やまぐち環保研会報

第十五号

２００４年４月

編　集

環保研事務局

（083-923-2414 ）

（ 083-972-5933）

第一三回環境保全型農業フォーラム

「伝統的食文化の復権が日本人の健康と日本の農業を守る」をテーマに三月一四日(日)山口市平川　山口大学　大学会館大ホールで開催しました。

日本列島はアジア・モンスーン地帯に位置し、豊かな降水量・適度な温度と日照・四季の変化があり、世界でも優れた営農条件を持っている地域です。その中で日本民族は何千年かの農耕の歴史の中で自給を確保し、伝統的な食文化を作ってきました。しかし、今は「お米の「ご飯」「みそ・醤油・納豆・漬ものなどの発酵食品」「四季の豊かな旬の野菜」「海の恵みの魚貝類、海藻」が私たちの食生活から遠くなり、パンで代表される粉食、肉食、乳製品、脂肪の摂取を中心とした、「欧米型食文化」に変わってきました。「飽食」と「穀物自給率四〇％」という世にも不思議な矛盾した現象と、かってほとんどなかったガンやアレルギー、成人病の続出で一億総半病人とさえいわれています。

日本人の食の変化に学校給食がその一翼を担っていることも見逃せません。子どもの健康を守ることは子どもの時の食習慣・食育と切り離せません。私たちは学校給食の教育的意義は「日本の伝統的食文化の伝承」にこそあるべきで無国籍・無安全・無地方・無季節の洋食もどきの献立・給食ではないはずです。小中学校のパン給食が米離れ・日本食離れの一因ではないでしょうか。

私たち環保研は環境を守り、安全・安心な農産物の生産を呼びかけ、その仲間づくりへ努めていますが、同時に伝統的食文化の復権こそが日本人の健康を守り、危機的状況にある日本の農業を励まし元気づける重要な課題であると考えています。

学校給食は食育の場「ごはん」食が基本と幕内秀夫先生

今回のフォーラムには共同団体として、EMメダカの学校、小郡幼稚園、環境を考える会、環境・食・農を守る会、環境ユニットかえる、菊川レインボー稲作研究会、子どもの食生活と学校給食の学習会（食ｉｎｇ）、NPOやまぐち里山人ネットワーク、すろーふーどらいふ山口ネット（和のどか）、NPO地球環境をよくする会、NPOまちのよそおいネットワーク、やまぐち育児サークルネットワークぷちネット、NPO山口ウッドムーンネットワーク、山口県田んぼの学校、山口有機米愛好会の一五団体が名を連ね、託児所を臨時に設けるなどこれまでとは違った、盛り上がった集会になりました。

参加手続きや物品購入で賑あう開会前のロビー

環保研会長の中山清次氏は挨拶の中で　米を食べれば馬鹿になる。学校給食にはパンを、の呼びかけでアメリカの余剰農産物売り込み作戦を受け入れ、これを契機に日本の伝統的食文化、さらに農業の危機が進んだ」と指摘し、「食と農は人間の生そのものであり、地域に根ざしたあり方をさがして行こう」と呼びかけました。

基調講演は「日本の伝統的食文化が日本人の健康を守る」と題して、病院などで食事相談をされている、また食のベストセラー　粗食のすすめ」の著者、幕内秀夫氏が講演されました。

氏は講演の中で『パン中心の学校給食が始まって五〇年になる。昼食にはパンと牛乳が今も出されている。しかし日本の家庭の昼食や工場の食堂でパンと牛乳をメインにした食事を出すところがあるだろうか。

昭和三〇年代から　栄養改善普及運動」が展開され『ご飯は残してもいいから、おかずを食べなさい」蛋白質が足りない」の二点に力点を置いて指導された。この考えが今日まで残っている。近代栄養学はドイツから始まった。その理論的柱は　栄養素主義」です。しかし、コンニャクは消化しないから役に立たないといわれていたが、今や食物繊維は第六の栄養素などともてはやされている。病気の見舞品にもなった卵がコレストロールが高くなるとやり玉に上がったり、緑茶がタンニンが多いので貧血になるといったり、カテキンが多いのでガンに効くとか断片的な情報しかない。我々は残念ながら食品を一〇〇％知り尽くしているのではない。にもかかわらず学校給食は栄養素とカロリーを基礎にした流れで実施されている。

学校給食で育った人が親となり、核家族の増加と相まって食の洋風化は定着してきた。その結果気候・風土の違う外国の食を莫大なエネルギーを使って輸入して食べている。

人間はそれぞれの風土や環境の中で生きてきた。生きるために工夫し、知恵を出して食生活を確立してきた。ところが戦後の日本では、お母さんの知恵を知識に変えてしまった。私たちはもう一度お母さんの知恵に戻るべきだ。何を体内に取り入れるかではなく、そこで何がとれるかの視点で考えることが大切。自然条件が農業を決め、農業が食生活を決める。その結果日本はご飯だ、野菜だ、魚だという話に本来であればなるはず。日本は温暖な気候で、非常に植物が育ちやすい国。四季の変化があり、採れる植物の種類も豊富、魚も豊富、日本ほど食材の豊かな国はない。今こそ日本人本来の食事にもどるべきだと強調されました。

春一番　をつげるスイセンの花（改良種）

午後からは　地産地消を取り入れた学校給食のとりくみ」と題して菊川レインボウ稲作研究会会長金田仁司氏が実践報告をしました。

菊川町では地元産食材を使った学校給食を実施

菊川町レインボウ稲作研究会は平成六年消費者との架け橋をと稲作農家の有志で　菊川町環境保全型農業推進事業」を結成、行政の理解もあって毎年推進大会を開催している。平成一三年地元の食材を学校給食に導入するため地域協議会を作る。目標は子どもの健康が第一、毎年講師を呼んで勉強会を開催。平成一四年には幕内先生を講師に招き学校給食について講演会開催。一五年度より米飯給食導入、野菜についても地元優先を進めている報告がありました。

朝日新聞天声人語より抜粋

ご飯に焼き魚、のり、みそ汁の食事だと自給率八五％、ハンバーガー、フライとポテト、コーラでは自給率が二〇％になる。（農水省試算）

カロリーに換算すると、日本の食料自給率は四〇％である。四〇年前には七〇％を超えていた。フード・マイレージ（食品の量と輸送距離とを掛け合わせた数字）は食料調達にどれだけエネルギーを使っているかの指標になる。輸入食料についての試算では九千億ドル・キロメートルで、自給率一〇〇％を超える米国の三倍に上る。農産物輸入額で見ると、日本は世界全体の一割を占める。街から牛丼が消え、外食産業では鶏肉の仕入れに苦心する。最近の農水省の調査では、国民の九割が食糧供給に不安を感じている。自給率が低いことにも利点がない訳ではない。食卓を直撃する国際情勢に敏感にならざるを得ない。他国と仲良くしょうとの意識も強まる。何よりも戦争や紛争のない平和が、食べていくためにも大事であることを実感できる。

編集後記

今回は農業フォーラムのテーマ　日本人の農と食」を特集したつもりですが・・私のメモをまとめさせていただきました。お話の詳しい内容は前号でもご紹介した幕内先生の　粗食のすすめ」等ご一読下さい。

情報を下さい！　　梅津）