

地産地消の考現学

中 村 博 一*

A Modernology of the Local Food Consumption

Hirokazu Nakamura

今日の日本では、年金や教育とならんで食こそ危機的状況だと認識されている。国民の多くが食について不安を感じているのは確かなようだ。しかしながら食をめぐる危機の表現となると実に多様であり、あるところではカロリー・自給率・穀物自給率の危機が強調され、別のところでは相次ぐ事件から毎日使う食材の危機が強調されている。これは危機のありようが文脈によって全く異なるからだと言うことができるかもしれない。

生活科学研究所の04年度公開講座は「地産地消で健康づくり」をテーマとした。「講座のねらい」は次のように述べる。「近年、食をめぐる諸問題がますます多岐にわたって生起し、食の安心安全が緊急に求められる中で、今再びかつての食環境を見なおし地域の産物に食材を求める地産地消の食のブームが起きている。健康面・安全面・栄養面から地産の食材が注目されており、以前にもまして食はどうあるべきかが真剣に問われている⁽¹⁾。」地産地消は健康・安全・栄養をめぐるキーワードとなっており、特定の広がりをもつ食の危機認識にもとづきブームが起きていると考えられる。講座では素人の立場から食の危機をめぐるいくつかの語りについて筆者は論じたが、講師の依頼を受けて地産地消を知るような情けない状況であった。ではどの辺りの危機認識が地産地消を生産・消費していると読めるのか、本稿では地産地消ブームの意味するところを再確認しようと思う。そして地産地消をブーム化した日本の食の危機自体が別の場所からはどのぐらいの距離と感じられるか、西アフリカの食の現在から概観してみよう。

健康と地産地消

手がかりはわたしたちの生活に関わりの深い『厚生労働白書』である。平成15(03)年版の「活力ある高齢者像と世代間の新たな関係の構築」に対し、16(04)年版は「現代生活を取り巻く健康リスクー情報と協働でつくる安全と安心」を標榜している。「第1章 食を取り巻く現状と課題」で安全で信頼できるつまり、安心できる食が問題化されている⁽²⁾。平成15(03)年12

* なかむら ひろかず 文教大学人間科学部

月に内閣府が実施した「食の安全性に関する意識調査」で「食の安全に対して何らかの不安を感じている者が全体の94.8%」と紹介し、食品に関する主な事件事故を96年（O157集団食中毒事件）にさかのぼって図表化している。この5年は次のようである。加工乳集団食中毒事件（2000年）、BSE問題（01年）、牛肉偽装表示問題・輸入食品の残留農薬問題・無登録農薬使用問題など（02年）、アメリカでBSE罹患牛発見・高病原性鳥インフルエンザ発生（03年）、卵の偽装表示問題（04年）。これらから思い返してみるならば食が日常生活の危機的な要因としてまさに日常的にメディアや身のまわりで語られてきたと確かに感じられる。地産地消の表現はほんの数年で広まった印象があるが、食の不安を生み、安全・安心を求めるような事件事故が実際このように起き、広く認知されてきたわけだ。しかし地産地消自体はどこから発信された言葉なのか。消費者サイドなのか、生産者の表現なのか、行政の文言なのか。エティモロジカルな文脈よりもむしろ言葉の流通に注目してみよう⁴⁾。

NDL-OPACの202タイトル

レポート作成によく利用するNDL-OPAC（国立国会図書館蔵書検索・申込システム）のいわゆる雑索（雑誌記事索引の検索）で地産地消をタイトルに入れた記事を検索した。04年6月時点で202本がヒットした。それから半年が経過した05年1月現在では246本がヒットする。タイトルとしての流通において地産地消がいかにブームとなっているかあらためて確認できるわけだ。6月にヒットした202本のうち最古の論文は、梅野（1983）である。地域農産物の加工開発の文脈で地産地消が推奨されている。大規模な系統農協の広域農産加工事業における危機、つまり、マーケティングの弱さやメーカーの下請け的立場を乗り越える可能性として一村一品運動のような「地元での評価を高めながら、自然な形で広域化をはかって」いく地産地消に注目している⁴⁾。次に古いのが篠原（1990）である。「人間が食べ物は、その地に合ったものが一番で、身体自体がそこでできたものを食べていけば丁度いいようにできていることを教えている。古くいえば「身土不二」であり、今様にいえば「地産地消」ということになるだろう」とある⁵⁾。著者の篠原孝（農水省）は地産地消の提唱者とされているが、この記事は地産地消で成り立つ身体が自由貿易によって危機に瀕している、つまり、食のグローバル化という危機をめぐる語りと読むことができる。

地産地消をタイトルに入れた記事はその後95年までヒットしない。96年1本、97年2本と推移し、98年に『北方農業』に地産地消の特集が組まれて後、飛躍的に本数が増加する。注目すべきなのは学校給食や食育と、食の安全・安心との関連で記事が増えていくことである。03年以後は地産地消とスローフードを対とする記事も複数現れる。こうした著者にはスローフードや発酵食品で著名な小泉武夫教授も含まれる。また99年の『買ってはいけない』現象で見られたように建築など食以外の領域の記事に地産地消が拡張・流用されていく。こうしてタイトルだけを考えると、地産地消は生産・加工者ないしは農水省といった行政に近い場所から地域農業の衰退や農産物自由化への危機感をもとに当初発信されたものが、90年代後半からの食品に関する大きな事件事故と間テクスト的な共鳴を引き起こしながら食の不安を取り込み、スローフード運動、環境問題など消費者サイドに近いところへもリンクしてきたようにみえる。さらに食を越えて広がり、なお加速度的に記事を増殖させていることにならうか。では地産地消の流通ターミナルに近いと思われる農水省は近年どのような発信をしているのだろうか。確認してみよう。

政策大綱

農水省は『食の安心・安全のための政策大綱』(03年)を策定している。食の安全・安心に向けた省全体の取組を示すもので、国民の健康保護を最優先とする政府方針への対応であり、安全・安心な食料の安定供給は消費者の視点に立つことを強調する。国民が「安心」、「信頼」を実感できることを基本とする考え方に沿い、「消費者の安心・信頼を深めるための取組の推進」において地産地消が言及されている。「安全・安心な食材へのニーズに加え、健康やゆとりを求める国民意識の高まりなどによって、消費者と生産者との「顔の見える関係づくり」が重要となっています。このため、身近なところで生産者自らが、安全な農産物などを責任と自信をもって消費者に提供し、消費者も身近に生産の過程などを知ることができる「地産地消」を推進します」とする。具体的には地元産農産物(米・野菜)による消費者と生産者の交流、伝統食材での郷土料理体験、直売所による新鮮な地域産物販売等をあげている。

また、食育が推進目標として掲げられている。食について考える習慣を国民一人一人に身につけさせるのが重要とする。その理由は食の安全・安心の確保だけではない。生活習慣病の予防と結びついていることが明記されている。つまり、食をめぐる事件事故への対応を超え、自分の健康を自分で管理する自己イメージを行政や専門家といった他者が求める今時の健康の語られ方への広がりを見せているのだ⁶⁾。地産地消はスローフード運動とともにこうした広がりにおいて大綱のキーワードとされている。

一方、地産地消の提唱者とされる篠原は最近の論文においても食料自給率との関連を強調している(篠原2002)。世界共通の長期的課題は、人口・環境・食料・エネルギー・水だが、日本は食料こそ短期的・長期的に極めて危機的状況にあるとする。「その時にできたものを食べる」旬産旬消もこうした危機に対応する戦略として提案している。篠原がグローバル化された食の危機という文脈において一貫して述べている地産地消が上記の政策大綱と微妙にずれる印象があるのは、現在われわれが会おうのが90年代を経て再文脈化された地産地消であるからだろう。それでは消費者に近いメディアにおいて地産地消はどのように語られているのだろうか。

『暮らしの手帖』における地産地消

99年に『買ってはいけない』が爆発的に売れた時、消費者の立場で地道なテストを続けてきた『暮らしの手帖』の編集長宮岸は現代の消費者がリスクとベネフィットのバランスをとらなければ暮らしていけないことを指摘した⁷⁾。バランスをとる知、危機と安全・安心を見分ける消費者のリテラシーこそが、食の危機言説が錯綜するなかで生活せざるをえないわれわれに必要とされるのである。こうした知をそなえる消費者像は、上記の政策大綱が目標とする食について考える習慣を身につけた国民像とも重なるだろう。

『暮らしの手帖』は03年に「ほんとうの地産地消をめざして」を特集した。唐津の「みなとん里」直売所と今治の学校給食を実例として取りあげている。しかし地産地消の文脈は大きなちがいを示す。唐津の直売所は中山間地の農業者からの、農産物自由化に対するひとつの答えとして生まれた。国際競争から距離をとり、地元に近い消費者を対象に地場産の農産物や加工品を販売することで農家の生き残りをめざす。その特徴については山下惣一の言葉が示す通り、消費者のニーズはスーパーにまかせればよく、地元産にこだわる生産者のニーズを貫くのが原則なのである⁸⁾。こうしたあり方は、梅野や篠原らの大規模化や自由化への危機意識をもとにした地産地

消につながると言えよう。一方の今治の学校給食は83年から地産地消への道を歩んできた。端緒はアレルギーを持つ子どもを小学校に通わせている地元農家からの安全な給食を食べさせたいという希望であった。生産者の生存というより消費する側、子どもたちのために農薬などの心配のない安全な食材を使うのがポイントであり、総合的な食農教育へと広がってきた。「経営的にはきつい」けれども、安全を重視するのが今治の地産地消の特徴と言える⁽⁹⁾。このように異なる地産地消を「ほんどうの地産地消」として特集しているのだが、それは直売所と学校給食の地域自給が「脚光を浴びている」⁽¹⁰⁾からだけではなく、雑多な意味をつむぎあわせるトータルな食のイメージである地産地消が、希望的リアリティをともなう新たな社会空間を創出する可能性を示したいからだとも思われる。キーワードは関係性だ。

暮らしの手帖社ホームページでは特集号の案内を読むことができる。「おいしいものを食べたい！ 安全なものを食べたい！ 地元の人に食べてほしい！ 自分たちの田畑を見てほしい！ みんなで地域を元気にしたい！ 地産地消とは、その地域の人たちが作った農作物を、その地域の消費者が買って食べること。日本の農業をよみがえらせる切り札で、食の安全・安心を保証する希望の星といわれています⁽¹¹⁾。」消費者のリテラシーや判断力は食の安全・安心にとって確かに重要であるが、この地産地消においては消費者生産者双方を巻き込む関係性こそが核心であることが示されている⁽¹²⁾。消費者サイドの美食・嗜好や食の安心・安全への視線、地域消費や消費者へのアピールという生産者の視線、そして双方の関係性が社会と農業を再生させ、食の信頼性を保証するのだ。

スローフード

こうしてみると地産地消の広がりや、グローバリゼーション、低い食料自給率、食材への不安、健康問題、地域の衰退といった危機意識それぞれに対する反応としてたどり返せ、切り分けられるにせよ、個別の現象というよりむしろ、地産地消に多様な意味が読み込まれていることこそ現在の地産地消ブームの特徴なのだと考えたくなる。しかも農水省の大綱も消費者第一とし、消費者に近い『暮らしの手帖』の特集も生産者を大切とし、多義的であるけれどもほぼ共通する布置を示している。みんなが広がりのある同じような地産地消をいろんな場所で唱えているようにみえるのだ。それゆえ「講座のねらい」が述べるようにブームと翻訳できるのだろうが、多義的であるとすれば同様に多義的なスローフードのような運動と容易に接続することもうなずける。大綱や『暮らしの手帳』の他にも、地産地消とスローフードを同時に掲げた記事は多い⁽¹³⁾。

スローフードはイタリア起源のムーブメントであり、学生たちも含めた筆者の周囲では3年ほど前から広く認知されるようになった⁽¹⁴⁾。現在では、食を超えて住・車・エステといった産業にまで販売戦略のキーコンセプトとしてスローが用いられ、批判対象であったはずの大企業が利用する側面も、また、グルメの言い換えとしてのスローフードの使われ方も指摘されている⁽¹⁵⁾。発信元に近いニッポン東京スローフード協会では三つの活動指針を掲げている。1. 消えつつある郷土料理や質の高い小生産の食品を守る。2. 質の高い素材を提供してくれる小生産者を守る。3. 子供たちを含む消費者全体に、味の教育を進めていく。「大量生産の画一的な味に対抗し、世界各地の環境・文化に即した多彩な食を守り発展させていけば、それが結果として人にとって居心地のいい世界を造ることになる」とする⁽¹⁶⁾。あえて相違をあげるとすれば、味覚について強調されており、食の安心・安全について地産地消と力点がずれる印象がある。

伝統食の語られ方

ここで特定の伝統食を例にブームにおける語りに注目してみよう。これまで述べてきたように地産地消ブーム自体が多義的であるにしても、20年前の郷土料理の語り方と対照させることで現在のブームの特徴を浮かびあがらせてみたいからだ。具体的に取りあげるのは甘酒である。ブームによって甘酒そのものがブーム化していると思えるからでもある。

筆者は長野県の中信と呼ばれる地方において自治と危機のテーマで自治消防の参加観察を続けてきた。そこで今回の公開講座にあたり有形無形の関連資料を集めてみた。そのひとつが23年前に刊行された中信農協生活指導員連絡会（編）（1982）の冊子である。『味ふるさと再考 中信地方の歳時記』と題され、この地方の郷土料理の作り方を年中行事とともに詳説している。会長の丸山は、郷土料理は伝統的で芸術的なものであるが、食生活が多様化し生活が豊かになることで、農村の郷土の味、伝統の味、手づくりのものが消滅すると指摘する⁽¹⁷⁾。今時の表現をするなら、危機に瀕した郷土料理を記録し、行事との関係について知識を継承させ、時代が求める新たな郷土料理を創造する目的で冊子は編まれたのである。祝辞を送る百瀬は、物だけではなく精神的な豊かさ、心の糧が求められる時代と位置づけ、伝統食と伝統行事を関係づけることで若者に昔の村をしのばせ、協同運動の発展へ役立てられると述べる⁽¹⁸⁾。さらに、推せんの言葉を寄せる原口は、社会の多様化と混住化で忘れ去られた古きことを再考し、心を取り戻し、心の通いあえる農村社会の再現に活用してほしいとする⁽¹⁹⁾。つまり、本冊子は農村社会の危機、心の豊かさの危機意識を背景として刊行されたことがわかる。食生活が多様化し、物質的に豊かになったとする当時の生活を、大量生産の画一化にともなうプロセスと翻訳するならば安全・安心という言葉さえないけれども、その豊かさが心や社会（＝関係性）を破壊すると読めるのであり、今日の地産地消やスローフードと同じ方向性をめざしているのは明らかであろう⁽²⁰⁾。

冊子のなかで甘酒の作り方は道祖神祭りとともに紹介されている。「部落の代表の家で作った甘酒を道祖神の前で、のみかわし、たいこをたたいてお祝いする⁽²¹⁾。」この記述が中信地方のどこの道祖神祭りを指すのかは不明である。筆者の調査している消防団A分団は、中信地方東部の農村と新興住宅街が混在する山麓帯にある。ネイティブの70代の話者によれば、道祖神は2月8日（いわゆる事八日）にモチを載せた藁細工の馬を道祖神に供える行事であったが、甘酒を飲んだことはないという。しかしこの話者も年中行事の記憶とともに甘酒を語っている。ひな祭り（4月3日）、味噌たき（4月）、祭り（4月末）に、ムラのコウジムロから麴をとってきてカプトバチをコタツに入れ甘酒（シロザケ）を作った⁽²²⁾。味噌たきの際に「おいしいなあ、おいしいなあとBさん（近所の男性）が言っていたのを思い出す」という。甘酒は女性が、ドブロクは男性が桶で作った。この地方では夏に甘酒を飲む習慣はなかった。祭りが終わるぐらいまでだったという。誤解のないように付け加えておくと、この甘酒は酒粕を使わない。米と麴をませ一定の温度下で発酵させてできる典型的なスローフードである。アルコールは全く含まれない⁽²³⁾。

では、今日の甘酒の語られ方はどのような特徴をもつのだろうか。資料を集めていた04年初夏も情報はかなり多かった。ネットで出会う甘酒情報は、地産地消やスローフードに造詣の深い小泉武夫教授の影響を認め、著作の一部を引用していた。例えば以下のようなようである。「持続可能な社会や循環型社会を考えると、先人たちがえいえい辛苦して築き上げたものをもう一度見直すにはいいチャンスではないか。人間講座の”発酵は力なり”の影響を受けて、私も甘酒を求めて、新潟市内をあちこち歩き回った⁽²⁴⁾」「夏は暑さのために食欲が減退し、エネルギーや栄養素

が不足しがち。そのため神経や筋肉の働きが鈍くなり、疲れやすくなります。これが夏バテです。夏ばてになってしまったら、お勧めしたいのが甘酒??? 実は、総合栄養補助食品だったんですって!!⁽²⁵⁾」ウェブサイト以外では、A分団の管轄地域にある酒屋の店主が甘酒について語ってくれた。この店では木曾の酒造元で作られた甘酒を販売している。「病院と同じなんだよ」という説明で身体にとってもいいからと飲むよう勧められた。誰から聞いたのか、あるいは小泉という名前に心当たりがあるかを問うと、誰から聞いたのでもなく「前から知っている」ということだった。しかし、意識があろうとなかろうと甘酒をめぐる語りの宇宙において小泉教授の言説はどこでも出会えるような大きな物語を形成しているようだ。20年前と比較してみると、社会と伝統食の再考をせまる姿勢は共通するにしても⁽²⁶⁾、甘酒が健康を考える上でいかに優れた食品かを科学的な強調をつけながら説明するのがきわめて今時の語り口だと言えよう⁽²⁷⁾。確かに『味ふるさと再考』でもすんき（漬け）の記述にはヨーグルトに匹敵する酵母菌の言及がある。しかしながら、伝統食・健康増進・科学的言説がほぼどこでもセットになるのはやはり今日的であると言わざるをえない。例えば次のようである。「伝統的な食生活では、日常の食事は前述の保存食料を調理して食べていました。その中で季節に採れる各種の野菜は、貴重なビタミン源であり、また体の調節に機能していました⁽²⁸⁾。」この伝統食の健康性の主張と科学的言説による裏打ちは、70年代の伝統食をめぐる減塩運動をローカルメディアを通じて身近なものとしてきた筆者のような者にとっては少々違和感がある。つまり、そうした伝統食の栄養改善を支えてきたのも確か科学的言説だったからである⁽²⁹⁾。

健康志向のロケーション

現在の伝統食の語りにおいて健康志向が強調されていることを再度確認しておきたい。これは前節で述べたようにブームの特徴のひとつであろうし、これらのブームを超えた現代の食をめぐる語りの特徴と言ってもかまわないだろう。農水省の大綱では地産地消を推進する理由として安全・安心な食材ニーズと健康やゆとりを求める国民の意識をあげていた。甘酒のような伝統食ブームも健康にいいからという力の入れようが昔と異なるのであった。公開講座では「地産地消で健康づくり」のテーマで「埼玉県農産物の栄養学的特徴」や「郷土の伝統食を現代に生かす」等を開講したが、参加者の健康への関心の高さをあらためて認識させられた。

しかし考えてみれば、地域の安全な食材を利用し伝統食をつくる行為と、栄養学的知識をもとに健康を維持する行為は本来別々であるはずだ。大綱は食の安全・安心と健康志向の意識を切り分けて述べているし、講座で地産地消の根拠としてあげられた安全面・健康面・栄養面についても、安全と健康・栄養は異なる方向性をもつだろう。農薬の少ない地元産の米で甘酒をつくることと、栄養豊かでサプリメントのような甘酒をとり夏バテにならないようにするのをイコールで結ぶことはできないのだから。ところがこれが結びついているのが今の地産地消ブームのもうひとつの特徴である。以下の引用のように伝統食が健康とともに安全を守るとする極端な記事さえある。「ごぼうやにんじんなど根菜類の煮物に、小松菜のおひたし、豆腐とワカメのみそ汁に納豆ご飯…。メインの魚や肉に汚染の不安があるというものの、結局は、日本の伝統的な料理たちがダイオキシンからも身を守ってくれるのである⁽³⁰⁾。」

わたしたちの健康は、柄本（2002）が指摘するように国民一人一人に管理をさせ、健康な状態を一人一人の努力によって維持することで医療費をはじめとするコストを節減しようという方向での管理の下にある。生活習慣は国民個人のものではなく、生活習慣病を生み出す因習として監

視の対象になっている。つまり、そうならないための健康維持、健康づくりという意味合いが強いなかでわたしたちは暮らしている。昨年3月長野県北部の豪雪地S村を訪れた際、60代から80代の男性3人が集落から離れて歩き回っているのに出会った。ここでは89年から伝統食や移動など様々な記憶について調査を継続してきたのだが、3月はまだ雪も深く、好天でも徒歩ではあまり外出しない時期である。珍しいので尋ねてみると保健婦さんに記録をみせなければならないので歩いているという。90年代には、山へ入って熊笹を採集したり畑へ行ったりするため歩くので、町中のように歩くために歩くのは「そっけなばかげな」と語る話者がいた場所だけに、その村でも健康管理のため歩く人が出てきたということは、こうした方針が浸透し村人の生活が大きく変わりつつあるのを示している。テレビ番組もそうした自己管理の文脈で見られている。また、中信地方においても知人の70代男性は料理をすることがほとんどないにもかかわらず近年フードプロセッサーで地元産のタマネギをおろし、そのまま食べている。血液をサラサラにするからとしている。健康に対する思いが非常に伝わってくる例でもある。地産地消が、というよりもパワフルで広がりのある「健康の語られ方」が地産地消ブームを取り込んでいると考えるべきなのだろう。

安全の距離

筆者は以前、『買ってはいけない』の添加物の問題と突発的な中毒事件とは分けて論じなければならないと書いた⁽³¹⁾。当時の問題意識では豊かな消費生活における『買ってはいけない』のブレイクと位置づけ、雪印等の食中毒事件は別次元の危機として捉えていた。本稿の文脈では健康と安全のちがいを言い分けられるかもしれないが、これまで述べてきたように今日の地産地消が多義的であるとしても、事件事故の頻発を背景にした危機意識があって安全・安心が求められているのであり、生活習慣病予防推進や慢性的日常的な健康志向から生まれたブームとは読みにくい。当初農産加工品の流通や農産物自由化の危機意識の表象だった地産地消が、安全・安心の代名詞となるには何を食べているかわからない不安な状況のなかで事件事故が次々起こるプロセスがまず必要だったと考えられる。

では15年来筆者が付きあっている西アフリカのカノやソッコトという場所からはこのブームをどのように測れるのだろうか。グローバルには、韓国や日本のような地産地消・身土不二にゆかりの深い場所でなくとも、Local Foodという名称で同様な運動が広く展開しており、安全と健康が掲げられているが、北部ナイジェリアはそうした場所とも事情がかなり異なると言ってよい。水を例にしよう。わたしたちが考える安全な水のイメージは塩素を含んでいないだろう。カノやソッコトに滞在して井戸水を利用する場合、塩素剤を使うか沸騰させないと安心できない。ミネラルウォーターも購入できるが、開栓跡があるかないかを確かめるところからはじめなければならない⁽³²⁾。90年代に普及がはじまった袋詰飲料水ピュアウォーターも一定の覚悟が必要になる。食事に関しても同様であり、自炊・外食に限らず自分に許す基準というのを定めておかななくてはならない。筆者はこれまで何度もひどい発熱・頭痛・嘔吐・下痢に苦しんできた。その原因は多様だ。トマトペーストの缶詰（保健相が危険だと呼びかけたもの）、フレッシュフィッシュ（ナマズ）、豆腐、酸乳、ヤムイモ、炊きこみご飯、パーンズ（ドーナツ）、トマトシチュー等である。その時々之苦しい体験がよみがえってくる。何倍も長い時間を暮らしている日本での経験はほんの数回である。日本のBSEが大きく報道された時、フラニ人が放牧する牛にBSEはないと自慢されたものだがしかし、チフスや結核の感染症で失った知人は多い。つまり健康志向とは別にわ

れわれが忘れかけている従来の公衆衛生思想が必要とされるのがカノヤソッコの日常生活なのである。ただし健康飲料や食についての注目度は高く、われわれとほとんど変わらないと断っておきたい。越谷で西アフリカの移民向け雑貨店を経営するポートハコート出身の友人は以前、日本がいかに安全なのかを説明してくれたが、まず第一に水がと言ったのが記憶に残る。こうしてみると、地産地消のブームの背景となったのが事件事故の頻発であるにしても、それはカノヤソッコに比べきわめて安全な食生活を地として鮮やかに浮かびあがった危機の柄と言うことができようか。これら事件事故に対し農水省が水も漏らさぬ法整備やリスクマネジメントをはじめ様々な対策を立てているのは周知の通りである。

距離と信頼 — 地産地消とフェアトレード

ところで、地産地消の御旗のもとに生産者と消費者が物理的距離を縮めさえすれば即座に安全・安心に帰結するわけではないのは明らかだ。高病原性トリインフルエンザをめぐる一連の騒動は記憶に新しいところであり、地域においても食をめぐる事件がしばしば起こっている。前述のように今生産者消費者双方に要請されているのは関係性である。もともと両者の利害は異なるものであり、『買ってはいけない』の仕草がそうだったように生産側の企業にだまされる消費者像を特に意識して振り付けられていた。生産・消費の距離(=不信)が前提であり、一連の現象に関わったメディアはこの距離を有効に使うことができたわけだが、地産地消では「つくる人と食べる人の距離を縮め、互いに顔を見せる関係を築くこと」によって安全・安心が確立されるとする⁽³³⁾。関係によって産消の距離を縮めることができることになる。生産・消費者をとりもつような信頼・共犯関係が食の危機を救うのだ。したがって従来分かれていたはずの生産と消費それぞれの主張が、地産地消をめぐる重なり合うのも当然だろう。

このように考えると、地産地消は国内の生産者を救い消費者を守るだけの広がりにとどまらず、他国の生産者とわれわれ消費者との関係づくりへも拡張できる。問題は二者関係を固定せず柔軟な自他関係を受け入れられるかどうかだろう。地産地消のグローバルな翻訳としてのLocal Foodについては、自由貿易に対立し「第三世界で生産された食材を先進国の消費者が購入しないようにさせることで、食料輸出と換金作物に大きく依存する第三世界の国家経済を損なう」とする典型的な批判がある⁽³⁴⁾。しかし、地産地消にみられる小規模生産者と消費者の関係づくりは、個人や組織によって国境を越え実践されており、生産者の自立と消費者の安心はフェアトレードが目ざすところでもある。大商社が介在して可能になる大量生産・大量消費とは異なり、遠方の生産者と消費者を信頼で結ぶ。中村隆市らの無農薬・無化学肥料栽培のコーヒー生豆供給はその例といえよう⁽³⁵⁾。今後、地産地消、スローフード、フェアトレードは固有の領域を超え相互に刺激を受けながら、食の信頼のためのより大きなムーブメントに育つ可能性があろう。

結語

本稿ではブームとされる地産地消をたどり返してきた。地産地消には一貫した方向性があるという見通しだったのだが、意外に多くの文脈が編み込まれていることを指摘できたと思う。今は身近なところから安全・安心や健康を再考させる地産地消だが、90年代からの事件事故がブームにつながっており、その遠景にはわが国の農政、食料自給率の低さやグローバルな食材の懸念・不安がある。これらは安全・安心や健康意識の自給率の問題と言い換えられるかもしれない。われわれ一人一人は自分の健康を自分で管理しなければならない状況に追い込まれているのだが、

社会そのものは自分でどうにもならない様々な危機意識にとらわれているかのようだ。世界最高レベルの豊かさとチェック体制をもつにもかかわらず、不安はますます高まる一方だ。果たして地産地消は不安を安心へと変えることができるのだろうか。文化人類学の教科書には自家消費の禁止が社会を生み出したと書いてある。それによれば自家消費は社会の形成と逆行するプロセスとなる。地産地消が自産自消とならずに、より広い信頼関係のグローバリズムにまで育ちあがることを望みたい。

注

- (1) 生活科学研究所 (2004)、1頁。講座前には北越谷の主婦と農家の連携による地産地消がNHKで大きく紹介された。これについてはウェブリソース16を参照のこと。なお、安心と安全がともに言及されるのは近年の現象である。99年に起きたJCO臨界事故の2ヶ月前、筆者は本公開講座で原子力発電をめぐる表現の変化に触れたことがある。準備のため50年代以降の資料を読み込んだが、原子力平和利用を大きく問題化するスリーマイルからチェルノブイリに至る70年代80年代の語りは安全か危険かであった。それが90年代に入り、円卓会議のような場で安心か不安かという軸での議論が行われるようになる。客観的な事実というよりも、主観的な信頼こそが重要だという方向に転換が起こっていたわけだ。極論すれば、どんなに危険な環境であろうと安心・信頼があれば大丈夫ということになるが、この転換については別に論じたい。
- (2) 平成16 (2004) 年版厚生労働白書 (本文)、ウェブリソース4。
- (3) エティモロジカルな解説については例えば、ウェブリソース1を参照のこと。
- (4) 梅野 (1983)、24-5頁。
- (5) 篠原 (1990)、22頁。
- (6) 柄本 (2002) 参照。
- (7) 宮岸毅 (1999)、64-6頁。
- (8) 暮らしの手帖編集部 (2003)、9頁。
- (9) 前掲書、13頁。
- (10) 前掲書、4頁。
- (11) 特集案内、ウェブリソース8。
- (12) こうした関係性は今日、筆者が関わる火災や災害の危機の際の消防活動においても同様に強調されている。
- (13) 農林漁業金融公庫総務部 (編) (2003) の特集「地産地消、スローフード運動の高まり」などを参照。
- (14) 例えば02年4月24日の朝日新聞社主催シンポジウム「食って何だろうーおいしく楽しく食べるには」参照、ウェブリソース9。
- (15) 辻 (2004) 参照。
- (16) ニッポン東京スローフード協会、ウェブリソース10。
- (17) 中信農協生活指導員連絡会 (編) (1982)、1頁。
- (18) 前掲書、2頁。
- (19) 前掲書、同頁。
- (20) 中信地方にマクドナルドが出店したのはこの時期である。
- (21) 前掲書、40頁。
- (22) 後に述べるような甘酒と健康についての語りは出てこないが、甘酒を飲む行事の味噌たきでは、小正月行事の三九郎で焼けた柱を子供たちが切り分け各家に配ったものを必ず用いた。こうするとおいしい味噌ができると言っていた。伝統食の味に無病息災 (健康) をもたらす三九郎関わった例と言

える。今時の科学的言説ではないにしても。

- (23) 甘酒について筆者が話すと、必ずといっていいほど二種類の甘酒の混同になる。印象では地域性もあるようだ。甘酒にはアルコールが含まれているとする語りもこの辺りの混同からきているようだ。
- (24) 安藤 (2003)、ウェブリソース11。
- (25) 南 (2003)、ウェブリソース12。
- (26) 小泉 (2002)、107頁。
- (27) 前掲書、11-3頁；72-3頁。
- (28) 三島 (2003)、39頁。
- (29) ジャーを利用した甘酒の作り方を説明してくれた60代の農婦は最近血糖値が高いので甘酒を作らなくなったと言っている。多様なメディアで伝統食が賞賛される一方、こうした健康理由での伝統食のネガティブな語りはそれほど珍しくない。
- (30) ウェブリソース13。
- (31) 中村 (2001)、127頁。
- (32) これは地元の友人に教えてもらった予防策だ。ただし、飲料水の安全性には地域差がある。カノに比ベソコトではかなり安全な公共水が利用できる。町場と農村部でもちがいがあがる。社会的格差が大きいため、所得や階層によっても使う水は異なる。最近では国民全員に携帯用の水バックを普及させるという話題も流通している。
- (33) 暮らしの手帖編集部 (2003)、15頁。
- (34) ウェブリソース14。
- (35) ウェブリソース15。

参考・引用資料 (紙媒体)

- 梅野憲治郎 1983「地域農産加工についての一考察 「地産地消」と食品工業の課題」『農業と経済 49-9』20-27頁
- 柄本三代子 2002『健康の語られ方』青弓社
- 暮らしの手帖編集部 2003「ほんとうの地産地消をめざして」『暮らしの手帖 第4世紀6号』4-15頁
- 小泉武夫 2002『発酵は力なり NHK人間講座』日本放送出版協会
- 篠原孝 1990「身土不二—食べ物とは地産地消が原則」『農政調査時報 403』19-24頁
- 2002「地産地消・旬産旬消が日本の食を救う」『世界 706』147-54頁
- 生活科学研究所 2004『地産地消で健康づくり 講座パンフレット』文教大学生生活科学研究所
- 辻信一 2004『スロージューティフル』平凡社ライブラリー
- 中信農協生活指導員連絡会(編)1982『味ふるさと再考 中信地方の歳時記』中信農協生活指導員連絡会
- 中村博一 2000「今そこにある危機—原発を飼いなす?」『生活科学研究 22』89-98頁
- 2001「『買ってはいけない』をめぐる」『生活科学研究 23』123-8頁
- 農林漁業金融公庫総務部(編)2003『公庫月報 51-4』農林水産長期金融協会
- 藤村靖之 2004『楽しい非電化』洋泉社
- 三島徳三 2003『地産地消が豊かで健康的な食生活をつくる』筑波書房
- 宮岸毅 1999「リスクとベネフィットのバランス」鹿砦社編集部他(編)『買ってはいけない大論争』鹿砦社64-6頁
- Ransom, David 2001 The No-nonsense Guide to Fair Trade. London: Verso.

(ウェブリソース)

1. 村田泰夫「身土不二」:

- <http://www.be.asahi.com/20041127/W21/0001.html>
2. 平成 15 (2003) 年版厚生労働白書 (概要) :
<http://www.mhlw.go.jp/wp/hakusyo/kousei/03/index.html>
 3. 平成 16 (2004) 年版厚生労働白書 (概要) :
<http://www.mhlw.go.jp/wp/hakusyo/kousei/04-2/index.html>
 4. 平成 16 (2004) 年版厚生労働白書 (本文) :
<http://www.mhlw.go.jp/wp/hakusyo/kousei/04/index.html>
 5. 農水省「食の安全・安心に係る体制や施策の見直し・強化」:
http://www.maff.go.jp/syoku_anzen/index1.htm
 6. 政策大綱のポイント :
http://www.maff.go.jp/syoku_anzen/torikumi/4/point.pdf
 7. 政策大綱全文 :
http://www.maff.go.jp/syoku_anzen/torikumi/4/zenbun.pdf
 8. 『暮らしの手帖 第4世紀6号』の特集案内 :
<http://www.kurashi-no-techo.co.jp/contents/honshi/4century/4c6.html>
 9. 朝日新聞社主催シンポジウム「食って何だろうーおいしく楽しく食べるには」 :
<http://www.asahi.com/sympo/syoku/>
 10. ニッポン東京スローフード協会 :
<http://www.nt-slowfood.org/about/idea.html>
 11. 安藤司文 2003 「甘酒は伝統食文化」 :
http://i-love.shibata.jp/agakita/contents/2_food/2_news/03_news_food/030528fujita_misokouji/fujita_misokoji_index.htm
 12. 南恵子 2003 「ジャパニーズヨーグルトの魅力に迫る! 夏ばてに甘酒? 実は栄養ドリンク」 :
<http://allabout.co.jp/health/healthfood/closeup/CU20030701A/>
 13. Yahoo!ヘルスケア「食生活の工夫でダイオキシンは排出できる」 :
<http://health.yahoo.co.jp/library/3000/w3000222.html>
 14. Local food - Wikipedia :
http://en.wikipedia.org/wiki/Local_food
 15. ウインドファーム :
<http://www.windfarm.co.jp/>
 16. 難問解決! ご近所の底力「食卓に安心を取り戻したい」 :
<http://www.nhk.or.jp/gokinjo/backnumber/040603.html>