

『食をめぐる社会環境』 ～食文化って何だろう～

情報学部 坪井 順一

「講義内容」

食の安全とか、健康とか、あるいは食文化というけれど、「食」の世界にも多くの科学技術が導入され、われわれの気がつかないうちに「食」も大きく変化してきている。便利さや見栄えの良い食品が流通し、外見上は豊かな社会を享受しているけれど、商品化された「食」を検討しながら、日常的な「食」というものを今一度考え直す機会になればと思う。

「自己紹介」

団塊の世代の生まれ。北九州で生まれて、主として舞鶴（京都）で育った。旅行、登山、テニスなど動くことが大好き。ここ3年くらいは忙しくてあまり参加していないが、少年野球のコーチでもある。プロ野球選手や高校野球の甲子園出場選手などを輩出し、たかが少年野球、されど少年野球の世界にいる。

「専門領域・研究テーマ」

経営学、経営管理論、経営組織論、消費者教育論等。

ライフワークとして、商品・食の安全について研究・啓蒙活動をしている。

「著書」

- ・編著『現代の経営組織論』学文社 2005
- ・編著『現代の経営管理論』学文社 2003
- ・共著『現代経営学』学文社 1998
- ・共著『消費者のための経営学』新評論 1991

他、著書・論文等多数。

私たちが普段何気なく食べているもの、当たり前に使っているものに、皆さんは、どのくらい意識して使っているのでしょうか。

企業の活動は、基本的に利益の追求であり、効率的で革新的な生産活動を通して、多くの製品を市場に提供してきた。消費者にとっても、便利で見栄えがよく、保存性があり、多種多様な商品に満たされて、外見上は豊かな生活を享受している。その結果、環境や食生活の変化が、われわれの健康に大きな影響を与えるようになってきている事は、周知のことである。この点も、多くの述べることがあるが、ここでは触れない。

今回のテーマは、主として食品を対象として、市場に流通しているもの、私たちが日常使っているものが、どのような原材料で製造され、伝統的な食品とどのような違いがあるのかを知ることによって、日常的な食生活をもう一度見直して欲しいということにある。そのきっかけになれば幸いである。

日本の食文化は、科学技術の発展によって、われわれの気がつかないうちに大きく変化してきている。一般的には、科学技術の進歩は好ましいことであり、さまざまな面で科学技術の恩恵に浴している。しかし、食文化に関して言えば、科学技術の進歩によって、ある意味では軽薄短小な文化が形成されたと言えなくもない。粗悪な原材料を使っても、外見上は一定の品質の商品が製造できる。これを科学技術の進歩と考えるか、企業の利益第一主義と考えるかは、その人の置かれた立場による。けれども、消費者の立場からすれば、質の良くない原材料で作られるものよりも、良質の原材料で作って欲しいと考えるのではないだろうか。また、われわれの食生活の中では、知らず知らずのうちに「似てあざむるもの」が増えてきている。良心的で、昔ながらのものは、手間とコストがかかるために、排除され、安易に作られた商品が流通している。日本の社会が豊かであるというならば、せめて偽物ではなく、本物の商品が流通する社会になって欲しいものである。多少大げさに言えば、本物を受け継いでいくことが将来へのわれわれの役目ではないだろうか。これからの社会を担う若者や子どもたちのためにも「食」の大切さを伝えていきたい。それを実践するのがわれわれ大人のなすべき事ではないだろうか。