかし米は違います。稲作について、これほど恵まれた自然の中にあるのに、なぜ潰さなければいけないのでしょうか？　常識で考えてもおかしいことです。

今、なぜ日本の米が潰されるのかといえば、アメリカの自動車産業を日本が潰して、大勢の失業者を出しているからです。日本の米が自由化したところで、アメリカの貿易赤字が減るわけではないけれど、米についてはアメリカの方が強い立場にいるから潰されようとしている。

この問題に対して、国連は非常に明解な答えを出しています。皆さんは「紀元二〇〇〇年の農業」というプランをご存知だと思います。もうひとつオランダに農業問題の専門家が集まって作った「モイラー」という地球の食の計画があります。このふたつのプランを見ても、地球の食糧は不足しているということがわかるんです。たとえば、今、農作物を作ることができる国が、飢饉などに悩まされることなく、全くいい状態で西暦二〇〇〇年まで作物を作り続けたとします。それでも旧ソ連の慢性的な食糧不足や、アジア、アフリカの難民たちの栄養失調を救うには足りないと言われています。

食べ物は本当に余っているのか

しかし、日本では食べ物が余った、余ったと言っている。そして国が食べ物に対して不真面目であるように、消費者の食べ方も不真面目です。レストランのゴミ箱を見てください。ほとんど口をつけていない食事がどんどんバケツに捨てられています。こんなに食べ物を無駄にしている国はないのではないでしょうか？　もちろん家庭においてもそうです。

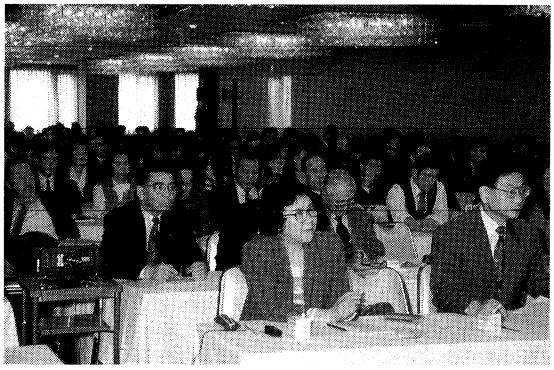
「ごみ学」という学問があって、専門家がごみバケツの中を調査しています。家庭の場合、ごみの三分の一が買い物の際の包装物。日本はとても包装物の多い国です。残りのゴミは食べ物。お菓子や海苔などの贈答品を封も切らずに捨てているんです。日本人が食に対してどんなに不真面目な態度をとっているかがわかります。

一方では食べることのできない子供たちが骨と皮になって死んでいっているという状況があります。もっと地球規模で、キチンと見ていれば、先進諸国が価格がどうのこうのといって、農業を潰しあっているのは、とてももったいないということがわかるはずです。

国連ははっきり言っています。(ウルグアイラウンドと国連の言っていることは、ちょっと違うのですが……)「食糧は、その国が責任をもって自給すべきだ」と。

歴史をひも解いてみても、農業は商品化されることが遅かった。もちろん農産物のなかでも、贅沢品、嗜好品と呼ばれるものは早くに商品化されましたが、私たちが毎日食べるものは、資本主義社会になっても、遅くまで自給自足していました。

なぜかというと、自分たちが生きていくのに必要な「生命線」と言えるものについて、その生産を他国に任せることに、人々が強い不安を感じていたからでないでしょうか？着る物や鍋、釜などは商品化しても、食べ物は自給の範囲



シンポジウムには消費者や生産者が多数参加した。

を残して、食を守ろうという流れがあります。

いくら値段が安いからといって、食べ物を輸入に頼っていたのでは、私たちはとても不安。しかも品不足になれば、投機的に価格を吊り上げようという動きが、資本主義社会においては出てきます。安全ということからも、地球上の自給の計画を考えても、農産物は外国から買えばいいと安易に考えるべきではありません。

水田は六兆一千億円分の水を蓄える

よく言われていることですが、日本の水田はたいへん保水能力が高い。これについては学問的な研究も進んでいます。千葉県市川市では一九六五年に水田が千ヘクタールありました。しかし減反や宅地化によって、一九八九年には十分の一の九十七ヘクタールに減ってしまったんです。ところがその結果、毎年のように川の水が溢れ、市街地まで洪水に見舞われるようになりました。

そこで市川市は八六年に水田などの遊水機能保全対策要綱をつくりました。それは、水田を維持してくれる農家と契約を結び、水田一㎡について、転作奨励金と同じ額のお金を出すから、水田を続けてくださいというもの。一九九〇年に契約を結んだ水田は約五十三ヘクタールで、これを遊水池として機能した場合の貯水量は五万二千トンになります。転作奨励金を出したりした事業費は二千六百万円。これだけのお金で、五万二千トンの水を保水することができたのは、大成功だったと、市も市民も考えています。

ところが川の支流に十六ヘクタールの貯水池を建設することになり、完成すれば二十一万トンの水が貯水できるのですが、用地買収費用だけで百二十五億円という莫大なお金がかかりました。つまり、いったん水田を潰して、貯水池をつくるということは、どれだけお金が無駄になるか？　その証明だと思います。

では、日本全体の水田にはいったいどれくらいの水が貯えられているのでしょうか？　東大農学部の志村教授の試算によると、約五十一億トン、お金に換算すると六兆一千億円という数字が出ています。

ですから水田を考えるときは、私たちの環境を維持しておくために、いかに大切なものであるかということを念頭に置く必要があります。

水をたたえた水田には約五十一億トンもの水が貯えられている。

人間の価値観から農業を見る

ヨーロッパは日本よりも百～二百年早く、資本主義化しました。しかしヨーロッパで農業を軽く見たかというと、そうではありません。日本の産業は今、自動車工場などをはじめ、二十四時間操業で動いているところがたくさんあります。製造業、流通、サービスなどは真夜中でも働くことができますから。しかし、大自然を相手にしている農業は、そんなわけにはいきません。ですから工業などに比べると効率は悪いのは当たり前です。

だからといって、日本の国から農業をなくして、工業やサービス業で儲けたお金で農産物を買えばいいというのは、市場経済の価値観であって、人間の価値観ではありません。効率を良くしようとい

う流れは、私たちが飢えに苦しんでいるときには、いいことだったでしょう。老人や子供など弱い人たちを助け皆がともに生きることができるからです。

しかし、現在の社会は競争に打ち勝つために生産している。つまり競争のための競争、利益をあげるために利益をあげる、金のために金を儲ける。こういうことをやっていてはきりがありません。

日本は戦後、池田内閣のとき、この流れをはっきり決め、農業も商業的な農業というひとつの基本を決めました。そして農業のような効率の悪いものを犠牲にしても、効率の良いものに重点的に国の補助を注ぎ込むということになったのです。

一方ヨーロッパはどうだったでしょうか？　国民が飢え死にする心配のなくなった六十年代に、ヨーロッパの国々の各政党、各国民は「ただ生産すればいい」というこれまでの流れから、「なんのために生産するのか？」「何が私たちの幸せか？」ということを皆で考えようということを合意しました。その合意をした結果出てきたのが、政権交代です。ドイツでは、それまでのアデナウア政権に変わって、社会民主党という野党が政権を取りました。

そのときを境に教育の制度も大きく変わりました。戦争中のドイツはナチスによって「権力者には絶対服従」という教育を行っていましたが、「ひとりひとりを大事にする」という教育に変わり、ひとクラスの児童の数も二十五～三十人に減らしました。しかも十九人を越えるとクラスの先生がふたりになります。ですから、児童の個性を先生も覚えていられるし、細かい校則はありません。

日本のように四十～五十人の教育を行っていたら、管理主義の教育になります。制服を着せて、規則でがんじがらめにする。ついでに制服のことをいうと、生協や農協で制服を着用しているのはよくないと思います。制服は個性を殺します。太った人、さむがりな人、それぞれ個人にあった服装をすることによって快適な行動が生まれます。制服は協同組合の精神に反します。

ドイツのように規則の少ない学校は、よく考える国民を育てることに繋がります。なぜなら、子供たちは自分の頭で「ここでは静かにしなければいけない」とか「ここは走ったら危険な場所だな」ということを考えなければならないからです。

またドイツの学校は小学校から高等学校にいたるまで、午後一時でおしまい。放課後、子供たちは、地域に返って社会教育を受けます。例えば、子供農園で動植物の世話をしたり、サッカーやサイクリングなどのスポーツ活動、またバイオリンやピアノなどの音楽活動、それに木工を学ぶ子もいます。これらの中から、子供たち自身が自分でやりたいことを決め、選ぶのです。

ついでにいうと、ドイツは日本に比べると緑豊かな公園が数多くあります。ベルリンのような大きな都市でも、市民公園はもちろんマンション住まいの人たちのために、野菜を栽培できる市民農園もいたるところにあります。川も、一時はコンクリートで固めていましたが、これは生体系を壊すという理由で、自然のままに葦を茂らせています。

都市に暮らす人間の気持ちが荒廃しないためには、いつも緑の自然を横に置き、農産物をつくったり、動物と交流することが必要ではないでしょうか？　このような生活をしていると、人間の気持ちは優しくなるし、感受性も豊かになります。

子供たちもこんな環境のなかで、学んだり遊んだりしているわけです。ですから日本のように、農業のことを考えられない子供を育ててはいません。

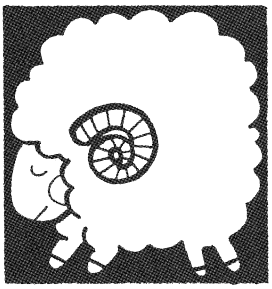
ドイツの国家は子供ひとりひとりの素質を花開かせることを保障するとともに、教育基本法の第2条では「ナチスのような暴力で脅かすものに対して、はっきりと自分自身の意見を述べることのできる子供を育てる」ということをうたっています。ですから歴史の教科書を見ても、自分の国が犯した過ちについて、あなたたちはどう思うか？　と問うています。私は

これを見たときにショックを受けました。このような教育を実践しなければ、一国の将来は明るいものとはならないでしょう。ただ算数や書き取りを覚えこませるのではなく、自分自身で判断する力を養うことにドイツは大きなエネルギーを割いているのです。

また、ドイツの農村には、保養施設があり夏休みになると、都市の人たちの多くが、そこでひと夏を過ごします。そこで綿羊や牛の世話をしたり、もぎたての野菜で自炊したりするのです。普段私たちは、スーパーでパック売り野菜を買ってきて、ハイ、おしまいとなりますが、どこでどう作られるのか、人間と農業がどのように共存していくべきか、ということを実生活を通して体験するわけです。施設はけっして贅沢なのではなく、農家の離れに作った別荘という趣ですが、トイレは水洗ですし、自炊できる台所もついています。プールもついています。

国が補助金を出しているので、ひと夏借り切っても家賃は3万円前後。農家に頼めば、安く野菜を供給してくれますし、食事の用意もしてくれます。農家の方と夕飯の後でお喋りをしたり、一緒にテレビを見たりして交流するのもたいへん楽しい。それにドイツの農村は風景が美しいので、散歩するにも絶好の場所なんです。この施設が教育に与える効果も、十分に期待されています。

そこでは農家の主婦がホステスとなって、都会の人たちを受け入れるので、彼女たちの教養はとても高くなってきています。話相手になるにしても、インテリアを決めるにも、娯楽を考えるにしても、教養が高くなければできないことです。



都市と農村の交流

人間はマンションに住んで、工場やオフィスに出かけて…、というだけの生活をしていると、ろくなことを考えません。やはり、自然を相手に、生きているものとつきあっている人の考え方は違います。

フランス人には、農民哲学という、哲学の流れがあって、本当の哲学は農村からしか生まれないとも言われています。ドイツにも農民芸術があり、土と水に親しんでいる人の感覚からしか生まれない木工、織物、染色などの素晴らしい作品が数多くあります。

染色といえば、ドイツでびっくりしたことがあります。ちょっとした庭のある一般の家で、綿羊を飼っているケースが多くみられるんです。羊の毛を刈って持っていくと、毛糸に紡いでくれるところがあり、それを自分の家で染色して、セーターなどを編む。日本では考えられないでしょう。しかも編み物は女性だけでなく、男性もするんです。私の行った大学でも、男子大学生が講義を聞きながら、編棒を動かしていたりするんです。とてもびっくりしました。

こんな生活をしていると、非人間的な考え方には理屈抜きで反発するようになるものなんです。

ドイツの労働時間が日本に比べて極端に短いのも、人間としてモノを考えた成果だと思います。現在の労働時間は週三十五時間、年間一五〇〇時間です。こんなに短いのに、労働者の賃金は、日本を百とした場合、百四十もあるんです。時間あたりの生産性がとても高いんです。

遅くまで残業してやっとこれだけの経済的価値を生み出した国と、週三十五時間労働で夏休みが一ヵ月以上とれる国。日本は仕事をしたら、一日が終わってしまいますが、ドイツの場合は夕方早く帰ることができますから毎日の生活に文化があります。

例えば私はウィーンで、こんな生活をしていました。大学は四時で終わるので、そのあとは公営の温泉プールで泳ぐんです。オーストリアは反資本主義、反社会主義

的な制度をとっていますから、温泉という地球からの贈り物に私有は許されません。公営というと、質素なイメージがありますが、どうしてどうして立派な施設なんです。プールのまわりには綺麗なバラの花が咲き乱れていたりして……。ひと泳ぎすると、ちょうどオペラや映画が始まる時間。毎日の生活が本当に人間らしいんです。

農業をきちんと守るためには、国民の生活に、そういった部分がないと守りきれないのではないでしょうか?

ドイツでは、農業は人間にとって必要なものだから、どんなにお金がかかっても、大切にしようとしています。ドイツの農地の何割かは、それを減らさないようにしようと決めていて、例えば農家の人が転職すると言ったら、その土地を耕してくれる人を探して、畑を潰さないようにします。

ドイツの農村の特徴として、都市に近いということがあげられます。都市から地下鉄で二十分も行くと農村があるという都市計画を初めからつくっているんです。その利点として、農家の人は新鮮な農産物を持って、都市で売ることができますし、都市で文化的な施設を利用することができます。また都市の人も、お昼休みなどに、つみたての苺などを初めとする新鮮な野菜や、農家の人が焼いたお菓子、手作りソーセージなどを買うことができます。

農村と都市を分けてしまうのでなく、地域、地域に工業も農業も文化施設もあるという、健全な都市の姿を形成しているのです。そして、農家の人と都市の人が交流できるように自治体もそれを助けているのです。こういったことが、日常的に行われていると、農業を守っていく流れが自然とできてくるのではないでしょうか。

国民に合意の得られる農業

最後に、私の疑問であり、批判を述べたいと思います。先程、私は、国が日本の農業に責任を持った政策を行っていないと言いました。農水省は自分の縄張りばかり考え、構造改善にしても、専属の土建屋を潤すということで利権と強く結びついて、改善事業はなかなか進まない。基盤整備事業が進まないうちに、減反になってしまって、結局、進まないところは農業も滅びていくという形になりました。しかし、国だけが悪いのではありません。農協にも責任があります。大量に出荷して手数料を稼ぐ。そして見かけのきれいな規格品しか受け付けないという。それで消費者が喜ぶという、誤ったつなぎ方をしているわけです。

なにが日本の農業の欠点かというと、生産者と消費者の間に壁が作られているということ。流通の形も消費者が望んでいるようなものではありません。消費者にとっては、きゅうりが曲がっていようと、真っ直ぐだろうとどうでもいいことなんです。農水省と農協と県連が勝手に、消費者の需要はこうであると決めてしまうのです。

標準米制度では、本当に失敗したと思います。古米と古古米が多量に入ったまずい飼料のようになってしまったでしょうぎ　消費者が考えていたのは、銘柄にこだわらずスタンダードなものを作ってくれというものだったのですが、古いお米が標準米になってしまいました。私たちが不信感をもっているのは、コシヒカリやササニシキといった品種だけで米は勝負できるものなのかということ。

今、玄米で流通していますが、これがおいしい米を食べられなくしている原因のひとつです。世界の米を見てもモミで流通して、直前にモミをはいで精米しています。そして、これはとても美味しい。日本は流通の仕方について、手抜きされてしまっているのです。モミで流通したほうがいいのに、なぜ玄米で流通するのかと、単に輸送面からの効率主義からなんです。

兼業農家の場合、米の価格はたいして大きな意味をもっていないのに、米問題を論じるときには、価格のことだけに鉢巻きをして集まるところにも、間違いがあるの

ではないかと思います。

それからわたしたち消費者が、ある農家と産直をしようと思っても、それについていろいろな規制があって、農協を通さないと難しい形になっているのも、なんとかしてもらいたいものです。例えば六十二年までの集荷手数料の合計は四千八百十三億円、保管料が五千六百二十四億円。計一兆四百三十七億円。管理費が二十九%を占めているのですが、こんな形は流通上、欠くことのできないものでしょうか。このように、消費者が生産と流通の方法を再点検しなければならないんです。農協や農水省は今まで自分たちのやってきたことにこだわることなく、もっと国民のための農業を考えてはもらえないのでしょうか。

農薬の問題についても、もっと生産者自身が考えるべきです。ふつう、暦に合わせて散布しますが、福岡のある農協では「虫見番」ということで、実際の虫害に合わせて農薬を使用しており、そこの米はひっぱりだこで売れているそうです。

また外国から輸入されるものについても、港の検査官が百人にも満たないという状態では、検査されていないのと同じではないでしょうか。では国内で作っているものはどうなんだと言われると、それもまた自信がありませんが……。

ヨーロッパでは三分の一が有機農業で、それにもグレードがついています。これは完全な無農薬、これはこれだけの分量使っています、というように生産者自身がレベルをつくって消費者の信用を得ています。

これから私たち消費者は、生産者や流通業者がどんなやり方をしているのか、どんどん農村に出かけていって、実際に見てみようと言い出しています。

私たち東京に住んでいる者にとっては、北海道産の小麦粉でつくったうどんや、北海道産の大豆で作った豆腐など、北海道産のものに憧れる傾向があります。なんか安全な感じがするんですね。しかし、本当のところはどうなのか、一抹の不安があることもたしかです。

私たち消費者と生産者は今まで、あまりにも切れていました。また流通業者も、一国の将来を考えるというよりも、まず安いか、高いか、自分たちのシェアを伸ばそうということしか念頭にありません。そして金融機関化してしまった農協……。

しかし農業は本当にたいせつなものです。農業がなくていいなんて言っている先進国はどこにもありません。進んだ資本主義の国ほど、農業をたいせつにしています。ドイツでは、工業に携わる人も「農業は私たちのパートナーです」と口を揃えていいます。農家一戸あたりの補助金を見ても、日本よりドイツのほうが大きいんです。それは小麦に対して出すのではなく、農家の所得に対して出しているんです。

農業は子供の教育にもよい影響をもたらすし、環境も守ってくれる、それに国民の健康と命をつなぐものです。そういったものにすべてつながるものとして、国や国民は農業を考えるべきです。日本のように、みんなが金儲けに走り、農業もそれに汚染されている国とドイツのような国とでは、国民の心配の程度がずいぶん違います。

日本の企業経営のありかたが今、批判の対象になっていますが、ソニーの盛田会長も「日本の資本主義はこれではいけない」と言っています。経営者自身が言っているのだからこれは末期症状ではないでしょうか？　早晩見直さなければならないでしょう。

農業も今までの価値観とは違う、もっと明るい希望のもてる新しい価値観を必要としています。農村がもっといきいきとすれば、後継者もでてくるでしょう。また国が農業をもっと守ろうという姿勢を持つことも、後継者を育てることにつながるはずです。

そんな農業をつくれるかどうかは、国民全体の合意が必要です。私は踏み堪えれば、将来は明るいと思い。それに向けて、みんなで努力していく外ないと思います。

（了）

課題報告

生産における食の安全と農産物に係るとりくみ

コープさっぽろ商品検査室長

佐々木　珠美

食料の安全とは

私たち消費者は食料問題について、まず何を考えるかというと、安全性についてです。特に最近は農薬に対する関心が非常に高く、「食品の残留農薬に対して関心があるか?」とお聞きすると、九九%の方が、食料はまず安全であるべきだと答えます。私の話はまず、安全性について触れ、その後、食料問題に入りたいと思います。

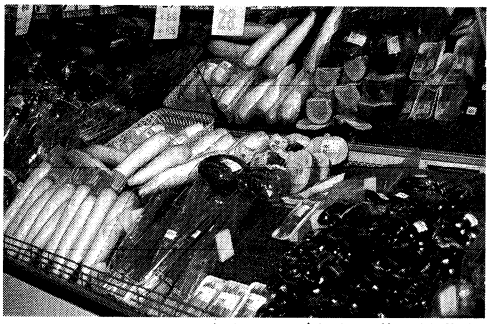
最初に農薬で問題になっていることをご説明すると、まず食品そのものの残留、その次に環境汚染による被害があります。環境汚染については、ずいぶん話題になりました。世界中のイルカから、残留塩素の農薬が検出されたとか、農業従事者の方の健康被害という問題が大きく取り上げられています。

生協としては、「安心、安全」ということを大きなテーマとして取り組んでいますので農薬問題については、見逃がすわけにはいきません。

以前、北海道の農産物のイメージを、消費生活アドバイザーの会で、全国の方からアンケートをとったことがありますが、イメージが非常にいいんです。「安全、品質が良い、フレッシュ、クリーン」というイメージが圧倒的に多いのですが、逆にどんなふうにそれを保障しているのか、どんなチェック体制があるのかというご質問も受けました。その時に感じたのは、北海道の農業もまだイメージ先行であるということです。たしかに頑張っている農協もありますし、流通業者も含めて安全性に手を下していますが、それを北海道全体のものとしていくには、まだまだ手薄な感じがいたします。

最近、ゴルフ場の農薬問題ですとか、農薬の空中散布が非常に盛んになっているというような、他府県で問題になっていたことが、いよいよ北海道にも上陸したのかという意識も持っております。

一方で、皆さんもお悩みだと思


スーパーにならぶみごとな野菜。消費者は何よりも安全と安心を求めている。

いますが、食料自給の問題、それから輸入自由化の問題という、農業という大きな目で見ると、せっぱ詰まった、緊迫した問題がおこっているときに、私たち消費者の側から、どんなプロセス、あるいは方向で、これに取り組んでいったらいいかという問題があると思います。

生協では安全性ということでいろいろやっていますから、会員の方から、消費者の方からさまざまな質問を受けます。農産物の農薬については、ここ五、六年たくさんの質問をいただくようになりました。いくつかご紹介したいと思いますが、農薬で一番先に問題となったのは、輸入品の問題です。「輸入品はきちんとチェックしていますか?」という質問をよく受けます。これはたいへんなんですね。きちんとというのは、どの程度か? 何をチェックすればいいのか? 生産物によっても違いますし、どこの国からきたのかということも調べなければいけないのですが、検査する方からいうと、検査が終わった頃には商品はもうなくなっているのが実態です。なかなかはっきり、検査をしていますとお答えできないのです。

「農薬が残留していたら、どんな害がありますか?」という質問を受けた時にも非常に困ってしまいます。農薬は安全性の試験を経て許可されているのですが、それが食品にどの程度残って、複数の農薬を摂取したとき、どのような害があるということはほとんどわかっていないのが実態です。

個々の農薬はどの程度安全性が確認されているかというと、はっきりわかったデータは手に入っていません。しかし、実際に農薬を使う方にとっては非常に大きな問題ですので、常に調査をするようにしています。

それから「有機栽培とは何か」という質問をうけます。店頭には有機栽培とか無農薬栽培といったラベルがたくさんあるが、定義ですとか、規格がほとんど決まっていませんから、ご説明のしようがありません。どこどこ農協の有機栽培という定義はあるのですが、なかなか全国的に統一して、お話しできるものがないので、聞かれたときに困るというのが実感です。

それからレモンの残留農薬の報道があったときには電話がじゃんじゃん鳴りました。「今、店に出ているレモンは大丈夫か」あるいは「それを絞ったレモン果汁は飲んでも大丈夫か?」という問い合わせでした。その時にも、生協では検査を二年くらいにわたって行っていましたが、食べてすぐ害になるような量ではなかったので、一応そのようにお答えしておきました。

「ともかく不安だ」という方が結構いらっしゃいます。それは、情報がマスコミや口コミから一方的に伝えられることも一因です。リスクや悪い点だけを強調されて伝わっているようなところがありまして、まだまだ消費者が農薬を正しく理解するところにはいたっていないような気がいたします。

生産者の顔が見える農産物

このような質問に対して、私たちはどのようにお答えしていったらいいかと悩みましたが、現在ふたつの方法をとっています。ひとつは「農産物カルテ」です。農産物は一般的には市場を経由しまして、農協の名前はわかるけれど、はっきりいって生産者の姿は浮かんでこない流通になっています。そんな中で、生協は産地直送品の

扱いを目指し、産地との交流を強化しながら、徐々に生産者の顔が見える農産物流通を心掛けています。そこに見学にいった方は非常に感激して帰ってくるのですが、知らない人は全く知らない、という状況があります。そこで、生産者の方の苦労ですとか、農作物の特徴、料理方法、保存方法ということをなんとか消費者にお伝えしたいということで、まず調査をしようということになりました。

農産物カルテというのは、コープさっぽろで、始めてもう五、六年になります。使用した農薬の状況、施肥量、どの様に土づくりをやっているか？　あるいはお作りになった方がどんな考え方で、どんな価値観をもって、その農産物を育てたか？　を聞く内容になっています。

これはなかなか生産者の方にも理解していただけなくて、回答がこなかったり、カルテが出来た頃には農産物が売り切れになっているという、ちぐはぐな面がありまして、完全に店頭で活用するというまでにはなっていません。しかしそれぞれの農産物に対して、理解を深めるということでは、非常に役にたっております。

資料のほうには、ちょっと細かすぎて載せることができなかったのですが、農産物カルテは二ページにわたっていて、左側のほうに、作った方のお名前、農産物の名前、品種ですとか特徴を書いていただくようになっております。「安全な農産物をつくるために、どんな心掛けをなさっていますか？」ということをお聞きしたり、土づくり、たとえば有機とうたう場合「一ヘクタールに堆肥を何トン入れてますか？」という質問事項があり、それに記載していただくようになっています。また、右のページが「農薬を使ったときに、何月に何の目的で農薬をどれくらい撒きましたか」という質問事項になっています。ふつう種を蒔いてからということになるのですが、植える前の、殺菌の問題もありますので通年の形できているようなパターンをとっています。またもう一枚には農家の方に普段心掛けていることとか、消費者の方にご意見があれば、書いて下さいというアンケート欄があり、こちらのほうも、作っている方のお考えを知るには、たいへん役にたっています。

現在、年間に百枚ぐらいずつ回収されていますが、熱心な生産団体の方と、そうでない方がここで分かれてくるという残念な結果もでています。（図一参照）

農産物カルテ
生活協同組合市民生協 コープさっぽろ

① 〜健康な土づくり、作物づくり、人づくり〜

1990年 11月 1日 記入

作物名　土ネギ 銘柄（　　）品種（長寿）	記入者氏名　生協 太郎 連絡先　☎ 011(555)4321
栽培期間　自 1990年 3月 10日 至 1990年 10月 20日	生産者氏名　同上　印 住所　札幌市 中央区 北1条西1丁目 ☎（　）
作付面積、総収量　(1,200) ㎡　(380) トン	生産組合名　コープ産直センター　印 住所　札幌市 中央区 北2条西2丁目 ☎ 011(765)4321
品種の特徴（色、形、味、収穫、耐病性、耐冷性など）　夏から秋まで収穫できる。軟白部の光沢がよく、食味はやわらかい。	農協名　北海農協　印 住所　札幌市 中央区 北3条西3丁目 ☎ 011(123)4567

栽培の評価

生産者記入欄		市民生協記入欄	
（生産者）作り易いが耐病性に問題がでてきた。	（生産組合）	（農産部）	（販売店）やや細いがツヤは良い
（農協）	［摘要］	（商品検査室）	［摘要］

栽培と出荷のポイント　…該当する項目を○で囲んで下さい…

1、安全な農産物づくり	農薬使用基準に準ずる　代替資材（○生物　ミネラル　天敵） 無農薬　（低農薬）　その他（　）
2、土づくり	①営農方式：有畜経営　田畑輪換　緑肥　その他（　） 輪作（ネギ → 大和芋 → ゴボウ → ネギ） ②土づくり資材：（堆厩肥）（鶏糞）　家畜糞尿　（魚粕）　豆粕　（ミネラル） 骨粉　（草木灰）　（バーク堆肥）　その他（　） ③土壌改良：（暗渠）　客土　（深耕）　酸性矯正　その他（　） ④土壌検査：実施　（未実施） →検査項目（　） 検査機関（　）
3、作型	（露地）　施設栽培（ハウス　トンネル　雨よけ　水耕　砂耕） その他（　）
4、環境と土壌の保全	①防風：防風林　防風網　コーンの周囲栽培　その他（　） ②土壌：グリーンベルト　トラクターの搬入減　緑肥のマルチ栽培 ③畑作かんがい：水源（　地　下　）　方法（　） ④残留農薬検査：実施　（未実施） →検査項目（　） 検査機関（　）
5、収穫後の処理	（無処理）　洗浄　ワックスがけ　乾燥　その他（　）
6、選果、貯蔵、出荷の方法	①選果（格付け）（無選果）　個人選果（　）　共同選果（　） ②貯蔵：する　（しない） →場所（　）　方法（　） ③出荷：（特に温度管理はしない）　氷温（　℃）　低温（　℃） 定温（　℃）　その他（　）

図―1　市民生協の「農産物カルテ」

生協の農薬残留検査

農産物カルテと同時に力を入れているのが農薬の検査です。農薬の検査を、当方で始めて、もう十四、五年になります。当時は手探りの状態で始めて、とりあえず、法律で規制されている農薬の検査をやりましたが、全然検出されませんでした。それはすでに禁止されている、BHCとかDDTの残留は、規制されていましたが、現

実に使われている農薬の基準がなかったからです。今は厚生省で残留基準を次々に発表していまして、検査する方は大変なのですが、現実に使われていない農薬の残留を調べていたから、数字が出ないということが多かったのです。ところがいろいろ調べましたら、現実に使われている農薬は残留していることがわかりまして、農産物カルテ、あるいは聞き取り調査等で、現在使っている農薬を、最近は検査するようにしております。

ただ、国内に関しては、撒いて一週間で出荷すべきものを、市場の相場が上がったために、次の日に出してしまうとか、天候の加減で急に温度が上がったため二週間後に出すべきものが、一週間で出したなどがない限り、農薬は基準どおりにおさまっているということがわかってきました。

全国の生協で農薬の検査をやっていますが、それをデータ的に集めまして、一日にひとりあたり、どれくらいの農薬が体内に入るのかというデータをとってみました。全部いっぺんにはできませんので、この間、小麦粉の検査をやりました。その結果、安全な数字だと言われている数字の百分の一くらいが、毎日とる摂取量ではないかという推測が今、なされています。

輸入品をメインに農薬の検査をやったのですが、百七十二検体調べて、三〇％くらいからなんらかの農薬が出ました。これは、大きくふたつの特徴がありまして、ひとつは東南アジア、中国、インド、タイなどは、有機塩素系のＢＨＣ、ＤＤＴなどがまだまだ出ます。なぜかというと、ひとつはマラリア対策で、ＤＤＴが非常に有効な薬として使われており、農薬として農産物に撒くのではなく、家の殺菌や、あるいは環境、沼などに結構使われているらしく、それがいまだにこんなふうに出てきます。これは、農産物だけの問題ではないので、止むを得ないのですが、かなりの頻度で有機塩素系が出てきます。

もうひとつの特徴は、小麦粉を中心としたポストハーベストです。アメリカとカナダの小麦粉を集中的に検査したが、やはり日本で使わない農薬がかなりの高濃度で出てきます。これは、マスコミ等でもかなり話題になりましたので、皆さん、心配されていると思います。正確に計算したわけではないのですが、小麦粉として毎日、一キロ～2キロ摂取した場合に害が出る程度の量ですので、普通の食生活をしている分には、とりあえずは問題がないという数字がでてきています。

この調査のなかでは、食品衛生法で決められている基準を越えるものはまったくありませんでした。その基準がどうかという問題はまた後で、お話しますが、基準が正しいとして違反はありませんでした。

未だハッキリしない農薬基準

消費者から、さまざまな質問ですとか不安を寄せられることがあります。そういうものをまとめて考えてみますと、消費者が安心して消費できるためには、四つの項目に分けて考えてみました。

ひとつは法律の側面があると思います。食品の安全性ということで言えば食品衛生法というものがあります。農薬ということに限定してお話しすれば、農薬取締法というのがあります。いずれも、現在日本で許可されている農薬をすべてカバーしていないんです。つい先日、新しく四十一農薬、百三十品目の残留農薬基準をつくるということで発表がありました。日本で許可されている農薬は、数百種類、これは正確に数えられないのが現状です。というのは、ひとつの化学物質に対して水溶性のものもあれば、粉にしたり、それを十倍に薄めたりしている場合もあります。なおかつ農薬メーカーがいろんな名前をつけて売るので、全体としては二、三百。製品としたら千くらいあるんでしょうか？

ふつう数百という言い方をしていますが、それに対して現在、六十農薬しか基準がないということ

なんです。

危ないものばかりがあるかというと最近は分解が早かったり、光に当たるとなくなってしまうというのもあります。あるいは虫だけに効いて人間の生体には効かない農薬も進歩しています。しかし、それにしても基準がないというのは問題だと思います。それから、基準があっても、監視がきちっとされなければいけないのではないでしょうか？　それは使う方の監視の問題があると思います。農家の方が撒くときに、誰が見ているのか？　疑うわけではありませんが、急に相場が上がったからドーンと出す。天気が良くなって、急に出荷しなければならないことが必ずあります。そのときに、チェックして、適性な安全性を保って出荷あるいは監視する基準、あるいは監視する、そのへんがまだまだ甘いのではないかと思います。

また実際に市販されている農作物の残留を監視するという点では国や私どもの検査室でもやってはいますが、できれば生産者自身が検査機能を持って欲しいと思います。

普通の加工食品は製造者責任ですから、法律に適しているかどうかは製造者が検査をして、消費者が要求すれば、製造者からデータが出ます。農産物についてはそういうことはありません。一旦出荷された後で、国が抜き取り検査をする、あるいは流通業者が検査をするというふうになっています。

先程もいったように、検査が終わった頃にはもう農産物がないというのが、かなりの頻度でおこってきます。出荷段階で検査をしていただければ、先程お話しした農産物カルテと一緒に「最低この農薬は入っていません」とか「この農薬は使ったけれども、残留していません」という成績証明書を一緒につけて消費者の方は安心して利用することができると考えています。

それから、農薬が、たとえば食品添加物や薬品と違う大きな問題は、余った物は環境に放出されるということです。それが繰り返し行われるので、分解性のものはいいのですが、残るものが万が一あったときに、どうしても後で環境汚染につながります。それが現在いろいろな問題を起こしているわけですが、そういう点では環境をよくチェックしておくという仕事も必要かと思います。

それから、技術的な面です。総合防除ですとか、総合防除のなかにもいろいろあって、品種改良ですとか、ウイルスを使って農産物を守るですとか、いろいろ方法はあるようですが、そういった専門技術を用いて、安全に農薬を使わないでできるような農作物のつくり方を研究してもらいたいと思います。

また、農試の先生方から、「適切な使用方法というのがあってちゃんと調査をしてから撒けば今でも二～三割は農薬を減らすことができる」というお話しを聞きました。確かに道のほうでも、クリーン農業ということで農薬をできるだけ減らそう、そして減らしたなかで、すぐれた品種のものを育てていこうという運動をなさっていて、非常にいいことだと思っていますが、それをさらに前進させていただきたいと思います。

次に情報の面ですが、消費者は非常に疑い深いので、いいデータと悪いデータがあると、悪いデータを信じてしまうようなところがあります。新聞や週刊誌、本などに農薬が悪いと出てしまうと、後は情報がくる場所がありませんから、そこからスタートしていろいろなものを考えます。

そういった時に、適切な専門家からの助言、あるいは情報の提供というものがあれば、もっともっと正しい理解が進むのではないかと思われるような事件もあります。例えばレモンの24D騒動というのが2年前にありましたが、その時の新聞の見出しは、「レモンからダイオキシン」と大きく書いて、そして下のほうに小さく「ダイオキシンを含む24D禁止となる」とありました。こうすると、読者はダイオキシンだけ頭に残ってしまいます。

やはり日常的に農薬や農産物の情報をどう普及していくかということを、いろいろな立場からお考えいただきたいと思います。

台所からの農業アンケート

今までは検査室の立場からお話ししましたが、「台所からのアンケート」について触れたいと思います。これは、消費者は農業や食料をどう捉えているのかということで、昭和六十三年、生協の会員を対象にして、約一万人のアンケートをまとめたものです。当時は農産物の輸入自由化が、いよいよ本格的に始まるということで、一般の消費者が「今、どう思っているのか?」ということを知りたかった訳です。

まず消費者の農業や食料に対する問題意識ですが、「なぜ、遠い国から輸入された食品、食物のほうが、国内よりも安いのか」という率直な価格に対する疑問を持っています。そこから出発するのですが、では輸入食品をどんどん輸入して価格を下げたほうが良いと答える人は二〇%くらいしかいないんです。さらに、日本の食料をどうしたらいいのかということを、ちょっと短絡的に言いますと、生産コストを下げる努力をして、できれば国内で食料は生産すべきであるという方が九〇%以上います。しかし、国内でつくって欲しいけれど、今の農業事情でいい、今の農家経営でいいという方はなんと二%しかいないんです。日本の農業事情を考えながらでも、日本の農業を守るべきだと圧倒的多くの消費者の方は思っているのです。日本の農業を守りながら自由化をすべきだという声も四〇%くらいあります。

輸入自由化を認めた方がいいという方の理由は、競争が活発になるという競争原理の導入です。やはり、日本の農業は競争がないと率直に感じているところだと思います。それから食生活が豊かになると答えている方もかなりいます。食生活の豊かさも、いろいろ論議のあるところでして、ここでは避けますけれど、輸入していろいろな食品が食卓に並ぶということは、ひとつの豊かさの指標になっている気がいたします。

そういうふうに自由化を認めたほうがいいという方はいるのですが、逆に農業を考えたときに、食料の自給率が下がる、あるいは食品の安全性が脅かされるという不安をもっていらっしゃる方もたくさんいます。自由化の賛否にかかわらず、六〇%以上の方が、輸入食品は安全性に不安があるとしています。不安がなくなったとき、輸入品に賛成する人は非常に増えるかもしれません。今自由化に反対する人のなかで、安全性にこだわっている方がかなりいるということです。ですから輸出国が日本並みに安全性に気を配るようになったときに、このアンケートの結果はかなり変わるかもしれないと感じています。

非常に大雑把な言い方ですが、消費者の本音というのは、安全で、安くて品質が良く、なおかつ目の見える場所でつくってほしいということです。つまり、国内でいいものを作ってほしいということです。なおかつ、自国の農業が育ってほしい、安定的な農家経営を築いてほしいということが、このアンケートから読み取れるのではないかと思います。

消費者、生産者、流通業者、行政、専門家……、いろいろな方が農業問題に取り組んでいると思いますが、なかなか一堂に会して意見を交えることがないように思います。専門家グループの技術交流はいろいろありますが、消費者と生産者、あるいはそのなかに専門家が入っての意見交換はなかなか行われません。今日のように、いろいろな立場の方が参加されて、シンポジウムを行うのは非常にいいことだと思います。ここから何か、新しい問題に向かって一歩を踏み出せればよいと思います。以上で私の報告を終わります。

「農業について」の１万人アンケート集計結果

(1) 調査の概要

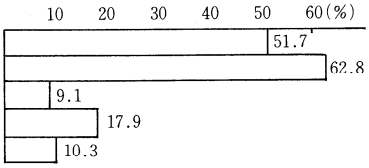
目的……1.農産物の輸入自由化問題で大きな試練に立たされているわが国、とりわけ北海道の農業、私達の食生活の根幹でもある農業について、消費者の声をきくこと
2.そのために、市民生協組合員を対象に、その意向を調べること

②方法……質問紙による留置回収法（会合・店頭・訪問・連絡袋等を通じて）
③対象……市民生協組合員
④時期……昭和63年４月１日㈮～５月10日㈫
⑤参加数……9,262人

(2) 主要な調査結果

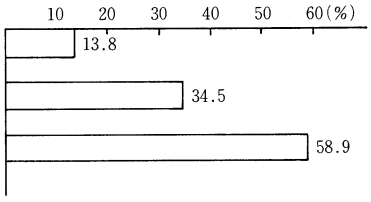
○今後、輸入食品を増やしていくことについて、どうお考えですか

イ．国内産の自給率の低下につながり不安だ
ロ．安全性の面で不安
ハ．食生活が豊かになりよい
ニ．競争が活発になり価格が下がる
ホ．輸入拡大は経済摩擦の解消に必要だ

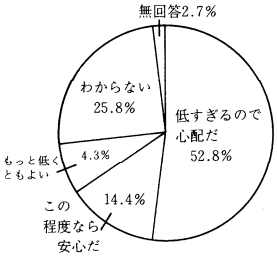


○日本の食料生産・供給のあり方について、どうお考えですか

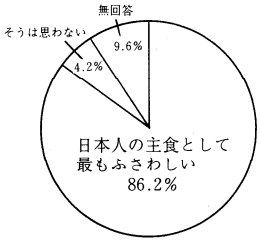
イ．外国産の方が安い食料については輸入するほうがよい
ロ．外国産より高くとも食料は生産コストを下げながら国内で作る方が良い
ハ．外国産より高くても、少なくとも米などの基本食糧については生産コストを下げながら国内で作る方がよい



○わが国の食糧自給についてどうお考えですか

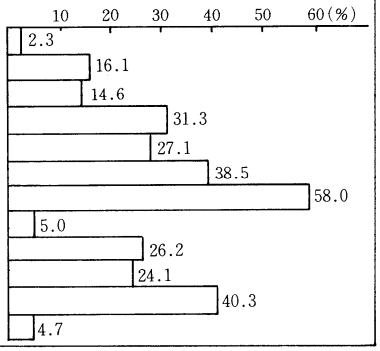


○米について、どうお考えですか



○わが国農業を改善するために、何が必要とお考えですか

イ．いまのままでよい
ロ．農家一戸当たりの耕地面積を増やし規模拡大を図るべき
ハ．先端技術を積極的に取り入れるべき
ニ．もっと生産者同士で協業化を図るべき
ホ．いまの保護農政は自立向上を妨げているので見直すべき
ヘ．消費者と生産者が一体となって、改革に当たるべき
ト．安心・安全・安価な食糧生産の立場を大事にすべき
チ．食糧管理制度は維持すべきだ
リ．食糧管理制度など農産物の管理制度を見直すべき
ヌ．食料自給率を高め、国家備蓄も考えるべきだ
ル．食糧の流通機構や食品加工の問題も見直すべき
オ．わからない



課題報告

安全な食料生産を通じ、消費者との共生をめざす農村づくり

北竜町農協参事　四辻　進

市民生協との交流

暉峻先生のお話しを聞きまして、前段では、深く農業にご理解をいただいているので、この先生について一生懸命にやりたいという思いでしたが、後半にズバッと農協経営に対するメスが入りまして、それもまた別な形で反省をしなければならないという、ふたつの大きな課題を背負って帰ることになりました。

さて、北竜町は札幌から約百キロくらい北に向かった小さな、人口三千人ほどの町というより、村でございます。そういう町のなかで農協を中心にして消費者との交流やヒマワリを中心とする農村観光、こういったことに積極的に取り組んでおります。

北竜町の農業は約四百戸の農家が、それぞれ水田を中心としてやっておりました。大きく変わりました時代が三点ございます。まず、昭和三十六年に、農業基本法が制定されましたときに、池田内閣が農業というものを、他産業との所得の均衡をはかるとか、あるいは労働時間の短縮をはかるとか、こういう政策を打ち出しました。そのとき、農業に従事をしておりました者がどんどん他産業に出てまいりまして、農業には若者がほとんど来ない状況になりました。昭和四十年代、ちょうど十年間かかりまして、水田の基盤整備事業とトラクターの利用組合をつくって、一途に生産の増産と農家がいかに儲かるかという経済的追求に十年かけました。

昭和五十年代に入って、ふと気がつくと、確かに農家経済は豊かになり、生産は上がってまいりましたが、お前のところでつくった米は非常にまずい、安いけれど、そんなまずい米はいらないと、米の過剰基調にちょうど出くわしたので、本当にこの十年間は何をやっていたのかなぁという反省をさせられました。

いい米をつくらないと売れないんだということで、非常に難しいキタヒカリという米に挑戦をいたしまして、この米を六〇％以上作らなかったら、農民相互の中でペナルティを持つことを決めて、これも十年間かかって、ようやく深川の隣の北竜の米も食べてやろうか？というところまできましたの

が昭和五十年代です。

昭和六十年代に入りまして、さっぽろの市民生協や九州の市民生協の皆さんと大いに交流する機会がございました。その時に言われましたのが「いい米とか高い米、安い米とかを消費者は求めているのではない、安全で健康なものを求めている」ということで、中でもうひとつショッキングなことを言われたのは、農薬の散布は風や雨に流れていきます。さらにまた、モミの殻が飛びます。精米して洗います。上から被ったものは必ず出ていきますが、中から入ったものはなかなか取れません。このために除草剤を使わない米つくりができないか?という課題を頂戴いたしました。この除草剤を根から吸収したものは、実の真ん中に入っていきますので、くだいても、洗っても煮ても取れない。それを小さな子供たちに食べさせて、その子供が大きくなってどんな子供が生まれるか、考えると非常に心配だと。従って、安い米も大切ですが、安全な米を是非つくって戴きたいというのが、ふたつの市民生協さんとの話し合いのなかで提起された第一条件でした。

そこで農協青年部から、さっぽろ市民生協へ自分たちの米を拠出いたしまして、十三俵の米を四百グラムの袋に入れて、アンケート用紙と一緒に無料配布をさせていただきました。そういう運動を通じまして、生協の皆さんも私どもの町へおいでいただいていますし、また私どもの青年部、婦人部、若妻を通じまして交流をさせていただきました。

そして町の人たちに「非常に高

農協青年部と市民生協の交流

北竜町における特殊栽培米、特別栽培米計画

No	取り組み名	組織	戸数	品種	面積	俵数	栽培体系 除草剤	栽培体系 施肥	栽培体系 防除	備考
			戸		ha	俵				
1	有機・無除草剤米	農協青年部	6	きらら397	3	240	使用しない 除草機～2回 手取除草	要素量の半分以上 有機肥料	予察の励行により 必要最少限	
2	有機・低農薬米	〃	16	〃	13	1,100	通常の半分 ワンオール1.5k/10a 除草機	〃	〃	
3	有機・無除草剤米	〃	2	たんねもち	1	50	使用しない 除草機～2回 手取除草	〃	〃	
4	有機栽培米	全町	319	きらら397	902	77,000	慣行法 (ワンオール使用)	〃	〃	
5	〃	〃	110	ゆきひかり	178	15,000	〃	〃	〃	
6	〃	〃	30	ゆきひかり125	29	2,500	〃	〃	〃	
7	自然農法米	板谷営農業団 恵岱別 〃	11	きらら397	4.7	390	使用しない	ボカシ肥	無防除	MOA商事
8	準自然農法米	板谷営農業団	7	〃	2.7	250	1.0k/10a (ワンオール、ゴルボ25) 除草機使用	〃	予察の励行により 必要最少限	〃
9	特別栽培米	ポロピリ	6	〃	2.7	210	使用しない	堆肥、有機質肥料 追肥～化成	原則的には使用しないが状況により必要最少限	契約栽培
計					1,137	96,720				

うるち全作付面積の65.7%作付

安全な食糧生産に関する決議

日本の農業は、アメリカをはじめとする貿易摩擦を理由に日本農業の実情と農業の果たす役割を無視した財界の農業批判と加えてアメリカ等の外圧により、農業は崩壊の危機に直面しております。

このような厳しい状況のもとで、われわれは農業を通じて生きるため他の町村に先がけて10数年前から、キタヒカリをはじめ良食味米生産に積極的に取り組み、良食味米生産の基地としての確固たる地歩を築き上げてまいりました。

それと合わせて、消費者との交流を深める中で、今、消費者が求めているものはなにか、それは、安全で良質な農産物であります。

そこで、われわれが北竜町の農業を守り、農業を通じて生きるためには、国民の命と健康を守る安全な食糧の生産に、取り組まなければならないと思います。

そのためには、生産者と消費者が提携して、消費者の求める安全で良質な農産物を、安定的に生産し、供給し、共存の信頼関係を築きあげていかなければなりません。

そのためには、農薬を使わない、もしくは農薬を減らし、さらに有機質肥料による、作物本来の栽培の実施を急がなければならないと思います。われわれ農協青年部員は、地域農民の理解と協力を得て40戸10ヘクタールの防除剤を、一切使わない安全な米づくりに取り組んでおります。

これらのことをもとに、

1. 消費者の求める安全で良質な北竜産米の生産に、今後5ヵ年をめどに、減農薬栽培を、全作付面積の10パーセントまで引き上げる。
2. 良食味米の主産地として、籾貯蔵といまずり米の供給の実現をはかる。
3. 有機栽培米を積極的に行い、他商品と格差を設け、本町独自の流通の確立をはかる。以上決議する。

昭和63年6月20日

国民の命と健康を守る北竜町農民集会

い質のものを求められても、今の農村ではこれが限界です。もう少し時間をください。あるいはもう少し力がついたら、ご恩返しをいたしますので、今、この米をつくるのにはキロ五十円高ければ供給できるので、なんとかそういう形でご支援を賜りたい」ということをお願いしました。

そのようなことを通じながら、私のところでは、北竜町の有機米という形で米を十万俵つくりまして、市民生協の皆さん方、あるいは無農薬研究会の皆さん方、九州のグリーンコープの皆さん方へ、今お送りしているような状態です。

食料の安全宣言

そして若い農協青年部の皆さんが、昭和六十三年六月二十日に「安全な食料生産に関する決議」ということで、北竜町のこれからの農業の目標を「国民の命と健康を守る、安全な食料を生産する町を宣言しよう」ということで、全農民大会で決議をし、以来町議会、農協、農業委員会、土地改良区、すべての農業団体がこれに基づく決議案をつくりました。

そのようなものを具体的にできるかどうか、ということですが、ひとつは除草の問題があります。除草機で田んぼの中をはいずりまわったりして、非常に苦労いたしました。それを市民生協の皆さんがご覧になって、これはたいへんなことだから、もし除草剤を半分にしたら、どんなことになるのですか?三分の一にしたらどうなるのですか?と言ってくださいました。

または病害虫の予察の問題ですが、本当に虫が出たときに、防除の方法はないのか?予察制度を入

れたらどうですか?こんなことも、助言戴きまして、今、私の町ではメロンと米については、ひまわりを絞った油粕に骨粉や大豆粕、魚粉などを含めました北竜町だけのオリジナルの有機肥料をつくりまして、この肥料を五〇%使った農産物を出荷させていただいています。

そんな話し合いのなかで、農業を進めているというのが現状でございます。そんな意味でこの有機米につきましては、ホクレンを通じて販売をしておりますが、通常のきらら397より若干高い価格で生産をさせていただいております。

ヒマワリで健康な町づくり

また宣言のなかで「ゼロから始まった手作り観光と参加する喜び、あるいは全町民連体の町づくり」ということも進めています。私がヨーロッパのほうに二十日ほど出歩いたときに、たまたま向こうでヒマワリを見て、ヒマワリを作って、なんとか北竜町の特産にしたいということを思いました。そして、昭和五十四年にとりかかったのです。

採算を考えましても、儲けにつながりませんが、農協婦人部の皆さん方に「儲からないけれどヒマワリをつくって、美しさを楽しみ、そこから絞った健康な油で、農村の健康運動をしようではないか」という話がきっかけとなりまして、一戸で一ルーアーずつ植えようということになりました。そして、出来上がったものは、みんなで持ち寄って、皆で絞ろうと決めたのです。農協では当時二百五十万円で搾油機を作って、婦人部の皆さんが自分で植えて、自分で取って、自分で搾油して、自分で分けて、ということを始めました。

北竜町のヒマワリ畑。町の特産ばかりではなく
健康運動の一環としてもヒマワリ作りに取り組んでいる。

その時、当時の婦人部の部長さん方が、こういうあいさつをしたんです。「家庭の中で奥さんは、常に太陽である。お母さんを中心として家族が回っている。その家庭の健康を守るのが妻の第一の仕事。儲かるからやる、儲からないからやらない、ということではなくて、健康のために、妻は何をしようかということを考えなければならない。お年寄りになって、具合が悪くなったら、きっと一万円で治るといったら、その高い薬を買うでしょう。二万円の薬でも買うでしょう。治らないかもしれない医者にも通うでしょう?それなら今のうちから少しでも体にいいヒマワリ油をみんなで使いましょう。これが、本当の意味の健康な町づくりの原点ではないでしょうか?」こういうことを婦人部の総会で説得し、以来、全戸、ヒマワリをつくるようになりました。

私どもは、基盤整備だとか、近代化のなかで、歴史ある川を全部まっすぐにしまして、鮒のいると

ころもウグイのいるところも、みんなコンクリートで壊してしまいました。壊した後に何か残していかなければならないというのが、私たち人間に与えられた使命だと思っています。それは父、母から与えられた健康であるとか、教えであるとかいうものを、自分の代で切ってはいけない。それを自分の子供に、孫に残していくというのが人間として最後の仕事ではないかなと。

「私たちの町には、何もないから何もできない。あそこの町には湖がある、温泉が出るから観光地としてなりたつ」ということを、何年も言い続けてきました。その何もないところから、昭和五十五年に植えた一本のヒマワリが、今、町中に七十㌶植えられ、ヒマワリを中心とする健康な町づくりをしています。健康というのは、体だけではなく、心も行いも健康でなければなりません。

消費者との共生を考えて

先程、農薬の散布を監視するというお話しが出て、私は本当にショックでした。しかし今の生産者と消費者の間柄は本当にそんな関係なんです。それを乗り越えて、「お前の産地は心配ない。まかせる」という産地になってこそ、はじめて自信をもって、「このお米を安心して食べてください」と言えるのだと思います。

現在、私の町は、市民生協の皆さんだけでなく、労働組合の皆さんにも来ていただいて、交流を持っています。町の人が来てくださることによって、意識を高めています。またヒマワリの里として、七月の下旬から八月の下旬くらいまで、約十五万人くらいの観光客がお見えになります。そして米、メロン、スイカなどの地場産業が約一億、その場所で二ヵ月間のあいだに売れています。

そのように、皆さんの応援をいただきながら、本当の意味での心身ともに健康な町づくりをしていかなければ、消費者の皆さんから、信用が得られる町にはならないのだな、ということを肝に命じております。

また消費者のみなさんと共生運動の推進をしながら、この農村を守っていき、安全な食料生産ということを進めていくしかないと思っております。そんな意味で、ともに言いたいことをいい、求めあうものは求めあい、譲るところは譲り、応援していただいて、時間をかけながら、共に健康に生きていける運動がこれから必要であると思います。

最後になりましたが、農協のことについてひとことだけお願いしたいことがあります。私も現在出ている農協問題についてはかなり、批判的です。それは末端の生産者が強くなって初めて農協とか、連合会が強くなっていくものであって、上の組織のために合理化があったり、あるいはこれからの改善計画があるものではないと考えております。そういった意味で末端の生産者を強くするための連合会のあり方や、農業政策のあり方をきちっと整備する必要があると思います。

農業というものは、農業者だけではなりたたない、農協や連合会が必要なんです。それは生産したものを運んで売って、代金を回収してはじめて農業が終わる。農業の全体を通じて、お互いの組織が機能分担をして、きちっと整備していくところに、生産者が理解しあえる農協組織ができるのではないかなと、そんなことを今考えております。

そんな意味で、小さな村からですが、今、申し上げましたように、ヒマワリを中心として、明るく情熱的に、健康なものを自ら生み出していきたいと思います。そして皆さんに供給し、喜んでもらい、そしてまた会ったときに、「おまえのところの米をもう一回欲しい」と言われるような産地づくりにまい進したいと思います。

（了）

課題報告

食料流通の課題

北海道女子短期大学
助教授　澤田一義

食料は工業製品とは違う

ここではオーソドックスな生鮮食品とか加工食品について見てみようと思います。

研究所の事務局の方から「食料流通の課題」というテーマをいただいたときに、はたと気がついたのは、なぜ食料という言葉を使うかということです。これは農協を含めた農民の皆さんが、国民のために食料を供給しなければいけない、という大きな責任感からきた重みを持った言葉だと思います。

実は私の専門はマーケティング論です。これはアメリカからきた学問体系で工業製品の流通とか、商品学をテーマにしています。私が学校を卒業して農協流通研究所に就職したときに、感じたのは、食べ物の製造販売、流通消費に関して、全く工業製品と違うアプローチをしなければ理解できないということでした。

国民の大多数の方はおそらく農業に関心がないというのが実情ではないかと思います。そういう人たちから見ると、なぜ食料の流通が、工業製品と同じように近代化されないかという疑問があると思います。

マーケティング論は、ものを作る場合に消費者のニーズをまず研究します。消費者の精神的な満足というものを満たすために、製品やサービスの提供方法を考えるというのが基本的な立場なんです。

そうした観点から、工業製品とは全く違った観点から食品流通を研究しました。これから申しあげる話も、消費者ニーズに合うように、食品の流通のありかたを考え直してはどうだろうという立場に立っています。

食品というものを考えた場合、生鮮食品と加工食品、その中間の食品があります。こういうことも、一般の国民の皆さんはほとんど関心がないようです。

まず生鮮食品の話を最初に取り上げますが、この場合は市場流通です。市場の制度自体は昔からある完成されたものですが、実際問題として一般の消費者の人たちは、自分たちが食品を買う場合、そういう市場を通ってくること事態、なかなかうまく理解できないところがあります。

まず価格が高いという不信感があります。おそらく、この理由は価格形成メカニズムがよく理解されていないようです。それから農業という生産現場がわからない。どうやって作っているのか、さっ

ぱりわからない人たちが多い。この人たちの知識は非常に限られていて、マスコミが問題を取り上げると何の疑問も持たずに納得してしまう。

そういうことが価格という問題について不信感を抱く一因ではないかと思います。一般論になりますが、物価が高いという印象を消費者の心理的な側面から申しあげると、野菜などが高騰したときの印象は強いけれど、安くなったときの印象は全然残っていないといえます。

マスコミが野菜の高騰などの問題を取り上げるときに、タイトルに「謎の流通機構」などとつけて突撃レポーターのような人が取材するといった、その手の話になりがちです。転がしとかあったことは事実だとは思いますが、だからといって市場が怪しいというわけではありません。都市の人には市場に対する漠然とした不信感があるという感じがします。それは、大都市に住む人たちの知識不足からくるものではないでしょうか

また、市場における取引の実態に目を向けてみますと、規格というものがあります。しかし消費者の立場からいうと、我われが望んでいる質的な規格はどこにあるのだろう。我々が欲しい製品は、例えば、糖度が高いとかいう質的なものです。規格外品というものも、もちろんありますが、消費者はそういうこともあまりよく知りません。規格外品は規格品のだいたい半分くらいの価格です。

消費者にとってはある特定の商品しか、買うことができない。選択の幅がない、というような事実があります。今、申しあげたような問題を考えてみますと、生鮮食品の流通のシステムをもっと違った形に、時代に合わせた形にしてもいいのではないかと思います。

先程の値段が高いということですが、市場の規格品であれば、全国どこでも、一応は同じ値段でありますから、安い、高いと選ぶことができない、という一般の工業製品とは違った特徴をもっています。

そういう意味では野菜のディスカウントストアはあってもいいと思いますが、ありません。実際にはあるのでしょうが、なぜディスカウントできないのかといえば、規格取引をするからです。消費者の立場からいうと、規格外商品を専門に扱う市場、実際には地方市場にはあるのでしょうが、今の市場の形を補完する形で、もっと前面に出てきてもいいのではないでしょうか

私は今、北海道に住んでいるわけですが、北海道産のいちばんいいものを食べたいと思っても、ほとんど市場流通で東京にいってしまうというような矛盾があります。これは二十年以上、ずっと改善されていません。地元の人が地元のものを食べないといった矛盾についても、新しい流通を考えるときには取り組むべきだと思います。

また市場の流通に関連するスーパーマーケットの話でありますが、スーパーマーケットは、市場でたくさん買うと値段が上がりますから、あまり買いたくないということがあります。しかしスーパーは小売店でありますから青果物を小売店同士で競争するので、いかにして良い品質、あるいは安い価格で販売して、競争に打ち勝つかという考え方をもっています。

そうした考え方からすると、市場から仕入れることはたいしたメリットがない。そういう意味では、スーパーは市場外流通、つまり市場を経由しない取引、そういう差別化のために仕入れる動きがあるのが現状だと思います。

このように、市場の流通は大きな見直しの時期にきているのではないかと感じます。生鮮食品の流通の変革を考える場合に、一番最

スーパーの野菜売場

後の消費者の行動様式や消費、需要の形態の変化というものがひとつの大きな要因です。

その意識変化の要因を少し考えてみますと先程の価格が高いということも、皆さん、海外旅行に皆行くような時代になって、外国でものを食べたりすると、「国内で、食べるものは、なんで高くておいしくないのだろう」という感じを抱きます。実際には品種が違ったりということがあるのですが、誰もそれに反論しません。このようなことも、「野菜は高いのではないか?」という意識をつくる要因ではないかと思います。

それから、消費者の意識の変化のなかに、豊かさの実感を、食べることによって、追求しようという意識があるのだろうと思います。

昨今はグルメブームで、美味しいレストランを探すというテレビが一日に民放だけで、七本か八本あります。そんなブームがなぜ起こるかというと、やはり経済的な豊かさがあるのだけれど、実際に実感できないという意識が反映されているのです。

意識変化の三つ目は、家庭内調理の変化です。女性の社会的進出と関係があるのですが家庭内調理は、冷蔵庫、冷凍庫、電子レンジなどの家庭電化製品、ハイテク機器によってなされているわけですが、家庭内の調理、加工、保存の形態が、今の市場から出される青果物の中身、規格が本当に合っているのだろうか?という気もいたします。もっとも市場が直接、消費者の規格に合わせる必要はないという異論があれば、そのとおりでありますが…。

高度で複雑な加工食品

次に加工食品について触れたいと思います。加工食品については、まず安全性の不安感があって、安い海外原料を使っている部分が大きいと言えます。また価格への疑問もあります。輸出入の関係で、円高差益が随分あるのに、さっぱり食べ物は安くならないではないか?ということです。

加工食品の消費は実は、消費者のニーズという面から、生鮮食品と裏、表にあると我われは考えています。つまり、生鮮食品の裏返しであるということです。例えば、生鮮食品にビタミンが欠けているとなると、ビタミン入りのスナックが出てきます。現在の野菜には繊維質が足りないというムードが流れると、繊維質入りの加工食品がでてくるんです。ですから生鮮食品のニーズは、生鮮食品だけを見てもわからない。加工食品のニーズを見れば、ある程度の反映だということがわかると思います。

加工食品流通をいろいろ考える場合、その変化を促進するものとしては、物流技術の進展というものがあります。これは、一般の消費者は全く無頓着で、判からないわけですが加工食品は常温で流通するものからマイナス二十度以下、またその中間のマイナス二度くらいなど、難しい温度で流通しなければならない食品がありまして、そういう、流通技術は進んでおりまして、その設備投資その他のことが値段をあげているひとつの要因だと指摘できます。

同じ加工食品でも生に近い加工食品、便利性を追求した加工食品という矛盾した消費者ニーズがあるわけです。それが惣菜の隆盛ということです。これは便利性の追求、女性の社会進出という言葉で説明されています。

あとは健康指向。これはただ食べるだけではなくて、痩せなければならないという機能性をもった食品が出現しているということです。人間の胃袋はひとつでありますから、ある一定の量以上は入らないというのが、消費者から考えた飽食化の意味だと思います。そうしますと、供給する側は、形態を変えて消費してもらう、そういった意味でダイエット食品は、ピッタリの食品ではないでしょうか

加工食品も、高度で複雑な食品の分野を考えなければならないという時代にきているのではないでしょうか

食品流通の変化

最後に食品流通を巡る変化についてお話しします。食品流通の変化は消費者の消費行動にあると、先程申しあげましたが、特に購買行動、どこでそれを買うのかということが、大きな問題になってきます。食品の購入を、青果物専門店で買うか、あるいはスーパーマーケットで買うかという選択が行われますが、前に首都圏で調査したところ、いずれもほぼ四〇％くらいでした。しかし、今は完全にスーパーマーケットが優位に立って五〇％を越えているのではないかと思います。

スーパーマーケットの冷凍食品ケース、こうした設備も流通コストを上げる。

専門店は数が減っていくということです。結局スーパーは、食品流通については非常に大きな地位を占めています。これは、どんな影響があるかというと、まずスーパーマーケットの購入方法がどんな方法かといいますと対面販売ではないということです。並べてある商品を買い物籠に入れる方法です。八百屋さんの場合は、青果物に関するいろいろな知識、食べ方や旬の時期などの情報を、買う側が仕入れることができ、知識が広がったわけですが、それが段々減っています。それは一番最初に申し上げた、青果物の流通に関して不信感を持つという知識の不足を促進している要因ではないかと思います。（マ）

シンポジュウムでの質疑応答

座長　岩船　修氏
（北海道協同組合通信社長）

Q　佐々木さんのお話しをお聞きすると、今の消費者の方は「安全で安心でしかも安いものを求めている」とのことですが、安全で安心なものをつくると、どうしても高くなってしまうと思うが。

佐々木　国民は安全で安心できる品物を食べる権利を持っている。産直でいいものを手に入れるだけではなく、生協では安い価格で同じくらいに安全なものを多くの人に供給する義務を持っていることを踏まえて、店舗展開を考えている。

Q　私は少々高くても、安全な食料を買ってきた。安全なものをつくると高くなってしまうのはわかるが、やはり価格を下げる努力はしてもらいたい。そうでないと、輸入品でも安ければいいとなると、日本の農業を潰すことにもなりかねないと思うが。

暉峻　私は食べ物が安全にしかも安心して食べられるものでなければならない、というのは当たり前で、これを贅沢な要求だと思うところが、日本国中が病気になっている証拠だと思う。米が余る状況になっても農水省が、安全ということについて、ほとんど関心を払わなかったことは問題だ。農水省が有機農業について研究を始めたのは一昨年。それまでは、どこの農家が有機農業をやっているかも、それにいくらお金がかかっているかも知らなかった。医学が進歩しても、食べる物がよくなければ、健康は保てない。専門家によると、現在、科学的に「問題ない」と言われている実験方法に問題があると言われている。安全と言えるためには、万単位のモルモットを使って、実験をしなければなら

ない。しかし、そこまでの検査は厚生省でもやっていない。また、食べあわせでそれぞれの添加物などを、複合的に取り入れた場合、どんな問題があるか、研究されていない。ヨーロッパでは、有機農業をした場合、価格が高くなるが、有機農業ではない農産物の価格差の二分の一を国が補助金を出している。特に小麦や葡萄など、みんなが沢山食べるものには全面的に補助金を出している。しかし、日本では我々自身が自己防衛をしなければならない。

Q 暉峻先生のお話しのなかで、農水省と農協が結託して、多額の集荷手数料を取っているとのことだが、論拠はどこにあるか。また、野菜について生産者の手取り価格を一とすると札幌の某デパートの価格は、約三倍。なぜ三倍に売らなければいけないのか。どこに原因があるか?

暉峻 食料庁が出している、米価に関する資料に詳しく載っている。

澤田 基本的に小売業は自分たちの責任で値段をつけいる。百貨店は、あらゆる商品の値段は高い。スーパーと八百屋で値段が違うのは、業態の差だ。

Q 消費者は、農業の苦労をもう少し知っていただきたい。私たち農家も好きこのんで農薬をかけているのではない。農家は、見た目がよくなかったら、売れないと思っている。スイートコーンでもアブラ虫がついていたら消費者は買ってくれないと思う。規格品にしても、取決めに従わなければ、私たちの生産物は取り扱ってもらえない。

暉峻 見栄えの悪いものは消費者が買わないということを誰が思わせているのだろうか。そんなこと、消費者は思っていない。間に入っている人が勝手に決めて、生産者と消費者の意思の疎通がない。これからもっと交流していかなければならないと思う。

佐々木 実際に農家と話すと、規格の話が問題になる。昨年、台風でりんごの被害が出たとき、産直をやっている農家のりんごが地面に落ちて、傷もの、葉ずれ、などのりんごを市民生協で引き受けた。それで全店、共同購入にかけたら、味は良くほとんど売り切れた。またみかんなどは、季節の終わりに、無選別というかたちで、共同購入にかける。柚子のようなみかんから、グレープフルーツのようなみかんまで、全部一箱に入って、いくらとキロ売りしますが、これも好評。消費者と生産者とのお互いの歩みよりが非常に大切で、ひとつの産地と信頼し合ってやるには四、五年では駄目で十年くらい必要。

サラリーマンよりいい生活をして当然ではないかと思うほど、農家は働いているけれど、どこが悪くて、労働に対しての正当な利益が得られないのか?この矛盾を抱えながらでは、自由化にも、食料自給率を上げるということにも、対応できないと思う。

Q 規格の問題が出されたが、流通上どんな解決方法があるのか?産直がひとつの解決策ということが出たが、その他に問題解決のみちは?

澤田 ちょっと思いつかないが、伝統的な市場のシステムを変えるのは大変。市場以外の流通のなかに、価格形成をする場があってもいいと思う。全農がやっている大型食品集配センターがあるが、もう少し、そういった試みがあってもいいのではないか?外食産業だとか、スーパーが欲しい大量の規格品を提供できる価格形成の場があっていい。

Q 四辻さんにお伺いしたい。産直がひとつの方法だが、うまくやるには十年かかるという話が出たが?

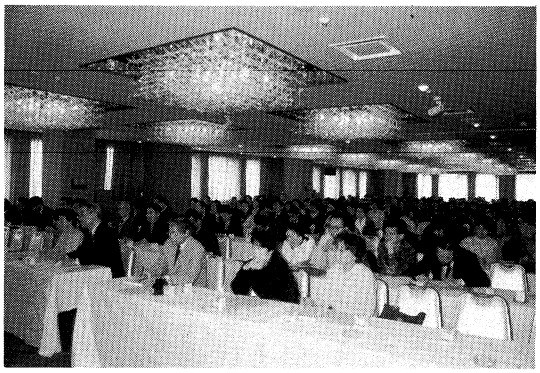
四辻 農業を経済的な理論ばかりで議論している傾向がある。しかし、農業はただ作って売ればいいのではなく、国民の健康のために安全な食料を生産するのが、農業者の使命。そのことを生産者も関係機関も、行政も、理解しあわないと、次のステップにはいかない。そのうちに、規格外についても、市場を通さずいろいろな契約栽培ができるようになると思う。

暉峻 有機栽培や無農薬が高いという話だが、皆さん、化粧品をいくらで買っていますか?そういうものには高いお金をかける。ファ

ッションにしても、あまり着ない服に高いお金をかける人が多い。そういうものと家計簿のお金を比べてみほしい。高いといっても、健康のためによく作られた農産物のどこが高いのだろうか？以前、健康のために高い野菜や米を買っている人たちの家計簿を見たことがあるが、その人たちの家計は、苦しくなってはいない。そういう人は非常に合理的にものを考えるから、余分なものを買わない。みてくれに誤魔化されない。

Q　私は、コープモニターで、産直のためにずいぶん意見交換をさせていただいた。産地の組合の組織づくりを、もっと高めていただいて、団体の力をつけていただきたいと思う。そして不満や意見を、しっかり述べることのできる組織にしてほしいと思う。

四辻　私のところも、若妻や青年部などが、市民生協の方と直接、話し合いをしたり、会食をして、交流に努めている。以前農協も、いかに儲けるか、ということを議論しましたが、農協というのは経営体ではなくて、運動体だ。地域の社会が良くなり、構成員が良くなることが、私たちの組織の目的だ。



Q　農業はエコシステムをきちっと整備して科学的な方法をとれば、もっと生産高はあがり、十アール当たり一トンでも、とれるのでは？なぜそれができないのかといえば、農業の原点を棚上げした農政が今なお、続いているからだと思う。時代が変化し、人々の意識も変わったのに、未だに対処療法的な政策しかとらない。私の農村では、この数年間で、農業粗生産額が三分の二か、二分の一に落ち込むことが、予測されている。本当に先進大国の農業とはいえない状態をどうしたらいいのか、四辻さんにご意見を。

四辻　うちの農業がヨソに比べてうまくいっているということではない。農政の基本も大事だが、その農協の農業生産に対する基本が第一ではないか。今、私の農協では四百二十戸で四十億、販売額をたてた。今、減反緩和のなかで、新五か年計画をたて、五十億までいかにしてのばせるか、皆が考えている。楽しくて金の集まるところなら、子供たちは必ず帰ってくる。私は政治にも半分は責任があるが、自分のまちにも問題があったと思う。

司会（岩船）　それでは時間が参りましたのでこれで終わらせて頂きますが、本日のシンポジウムは、農家の方、農業団体の方そして、コープさっぽろから多くの主婦の方など色々な階層の人達が一堂に会して討論するという、ユニークなシンポジウムでした。

いま、北海道農業は、嫁不足に悩み、農村の高齢化がすすみ、又、後継者がいないなど様々な問題を抱え、一体農業はどこへ向かって進めば良いのかという手さぐりの状態であります。

このような時、生産者と消費者が一緒になって食料という問題を通じて話し合えたことは、暉峻先生のおしゃった「農業が国民的合意を得ることが大切だ」ということへの足がかりになったのではないかと思います。

これからもこのような機会をあらゆる場でつくり、国民に広く農業の問題を理解して頂ければ幸いです。

以上をもちましてシンポジウムを終わらせて頂きます。ありがとうございました。