

「みんなの SDGs」

2023 年度第 2 回オンラインセミナー

誰一人取り残さないサーキュラーエコノミーに向かって

～社会やひとの視点からみた食と農の課題～

報告書

2024 年 1 月 31 日

1. 背景

みんなの SDGs では、環境・経済・社会にまたがるテーマとして、サーキュラーエコノミー（循環経済）と社会的連帯経済をとりあげ、連続でセミナーを開催しています。2023 年 10 月に開催した前回のセミナーでは、「誰一人取り残さないキュラーエコノミーに向けて～社会やひとの視点からみた社会的連帯経済～」と題して、二つのアプローチの基本を学び、関連する「社会やひと」に関わる課題について議論しました（<https://www.our-sdgs.org/report.html>）。2回目となる今回は、食と農に関するサーキュラーエコノミーに焦点をあて、社会やひとの視点から考えます。サーキュラーエコノミーが、大量生産・大量消費・大量廃棄を前提とした従来の経済システムに代わる新たな考え方として注目されるなか、食と農の分野では、環境負荷を最小化しながら、人口増加に見合う食料生産と公正な分配や、食と農を担う人たちの暮らしの確保を実現していくことが求められます。そのためには、科学技術を推進するだけでなく、生産、加工、流通、販売、消費、廃棄等に関わるあらゆるステークホルダーが価値観、行動、仕組みをリニューアルし、ライフスタイルを変えていく必要があると指摘されています。今回のセミナーでは、食と農のサーキュラーエコノミーの概要について学び、地域での実践事例をもとに、ライフスタイルを含めた社会やひとの課題について考えます。

2. 目的

- (1) 食と農に関するサーキュラーエコノミーの動向について理解する
- (2) 地域での実践事例をもとに、食と農に関するサーキュラーエコノミーをめぐる「社会」「ひと」に関わる課題について考える

3. 開催日時と形式

日時：2024 年 1 月 31 日（水）18:30 - 20:30 Microsoft Teams オンラインセミナー

4. プログラム

第一部：プレゼンテーション

1) 食と農に関するサーキュラーエコノミーの概要と持続可能なライフスタイル

渡部厚志氏：地球環境戦略研究機関（IGES）持続可能な消費と生産領域 プログラムディレクター

2) 地域から食と農の循環をつくる

岡田光氏、高橋由紀子氏、浜絵里子氏：量り売りともちの台所 野の運営メンバー（東京都三鷹市）

第二部：パネルディスカッション

パネリスト：渡部厚志氏（地球環境戦略研究機関）岡田光氏、高橋由紀子氏、浜絵里子氏

(量り売りとまちの台所 野の) 手島祐子氏 (三祐コンサルタンツ)

コメンテーター： 大橋正明氏 (SDGs 市民社会ネットワーク)

.....開会あいさつ.....

村上 こんばんは。『みんなの SDGs 2023 年第 2 回オンラインセミナー「誰一人取り残さないサーキュラーエコノミーに向かって～社会やひとの視点からみた食と農の課題～」』にご参加いただきまして、ありがとうございます。私は本日、MC を務めさせていただき、国立国際医療研究センターの村上仁と申します。それでは早速、開会のあいさつを伺いたいと思います。大阪大学の田和正裕様から開会あいさつをいただきます。では、田和様、よろしくお願いいたします。

田和 大阪大学の田和と申します。よろしくお願いいたします。参加者の皆さま、本日はご多忙の中、『みんなの SDGs 2023 年度第 2 回セミナー「誰一人取り残さないサーキュラーエコノミーに向かって～社会やひとの視点からみた食と農の課題～」』にご参加いただきまして、誠にありがとうございます。開催に際しまして、私から一言ごあいさつ申し上げます。

ご存じの方も多いと思いますが、この『みんなの SDGs』は、学会、NGO、CSO、そして、政府開発援助機関などが集まって結成されたものですが、SDGs の現状や課題、SDGs に関連する活動や議論を行うなど、さまざまな切り口において、SDGs に関心を持つ方や具体的な取り組みを行っている方々となつながら、情報共有や意見交換を行いながら、時には提言などを行う取り組みを行っています。

今年度では、サーキュラーエコノミーにフォーカスして議論を始めました。このサーキュラーエコノミーは、近年、大量生産、大量消費、そして、大量廃棄を前提とした、従来の一方通行の経済システムに代わる新たな考え方として、国際的にも注目されています。このサーキュラーエコノミーの重要性は理解するものの、われわれの社会や生活における意味、そして、位置付けなどを考えていく必要があると考えております。

そこで、昨年 9 月に第 1 回セミナーでは、誰一人取り残さないサーキュラーエコノミー、『社会やひとの視点からみた課題と社会的連帯経済』というタイトルで学び、また、議論いたしました。その議論では、サーキュラーエコノミーと社会的連帯経済の考え方は相互に重要であるが、コミュニティやそれらを構成する人についての考え方にはギャップがあって、どのような社会を作っていくかという考えの方のもと、双方の特徴を考えると重要なヒントが得られるのではないかという考えに至っています。

本日の第 2 回のセミナーでは、誰一人取り残さないサーキュラーエコノミー、ここまでは一緒なんですけども、『社会やひとの視点からみた食と農の課題』というタイトルで、登壇者の皆さまから、われわれが生きていく上で不可欠な食と農のサーキュラーエコノミーという観点から、その持続性の重要性や、その方策についてのお話を伺います。そして、地域において、地球環境や、人、もの、社会という観点から、循環ということを考え、地域の暮

らしの豊かさと場作りという、具体的事例のお話が聞けると理解しております。

また、これらのお話とその後のディスカッションを通じて、登壇者の皆さまから多くのことを学ばせていただくとともに、セミナータイトルにあります、「誰も取り残さないサーキュラーエコノミー」の在り方について、前回の議論をさらに広げたり、深めたりすることができるのではないかと思います。本日、オンラインで100名以上のかたがたに参加いただいていると伺っております。参加者の皆さまにおかれましても、積極的に質疑や意見をいただくとともに、このセミナーの議論を楽しんでいただけますことをお願いしたいと思っております。本日はどうぞよろしくお願いいたします。私からは以上です。

.....第1部.....

村上 田和様、どうもありがとうございました。それでは早速、プログラムに移っていきたいと思います。第1部はプレゼンテーションで、約1時間の間に二つのプレゼンテーションをしていただきます。今夜、第1番目のプレゼンテーションは、『食と農に関するサーキュラーエコノミーの概要と持続可能なライフスタイル』と題しまして、地球環境戦略研究機関、IGES、持続可能な消費と生産領域プログラムディレクターの渡部厚志様からお話いただきます。それでは、渡部様、よろしくお願いいたします。

渡部

食と農のサーキュラーエコノミーと 持続可能な暮らしの作り方

地球環境戦略研究機関 渡部厚志

みんなのSDGs 第2回
2024.1.31

ご紹介にあずかりました、地球環境戦略研究機関の渡部でございます。私自身は、サーキュラーエコノミーの専門家というわけではなくて、サーキュラーエコノミーに関しては、前回登壇しました栗生木から学んだりしているところでございますが。今回のテーマ、食と農ということで、食と農を循環型にしていくというのは、どうしてそういう必要があるのか。また、その中で人間が関わる方法というのはどのように変わっていくのかというお話ができればと思っております。

今日、お話しすること

- ▷ 食が持続可能であるための3つの課題
- ▷ 3つの課題に取り組むために

30分、お時間いただいております。食が持続可能であるために三つの課題があると、今、いわれております。その三つの課題についてお話をしていくと同時に、三つの課題に取り組む上でいろんな難しさがあるんですけども、その取り組んでいくための具体的な方法のヒントになるようなものを、私自身が関わった例からいくつか紹介していきたいと思っております。

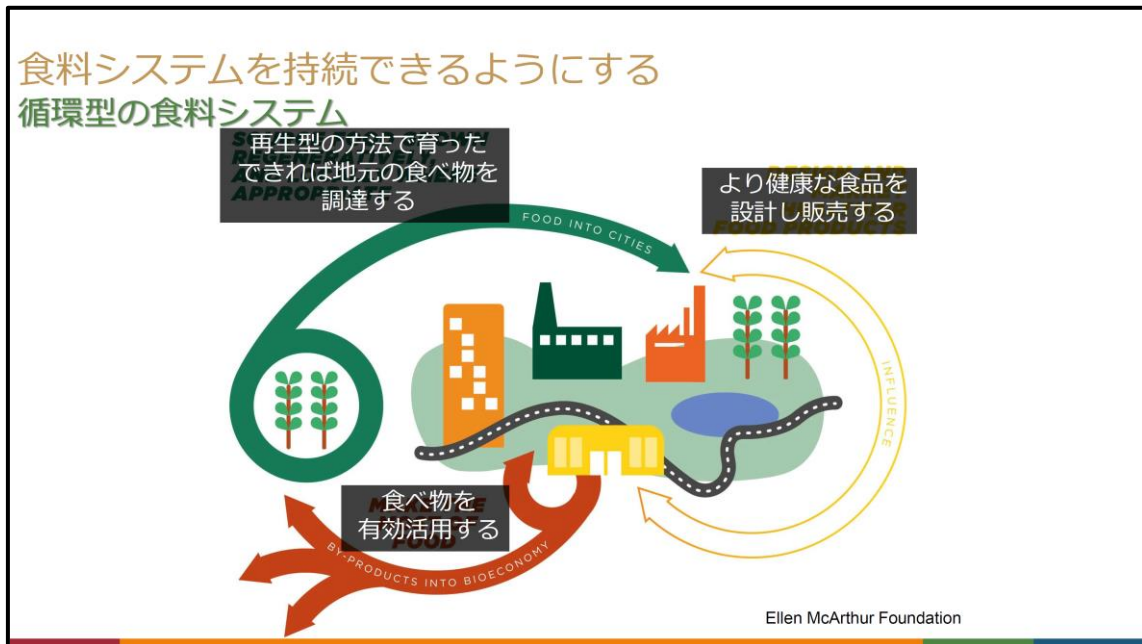
食料システムが持続できないとは？ 環境に注目すると…

食料システムは

- ▷ 温室効果ガスの20-30%を排出する
- ▷ 世界の淡水資源の70%を使う
- ▷ 世界の湖・海・河川の富栄養化の原因の78%を占める

まず、現在の食が持続できないんだというふうに、いきなりいわれてしまうとどういうことだろうって思われる方、きっと多いんじゃないかと思います。環境面で注目すると、しばしば引用される数字なんですけれども、食料システム。これは私たちが食べるだけではなくて、生産側、それから、流通、食べる。それから、食べたものが何らかの形で廃棄されて燃やされたり、それから捨てられたりしていくということ、全部含めると、世界の温室効果ガスの20パーセントから30パーセントぐらいが、食料システムに由来しているというふうにいわれています。また、現在、世界の淡水資源の70パーセント以上が、この食料システムによって使われている。また、世界の湖・海・河川の富栄養化の原因の78パーセントが、食料システムであるということが分かっています。こういうことから、現在の食料システム

というのは、環境に非常に大きな負荷をかけていて、この状態を続けていくことは危険であるということが分かるわけです。



本日のテーマは、食に関するサーキュラーエコノミーということで申しますと、こちら、エレン・マッカーサー・ファンデーションという、サーキュラーエコノミーに関して世界的に先進的な研究をしたり、政策提言をしている団体が、分かりやすく描いてくれた図を日本語に訳したものですけれども、三つぐらいポイントがございます。まず一つは、作る側、左側のほうから見ると、再生型の方法で、再生型というのは環境を悪くするのではなくて、作ることによって環境が少なくとも同じレベル、できれば今より良いレベルに環境が改善していくような栽培方法、あるいは育成方法で食べ物を育てていく。そして、可能ならば、それがしかも遠くから来るのではなくて、地元で作ったものを調達して、都市に供給するというのが1点です。2点目、右上のほうに行きますと、都市部では、そういった方法で作られたものをさらにより健康な食品としてデザインして、販売して供給するということが大事だというのが、2点目。最後に左下なんですけれども、作った食べ物、残念ながら、全て人間の口に入るという方法は、今のところ実現しておりません。ですが、せめて食べられなかった食べ物だったり、食べた後の残ったものだったりというのをできるだけ有効活用する。例えば、肥料にしてまた次の栽培にする。飼料にしてまた次の育成に使えると。あるいは、別の形の食べ物にしていくといったような形で、最大限活用していくということで、この循環をできるだけ資源を捨てるのではなくて、循環するような仕組みに、食料システムを転換していくことが大事であるというふうにいわれています。

これは非常に良い図なんです。こういった図、今、インターネットで検索するといろいろ出てきますけれども、一つ、ないものがあります。なにかというと、文句を言うつもりはないんですけれども、こういう図にはしばしば人間が描かれてないんですね。ですので、再生

型の方法で育った食べ物、そういう育成方法が、例えば、非常に多くの地域に普及していくってというのは、いいことであると思うんですけども、それが、非常に豊かで資本のある、また、一部の地域の農家にしかできないような形であったら、それは持続できるといえるのかという問題があります。より健康な食品、設計し販売するというのも大事ですけども、その価格が非常に高かったりとか、一部の地域の消費者にしか手に入らないようなものだったりしたら、それがやはり続けられないんじゃないかという問題が出てくるかと思います。ですので、環境面が大事でないということは一切ないんですけども、環境面と同時に他の問題も考えていかないと、食料システムは持続可能にするということは難しいというふうに、私としては、まさにそういったメッセージをまずお届けしたいと思っております。

食料システムが持続できないとは？

▷ 3つの課題



世界的に、食料システムは
増えていく人口に対し食料の安全と栄養を提供する
農民など食料供給に関わる人々の生業を守る
環境の持続可能性を高める
という3つの課題に対処しなくてはいけない
(OECD 2021 Food systems and the triple challenge)

こちら、OECD のポリシーブリーフから抜き出してきたものなんですけれども。世界的に、食料システムは増えていく人口に対して食料の安全と栄養を提供し続ける。それから、『農民など食料供給に関わる人々の生業を守る』。その二つを同時に達成しながら、『環境の持続可能性を高める』。三つの課題に対処しなくてはならないということを OECD が言っておりまして、これは非常にバランスの取れた見方だろうと考えております。

食料システムが持続可能であるために 課題 1：すべての人に食料安全と栄養を提供する

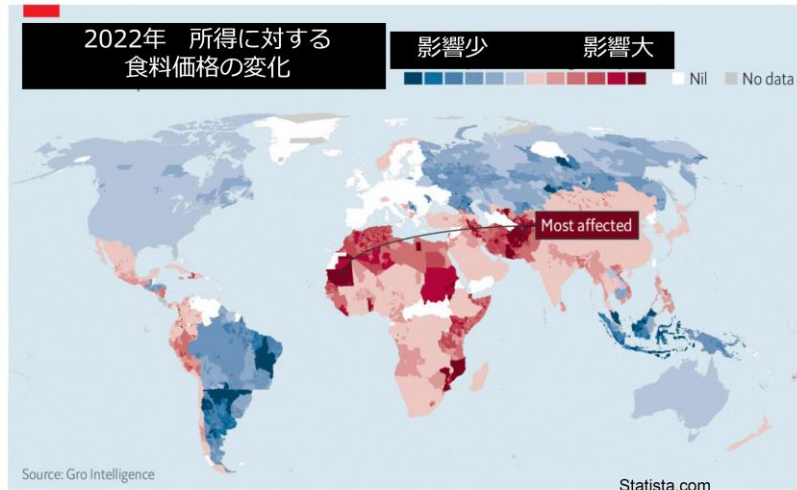
- ▷ 食料入手が困難な
人がある理由…
急激な価格変動



順番に説明していきます。『すべての人に食料安全と栄養を提供する』というときに、もうこれだけでも、本当にいろんなことを考えなくてはいけないんですけども、ごくはしょってお送りしたいと思います。食料供給というのは、実は、過去 60 年にわたって増えてきています。人口増加よりも早いペースで増え続けています。けれども、今でも食料入手が困難な人が世界に 8 億人ぐらいいるといわれている。その理由の一つが、価格変動が大きいということがあります。今、お見せしているグラフというのは、世界食糧農業機構が出している、食料価格指標というので、非常にざっくり言うと、これが 100 を超えているときには、食料価格が急激に上がっているという状態を指します。2007 年～2008 年ぐらい。2011 年から 2013 年ぐらい。それから、2021 年～2022 年ぐらいにかけて食料価格が上がっています。どういうことがこの原因になるかというと、2007 年～2008 年ぐらいには、天候不順などもあるんですけども、それ以上に、アメリカが、食料由来のエネルギーを大量に政府としても支援して調達していくことを発表した。それによって、投機的な意図をもって食料の買い占めが起こってしまうという事態が発生しました。

2012 年～2013 年ぐらいというのは、それに加えて、一部の地域での食料不足があったというふうに考えられることで、またやはり、実際に食料が不足するという懸念以上に、投機が起こるということが起きています。それから、もう一つ、記憶に新しい 2021 年～2022 年ぐらいの食料の高騰なんですけれども。これは、皆さん、聞かなくても何が原因かというのはお分かりかと思います。後でご説明します。

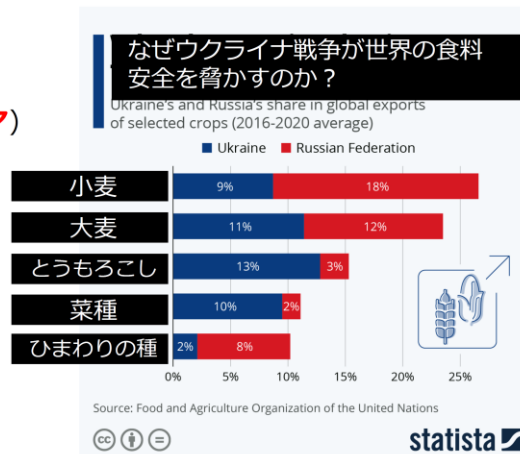
食料システムが持続可能であるために 課題 1：すべての人に食料安全と栄養を提供する



2022 年、こちら世界地図で、平均的な地域の所得に対して食料価格がどれぐらい変化しているかということによって、この 2022 年の食料高騰がどの地域の人たちに影響を及ぼしたかということが分かります。ご覧になっている所の中で、赤い色が濃いほど影響が大きかった地域。そして、日本もピンク色なので、影響を受けた地域の一部ではありますけれども。注目していただきたいのは、アフリカだったりアジアだったり、中南米のような食料を生産しているはずの国で、食料価格の高騰によって食料を手に入れることが難しい人たちが大量に発生しているということなんですね。

食料システムが持続可能であるために 課題 1：すべての人に食料安全と栄養を提供する

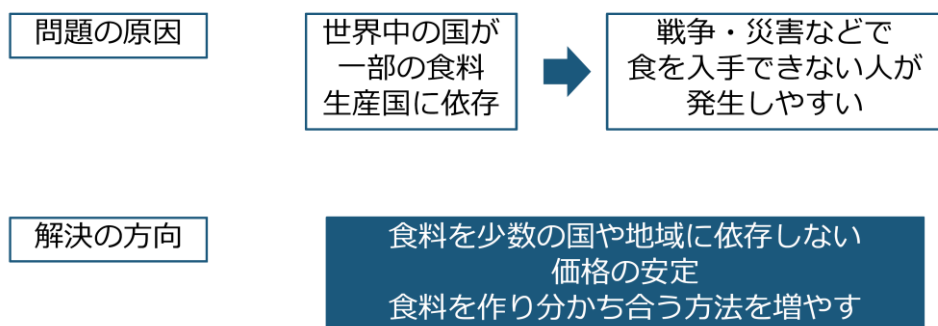
世界輸出シェア (ウクライナ/ロシア)



これはやはり、何かおかしいことが起きてるということを示していると思います。散々ニ

ユースなどでもいわれたことですのでご存じかと思いますが。その一つの大きな原因は、現在まだ続いている戦争の当事者の二つの国が、世界の食料供給、特に人が食べるだけではなくて、例えば、油にしたりとか、燃料にしたりとか、家畜に食べさせたりというような、基幹的な穀物の非常に大きなシェアを占めている二つの国が争っているということによって、食料価格がどんどん上がっていくという予想がなされることで、また投機が始まる時代になったわけです。今は少し落ち着いているんですけども。

食料システムが持続可能であるために
課題1：すべての人に食料安全と栄養を提供する



ですので、ここまでは非常にはしょって話してるんですけども、まとめますと、なぜ食料生産は増えているのに、食料を手に入れるのに困難な人がいるのかという問題の原因としては、世界中の国が一部の食料生産国に依存するような仕組みができてしまう。そうすると、戦争だったり災害だったり、あるいは、大きな国のエネルギー政策の変化などによって、急に状況が変わったときに値段が変わりやすい。それによって、食料を生産している国なのに、十分な収入に対して食料を得るための支払いをできなくなるということが発生しやすいということを考えますと、長期的に考えなければいけないんですけども、食料を少数の国や地域に依存する方法というのを見直していったら、価格を安定させていくと。それからもう一つは、食料を作って分かち合う方法。例えば、ある国で海外から買ってくる食料が高騰したとしても、身近に緊急に食料を手に入れることができるような手段を持っておくといった方法も加えていくということが大事になってくるのではないかと思います。

食料システムが持続可能であるために 食料を作り分かち合う方法を増やす

▷ インクレディブル・エディブル (信じがたいけど食べられる)



- 英国の30地域で展開
- 町の空き地でゲリラ的食料生産
- 誰でも栽培・収穫
- 知識共有・共食による
コミュニケーション活性化

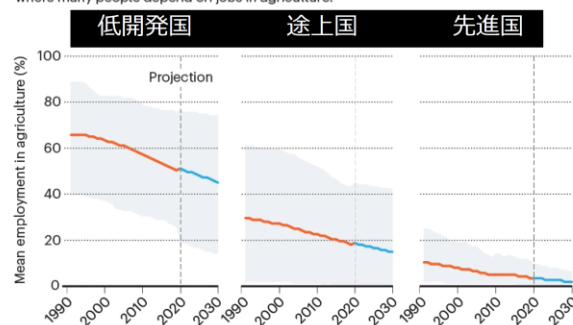


これ、世界中に本当にたくさんある事例のうちの一つだけ、今、紹介しているんですが。イギリスの小さな町の取り組みで、町中の花壇や空き地を使いまして、食料を生産して、野菜ですとかハーブですとか、そういったものを生産して、誰でも取って行っていいというような仕組みを始めています。さらに、みんなで勝手に育ててるだけじゃなくて、みんなで集まって育て方を勉強したりとか、どうやってこれ食べたらいいんだろうかっていうことをやったりするということで、地域の中の孤立しがちな人たちが、所得が不足している人たちが、地域の中であまり食料の価格が高騰したときにも、困った状態になり続けられないという状況をつくっていくという取り組みがあります。

食料システムが持続可能であるために 課題2：農民など食料供給に関わる人々の生業を守る

食料生産に関わる人の割合 (%)

Millions of jobs in food production have been lost globally in the past 30 years, and the trend is projected to continue. The problem is worse in least-developed economies, where many people depend on jobs in agriculture.



Grey shading shows variation in % employment among 180 countries in United Nations development categories; see Supplementary information. Country categorizations are as defined by the UN.

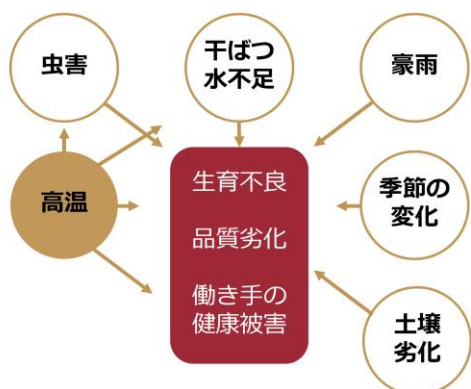
enature

<https://www.nature.com/natfood/>

次の課題に移りたいと思います。次は二つ目、『農民など食料供給に関わる人々の生業を守る』という課題です。今、お見せしているのは、世界の国を、低開発国、途上国、先進国というふうに三つに分けて、それぞれの地域で、労働者のうちのどれくらいの割合の人たちが食料生産に関わっているかということをグラフにしたものなんですけれども。日本のような先進国だけではなくて、世界の食料の多くを作っているような途上国だったり、あるいは、低開発国であっても、世界のどの地域でも食料生産からどんどん人が離れていっているというのが現状です。どうしてそうなるのかっていうのは、単純に言うことはなかなかできない。その理由の一つだけは、後ほど別の国の例でお話したいと思うんですけれども。やはり、食料生産以外の仕事をしていったほうが、収入が得やすいだけではなくて、家族のために将来に必要な資源を得ることができるといったような形になってきているということがあるかと思っています。

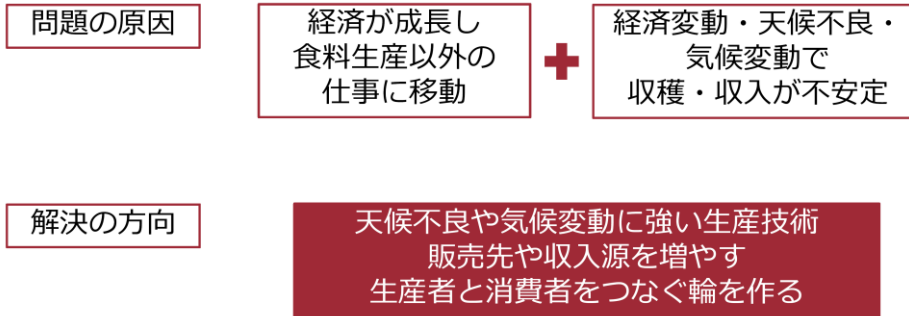
食料システムが持続可能であるために 課題2：農民など食料供給に関わる人々の生業を守る

▶ 気候変動が農業に及ぼす影響例



さらに、現在、これは日本の例ですけれども、気候変動によって、食料生産が非常にやりにくくなっている状況にもなっている。世界的にいろんな課題が起きていて、日本で見ても、例えば、米を生産している都道府県のほとんどが、もう既に気候変動で影響が出始めている。果物に関しても、やはり、同じ状況だというふうに報道されています。理由としては、気温が上がっていくということによって、虫の害が増えたり、干ばつや水不足が起きやすくなったり、あるいは、豪雨が起きやすくなるということ。それに加えて、暑い中で長時間労働する働き手の健康被害なども懸念されていると。そういったことで、食料生産はさらに不安定化していくということが予想され、それだけではなくて、食料生産に携わる人たちが、ますます食料を作ることでは生きていきにくい世の中にだんだん近づいてきている。

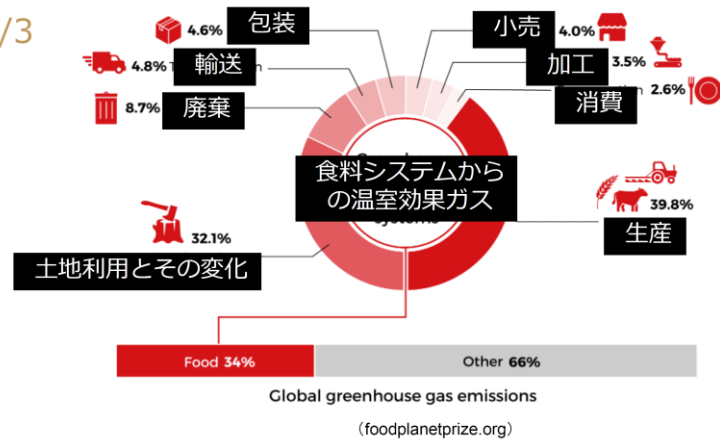
食料システムが持続可能であるために
課題2：農民など食料供給に関わる人々の生業を守る



これもごく簡単にまとめると、問題の原因としては、経済が成長していく中で、食料生産以外の仕事をしたほうが、いろんな可能性が広がるというふうに考える。これ自体、必ずしも悪いことではないんですけれども。それだけではなくて、食料生産に携わる人たちにとっては、経済変動とか天候不良とか気候変動とか、いろんな原因によって、食料生産で安定的に生きていくことが難しくなっているという状況があります。ですので、解決策としては、天候不良や気候変動に強い生産技術を開発して、普及させていくっていうのは非常に大事です。それだけではなくて、一つの作物、一つの販売先に依存しないような形で、安定した収入が得られる状況をつくっていく。そのために、そういった努力を生産者だけがやるということになると、もともとお金とか資本とか、十分にある生産者しかそういったことがなかなかできない状況になってしまいますので、そうではなくて、生産者・消費者、あるいは地域の行政など、あるいは事業者など、いろんなところが協力して、安定した生産が続けられる状況をつくっていかなくてはいけないということになるかと思います。

食料システムが持続可能であるために 課題 3：環境の持続可能性を高める

温室効果ガスの1/3



三つ目の課題。ここでようやく、環境の持続可能性が出てくるんですけども。これも全部話すと、本当にそれだけで何時間もかかる話なんですけど、代表して一つだけ言うと、温室効果ガスになるかなと思います。温室効果ガス、先ほど申しましたように、20 パーセントから 30 パーセントぐらいが、食料システムに由来すると考えられています。レポートによって数字がちょっと変わるんですけども、大体共通しているのは、そのうちの半分ぐらいは、畜産に関わるものだといわれています。畜産、特に牛などを育てるためには、大量の飼料が必要で、現在、そのために森がたくさん切り開かれたりしている。また、牛が育つ過程で、反芻動物ですのでゲップをするということで、CO2 よりも温室効果の高いメタンガスが発生する。また、家畜の大量のふん尿などの排気物からもガスが発生するといった、そういった理由によって、温室効果ガス、非常にたくさん出るようになってきています。

食料システムが持続可能であるために 課題 3：環境の持続可能性を高める

問題の原因

過剰開発・化学薬品などの過剰投入

環境負荷のかかる肉等の消費増

生産された食料の1/3が廃棄される

解決の方向

持続可能な農業・漁業を支援する
食べるものを変える
廃棄を減らす

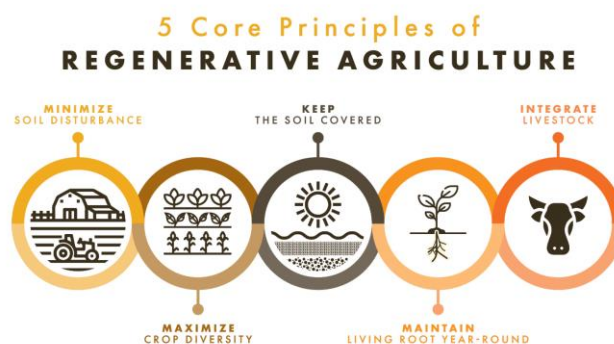
それだけではなくて、他の農業によっても、農業に由来する温室効果ガスもたくさんありますし、また、過剰な化学薬品の投入などによって、土壌劣化、富栄養化などにも影響が出ていると。さらに、今回お話ししませんでしたけれども、世界的に生産された食料の3分の1ぐらいが、廃棄されるということになっています。ですので、これ全部解決していく必要があるんですが、それも一言ずつ言うと、持続可能な方法での農業・漁業を支援していくということ。それから、まず、肉食に関連して言うと、食べるものを消費者の側でも変えていく。そして、廃棄を減らす。消費者の側でも、生産の側でも、流通の側でも、廃棄を減らしていくということが大事になっていくかと思います。

持続可能な食を実現する方法 食べものを作る方法を変える

▷ 環境再生型農業

土壌を修復する農法

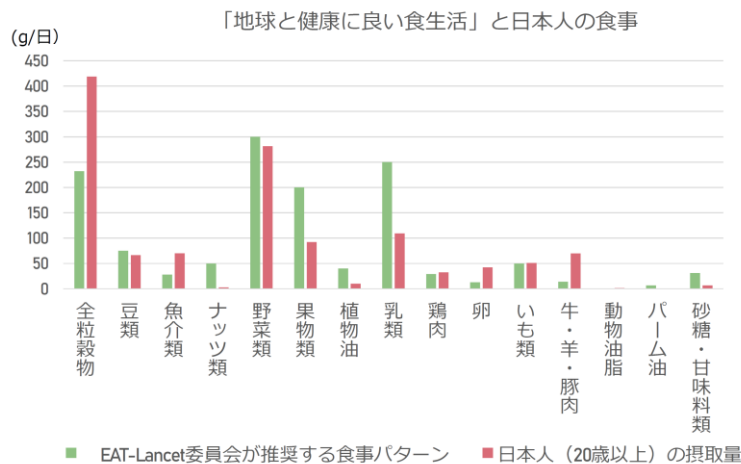
- 農地を耕さない
- 被覆作物を活用
- 輪作
- 多様な作物
- 切り株や根を残す
- 合成肥料の不使用
- できれば家畜育成



<https://www.grainmillers.com/our-company/regenerative-agriculture/>

ただ、そうは言っても、やはりどれ一つとっても簡単ではないですね。食べるものを作る方法を持続可能にするということで、いろんな方法が、今、技術開発が進んでいたりとか、社会に取り入れられたりということもありますが。例えば、今、ご紹介している環境再生型農業といわれるものが、ヨーロッパ・アメリカなどを中心に広がり始めて、他の中南米だったりアジアだったり、日本でも試している方はいらっしゃると思います。農業をすることによって土壌が劣化するのではなくて、農業をすることによって土壌を修復していくことができるような方法として、農地を必要以上に耕さないとか、被覆作物を活用するとか、多様な作物を輪作して、少しずつ順番に育てていくということ。それから、合成肥料の不使用とか。できれば、家畜も育成して、その家畜の廃棄物をまた利用して土に活用する。そういったことを組み合わせていくといった方法があります。これをやるためには、やはり、日本に多いような、非常に小規模な農業者ではなかなか難しいと思うんですね。また、お金もかかりますし。そういった意味で、どんな生産者でもこういうことができるようにするのは、なかなかハードルが高いと思います。

持続可能な食を実現する方法 食べるものを変える：とくに肉を減らす



The EAT-Lancet Commission on Food, Planet, Health 2019 Food Planet Health Summary Report

林美美 2020 「Healthy dietを超えて Sustainable dietに注目が集まる 国際的な研究動向」

また、消費者のほうでどんなことができるかという、食べるものを変える。特に、肉食を減らしていくっていうのが、これは非常に大事です。今、お見せしているのは、EAT-Lancet Report といいまして、世界的に権威のある医療の科学者たちが、地球の環境にも、それから人間の健康にも良い形の食の基準というのを考えてみたという報告がありまして、世界的にたくさん引用されるようになってきています。緑色のグラフが、推奨する食事のパターンで、赤いグラフは、これ、日本でどれぐらい消費されてるかというのを見ています。欧米に比べれば、私たち、肉食べてる量は少ないんですけども、それでもやはり、本来、推奨されるべき量からするとちょっと食べ過ぎてるところがあります。一方で、例えば、いくつかの食品、野菜類など、ちょっと足りてないぞっていうようなものもあったりする。こういうことを情報として出すのは大事なんですけれども、じゃあ明日から肉を減らしましょうっていわれて、できる人もいますけれども、なかなかいろんな事情があるので、できない人もいます。例えば、高齢者のかたがただったら、もう少し肉を取ってもらいたいっていうふうにお医者さんから言われてる方もきつーと思います。これも、消費者一人一人頑張ってみようってできることではないですね。

環境に良い食料生産は持続可能か

では、環境に良い食料生産とか環境に良い食事っていうのは、本当にそれで持続できるかって話をしていきたいと思います。

タイ「足るを知る経済」モデルの無農薬農業

- ▷ 地方都市近郊の農村地域
- ▷ 1980'sから工業移転が進む
- ▷ 子供の将来の夢は警官・教師・医師…
- ▷ 10代後半～20代のほぼ全員が工場・商店・オフィス勤務

20

私が学生のときから何度も訪れていた、タイの農村地域の紹介をしたいと思います。タイは、非常に工業化が進んでいる国でして、国内の中心部だけではなくて、地方都市でも工業化がどんどん進んでいる。そうすると、もともと農業地域だった所でも、お父さんお母さんは農業を続けるんだけど、若い人たちには工業地帯だったり、あるいは、都市が発展してきているので、都市のオフィスで働けるような教育を与えて、収入を得てもらいたい。だから、子どもたちはもう農地には連れて行かない。農地に来るような時間があるんだったら、もっと塾行って勉強しろというような感じになっている、農村がそういう状態になってるっていうのは、私が若い頃、何度も訪れて見てきました。

タイ「足るを知る経済」モデルの無農薬農業

- ▷ 2008年ころから有機農業プロジェクト開始
- ▷ 2009年から政府の補助金獲得
「足るを知る経済」モデル村に認定
- ▷ 当初50人、2017年時点で30人が活動継続
 - 研究と生産
 - 鶏、魚
 - 米、野菜（スイカ、キュウリ、メロン、ナス…）
 - 肥料開発（畜糞と米殻）
 - 防虫（マリーゴールド）
 - 販売
 - 農畜産物
 - 肥料、防虫用マリーゴールド
 - 外部向けレクチャー・研修



21

実は、ちょっと行けない時期があって、戻ってきたら、有機農業をやっている人たちが村の中に増えていたんですね。どうしてこういうことになったのかというのを聞いたら、分か

ったのは、2008 年ぐらいからプロジェクトが始まって、政府の補助金を得ることができて、村のグループ、特に中高年の人たちが有機農業を一生懸命勉強して、自分たちで研究開発した成果を他の村の人たちからも使ってほしいということで、他の村の人たちにその研修をすることで、また収入を得るなどということをやっているようになっていました。

「足るを知る経済」無農薬農業と村人 1) 有機農業グループの参加者たち

- ▷ 若者の送金がない中高年世帯の活動
 - メリット：コスト削減、健康、収入
 - 若者はいずれ村から出ていくと認識
- ▷ 「足るを知る経済」モデルとしての認知
 - 活動内容が認められ、注目されたことによる自信
 - 「村の人達も「足るを知る経済」のいう幸福の意味を理解できた。
お金があれば、他人に依存しなくてもいいんだ」
(村長・リーダー)
 - 「農業以外にすることがなくて健康が気になるなら、選択肢になる。
それに、若い人だっていつまでも工場で雇ってもらえるわけじゃない」
(メンバー)

22

有機農業だと、それによって、少し高い値段で農作物が売れたりするというようなメリットも、もちろんあるんですけども、これ、やってる人たちに、詳しく話を聞いていると、中高年の中でも、特に、子どもたちが工場に行ったり、あるいはオフィスの仕事をしたりして、お金を送ってくれるような子どもたちがいない人がこれをやっているんですね。その若い家族の収入に頼れなくて、農家をやっている中高年だけで家計を続けなければいけない仕事の人たちにとって、今までなかったような新しい収入源として考えてやっていく。だから、ここに若い人たちを巻き込んでずっと続けてほしいというふうには、どうも考えていない。とはいえ、もし、若い人たちが工場で解雇されたりなんていうことがあったとしたら、戻ってきてもらえるように、土地は持っていくこと。せっかく土地を持っていくなったら、土地をあまり悪くしないようなやり方で持っておきたいというふうに言っていたりする。

「足るを知る経済」無農薬農業と村人

2) グループ以外でも農薬・化学肥料をやめた人

- ▷ 50才以上、かつ
若い家族が村の外で働いている人たち
 - 農業収入は不要
 - 労力と費用を減らしたい
- 有機グループから肥料を購入
化学肥料の購入、散布を停止
- 収穫の2/3を渡して工作してもらおう「刈り分け」

手間とコストをかけない無農薬



23

また、村全体で 800 人ぐらいいる人たちの中の大半の人たちは、実は、このグループで一生懸命有機をやっているわけではなくて、単純にもう化学薬品を農地に入れるのをやめてしまった人たちがいます。これも同じく、中高年、比較的、高齢者のかたがたが多いんですけども。この人たちは、別に有機農業でもうけようとは思っていないんですね。単に、もう粗放農業のようなやり方に戻ってしまった。なぜかという、この人たちは、若い家族が収入を得て、お金を送ってくれるので、もう農業で収入を得る必要がなくなってしまった。だけど、もし何かがあって、また農地を使わなきゃいけないときのために、農地は持っておきたい。そういう目的で続けている農業なので、できるだけお金かけないでやりたいと。有機農業って、私たちのイメージとして、お金かかるって思うかもしれませんが、本当の粗放農業で何もしないのに比べたら、何も投入しないっていうやり方はお金を節約できるんですね。例えば、農薬をまくのに人を頼んだりするっていう必要がなくなるので。ですので、こういう農業自体に期待していない人たちが、結果として、有機農業に見えるようなものをやっているなんていう人たちがいる。

「足るを知る経済」無農薬農業と村人

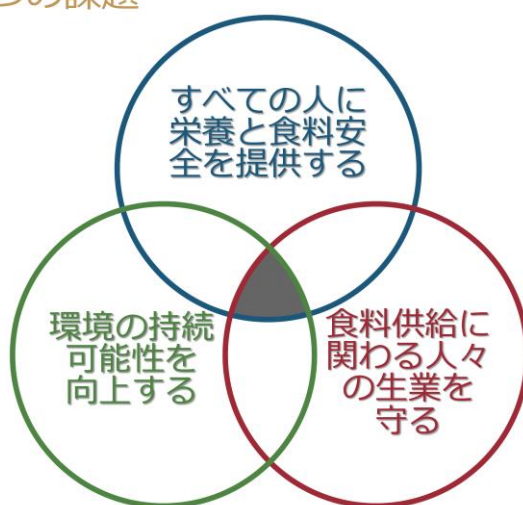
3) 農薬・化学肥料を続ける人

- ▷ 東北タイ農民の生存・生活向上
 - 作物の販路確保
 - 付加価値の高い作物への転換・化学肥料と農薬の活用
 - 街・海外での出稼ぎ（稼いだお金を作物転換に投資）
- 無農薬・有機はこれまでの努力の否定
- ▷ グループ活動への疑念
 - 「何十年も化学肥料と農薬に頼ってきたのに、たった何年かやめたら有機になる？
そんなわけがない」
 - 「区長が、一部の村人のためにしかならない活動にかまけるのは公平じゃない」
(村人・元NGO職員)

24

さらに、また別のグループでは、他のタイなどの東南アジアでやられているような、化学肥料も農薬もたくさん使うような農業をまだ続けている人たちがいます。そういう人たちはそういう人たちで事情があって、ちゃんと農業でお金を得たいんだからたくさん作れるやり方をしている。今まで一生懸命開発してきたやり方を捨てたくないというふうに言ったりする。そういう形で、いろんな考え方があるので、単純に有機農業だから持続可能っていうわけではない。何をこの地域の暮らしの中で守っていきたいかによって、これが持続できるやり方なのかどうかっていう解釈はだいぶ変わってくることが、この例から言えると思います。

食料システムの3つの課題



ですので、この三つの食料システムの課題、同時に達成していくと考えたときに、環境だけで持続可能だから、これはいい方法だよねって単純に言えるわけではなくて、どうやってこの地域で食料生産を続けていく人たちが、この先も次の世代もやっていけるんだっていうふうに自信を持ってもらえるかって考えたときには、やはり、生産者だけの努力に期待するというのは、どうしても無理があると思います。

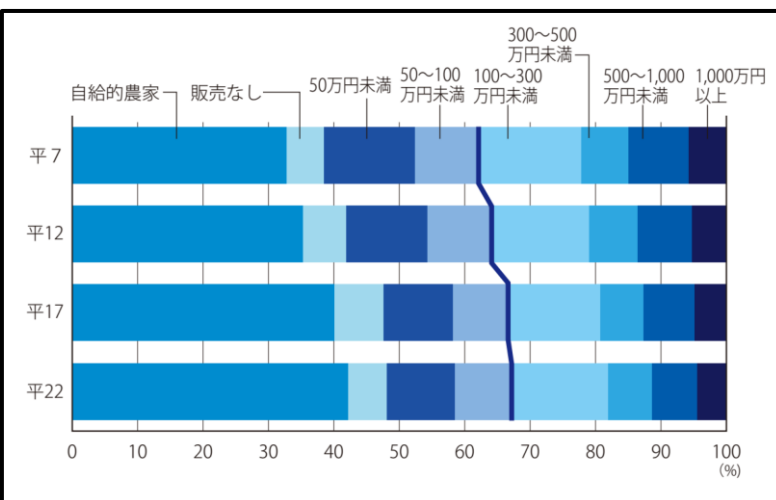
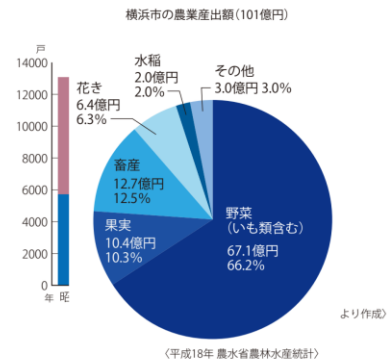
交流する・意味を作る

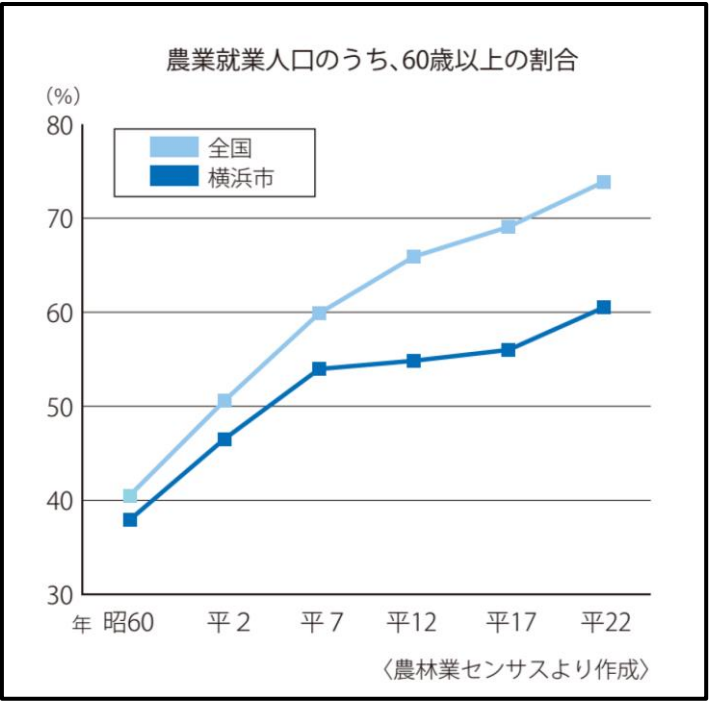
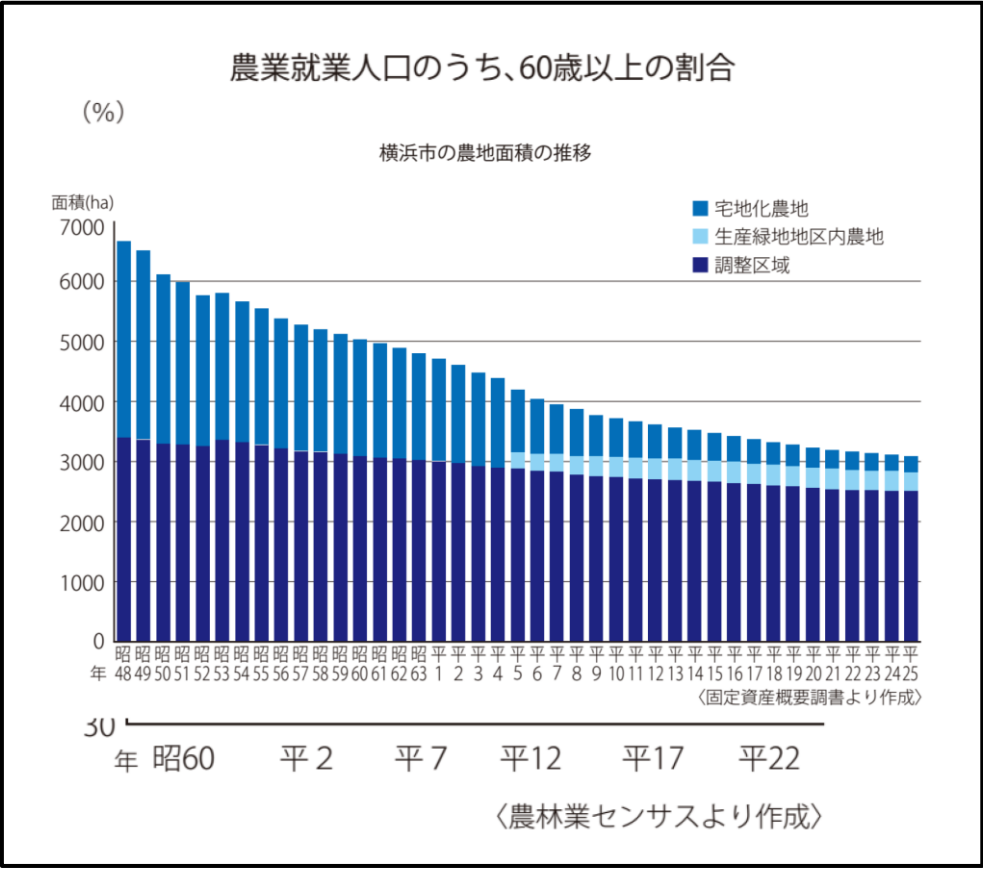
そこで次の事例。今度は、もっと身近なところで、私自身も関わっていた事例をお話します。

農業体験（横浜）

◇ 横浜の都市農業

- 2,029戸、2,850ha
- 100億円の売上
- 野菜栽培が盛ん
 - 小松菜 3,700t 全国1位
 - カリフラワー 504t 8位
 - キャベツ 12,900t 10位
 - ほうれん草 4,200t 11位
 - 枝豆 766t 11位
- 就業者数減少、高齢化
- 耕地の減少
- 収入の不安定化





横浜なんですけれども、横浜というのは、日本の都市の農業をサポートするという点では、大阪と並んでかなり先駆的な所でした。現在でも、一部の野菜は全国的な生産地になってい

るんですけれども。それでもやはり、就業者が減少して高齢化して、特に大きな土地を手放すような人たちが増えているので、まだ頑張っている人たちは、どうやってその収入を確保しながら続けていくかということが課題になっています。

農業体験（横浜）

▷ 「マイライスクラブ」

- 田んぼの一区画を活用
- 市民25家族が参加
- 播種から収穫まで全て経験
- 農家・農業ボランティアの指導
- 機械・化学肥料に頼らない農法
- 伝統行事の再現
収穫祭、どんと焼き…



そういった農家の一つがやってる取り組みなんですけれども。実は、横浜の高速道路のすぐ近くにある田んぼがたくさんある地域があつて、そこに田んぼの一区画を、都市の市民に開放といいますか、そこに集まってもらって、あえてできるだけ昔ながらのやり方で、機械も最大限使わないで、薬も使わないでやるという農業を体験していくという、もう6、7年続いているグループがあります。これによって、参加する市民、私自身も子どもと一緒に参加したことがあるんですけれども。よくある、収穫のときだけとか田植えのときだけやるんじゃないくて、全部に関わるんですね。全部に関わることで、いかにその季節の変化とか、あるいは、地域の水の流れとか、地域の生き物の存在とか、あるいは、地域の伝統行事に農業が深く関わっているかっていうことも学んでいくことができる。

農業体験（横浜）

▷ 交流する → 体験することで意味を考える…

（農家）

- 地域になんで田んぼがあるのか、考えてもらいたい。
毎年どこかで川の氾濫、あるでしょう。
みんなで守らないとつながらない。

（ボランティア）

- 私らの食べるもの、なんでも便利さ、手軽さだけ。
- 私らは先に体験できた。みなさんに伝えたい



交流→意味づくり

「今の食にはなにか間違ったところがある」
「農家が持っている知恵には価値がある」

そういう体験をしながら、例えば、地域の中に田んぼがあるってということが、地域の防災のためだったり、地域の環境を良くしたりするために、実は、結構、必要なんだということが理解できるようになってくる。体験していた参加者や、また、参加者の支援をする農業ボランティアの人たちもたくさん関わっているんですけども。そういった人たちにとっても、実際、自分があえて大変な方法で作ってみるということで、どれだけ大変なのかということが分かるし、通常、私たちが食べている食べ物の調達の仕方、食べ方、捨て方って、やっぱりちょっとおかしいよねっていうことをみんなで気付いて知識を共有していくことができるようになります。そうは言いましても、やはり、これに私自身も2年くらい参加したんですけども、ちょっとお客さんの的なところがあるんですね。本当の意味で、これをやったからといって、農家さんを助けることができるわけにはなっていない。そこまでならないので、もう少し本当は踏み込んで入っていく必要があるんじゃないかというふうに思っています。

知識と役割を混ぜる

アルメニア：太陽光を活用した食と暮らしの改善

アルメニア

- ▶ 旧ソビエト連邦から独立
- ▶ 人口約300万人
(世界のアルメニア系人口1000万)
- ▶ ソビエト時代は化学工業で繁栄
- ▶ 独立後、経済停滞・人口流出
- ▶ エネルギーはロシアの天然ガスに依存



最後に紹介する例として、ちょっと遠く、また離れてしまうんですけども、アルメニアという、旧ソビエトの国の話をしたいと思います。これも、私が過去に関わっていた例なんですけれども。旧ソビエトから独立した、非常に小さな国で、独立した後に経済停滞の状態になってしまい、また、エネルギーはロシアの天然ガスに依存しているので、エネルギーが高騰すると、特に農村地域などでは、非常に困った状態になってしまう。

アルメニア：太陽光を活用した食と暮らしの改善

▷ 高地・農村地域の課題

- 経済停滞・限られた仕事と収入 → 男性の国外流出
- 輸入燃料の高騰 → 学校・幼稚園・コミュニティ活動の制限
- 豊富な太陽光が使われていない

▷ 太陽光を活用したコミュニティ開発の計画

- 太陽光によるドライフルーツ製造（家庭）
- ソーラー調理器による燃料代削減（家庭）
- ソーラー温水器による燃料代削減（学校・幼稚園）
- ソーラーパネルによる街灯（村の中心街）

例えば、燃料代が払えないので、学校や幼稚園は、冬の間、開かないみたいな状態になっている地域なんですね。ここで太陽光などを活用して新しいことをやりたいという提案がありまして、私たちが支援するという形で入りました。太陽光を活用して、例えば、ドライフルーツを製造して家庭の収入源を増やしてみようとか。あるいは、ソーラー調理器とかソーラー温水器とかを使うことで、家庭だったり学校や幼稚園の燃料代を少しでも節約して、冬でも開けるようにしたりとか。あとは、冬場暗くなってしまう所にソーラーパネルで駆動した街灯を付けることで、夜でも外出できるようにならないかとか、そういった提案があるんですけれども。

アルメニア・太陽光を活用した食と暮らしの改善

▷ やってみてわかったこと（計画通りにはいかない…）

- 行政（村長・村役場）が女性リーダーに非協力的
- 技術的な課題：ソーラー調理器は冬場に使えない
- 実施面の問題：ドライフルーツ製造の着手前に冬が到来、テストできない

こういったプロジェクトを、今日お聞きの方にも、こういう途上国のプロジェクトをやった方がたくさんいると思うんですけれども。大体、計画どおりにいくことはまずないんです

よね。やってみると、現地の行政が非常に非協力的だとか、あるいは、これ使えるぞと思って持ち込んだ技術が、実は、現地では全然役に立たないとか、いろんなトラブルがありますが。トラブルがあるからこそ、何度も話し合って、どうしたら、うまくいかないものをうまくいくようにするにはどこを変えたらいいんだろうということを話すようになってくる。

アルメニア：太陽光を活用した食と暮らしの改善

- ▷ 走りながらの学習・チーム構築
 - 活動の再検討

原案	実施
ソーラー調理器	中止
家庭のドライフルーツ製造	家庭＋女性センターに設置、 村民・近隣住民向け研修会
学校（調理・皿洗い）の ために温水器を利用	幼稚園（調理・皿洗い ＋プール）に設置
街灯	公共施設地区への街灯

- 村行政との話し合い継続



そうすると、地域の人たちが、プロジェクトのたんなる受益者ではなくなります。地域の人たちの知恵を持ってこないと動かない。外から来た人の技術とか知恵だけでは何も動かないということが分かってくることで、地域の人たちの役割が増えてくる。例えば、最初は、温水器っていうのを使って、学校の調理が楽になったらいいとか言ってたのを、温水器は使えたんですけども、それだけじゃなくて、地域の人たちの要望で、子どもたちが泳ぐっていう体験を全然できないので、温水プールにも活用できないかみたいな提案があつて。やってみたら非常に好評で、また幼稚園に参加する人が増えました。あるいは、ドライフルーツ製造を一つの過程でやるんじゃないかっていう。せっかくだから、コミュニティーセンターみたいな所に持って行って、研修を兼ねてみんなで作るっていう方式にしたらいんじゃないかというふうにすると、そこに集まったグループが、せっかくなので、できたんだったら、私たちが都会の大きな販売店に持って行って、ちゃんと売れるようにしようというふうに、どんどん提案が出てきて、役割が広がっていくということになります。

アルメニア：太陽光を活用した食と暮らしの改善

▷ 第2段階 国内&チリの大学と協力 「農村インターンプログラム」

- 工学科・社会科学科の大学院生がチーム
- 農村に滞在、地域住民の課題を聞き、
学んだ技術を活用する方法を提案

2020-21は老朽化した灌漑設備を太陽電池駆動に置き換え



その第2段階として、今度は、別の大学と協力して、太陽光を活用して、村の食料生産をもうちょっとエネルギーもかからずに、持続的にできるような方向にしていこうというために、大学生を招いて、大学生の技術と農家の知識を合わせて、インフラを更新していくといったようなプロジェクトを、今、やっているところでございます。

アルメニア：太陽光を活用した食と暮らしの改善

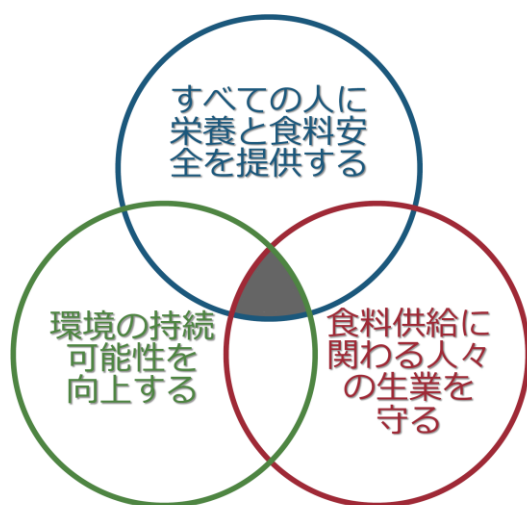
▷ メリットの共創・共有



何が言いたいかというと、例えば、太陽光を活用してエネルギー節約するとか、お金を節約するっていう、一つの方向でやろうと思ったときに、すぐにうまくいかない。うまくいかないからこそ、別の状況、地域の人たちだからこそ分かる状況とか、外の人たちから見るからこそ分かる状況っていう、いろんな知恵を混ぜていくことで、本当はこういうことがやり

たかったんだよねって、別の目的が見つかったりするし。その別の目的のために、最初は何となく受益者として関わってきた人たちが、これ、私、前に出てかないと動かないじゃないってことに気付いて、自分の役割に気付いてくるっていう形に変わってくるということができてくると、全体として、その地域の、この例では食べ物ですけれども、暮らしに関わる仕組みを、みんなで改善していけるんだという自信が出てくる。こういうことになるんじゃないかと思います。

まとめ



- ▷ 環境・健康を守る技術や知恵
…を使ってずっと暮らしていける
- ▷ 生産者の知識／技術の改善
…を（お金のある）生産者だけのものにしない
- ▷ 栄養や命・知恵と技、思いを共有し
循環する仕掛けをみんなで動かし
みんなで成長する

で時間だいぶオーバーしてしまっって申し訳ございません、まとめに入ります。この最後の1枚です。この三つの課題、もう一度お見せします。『すべての人に栄養と食料安全を提供する』。『食料供給に関わる人々の生業を守る』。それから、『環境の持続可能性を向上する』。この三つの課題なんですけれども。まず、その環境や健康を守る。技術や知恵、世界中にもうたくさんありますし、どんどんまたお金が入って開発も進んでいます。

これを使って、食べ物を作る人たち、供給する人たちも、それから、食べ物を得ている私たちも、ずっとこれで暮らしていけるっていう状態にしなければいけない。技術や知恵があるだけじゃ駄目なんです。ですので、生産者の知識とか技術の改善っていうのはもちろん大事なんですけれども、それをお金のある一部の生産者だけのものにしない。それから、そうやって作られた持続可能で健康な食べ物を、お金のある消費者だけのものにしない。

そのためには、どうしても生産者のやること、消費者のやることというのをばらばらにやるのではなくて、栄養とか命とか、あるいは、食べ物に関する知恵とか技、いろんな考え、いろんな人にいろんな思いがあります。それをそういった思いとか技術が共有されて、循環してって、新しい仕組みが動いていくという経験を積みながら、みんなで少しずつ成長していくということが、多分、一番大事なんじゃないかと私は考えております。

ひとまず、ここまででお話を終わりにしたいと思います。ありがとうございました。

村上 渡部様、貴重なプレゼンテーション、ありがとうございました。食料システムを考える上で、食料安全、そして、食料生産者の生計、そして、環境持続可能性、三つの公益のバランスが必要だということ。そして、さまざまな有益な事例もご紹介いただきました。オーディエンスの皆さま、いろいろな質問とかコメントをお持ちかもしれませんが、申し訳ありませんが、第1部では、Q&Aセッションを設けません。お手元に質問コメントをメモしていただいてあつためていただいて、第2部パネルディスカッションの後半で、できる限り、取り上げたいと思います。

それでは、今夜、第2番目のプレゼンテーションですが、『地域から食と農の循環をつくる』と題しまして、『量り売りとまちの台所野の』運営メンバーの岡田光様、そして浜絵里子様からお話いただきます。それでは岡田様、浜様、よろしくお願いいたします。



岡田 皆さん、こんばんは。ただ今ご紹介にあずかりました、『量り売りとまちの台所野の』の岡田と申します。本日は、私たちが東京都三鷹にて量り売りのお店を立ち上げて、1年と少したったばかりなんですけれども、三鷹市での実践例というところから、食と農のサーキュラーエコノミー、循環みたいなところをご紹介させていただければと思います。

OUTLINE

1. 量り売りとまちの台所 野の
2. お店の生い立ち
3. 活動から見える暮らし
4. まとめ



本日、こういったアウトラインでお話しさせていただきます。私たちの活動内容と、お店が立ち上がるまでの過程ですとか、1年少し活動してきて、見えてきた暮らしの部分について、整理してお話しできればと思います。

1. 量り売りとまちの台所「野の」

地域という小さな範囲から、私たちのペースで、私たちの手によって、地球環境や人、モノ、社会とのつながりをつくり直すことを通して、暮らしの豊かさと向き合える場を、共につくっていくことをめざします。



食品・日用品の
量り売り/はだか売り



日替わりシェアキッチン



イベント/学習会

まず、私たち『量り売りとまちの台所「野の」』は、主に三つの事業を行っております。一つは、調味料ですとか、油、お酒などの食品や日用雑貨の量り売り、はだか売り。そして、店舗に併設したキッチンで、販売している食材等も使った季節の定食など、曜日ごとに異なる屋号の飲食店さんに入っていて、カフェを営業していただくというシェアキッチン事業も行っております。そしてもう一つは、イベント、学習会ですね。販売している食品に関して、自分たちで学び合うといったイベントも、定期的を開催しております。こうした主に三つの事業をツールとして、私たちは、地域という小さな範囲から、私たちのペースで、

私たちの手によって、地球環境や人、モノ、社会とのつながりをつくり直すことを通して、暮らしの豊かさと向き合える場を、共につくっていくことを目指しているというお店になっています。

❖ **三鷹・武蔵野市民 8名**

- ・元量り売り店店長
- ・料理家
- ・医療従事者
- ・市民活動関係者など

❖ **合同会社 野の（出資＝経営）**

❖ **ワーカーズコープ（協同労働）
をめざして**



私たちのお店が、特殊な例である一つの特徴としては、小売り事業に関して素人の市民 8 名が 2022 年に立ち上げたお店ということで、年齢もバックグラウンドも、性別もちろん、それぞれ多様な市民が集まって、自分たちで出資をして立ち上げたというお店になっています。メンバーの中には、料理をもともと仕事にされていた方や、医療関係に従事されていた方、そして、もともと三鷹の地域で市民活動に活発に関わっていらっしゃった方などいました。現在は、合同会社という法人格で運営しているんですけども、ゆくゆくは、協同労働というかたちに移行する方向で活動しております。



『野の』の主な六つの活動の柱、こちらご覧のとおりなんですけれども。一つは、量り売りという生活スタイルを提案していくということ。そして、取り扱う食品を通して、食の地産地消の実践と提案をしていく。そして量り売りを通してごみとか、過剰な包装を含めたプラスチック問題を自分事として捉える、考える機会をつくっていききたい。そして、地域でお店を開く、事業を開くという点で、地域とのつながりを取り戻していききたい。地縁のような、地域で暮らしていくために必要なその地域のつながりを取り戻していききたい。そして、先ほどお話ししましたとおり、職場・職種、立場・世代を超えた協同労働という働き方を提案して考えていく。イベントなどを通して、自然の中で生まれた手仕事から学ぶ節度ある暮らしのようなものを、自分たち含めて提案し、学び合っていく。こういった六つのことを軸に活動しております。

2. お店の生い立ち

2015~

- 訪問診療で出会った方達をきっかけに「地域」に出て活動をはじめる
- 暮らしの保健室
- CCM（みたかコミュニティコーヒーマスター）
- くまちゃんハウス など



暮らしの保健室



CCM



くまちゃんハウス

浜 『野の』の浜と申します。『野の』が『野の』になる前の話を少しさせていただいたら

と思います。私自身が、もともと訪問診療のクリニックで、同行事務として働いておりまして、いろんな患者さまたちとの出会いから、地域のほうに興味が湧いてきました。出会った患者さまの中では、なかなか地域とのつながりがないために、もう飲み食いでできない状態とか、そういう状態で医療につながる方がすごく多くて。お会いしてから、本当に2、3日とかでお亡くなりになるケースが多くて、そういったケースを見ながら、もっと地域の中につながりがあったら、こういう亡くなり方じゃなかったんじゃないかっていうことを考えて、地域活動を少しずつ始めました。

まずは、ここの近くで、秋山さんがやっていらっしゃるけれども、暮らしの保健室をやろうと、『野の』の立ち上げにも深く関わってくれたドクターと一緒に、診療所の2階を借りて暮らしの保健室を始めました。ここでは一番左側の写真がその様子なんですけど、診療所に来る患者さんとか、地域の団地に住む人たちが一緒に交流する中で、じゃあ一緒にお昼を食べようっていう話しになり、診療所の上のスペースでご飯を作って、一緒に食べるなんてことをやってました。

次にCCM、コミュニティーコーヒーマスターっていう活動なんですけれども。これは、暮らしの保健室をやっている、男性の方がなかなか来てくれないっていうのがあって、どうやったら男性を地域に出していけるかなっていうのを模索していて、コーヒがいいんじゃないかっていうのを思い付いて。コーヒの淹れ方を教えるから集まってくださいっていうのを告知したら、リタイアした男性がたくさん集まってくれたんですね。彼らに、一緒に活動をすすめてくれた珈琲店のマスターにコーヒに関する座学を教えてもらって、コーヒを淹れるスキルを学んでいただいて。修了した方たちを地域の中に放つっていうことをやったんですけど、地域のイベントとかお祭りとか、そういった所に出張して、コーヒを修了したマスター達が淹れるっていうことをやりました。

最後にお話しするのは、くまちゃんハウスの活動です。私が仲良くしていたナースの佐久間さんっていう人がやっていた、ナースと最期の時を迎える人などが一緒に住んで暮らす「ナースさくまの家」というシェアハウスがあるんですけど。その隣の空き家が空いたので、「なんかやらない？」って言われて。このエリアは、新しいマンションが建ったエリアで、お子さんも多い所だったので、子どもの居場所をやりました。

この活動では、結構、周りに畑が多いエリアでもあったので、農家さんに協力してもらい畑に行って子どもたちとお野菜を収穫して、それを、地域のお菓子屋さんに行って、その野菜を使ってお菓子を作ってもらってそれをこども達とマルシェを企画して販売するなんてことを、やったりしていました。こんな楽しい日々が急にガラッと変わったのは、新型コロナ感染の拡大がありました。地域でのつながりのあるいろんな方たちの悲痛の声が届いてきました。

2020.4～
(新型コロナ感染拡大)

• 『チリンチリン三鷹』 (地域版Uber)

【農家さん】
学校が休校になり
給食がストップ！
野菜を廃棄しなきゃ...



【飲食店さん】
お客さんが
全然来なくなった
どうしよう...

【フリーランスのみなさん】
仕事がストップ
収入が...



例えば、農家さんは、学校が一斉休校になっちゃったので、給食がストップしちゃった。その給食用に用意してた野菜を廃棄しなきゃいけないっていうので、すごい困っていた。一方で、仲のいい飲食店さんは、もう全然お客さんが来なくて、このままだとつぶれちゃうって、すごい困ってた。フリーランスの友達もたくさんいて、仕事がストップしちゃって、収入がないからもう生活していけないって困っていて。私たち生活者も感染が拡大してて、こんな中で買い物とかをどうすればいいかなって不安に思っていました。これをつなげたら何かできるかもしれないっていうので、1週間考えて、この『チリンチリン三鷹』っていう、三鷹版ウーバーイーツみたいなシステムを作りました。

「チリンチリン三鷹」をやってみて...



気づき

誰かが困っている時
支え合える土台が確かにある。

発見

地域内でぐるぐる循環するしくみが面白い!!

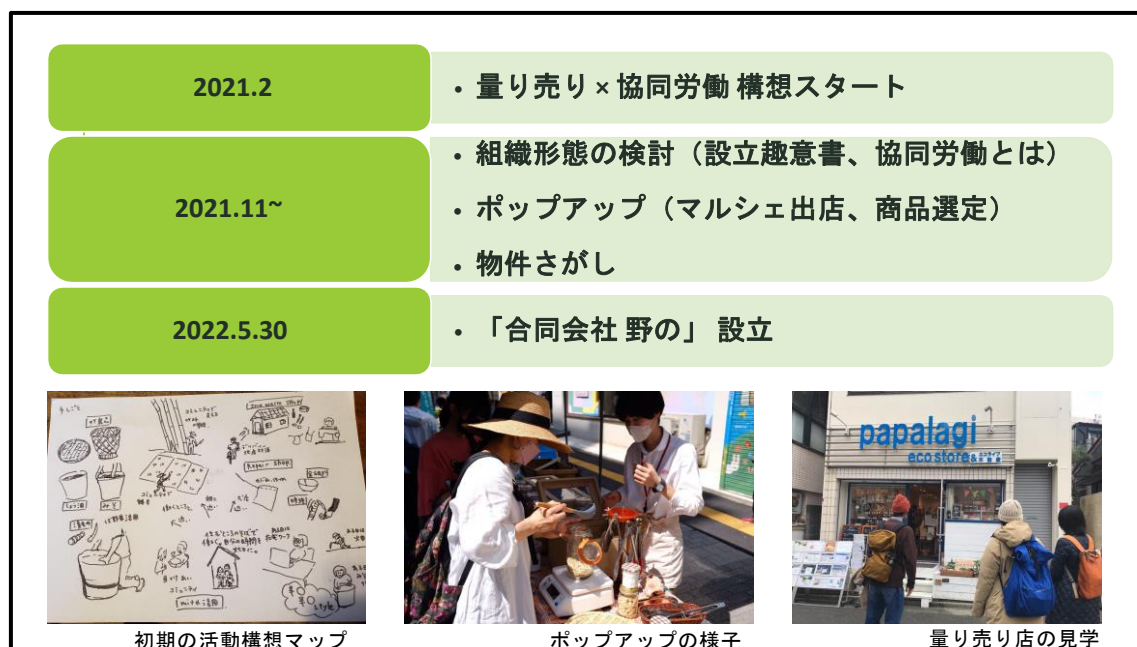
もやもや

従来の消費のあり方や
生活を見直したい。

農家さんの新鮮なお野菜、飲食店さんの手作りのお弁当を、このフリーランスのお仕事がない人たちが、皆さんのお宅まで届けるっていうシステム。これは1年ぐらい続けた

んですけれども、お客さまからのメッセージで、誰かが地域で困ってる、お店や農家さんが困ってるのを支援できる。システムがすごく良かった、誰かを応援できるっていうのが、すごく嬉しかったっていうことを言ってもらえることがとっても多くて。この三鷹っていうエリアには、こんな温かな支え合いの土台がちゃんとあるんだなっていうことに気付きました。

また、このチリンチリンをきっかけに、農家さんの地場のお野菜を地域の飲食店さんも使ってくれ、また、地域の皆さんが、農家さんが庭先販売してるのを知って購入してくれて、地域の中で、食べ物とかお金とかをぐるぐるする仕組みが面白いなっていうのを発見しました。コロナの感染がだんだん収まってきた頃に、スーパーに買い物に行ったら、私もう買えないと思ってしまって。「商品ですってみたいなもの、ばーんって並んでるのを見て、こういうのじゃないものを、ローカルで売れたらいいなっていうのを思って、量り売りのお店をやりたいって思い付きました。



2021 年に、身近にいた、面白がってくれそうな人たちに声を掛け合って、この量り売りのお店プロジェクトを立ち上げました。みんなで、どういうお店にするのか、どういうお店にしたいのかっていうのを、設立趣意書を作りながら考えて、お店を作る準備として、いろんな所にポップアップで出店をしました。並行してお店探しなどもして、やっと物件が見つかったっていうところで、契約の関係上、会社を設立しなきゃいけなかったんで、このときは合同会社っていう形で会社を設立しました。

2022.10.11

・「量り売りとまちの台所 野の」 OPEN 🎉

2023.10

・ リニューアルオープン & 野の1周年



リニューアル後の量り売りスペースの様子



1周年記念イベントの様子

2022 年の 10 月に、三鷹駅から徒歩 6 分ぐらいの所に、量り売りのお店、『量り売りとまちの台所野の』をオープンしました。つい先日 の 2023 年 10 月に、今まで段ボールとかで棚を作ってたんですけど、それを、立派な棚を友人が働いている地域の工務店さんに作っていただいて、リニューアルをして、1 周年を迎えました。スライドに写っている集合写真は 1 周年記念で集まっていた皆さんの写真になります。

3. 活動からみえる暮らし

買いものに
埋め込まれた
主体性



何を、どれだけ、何に、量って買おう...



量り売り / はだか売り



「原発に頼らない町づくり」の一環として
ひじき生産にとりくむ祝島

環境や技術
の共創

岡田 ここからは、この 1 年と 3 カ月ぐらいの活動を通して見えてきたことをご紹介しますと思います。まず、私たちの主軸となる量り売りという事業なんですけれども、実際に自分たちで販売する側として始めてみて感じたのは、量り売りって消費者からすると非常に

面倒くさいというか、手間がかかる買い物であるということがあるかと思います。というのも、私たちは容器は販売していたりドネーション瓶という形でお客さまからドネーションしていただいた瓶も置いているんですけども、基本的にはご持参いただいた容器に必要なものを必要な分だけ買っていただくというスタイルで運営しています。お客さまからすると、家にいる時点で、何を、どれだけ、どういった容器に入れて買うかというところから買い物を考えなければいけない。これは、スーパーに行ってみると違いが顕著にあると思うんです。全ての商品がパッケージ化されていて、量も当然のことながら、全て均一にそろっているというのに比べて、量り売りは消費者からすると面倒くさい。実際にお店に行っても、自分で什器を開けて、必要な分を計らなきゃいけない。非常に面倒くさいように感じるんですけども、これは裏返してみると、普段、私たちが慣れてしまっている今の買い物というものに本来埋め込まれていた自主性や主体性みたいなものが、量り売りを通して見えてきている、顕在化しているということがいえるんじゃないかと、自分自身も利用しながら日々感じています。

もう一つは、私たちが置いている商品というのは、自分たちが信頼できる生産者から、食べたいものを卸すということを大切にされていて、小売店の役割って何だろうということを考えたときに、生産の場の自然環境や生産技術みたいなものを、消費者のさらに上の段階にある小売店として卸すことで、共につくっていく、そういう役割があるんじゃないかなっていうふうに思っています。

ここ、写真に上げたのは、山口県の祝島という所でヒジキ生産をされている方の写真なんですけれども。長年、原発の建設計画があるその土地で、原発に頼らないまちづくりの一環として、ヒジキを特産物として販売している生産者さんです。そういった方々との関わりを通して、自分たちが東京で電力を消費する身として、自分たちに何ができるかといったことをまともに考える、そういう役割をようやく果たせるというか、少しでも担える機会になるんじゃないかなと感じています。

3. 活動からみえる暮らし

グラデーションのある
チャレンジの場づくり



シェアキッチン

若年性認知症当事者による
おにぎり屋さん



月に一度の「みんなdeごはん」

なんとなくでも
寄れる場所

浜 あと、私たちが運営しているシェアキッチンなんですけれども、若い方が出店に向けてチャレンジする場でもあるし、例えば、この写真にあるような、一番右側にいる方なんですけれども、若年性認知症の当事者の方なんです。なかなか地域のデイサービスに行っても居場所がないし、自分は働きたい気持ちがあるけどどこも雇ってくれないっていう、もやもやを抱えていて。「じゃあここでおにぎり屋さんやってみたら？」って言ったら、とってもうれしそうに、イキイキとおにぎりを作ってる販売しました。この日で、多分、100食以上売ったと思います。

あと、月に1回、『みんなdeごはん』っていうのをやっています。これは近くに住む、一人でご飯を食べてる人とか、お仕事で忙しくてご飯を作ってる暇がないお父さんお母さんとか、みんなで一緒に作って食べましょうっていう会をやってます。ここでも、緩やかなつながりが生まれていて、特に子供同士はすぐ仲良しになります。「友達になってどっかに行ったんだよ」という話を聞かせてもらったりすると嬉しいです。

3. 活動からみえる暮らし



TOKYO 油田の廃油回収ステーション

ごみ対策
≡
都市ならではの文化



新聞紙包装に協力くださる都市農家さん



フードバンクみたかの回収ステーション

岡田 私たちがごみ問題について考えるということを主軸においているように、量り売り／はだか売りという形で、過剰包装のない形で販売しています。お店にたどり着くまでにも食品や雑貨は過剰に包装されている場合があります、シェアキッチンでは、調理される食材もあれば、廃棄されてしまう生ごみもあります。私たちは、一つとしては、野菜に関しては、プラスチックやビニール袋ではなく、できるだけ新聞紙のような包装にさせていただけないかということで、もともと関係性のある生産者さんで直接会って理解していただけたような生産者さんから少しずつお願いをされていて、段ボールと新聞紙に野菜を包んで卸してくださるみたいな形で、少しずつ流通の過程で出るごみというものを減らしていけている状況です。

あとは、キッチンや家庭で出る廃油を、お店のほうで収集して、そこから廃油のリサイクルをする「東京油田」という事業者にお渡しする活動をしています。また、三鷹で活動するフードバンクと連携して、ご自宅では食べきれないような調理済みの食品をお店に持ってきていただく、そういったステーションとしても『野の』は機能しています。

こうした、本来はごみとして捨てられてしまうものをあらためて考えたときに、例えば、生ごみなんかは、地方に行くとそこら辺の土を掘って埋めればどうにか循環してしまう。そういったものが都市に来てしまうと、どうやったってごみになってしまう。そういったときに、そのごみをどういうふう処理していくかっていうのは、都市ならではの文化だなと思っていて。いかにごみをごみとして残さないかをいかに楽しく考えるかっていうのが、すごく面白い視点だなというふうに感じています。

3. 活動からみえる暮らし

自分の手を動かして何かを作る喜び。
知って、考えて、動いてみる。その繰り返し。



「明日の食べものがくるところ」シリーズ



あらゆるテーマが暮らしにつながる



定期開催の本金継ぎ教室



しめ飾りづくりWS

浜 『野の』でやってるイベントの中では、明日も、例えば、五味醤油さんという、甲州みそを作られてるみそ屋さんが来て、皆さんに、手作りのみそ作りを教えてくださいとイベントをやるんですけど。自分の手で何か作ってみる。それで、作り方を知って、食べ物の背景を知って、自分でもう一度考えてみて、実際に動いてみるっていうことを皆さんにやっていただけたらうれしいなと思って。その積み重ねで、ちょっとずつ、暮らしのあり方が、変わってくるんじゃないかっていうのを考えています。

3. 活動からみえる暮らし

人任せにできない
自分ごとに
しなければならない



協同労働勉強会 & ミーティングの様子



野のメンバー考案
米ぬかを利用した特製グラノーラ

ゆるく変化する役割
役割の生かし合い

岡田 今回のサーキュラーエコノミーとは少し話題が外れるんですけど、『野の』の運

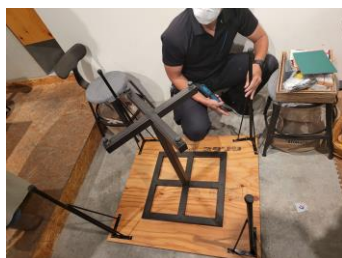
営方法として協同労働ということをやってきた中で感じたことをお話ししたいと思います。まず協同労働というのは、メンバー全員で出資して、メンバー全員が労働に関わって、出資額に関わらず、1人1票の議決権を持って、全員で活動を運営していくという働き方です。現在の、代表者がいて企業の経営方針を決めていくという一般的なスタイルではなくて、全て白紙の状態から、どういうふうに合意をして決めていくかというところからデザインしていかなければならない働き方があります。

こういった働き方の非常に難しい点としては、全ての仕事を人任せにもできないし、結果として自分事にしていかなければいけない。同時に、自分一人で抱えてもいけないし、自分一人でやりきってしまうという形も取れない。そういう難しさ、それがもう一つの点では、楽しさでもあるんですけれども、そういった特徴があります。もう一つの気付きとしては、メンバー全員、現在はダブルワークで活動に関わっているのですが、ダブルワークで違うフィールドを持っているからこそ、それぞれの別なフィールドで得た視点や、能力、得意なこと、そういったものをそれぞれの機会に応じて生かしていける、そういう面白さがあるなど。何か特定の役割を付与されたわけではないけれども、状況に応じて、誰か得意な人がぱっと立ち上がって、ゆるく変化する役割というものを生かし合える、そういう面白さがあるなど思っています。

3. 活動からみえる暮らし



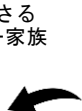
棚作りをしてくださる
常連さんとメンバー家族



テーブルの補修をしてくれる常連さん



コーヒーを淹れてくださる
CCMメンバー



協同労働＋サポーター

店員↔お客さまの関係を超えてつくる（支えられまくりの）お店

もう一つ、『野の』の特徴というか、大切にしていきたい部分としては、メンバー8人で運営しているお店ではあるんですけれども、実際に始めてみると、できないこともたくさんあります。お店を開店するまでや、それ以前からお世話になっていた方々、メンバーの家族みたいな方々に、例えば、テーブルを補修していただいたりとか、ランプの付け替えをしてもらったり、コーヒーを入れてもらったり、みたいな形で、本当にお世話になりっぱなし、支えられてばかりのお店なんですけれども。これまでのお店にあるような、「お客さま」と

「店員」というような関係性ではなくて、全員がこの三鷹という地域で、どういう地域をつくっていききたいか、どういう食品を売っていききたいか、みたいなことを、同じ立場で考えられるような、開かれたお店というものを目指していきたいなと思っています。ただ、ともすると、こういったお客さまに頼りっぱなしになってしまうので、そこはバランスを保ちつつ運営していければいいかなと思っています。

4. まとめ

- ❖ 小さな小さな試みを積み重ねながら、人と繋がり、連帯して、既存の枠組みを少しずつ変えていく
- ❖ 暮らしをデザインする文化を育てていく

浜 そういった小さな試みを、私たちが積み重ねながら、さらに地域とつながって、連帯して、今ある既存の枠組みを少しずつ変えていくような動きができたと思います。

岡田 もう一つ、『野の』として考えていきたい点としては、協同労働という働き方もそうなんですけれども、自分たちが暮らす地域でどういう、今回のテーマでいえば、食の在り方、農業の在り方をデザインしていききたいか、どういったものをお客さまに届けたいかといったところを市民の立場で考える。暮らしをデザインしていくというのは、非常に傲慢な言い方かもしれないですけども、変えていける部分は自分たち地域で変えていく、企業や地方自治体に頼らずとも変えていける。そういう文化というものを、少しずつこの『野の』の活動を通して醸成していければいいかなというふうに感じています。

本日は、小売店の立場から、食と農の循環の実践例についてお話しさせていただきました。少し宣伝にはなってしまうんですけども、こちらから、日々の活動について、ご覧いただけるので、もしよければお尋ねください。以上で報告とさせていただきます。ありがとうございました。

浜 ありがとうございます。



村上 岡田様、浜様、どうもありがとうございました。まさに、地域から食と農の循環をつくる実践例、アイデアに満ち満ちた取り組みをご紹介いただきました。サーキュラーエコノミーを体現しているだけでなく、協同労働という意味で、社会的連帯経済も体現している取り組みだと理解しました。

.....第2部.....

それでは、第1部のプレゼンテーションはこれで終わります。早速、第2部、パネルディスカッションに移っていききたいと思います。モデレーターは、みんなのSDGsの事務局長である藤田雅美、パネルリストは、第1部でご登壇いただいた渡部様、岡田様、浜様に加えて、『野の』の高橋由紀子様。そして、三祐コンサルタンツの手島祐子様。そして、コメンテーターとして、SDGs 市民社会ネットワークの代表理事、大橋正明様にご登壇いただきます。それでは、モデレーターの藤田さん、プレゼンテーションをお願いいたします。

藤田 よろしくお願ひします。あと、45分くらいありますけれども、これまで伺った話を踏まえて、まず、パネリストとコメンテーターで議論をさせていただいて、後半、参加して下さってる皆さまから、チャットのほうに質問とかがありましたら、挙げていただいて、それを取り上げていきたいと思っています。最初に、渡部さんが、非常に大きな世界の食と農のサーキュラーエコノミー、あるいは、食が持続可能であるための三つの課題という観点で、複雑な事柄を非常に分かりやすく整理してくださいました。

その中で、最後のほうに、生産者の環境・健康を守る技術・知恵みたいなものをどう使っていくのか、暮らしの中で生かしていけるのか、生産者の知識・技術をお金のある生産者だけのものにしないようにするにはどうしたらいいのか。それから、栄養・命・知恵・技・思い、そういうものをみんなで共有して循環する仕掛けを、みんなでどうやってつくっていくのか、というようなお話をいただきました。とても自然な形で、『野の』の皆さん

のお話に移っていったなと思っています。

最初に、渡部さんのほうから『野の』のお話を伺って、どのように受け止められたのか、あるいは、何かご質問とかあれば、出していただければと思います。渡部さん、お願いします。

渡部 私、実はこの会の2週間ぐらい前に、『野の』に一度、突然お邪魔して、お話を伺うことができました。そこでも、たくさんお話伺ったのと、そのときのシェアキッチンで活動されているかたがたに、コーヒーと、それから、お菓子を出していただいたりしながらお話を伺うことができました。お話を聞くだけで、本当にここまで来るために、先ほど浜さんからお話しいただいたような、今までの経緯でやはり、訪問看護されてるときにも思い、こんな終わり方じゃないものができるはずなのについていう、そこから人と人がちゃんとつながるっていうことで、それで、三鷹中心に地域の人たちがちゃんとつながっていく仕組みを少しずつ丁寧に育てられてきたっていうのが、本当に印象に残っています。こういうことがきたらいいなっていう、理想的なものに見えております。

非常に私、すごいなって思ったのが、たくさん話された中で、そこかつて思われるかもしれないんですけども、コミュニティーコーヒーマスター、あれ、すごいと思うんですよ。いろんなかたがたに、地域に、実は、本当は職場以外の役割があるといいなって思ってる人ってたくさんいて、そういう人たちに、今回はコーヒーですけども、コーヒーを入れる、マイスターっていう役割を与えて、そして、「地域に放つ」っておっしゃいましたよね。あれはいいなと。

この『野の』の8人の方、すごいかたがたですけども、8人で全部できるわけじゃないので、『野の』で何か体験していいなって思ったものを、今度は自分の足で探して、生かせる場所を探していくっていう人たちが少しずつ育って、緩やかなつながりができていくっていう仕組みになってるのが本当に素晴らしいなと思いました。もちろん、他の取り組みも素晴らしいものがいっぱいなんですけれど、『野の』さんのお話聞きながら、質問考えとけて藤田さんに言われましたので、考えていました。

例えば、農家さんにこういう形で、先ほど、「プラじゃなくて新聞紙でくるんで出荷していただけないか」ってお願いしたりとか、地域のかたがたも、単なるとか買い物客じゃなくて、サポーターになってくれるかたがたっていう、両方の「お客に支えられまくり」って、岡田さんがさっきおっしゃってましたけれども。それもいい言葉だなと、私は思うんですが。その見極めというか、この農家さんは言うことあんまり聞いてくれないかもしれないとか、この人はきっと分かってくれるとかって、そういう見極めってあるんでしょうか。

浜 見極めよりも、今までの付き合いの中でですかね。関係性があるから、そういうむちやも言えるというか、それもすんなり、そういうことねって受けてくださる。今までの関係性の延長。

渡部 それもやっぱり、時間かけて育てるわけですね。

藤田 全然シナリオのない領域に入ってきてますね。今度は反対に、『野の』の皆さんから、渡部さんのこの大きな複雑な世界の仕組みを、非常に単純化して分かりやすく説明してくださって、後半の所では、じゃあどうするのと、事例も含めてお話ししてくださったんですが。『野の』の皆さんは、渡部さんのお話をどのように受け止められて、『野の』さんに今度は逆にチャレンジするとすれば、どんなご質問がありますか。

岡田 いいですか。非常に分かりやすい発表で、すごく勉強になりました。一つ質問というか、コメントにも近いんですけども。タイの農村の事例ですごく興味深かったのが、多様な持続可能性があるっていうか、何を大切に何を守っていきたいかっていう軸が多様であって、その結果、多様な農業スタイルがあるっていうところだったんですけど。これ、非常に僕は重要な点だなと思っています。というのも、持続可能性といったときに、一体何を持続可能にしたいのかっていうのは、本当に問うべき点であり、これまで問われてこなかった点でもあるのかなと思って。

例えば、それが SDGs という形で一人歩きしたときの懸念としては、何を持続可能にしたいのかっていうのが問われないままに、何か 17 のゴールっていうものが実践されていくということがあります。例えば、この持続可能性というものが多様にあるって考えたときに、今、日本の事例で、食料生産の部分で考えてみると、政府として緑の食料システム戦略というのがあると思うんですけども。2025 年までに有機栽培の農地を 25%まで拡大するという形で。

こういった文脈でよく言われるのが、今後、農業従事者が減っていき、過疎化が進んでいく中で、無人の農業機械で栽培したりみたいな、テクノロジーによる解決みたいなところが提起されると思うんですけども、これは、ある種、国からの一方向の持続可能性だと思います。今後、地方の農業や、都市の農業というものが、本来、その土地に住む人々によって、本当に持続可能になっていくためには、どういった視点が必要なのかなという、少し壮大な質問というか。どういった手段というか、渡部さん自身もどういった形でやっていくべきかという問題提起されていましたが、もしご自身の中で何かご意見があれば教えていただきたいです。

渡部 非常に大きな質問で、これ、難しいですよ。おっしゃるように、今後、食料従事者が減っていった中에서도、「食料自給率なんていう数字はまやかしかだ」と、最近、農水省の元すごく偉い方がおっしゃっています。ようやくそういうことを言ってくれる人が現れたって私は思ったんですけども。ともかく、でも、農水省としては、もっと自給能力を高めたいというふうに思っているというのもあるし、また、有機農業のような持続的な方法も

増やしたいと思っているっていうのを全部、一気に解決する方法ってなかなかないとは思
うんですね。

その中で、先ほど、岡田さんおっしゃったようなテクノロジー的な解決だけでなく、
その地域の人たちが主体になって解決していく方法、守っていく方法って何なんだろうっ
て考えたときに、これも地域によると思うんですが、一方の極端として、例えば、テクノ
ロジーをどんどん普及させて、どんどん大規模の農業法人の入っていく割合を増やしたとし
ても、それで賄える部分はあるとは思いますが。

でもやっぱり、もともとの日本の農業の持っているような不利な条件、例えば、どうし
ても土地を広くできないとか、非常に中山間地域とか、やりにくい所、機械が入らない所でや
らなきゃいけない所もたくさんあるっていう壁は超えがたいと思うんですね。その壁
に加えて、さらに現在では、地方からどんどん人がいなくなる状況になっているというこ
とも課題です。それを考えたときに、本来、その土地に住む人にといいところ、もしかし
たらヒントがあるかもしれない。

その本来土地に住む人だけに任せて、じゃあこの先進の技術を安く提供しますとか、補助
金いっぱい付きますから頑張ってくださいっていうのは、多分、無理が出てくると思うん
です。ですので、その本来、その土地に住む人たちが頑張ってるのを支える仕組みをいろ
んな人たちが支える仕組み。『野の』さんがやられていたような、例えば、週5日間お店開く
のは無理だけど1日だけだったらやってみたいという人が入れるような仕組みっていうの
があるように、食料生産についても、ずっとは無理だけれども、例えば、夏休みの2カ月
だけだったら頑張りたいっていう人たちが入っていけるような仕組みっていうのを、もっと
広がっていったらいいなというふうに思います。

それもできないけれども、でも、せめて買い支えることはできる、消費者として関わるこ
とができるとか。いろんな形で支えていくことで、地元の人っていうのを、もう少し緩く捉
えるというか、コアの人とコアの人を支える頑張る人たちと、そこまでいけないけれども、
さらにそれを外から支える人たち、みたいな。何重もの形で支えることができるようにして
いくというのが、一つあるといい方法なんじゃないかなと思います。

こういう意味でも、『野の』さんの多様な働き方の中でやっている、多様な人たちに「支
えられまくり」っておっしゃいましたが、実際には、支える機会を与えるっていう素晴ら
しい場になってると思うんですけど、『野の』さん。そういう形に、食料生産の場もなっ
ていく部分がもっと広がってほしいなと私は思います。

藤田 ホットになってきました。渡部さんが、どちらかというと研究者の立場からお話し
ただいて、『野の』の皆さんには、小売りの立場からお話しただいたのかなと思います。
次に、手島祐子さんにお話しただきたいんですけど。手島祐子さんは、『みんなのSDGs』
の運営に、最近参加してくださってる中で、IGESにも行って『野の』にも足を運んで、い
ろいろ学ぶところがあったと言われていました。

一つは、消費者の視点、それから、栄養士という一つの専門職の視点からお話を伺いたいと思います。『野の』と IGES の渡部さんのお話を受けて、どういうふうに感じられたか、お話しいただければと思います。手島さん、お願いします。

手島 お話、どうもありがとうございました。まず、専門家の存在はとても大事だと思う一方、専門家によって世界の物事を細分化して、いろいろな問題を解決してきたと思います。それでうまくいっていることもあります。このサーキュラーエコノミーや、食・環境の問題はお互いにつながっているので、専門家であることによって、逆に視野狭窄に陥ってしまい、課題が解決できていないのではないかと感じています。

例えば、私は管理栄養士で、栄養士の業務ですと食材から調理して、人の口に入って健康になるというところまでを見てるんですが、それではその食材がどのように運ばれてきたのか、どのように作られたのか、誰がどんな思いで作ったのかなど、あとは、食べた後の廃棄のところもすっかり抜け落ちた部分だけを見てしまっています。健康によいものを食べましようと言っている、その繋がりを無視して助言することはとても危険なことだと感じます。

例えば、健康によい食材であっても、それを作るときにとても環境に負荷がかかっていたり、海外から輸入してきたりすることがあると思います。目の前の食べ物に対して、俯瞰的に視野を広げて見るのが、とても大事であることに気がきました。一部分しか見ていないと、周りに何があるか全然分からない状況になってしまいます。私は、『野の』さんに行かせていただいたんですけども、お店に行ってから、自分自身の視野がすごく変わりました。

例えば、野のでは、プラスチックのごみを削減することをされていて、その方法としてシリコンラップが販売されていて、私も家で使ってみたんですね。そうすると、ラップを全然使わなくなり、ラップを使わないことによって、ごみも減るし、他のごみにも目が行くようになりました。生ごみも、コンポストしてゴミを減らしたいなと思っています。このようにして、一つのことがきっかけで、一つずつ視野が広がっていきました。

ですので、専門家としても、一消費者としても、一歩踏み出してみることが大切だと思います。そうすると、生活をすごく豊かになることを実感しています。

藤田 研究者、それから小売り、それからお話の中に、きょうはいらっしゃらないですけど、生産者の視点ってどうなんだろうっていうのがあって、今、手島さんから、消費者、あるいは他の専門職もしているというところで、だんだん広がってきました。ここで、コメンテーターの大橋正明さんのほうから、何かあれば出していただけたらと思います。大橋さん、お願いします。

大橋 『野の』のような実践はとても重要なことだと思うんですが、私の場合は、地域っていうのは、実は規定が結構難しく、どういうふうに地域っていうのを規定して、他との差

異化みたいなのを図るかって、難しいことだと思っています。私の場合の地域っていうのは、バングラデシュとかインドとかの南アジアなんですね。比較的、今までだったら貧困の問題が盛んにいわれて、最近はまだアフリカのほうで貧困になってきています。特に私が勉強してきたのが農村開発とか、農村の貧困。これらにずっと、日本の NGO であるシャプラニールとか、国際赤十字なんかで関わってきたものですから、その後もずっと大学でそういった問題、いわゆる社会開発の問題を教えてきました。その人たちの現状を頭に考えながら、話を伺いました。

さっき渡部先生が、世界の食料システムに三つの問題、あるいは課題があることを教えていただいたので、それらを軸に教えていただきたいと思います。これはもちろん、渡部先生から教えていただいてもいいし、『野の』のかたがたから教えていただいてもいいです。一つは、増えていく人口に対して、食料の安全と栄養を提供する、つまりできていないということなんですけど。人口の増加率っていうのは、SDGs も MDGs でもゴールやターゲットにならなかったように、グローバルには人口増ということが問題にはなっていないんですね。

その代わり、食料消費量の増加が問題になってきているというふうに思っています。昔は人口が増加するから、もっと作らなくちゃいけないっていう、経済理論を言っていた人がいました。等比級数と等差級数の問題と言われていましたが、その問題ではないというふうに思っています。問題は、誰が何で食えていないのかっていうこと、その問題だろうと思うんですよ。

食料の安全と栄養を提供するといったときに、昔は自給はみんなしてたわけじゃないですか。産業革命以前まで上ってしまえば、世界的流通っていうのはなかったわけだから。その後になって、商業的農業への転換というのが起きた。言ってしまうと、近代化のここ 400～500 年の中で、食料品があらゆるものが商品化されて、交易を通じて流れていく。その代わり、自分たちが作ったものは必ずしも食えるとは限らない。日本のように食料自給率が 40 パーセントを切っても飢えることはないし、バングラデシュのように 100 パーセントを、少なくとも穀物ですけど、100 パーセントを超えても飢える人がいるというような、その問題をどういうふうに捉えていくのか、ということが気になる。

次に、農民などの食料供給に関わる人々の生業を守るっていうんだけど、なぜ生業が守れないのかっていう視点がすごく大事なんだと思うんですよ。バングラデシュの土地を持ってない生産者は、小作人になって言って、日本でいえば、五公五民のように地主に半分ぐらい取られてしまう。さっきから先生もおっしゃっていたように、供給のための投資にお金がたくさんかかってしまう。緑の革命的な農法を使うか使わないかによって違うんだけど、使えばある程度増産できるけど、投資の金額が多くなるし、そうした投入物や生産物の市価が世界的に影響されてしまう。

だから、それらの価格は何が支配しているのか、ということですよ。地図を見せていただいたけれども、日本が困ってこないのも、エンゲル係数に表れるように、僕らは食料にそんなに多くのお金を使っていないからじゃないですか。言ってしまうと、食料を豊富に買える

からですね。だけど、変えない人たちがたくさんいる。だから、作ってる人でも買えてない、という問題点をどうするのか。これはどういうふうに考えていくのか。そうすると、流通や分配の問題を考えざるを得ない。

最後におっしゃった、環境の持続可能性、これも全くそのとおりだと思うんだけど、振り返ってみれば、持続不可能にしてきたのは誰なのか、どうしてなのかっていうのが根本的な問題。私はSDGsを進める立場なんだけど、SDGsの最大の問題点は、この地球環境を誰が壊してきたのかって書かれてないことなんです。どうして壊してきたのか。それを書かないで、お医者さんに行って、病気の原因分からないで、病気の治療を受けられるかっていったら、本当は受けられないですね。

でも、SDGsは直すことをやろうとしちゃってる。だから、それでできるのかっていうのは、すごく疑問。でも、やらなくてはならないという立場に立ってるんだけど。

ここら辺の事を、バングラとかインドとか見てると、食べ物が余ったら必ずそれは家畜が食べるし、家畜の糞、特に牛の糞は、そのまままた燃料になっていく。そして、その牛の糞が土地に返されていくっていう循環をしてるわけですね。

そういう循環を崩してきてるっていう、広い意味での近代化があるんだろうと思っています。だからと言って、近代化を否定しても始まらない。『野の』さんに言われるように、私もたくさんの有機農家とお付き合いあるし、ですけども、そういう個々の実践の中で超えていけるのか。ちなみに話して触れられたタイは比較的農業としては豊かなほうかなっていうふうに思いますが。タイの平野部、中央部の所は例外的に豊かな所だと思います。

南アジアとか、アフリカなんかのこと、農地の分配から含めて、どういうふうに考えていくのか。どこを切り口にすればいいのか。貿易の問題は、じゃあどこが切り口にすればいいのか。やっぱり北の私たちが有利な立場に立ってしまっている。このところをどこから切っていくのかっていうことがなかなか分りません。サーキュラーエコノミーという視点に立ったときに、どこからそのことを考えていくのかという辺りを、北と南と二つに必ずしも分離しなくてもいいんだけど、ヒントを教えていただけないか、というのが私の質問です。以上です。長くなりました。すみません。

藤田 渡部さんが三つの観点で非常に分かりやすくまとめていただいたところに、深く切り込む形のご質問が出てきたのかなというようにも思います。食の分配をどうしていくかという問題を、サーキュラーエコノミーという新しいトレンドの中で、どのように光を当てて解決策を見いだしていけるのか。あるいはサーキュラーエコノミーは、分配という大きな問題を考え直すチャンスでもあるのではないかな。そのようなメッセージが込められていたのかなと思います。なかなか難しいご質問が並びましたが、渡部さん、いかがでしょうか。

渡部 まず、三つの課題のうち、食料の栄養と安全を供給するということに関して、これは増産の問題ではなくて、分配の問題であるというのは、本当にそのとおりだと思います。き

ようお見せしませんでしたけれども、人口増加に対して穀物の生産というのは、人口増加を上回るペースで、この50年間ずっと推移しています。それなのに食べ物は得られない人がどこかにいるっていう話なのであって、世界平均で食料が足りているとか足りていないっていう問題にしてみると、全然、大橋先生もおっしゃっていたような問題の本質的なところから離れてしまうわけですね。

ですので、まず、分配の問題であると。そして分配といったときに、食べ物自体の分配だけではなくて、食料を世界的にたくさん今までよりもさほど土地の利用。土地の利用が増えているんですけれども、土地の利用が増えるペースよりも早く食料が増産できているっていうのは、ある意味では、化学肥料などが使えるようになったというのも大きいんですけれども。それで増産されることによって、誰が利益を受けているのかというと、先ほどおっしゃっていたような、南アジアの農家なんていうのは、非常に典型的なんですけれども。

増産しても、それで暮らしが豊かになるほどかということ、そうではない。その理由の一つに、増産をどういう形で進めてきたかというのが、増産をさせるために、あえてモデル的なことを言うと、一つの土地の中でいろんなものを作ったり、生き物も育てて食べていたものを、できるだけ効率よく増産できるように、一番もうかる作物にみんな統一させてしまう。

その一番もうかる作物を作るための種とか薬品とか機械とかっていうのを、統一的に一つの企業だったり、グループ企業だったりから購入しなくてはいけない仕組みになってくるので、結果的に収入も上がるんだけれども、支出もどんどん上がっていくというようなサイクルに放り込まれてしまうと、必ずしも小作人という形で生きていない人たちにとっても、これはこのままのサイクルで生きていくのはつらいぞと。こんなにどんどんお金がかかる世の中になるんだったら、もう農業は自分の世代までにして、子どもたちには別のことやらせたほうがいいっていう状況になってくるっていうことが起きてくる。

それが大橋先生おっしゃった、結局、誰が環境を壊してきたんだよっていう話にもつながると思うんですよ。いろんな現場のレベルや、あるいは科学者のレベルでも、こんな方法で食べ物を作るっていうのを広げていったらまずいでしょうって思う知恵があっても、それが生かされないような形の、非常に不均衡な支配関係というものが、世界の食料生産と供給の仕組みの中に生まれてるんだっていうこと。私は今回、話を難しくしすぎないためにと外してしまっただけなんですけれども。そこはやっぱり、大橋先生ご指摘いただいたように、本当は外しちゃいけない所です。ですので、私としては、ここを本当は触れないで持続可能な食っていうのはあり得ないと思っています。

藤田 今の話に関連して、参加者の方、森さんからご質問が出ています。「農業の環境に与える影響で土地改変によるものが一番大きいと思いますが、その点に関する言及がないので、お答えいただければありがたいです。いわゆる生業として農業に絡んでる方に関するお話は多かったけれども、問題はグローバルなアグリビジネスによる世界的な展開ではないでしょうか。そういう意味で、社会的なドミナントな農業がどう変わっていったら良いのか

について補足していただけたら幸いです。再生型農業とか生物発酵とか、いろいろと議論されていますが、それらの可能性についてはどうお考えですか。」

今、お答えになった部分が、かなりあるかと思うんですが、いかがでしょうか。

渡部 土地改変に関してなんですけれども、農業による環境影響、本当にたくさんありまして、土地改変も含めて、もう取り返しのつかない状況になりつつあるというのはあります。ですので、土地に関しては、例えば、少なくとも現状以上に食料生産のために土地を使うというのはやめたほうがいいという考え方をしている人たちもたくさんいます。ただ、農業のための土地改変といったときに、もしかして、例えば、食料生産のために農家が森林切り開いてみたいなことというのは、ニュースなんかにも出てきたりしますので、そういうイメージを持たれている方もいると思いますし、それが間違っているとは言いません。しかし、しばしばあることなんです、開発事業者だったり、国家権力のような人たちが、先にここは保護区ですって囲い込んでしまって、もともとは森でもあるし、農地でもあるし、牧草地でもあるし、みたいな多様な使い方をしている土地の使い方が、一方的に近代的な土地の使い方が、土地の管理の仕組みだったりとか、権利関係の仕組みによって使えなくなってしまう状況で、伝統的な暮らしを守ろうとして、今までもアクセスしていた土地にアクセスしようとするのが、これが土地改変だとか、森林破壊だとかっていわれてしまうような事例もなくはないのです。

そういう観点から言うと、この問題に関しては、どこが悪いっていうふうに名指すというよりも、土地の管理の在り方を近代国家のやり方でやったほうがいい部分と、もう少し緩やかにしたほうがいい部分とっていうのを、整理していく。そのときに、これも日本も含め、いろんな国でしばしば起こることなんですけれども、法律の専門家とかが一方的に決めてしまうんじゃなくて、時間をかけて話し合うっていうプロセスが、しばしば省略されてしまうので、そこが問題なんじゃないかと思います。

もう一つの質問について、森さんのご質問については、グローバルなアグリビジネスについて世界的な展開っていうのは、今、私、先ほど申し上げたことと重複になってしまう部分があると思うんですけれども、グローバルなアグリビジネスが、例えば、環境再生型農業のような手間がかかるようなものを推奨しているという例を、私が無知で、よく知らないもので、グローバルなアグリビジネスが、どんどん生産を拡大させて流通を拡大させて、世界の一番もうかるところに食料供給していくという仕組みが支配している割合を減らしていく努力っていうのは、どこかで必要になってくるんだろうなと。どこかでって今、申しましたけれども、結構、緊急に必要なんじゃないかと私は思っています。

藤田 『野の』の皆さんは、今の議論、先ほどの大橋さんのコメントを含めて、いかがですか。

高橋 とても壮大なお話の中で、『野の』が答えられることは限られていると思いますが、個人的に一番印象に残ったのが、循環型の食料システムっていうところの渡部さんのご説明の中で、「この中に人が描かれてないんですよ」っておっしゃったことです。私たちの中で一番の基本は人なんです。なので、仕組みが先にあって、その中で人が動くということではなくて、先ほど浜のほうから説明があったように、最初に何か計画を立てて動きましようということではなくて、人と人とのつながりの中から全て生まれているのが、『野の』のスタイルかなというふうに思っています。

チャットの中のご質問の中にも、生協さんとか、そういう所との連携は考えてらっしゃいますか、というご質問もありましたけれども、先に何か仕組みをつくるとか、連携するといったところからではなくて、人と人との関係性の中から生まれてくるものを大切にしていくなのが『野の』のスタイルだと思います。私たちは、そのようなさまざまなつながりの中で、手の届く範囲でいろんなものを共有していきたい。世界的な戦略みたいなところから考えると、本当に小さな取り組みだとは思いますが、私たちが手の届く範囲で、どこまで自分たちの暮らしを考え、変えていけるかというところがスタートかなというふうに思っているんですね。

そこを考えると、大きな仕組みの中でがんじがらめになってしまって動かないようなシステムではなくて、私たちが、緩やかではあるけれども、手の届く範囲で何を変えていけるのか。どういうところをみんなと考えていけるのか。そこからしか私たちはスタートできないのかなというふうに思っています。ただ、そこから変えていけることは小さくはないと思っています。

これは多分、次回の社会的連帯経済みたいなところにもつながっていくのかもしれないけれども、常に分配される側とかではなくって、一つ一つ小さな自治っていうところがすごく大事になっていくのかなと。常に分配される側、常に分配する側ではなくって、小さな範囲だけれども一人一人が自立していくところから考えていく。そこから変えていけることも多いのかなというふうには思っています。

なので、私たち『野の』は、『野の』に来てくださってということではなく、常に私たちが地域に出ていく。地域とどうつながれるのか。そのつながりの中から、『野の』が地域の中でどういう存在になれるのかっていうところを、非常に大切にしているっていうところがあります。そんな感じで、小さな取り組みではありますが、地域を変えていく、自分たちでどういう地域にしていくのかっていうところから考えるスタイルを、実践を通して考えていきたいなと思っています。

藤田 自治という、一つのキーワードは出てきた感じがしますが、もう一つご質問が出てます。「有機農業を増やそう」という農水省の姿勢、基本的に賛成ではありますが、有機の認証を取ることにコストがかかり過ぎるのが課題の一つと感じます。その意味で、渡部さんがご紹介なさった、タイの事例でもうける気がないから環境負荷の少ない農業になって

いる例もある。こういうのは示唆的だと思います。その辺り、公式の認証お墨付きの在り方について、コメントがある方がいらしたらお願いできれば」ということなんです。

渡部 私の後で、もっといろんな農家さんとお付き合いがある岡田さんが、きっとフォローしてくださると思うんですけども。すごくクリティカルなご指摘だと思います。これ、私もいろんな農家さんにお話聞いている、特に日本の農家さんって、「認証って大変なんですよ。認証を取ってすごく大変な思いをして更新していても、それでじゃあ誰が普通の野菜より高く買ってくれるんですか。誰も買ってくれないじゃないですか」という話を、いろんな方から伺います。

やっぱりそこは、行政のかたがたも、どうやってその有機の認証を取ったものがきちんと高く評価されるようにするかっていうのを、「30 年頑張ってるんだけど分かんないんです」と言われたりするんですね。ですので、EU がやってるようなサーキュラーエコノミーや、有機と日本の事情の違い、EU が悪いって言ってるわけじゃないんですけども、何でも認証を取ってラベルを貼らないと動かないっていう仕組みにしまうと、ついていけない人たちが、多分、日本には本当に多いんじゃないかなと思っています。

あと、私が聞くのは、結局、そこまでの努力をしなくても、有機の認証を取れるまでいなくても、ほぼそれに近い、だから 100 点じゃないけど 80 点ぐらいにする。これで、私はこういう努力をしてるんですっていうふうに、きちんと発信すると、今は、消費者と直接つながって、都会の消費者の方が安定して買ったださったりするので。そしたら、その有機認証を取って JA に卸すよりもそっちのほうがいよいよいいんだっていうふうにおっしゃる方もいるんですね。

そういう考え方もありなので、ラベルはラベルで大事だし、ちゃんと推奨してほしいと、私も思う一方で、ラベル以外の別のルートも今はつくれるっていう意味では、ある意味でいい時代になってきているのかもしれないし。また、そういうやり方をしている人たちがちゃんと知られるようにするってお手伝いするのも、私たちの仕事なのかなと思います。すいません、きっと岡田さんからもっと別の意見が出てくるかと。

岡田 おっしゃったとおりだと思っていて、今、「野の」でも関わりのある農家さんには、自分のところで堆肥作りにこだわって化成肥料を使わず、ほぼ JAS 認証が取れるような技術体系でやられている農家さんもいらっしゃいます。でも、コスト面などの理由で有機 JAS を取っていない方もいる中で、先ほど高橋が話したとおり、その生産者とのつながりから農産物を消費者が選ぶっていうところは、すごく重要な点かなと思っています。

ラベルに関しても、政府や農水省のようなものが規定するタイプのものもあれば、例えば、今、アメリカでは、オーガニックの市場化っていうのがいわれる中で、Real Organic Project という有機農家自身が作り上げた参加型の認証システムがあります。そういった形で、何を自分たちが選び取るかっていうものを、消費者や生産者自身が、そういうシステムから作る

という考え方も、一つ、国内でも重要なのかなというふうに感じています。

藤田 そろそろ時間になってきました。前回、サーキュラーエコノミーと社会的連帯経済の総論的なところから入って、今回は、食と農のサーキュラーエコノミーについて、アカデミアの視点、小売りの視点、一部生産者の視点、消費者の視点等、様々なポイントを出していただきました。また、それらが私たちの身近な所の課題とのつながりの中にあり、さらに南アジアやアフリカというような視点も必要である等、本当にいろいろな側面があることを学んだと思います。その中で、私たちの自治というか、身近な所からということと、われわれが、ともすると絡め取られてしまう、あるいは、自分たちも加担をしてしまう大きな仕組みというところについても、少しずつ整理ができてきたのかなという気がします。パネルディスカッションはここまでにしたいと思います。

村上 モデレーター、パネリスト、コメンテーターの皆さま、どうもありがとうございます。食料システムに関して、グローバルな構造に対する働き掛けと、ローカルな人と人をつなぐ実践のインターフェースが、少し見えてきたような、画期的なディスカッションだったのではないかと思います。

.....開会あいさつ.....

村上 2時間のこのオンラインセミナーも終わりが近づいてまいりました。最後に、まとめと閉会あいさつを、SDGs 市民社会ネットワークの代表理事の大橋正明様からいただきたいと思います。それでは大橋様、お願いいたします。

大橋 すいませ、またしゃしゃり出て、たくさんしゃべってしまって申し訳ありません。短くしたいと思います。

今日は、どうも皆さんありがとうございました。登壇者の皆様は会場にしかもお集まりいただきました。コロナがはやりだして、これからどうやってみんなのSDGsをやっているかというときに、ウェビナーというのがあるんだと気づき、それを始めました。しかし、やっと今日になって多くの方が会場に集まっていたけるように、一つの山を越えたんだなという印象を持っております。

この間、私たちが話し合ってきたのは、SDGsは、ご存じのように、誰も取り残さないということを掲げています。どんな人をどのように取り残さないのかって、これは人によって立場によって違って来るんだけど、それをいろんな角度から考えていこうということを話しあっていました。その中で最近出てきたのは、循環経済というものが、新しい視点で、そういう取り残さないでサステナブルな社会をつくっていくというきっかけになる可能性があるかとらえています。

もう一つは、今日『野の』皆さんが触れた、連帯経済というものが、推し進めるんじゃない

いか、という考えもあります。さらに、この二つが合体すべきであるとか、その二つがどう関係であるかということについて、私たちはあまりよく分かっていなかったものですから、前回、両方の方を呼んでお話を聞くという形を取りました。

そのときは全般の話をして頂きました、今回からは少しテーマを絞ることにして、まずは食と農について循環経済ということを中心に話して頂きました。次回はまだはっきり決まっていますけど、3月か4月に、連帯経済ということで、この同じテーマについて話し合ってみようということになっています。千葉商科大学の小口先生だけが決まっています。

その次に恐らく、循環経済の視点で、地域っていうものを見ていこう。この地域とかコミュニティというのをどう規定していいというのか、すごく難しい問題だと思いますけど、それにチャレンジしていきます。

多分、6月か7月になってしまうけれども、さっき申し上げた連帯経済というしてんから地域を見てみたいと思っています、こまだちょっとははっきりしていませんけど、立教大学の藤井先生に中心になって企画をしていただくっていう話を進めております。

その間にも、SDGs を日本政府が進めており、あるいは国連で話し合いが行われているので、政府の実施指針とか、あるいは国連総会での SDGs を巡る議論のための会を間に入れるかもしれないので、時間がかかっていきますけれども。

SDGs で誰も取り残さないこの持続可能な社会を実現しないと、一部の人たちが生き残っていいのか、と思いながらどう具体的にやっていくのかっていうことで、いろんな視点から学んでいきたいと思います。今後とも、ぜひお付き合いいただきたいと思います。

たくさんしゃべりましたが、きょう、本当に来ていただいて、とても豊かな話し合いの時を持てたと思います。またご参加ください。よろしくお願いいたします。

村上 大橋様、ありがとうございました。それでは、これにて本日のオンラインセミナーを終了したいと思います。最後に、スライドにある QR コードからアンケートへの回答をお願いいたします。今後のセミナーの内容を改善していくために、皆さまのお声を反映したいと思いますので、どうぞご協力をお願いいたします。それでは、これにて終了したいと思います。きょうはご参加いただきありがとうございました。

(了)