

消費者市民研究部会、C&G合同小集会
「循環型社会と食育」報告

京都府立大学 山川肇

消費者市民研究部会、C&Gは、標記のテーマの下で合同小集会を行った。司会の山川より趣旨説明があったのち、5名の報告があった。

初めに消費者市民研究部会の中井氏より、最近の中食の状況、食品廃棄物・リサイクルの動き等を踏まえ、「リサイクルも大事だが、まず第一に命をいただくという観点から、食べものを粗末にしない、感謝してきちんといただくということを再認識しなければいけない」と問題提起があった。

石川県立大学の高月氏からは、食品廃棄物発生量1900万トン、食べ残し割合2%、という国の公表値は過小評価ではないかと指摘があり、それぞれ2300万トン、10%という推計値が紹介された。またこのような残飯による食生活の損失額は、農業・水産業の国内総生産額がほぼ等しいと指摘された。また食べ残し削減のためには料理のメニューを計画的に決めることが大切との指摘があった。

今治市立城東小学校元校長の丹下氏からは、城東小学校での残食ゼロへの取り組みについて報告があり、「ていねいに生きることができる：誠実で思慮深いこと」という目標のもと、生産者との交流、自ら野菜を育てる、数値目標の設定、子どもから子どもへの働きかけ、自分が食べる量を自分で決める、世界の飢餓の学習など、食と環境に関する多様な学習が6年間を通してさまざまな形で展開する中で、残食ゼロにつながったと報告された。

栃木県高根沢町で酪農を営む滝澤氏からは、「水より安い牛乳」という最近の農業の厳しさとその背景、高根沢町の循環型農業・食育、および滝澤氏の取り組みなどの概要報告があり、「食べものはすべて生き物」ということを子供たちに伝えたいという想いや、これからの農村は、食料やエネルギーを生産するだけでなく、健康、環境、教育等の分野の役割を担えるような新しい活力を持つ農村になっていく必要があるのではとの意見が述べられた。

最後にC&Gエディタの中村氏より、生活の中のあらゆるものをできる限り活かす生活の工夫について報告があり、種や根っこのついた野菜などは植えて食べものが実る庭にしている、剪定した月桂樹をリースにして人にあげるなど有効活用、まずい料理はチーズと一緒にグラタンに、くず野菜はチョップして小麦粉と一緒にさつま揚げのようになるとおいしい、牛乳パックの無駄のない開き方など、さまざまな工夫が紹介された。

その後、会場、パネリストと、以下のような議論があった。

売っている肉などは国内産が多いがなぜ自給率が低いのか、どの程度まで自給率が回復すればよいのか。自給率が低いのは飼料などの自給率が低いからで、とりあえず他の先進国なみ程度にはするべきではないか。自由貿易と地産地消の共存のあり方を教えるよい教材はないか。子どもに経済を教えるのは難しいが、食べものは命のもとであるということを感じる教育はできる。学校教育でできることは、子どもに何を知らせ、何を感じさせておけばいいのか、を考えること。食べものは輸入できても、環境は輸入できないので守っていくしかない。食育も含めて農業の多面的機能を見直す時期に来ている。有機物循環の考え方が大切。そうすると、消費だけでなく、生産、流通も含めた社会のあり方が問われる。自給率の観点からも、有機物循環が重要。また食の安全、健康という視点も大切。自給率向上の観点から飼料化が重要といっても、ムダに食品を捨てることを放置しては問題がある。食育においては、学校と家庭が連携し、「生命をいただく」ということを再認識する必要がある。自給率を上げるといっても、すでに市町村にはそういう政策を行う力もない。これまで減反政策に従ってきたが、それでも米価が下がり、地域によっては赤字になっている。消費者からの要求も厳しく、農業は厳しい状況にある。

最後に司会より、食品廃棄物の発生抑制という観点から食育をテーマとして取り上げたが、食育だけでなく、食べものを育てる現場とのかかわりが大切であることが示唆された。しかしそれを担う農業は非常に厳しい状況にあり、農業のあり方も含めた社会のあり方から考える必要があると述べて、本小集会は閉会となった。

参加者は約30名で、アンケートには、農業の厳しい状況を知った（その他企業）、市民の視点での有意義なお話をたくさん聞いた（大学生）等のコメントが寄せられた。