

EALAI とは

東アジア・リベラルアーツ・イニシアティブ (East Asia Liberal Arts Initiative, EALAI) は、東アジアにおけるリベラルアーツ教育の共有を目指し、その基盤構築を行なうプロジェクトとして、2005年に文部科学省の援助を受けた東京大学のプログラムとして発足し、2009年4月からは教養学部の附属施設となりました。また、東京大学が1999年から、北京大学・ソウル国立大学校・ベトナム国家大学ハノイ校と共同で開催してきた「東アジア四大学フォーラム」の本学における実施機関としての役割も担っています。

教養学部においては、駒場の教養教育の国際連携のために、ソウル国立大学校やベトナム国家大学ハノイ校など、東アジアの主要大学との間で E-Lecture や集中セミナーなどによる共同授業を行ない、また、国内外の専門家を招いて、東アジアにおけるさまざまな事象や問題を主題とする講演会やテーマ講義も開催しています。駒場の教養教育のみならず、東京大学にとっても、アジアとの教育交流の重要性はますます増大しており、EALAI はその中核として積極的に活動を続けています。

東日本大震災という大災害にあたって東アジア各国から寄せられた大きく温かな支援は、私たちの活動にとっても大切なものとなりました。同時に、私たちがこの大災害から学ぶべきことが多いこと、それを世界で、東アジアで共有していく必要があることを知りました。このテーマ講義は、今次の大災害を踏まえた EALAI の活動として、その意義を十分に発揮したものとなりました。ご協力いただいた方々に改めて感謝を申し上げます。

EALAI 執行委員長 齋藤希史

趣旨説明

近年進みつつある経済のグローバル化は、日本のこれまでの食品の生産と流通のあり方に大きな変動をもたらしつつあります。とりわけアジア諸国との関係の急速な深化と、それに伴う人の移動の加速度的な拡大からは、需給と輸出入のバランスはもちろん、文化的嗜好にいたるまで、国家を単位として定義され、分析されてきたこれまでの考え方では説明しきれない、複雑な状況が生まれています。こうした変化の現状と、それが日本を含むアジア諸国に与える中長期的な影響について、領域横断的に考えてみようという趣旨で、今回のテーマ講義「アジアの食ーグローバル化の中でー」は企画されました。

今回の講義では、食の生産・流通、食の安全、そして食文化という三つの柱を立て、それぞれについて、大学の研究者だけではなく、官公庁、企業などの第一線で活躍する専門家を招いて、お話をうかがおうと考えました。食の生産・流通については、農地転用規制の甘さがもたらす農業の空洞化に警鐘を鳴らす神門善久先生と、それぞれ WTO と国際捕鯨委員会という国際交渉の場に立った山下一仁先生、八木信行先生、そして東大生協食堂へのハラル食導入とタイ産ほうれん草の開発・輸入とに取り組んだ小林茂雄先生に、安全については、食品添加物の専門家として食品安全委員会での基準策定に携わっている山崎壮先生と、植物の遺伝子発現制御機構研究を出発点に食に対して広い関心を持つ渡邊雄一郎先生に、食文化については韓国を中心とする人と文化のトランスナショナルな移動に関心を持つ林史樹先生に依頼して、現場の経験を踏まえた講義をいただく手はずを整えました。

しかし、開講を一ヶ月後に控えて起こった東日本大震災は、われわれをとりまく食の状況をも激変させました。授業時間内にも余震が起こる中、20名を超える受講者が集まった教室は、一種独特の緊張感に満たされた空間になりました。何人かの先生には、それまでの予定を変更して、震災、特に放射能についての解説と今後の見通しの説明に時間を割いていただきました。毎回の授業で活発に質問をぶつけ、コメントを寄せた受講者の関心も、未曾有の惨禍を通して突きつけられた現実をどう受け止め、どう打ち返していくべきなのかという切実な疑問に裏打ちされていたように思われます。その雰囲気は、この報告書を通して感じ取っていただけるでしょう。

今回の講義は、講師の先生方以外にも、多くの方々に支えられてきました。教室として使用した KALS（駒場アクティブラーニングスタジオ）は、履修者の能動型学習に対応するために必要な最新の設備を備えており、新機能の効果をじゅうぶん引き出すために、KALS の林一雅特任助教と中澤明子特任助教、そして TA の刀根直樹さんには多大のご助力をいただきました。また EALAI の側では、永原歩特任講師、小川有子特任講師、岩田以都子さん（教養教育高度化機構国際化部門）に事務手続きと連絡業務のすべてを担当いただいたほか、伊藤博さんには授業時の TA とこの報告書の編集という大きな仕事をお願いし、TA 業務

は、小金丸美恵さん、光成歩さんにも一部お手伝いをいただきました。そして、この報告集の表紙は、昨年度テーマ講義の報告集と同様、呉修喆さんにつくっていただいています。こうした方々の支えがあってはじめて、授業を順調に進めていくことができました。この講義の3人のコーディネーター（齋藤希史・清水剛そして岩月）を代表して、みなさんのすべてのお力添えに対して、心からお礼を申し上げます。

担当教員：岩月純一

目次

EALAI とは	1
	齋藤希史
趣旨説明	2
	岩月純一
講義概要紹介	
食料・農業政策提言のワナ：偽りの農業ブームーさよならニッポン農業	5
	2011年4月15日 講師：神門善久
震災・原発事故後の日本農業	11
	2011年4月22日 講師：神門善久
アジアにおける食のグローバル・ネットワーク	
ー生協における現地生産の事例	14
	2011年5月6日 講師：小林茂雄
食文化とグローバル化の調和を目指してーハラル食の問題	18
	2011年5月13日 講師：小林茂雄
農業の経済学	22
	2011年5月20日 講師：山下一仁
「自由貿易が日本を救う」および「食の安全と安心の経済学」	26
	2011年6月3日 講師：山下一仁
食物の安全性を考えるための放射能の理解	29
	2011年6月10日 講師：渡邊雄一郎
食のグローバル化と食文化ー捕鯨問題を中心に	33
	2011年6月17日 講師：八木信行
チャンポンにみる食文化の越境と定着過程	37
	2011年6月24日 講師：林史樹
資源保護と食糧供給ーアジアにおける水産資源の保護と科学的根拠	41
	2011年7月1日 講師：八木信行
食の安全の科学：世界的な食品流通の中の食品添加物	43
	2011年7月8日 講師：山崎壮
総合討論	47
	2011年7月15日
編集後記	50
協力者一覧	51

食料・農業政策提言のワナ：偽りの農業ブーム

さよならニッポン農業

神門善久先生（明治学院大学経済学部教授）

第2回：2011年4月15日

講師紹介

神門善久（ごうどよしひさ）

明治学院大学経済学部教授

京都大学農学部卒業、京都大学大学院農学研究科博士後期課程中退。博士(農学)。

滋賀県立短期大学助手、明治学院大学助教授などを経て、現職。

この間、イェール大学、スタンフォード大学などで客員研究員を務める。

主要著作：『日本の食と農 危機の本質』（NTT出版、2006年。第28回サントリー学芸賞（政治・経済部門）、第7回日経BP・BizTech図書賞受賞）『さよならニッポン農業』（NHK出版、2010年）。



講義内容

2011年4月15日
駒場東大
17号館2階KALS

2011年度前期7-7講義
アジアの食・グローバル化の中で

食料・農業政策提言のワナ：
偽りの農業ブーム
さよならニッポン農業

明治学院大学
神門善久
godo@eco.meijigakuin.ac.jp

1

2回の講義(今週と来週)で考えて欲しいこと

＝ 間違った情報の発生源はたいがいの場合は「識者」(別名、「良識派」、「改革派」)

- 原発事故との共通性
- 「識者」はなぜウソをつくのか？
- 「識者」のウソは良いことか悪いことか？
- 真実を知るためにはどうすればよいのか？

2

日本農業の惨状

農業のハリボテ化

農業保護額 > 農業の付加価値額
耕作技術の後退

ハリボテ化とは裏腹に「農業ブーム」
でイメージばかりが膨脹

3

誰が日本農業を壊しているのか？

- 農水省・JAを批判するのが一種のブームになる一方で、「真犯人」はのうのうとしていて、それどころか農業の応援団を自称している場合もある

真犯人とは誰か？

真犯人＝都市の住民・企業・「識者」

4

日本の農地の特徴

- 山がちな地形と豊富な降水のもとで水稲連作が基盤
- 優良農地ほど転用への潜在的需要が大きい
 - 水利などを隣接の農地で共有するため、個々の農家がどんなに耕作に努力しても近隣の農地で不適切な農地利用がおこなわれれば共倒れになる
 - すべての耕作技術の8割は「土作り」(害虫駆除、肥料、選定、除草などは2割程度の重要性ではない)
 - ひとたび放置されたり転用されたりした農地を回復する(地力を含めて)は絶望的に困難。

5

農地利用の無秩序化が農業のハリボテ化の元凶

- 農地として長年使える保証がないので「土作り」もせず、耕作技術も向上しない
- 周辺農地で不適切な利用(転用、耕作放棄、産廃投棄など)があれば耕作の努力が無に帰するため、耕作技術を磨く気になれない
- 転用して儲けられるならば、転用機会に備えておくほうがマシ⇒「担い手不足のウソ」

6

「担い手不足」のウソ 耕作放棄・高齢化は地権者の計算づく

- 地力を作ってしっかりとした農業をしようとする若者に貸せば、転用のチャンスがきたときに邪魔になる。
- いつでも農業をやめてくれそうな老人に貸し出すか、単に耕作放棄するほうが、転用機会の遭遇時に敏速に対応できる。
- 耕作放棄しても優良農地の固定資産税も相続税もごく軽課なので持っていても損はない。
- 担い手不足を訴えれば、マスコミや「識者」の同情を買つことができる。

7

農地利用規制の曖昧さ(1/2)

- 不適切な転用を禁じて耕作放棄地を解消するためにさまざまな法制度は条文上は完備しているが実際の運用で骨抜きに
- マスコミや「識者」や都市住民は農地法の条文を論じるのは大好きだが運用の実態については話題から逸らしたがる。
- 農地利用に関わる法制度の運用が農業委員会(農家から選出される行政委員会)にゆだねられているが、農業委員会は機能不全状態で、法制度が趣旨どおりに適用されず、違法脱法行為も見逃されがち。
- そもそも、農地の利用状態を記録する台帳(農地基本台帳)が杜撰なため、すでに宅地化されているところが農地のままであることも珍しくない

8

農地利用規制の曖昧さ(2/2)

- 違反転用は発覚するものだけで年間約1万件。発覚しても大半は反省文を書くだけで事実上お咎めなし。
- 補助金や税金の不正がチェックできない(例えば、書類上だけ減反して実際にはコメを作つけたとしてもバレない可能性あり)
- 耕作放棄地の約半分は「土地持ち非農家」
- 非営農目的での農地の所有・利用が蔓延

9

09年の農地法改定の危険性

- すべての法人・自然人が農地の利用権を取得可能に。
- 農地が不適切に利用されている場合は農業委員会の責任で改善しなければならなくなったが、農業委員会はその責任から逃れようとしてどの状態でも「不適切な状態は発生していない」と判定する傾向あり。
- マスコミや識者は、09年の改定でも物足りず、さらなる規制撤廃を要求中。
- 09年の改定農地法は条文に矛盾がある。この矛盾を解決するためにも、近いうちに、再改定して所有も転用もすべて自由化する可能性がある。

10

このままでいくと。。。
未来予想図

- 誰が農地を買い、どのように利用(転用、産廃投棄、耕作放棄を含む)しても法制度上も許容される時代が到来。
- 農地が無秩序化し、農業のハリボテ化が一層進む(農地と耕作技術の消失)
- 場当たりの転用(産廃投棄を含む)で非農業部門にとっても非効率

将来世代に対する重大な負の遺産に

なぜ農地利用規制は骨抜きになるのか？

- 「所有地をどう使っても個人の勝手」という**私有財産権の誤解**が日本社会に蔓延
- 都市でも建築基準法違反や都市計画法違反が常態化
- 農地所有者に厳しく接しようとする「なぜ俺たちだけが！」と反駁される
- かつて農地利用の無秩序化を一定程度防止していたJAが90年代以降弱体化しており、とくにここ数年はいつ瓦解しても不思議ではない状況

12

JAの功罪

- 罪: 悪平等主義による農家間の競争抑制。自民党政治との癒着。
- 功: 個々の農家のわがままによって農地利用や水利用の共倒れを防止。農業行政の不備を補完。

13

かつての農村

怖いオッサンやJAが個々の農家(または地権者)の秩序破りへの歯止めをかけた。
→それなりの平和なシステム。しかし、怖いオッサンやJAに秩序を押し付ける法的権限はなく、システムとしては脆弱。本来ならば、欧米型の市民の行政参加を徹底し、ルール策定と運用に協力の義務を負わすべき。

14

欧米の土地利用計画

日本の行政・マスコミ・研究者は勘違い(不勉強?意図的?)しているが、欧米は参加民主主義下で厳しい土地利用規制が敷かれている

- Development Committee(開発委員会)のもとに市民が集い、徹底的に議論して詳細に土地利用計画を策定し、ルール違反がないかの監視も担う。
- 土地利用規制の形態は、全国一律でなく、地方の創意工夫。
- 新たな開発事業(土地利用計画の変更)に時間がかかることは常識。
- 明文法による既存の規制に抵触しない開発計画でもDevelopment Committeeによる拒否が可能。
- 景気対策としての土地利用規制緩和はない。

15

日本の土地利用計画

- 計画の策定も運用も行政に任せきり(「お任せ民主主義」)
- 自分の土地は自由に使いたい(正当な規制であっても行政が介入することを拒否する)
- 自分にとって不都合な土地利用を他人がしているときは、行政に介入の権限がなくとも、行政に介入を求め、それをしない場合は行政の怠慢として行政を批判する
- 地権者エゴの嵐の前に行政も取捨がつかず、「地権者の意向」と称して行政は責任放棄

16

日本の難題

(法治主義も民主主義も日本社会は定着していない)

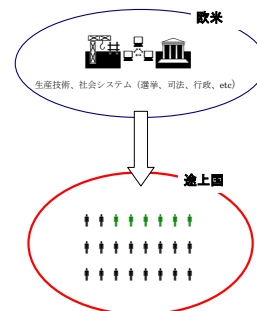
民主主義の二大要素
=私権の主張+市民の行政参加(市民の責務)

日本では、私権の主張を民主主義と混同し、参加民主主義の未成熟(“民主主義”や“財産権”を誤解・曲解し、市民が責任放棄)。

日本では、土地利用に関しては違法・脱法行為は野放し。

17

ものまね型の発展



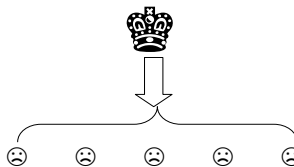
18

ものまね型発展の特徴

- ものまねしやすい部分が先行し、ものまねが難しい部分は後回しになる。
 - 難しい部分のものまねにさしかかると、社会のひずみが大きく現れる。
- 工業技術の例
- ものまねしやすい: 軽工業 (第一次大戦前)
 ものまねにくい: 重工業 (第一次大戦後)
 ☆ 重工業化の失敗が軍国主義に!
 同じことは民主主義でも言える。
 ものまねしやすい: 私権の主張 (市民の権利主張) 1945-90
 ものまねにくい: 参加民主主義 (市民の役割分担)?

19

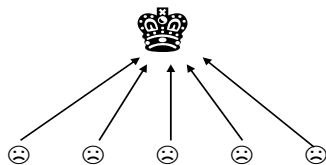
戦前の政治体制



20

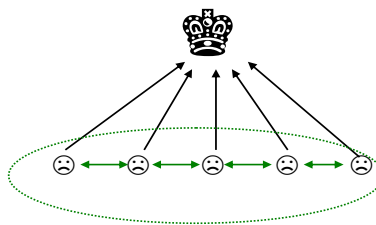
戦後民主主義

(市民の権利主張)
1945-90



21

真の民主主義



22

農政論議のワナ

- 三つのストーリー+小道具のキーワードで、誰でも簡単に“心地よい”農政論議ができる。

三つのストーリー

- 食糧危機に備えよう
- 農業には新たな可能性が秘められている
- 規制にかじりついている農水省・JAはけしからん

三つともわかりやすく刺激的・魅力的なストーリー

三つに共通する欠陥=三つとも事実とは異なる

小道具

- 食料自給率、農業生産額 (GDP日本は世界第五位)、農業ビッグバン、地産地消、食育、農商工連携、六次産業化、攻めの農業、企業の農業参入、定年備前、若者の新規就農、野菜工場、自然食品、有機農業、半農半X、農ギヤル、直売所、こせがれネットワーク、中国とインドの爆食、

23

農業の再生はあるのか?

農業委員会に代えて、市民参加型の土地利用ルールの策定・実施機関を構築しなければ、日本農業の自壊は止まらない

都市の住民、企業、「識者」の行動次第

- 土地利用規制の透明化
 - 平成検地: 徹底した土地利用の実態調査
 - 農地・非農地を一体化した地域の土地利用計画の策定・運用に市民参加を!

24

提言

現状直視と農地・非農地を一括した改革(「人から土地へ」を!)

- 平成検地 (農地基本台帳の整理)
- 徹底した情報公開
- 農地・非農地を一体化し市民の責任分担のもとで土地利用計画の策定・運用
- 転用権の入札構想 (転用総面積の設定)
- 課税評価額の自己申告制 (譲渡所得税・資産税強化)
- 離農プログラム

25

伝統的な農政論議: 「望ましい農業経営」を指定し、その育成を目指す

- 古くは、自立経営、中核的農家、
- 新農政以降は、認定農業者 (集落営農を含む)
- 大規模営農、企業の農業参入、脱サラ農業、新規就農、半農半Xなど、「望ましい農業経営」を語るのが最近の流行
- 農地の転用規制・利用 (所有) 規制など、「望ましい農業経営」が発想の根本

26

望ましい農業経営を指定することの問題点

1. 行政や「識者」には「望ましい農業者」を見極められない。
2. 「望ましい農業者」の要件を政府が指定すると、その要件を満たすことが目的化し、本来の目途と異なる農業者が現れる。
3. 公平性の確保が難しい(海外からの参入希望への対応が難しい)。

27

<質疑応答>

Q：離農プログラムは効果的だろうか。

A：現在、企業の農業参入など入れることばかりが言われているが、入れるためには出る人がいなければならない。私自身は、新規就農の若者について、リスクを負って支援をしている。口先だけで農業はいいよとは言っていない。その際に感じるのは、農地を手放す人がいないということ。それから、「本当に大丈夫だろうか」と胸が痛いということだ。農業の時間は、オフィスワークの時間とは全く違う。農業に慣れてしまった人間が、5-10年後にオフィスに戻ることはできない。しかし、5-10年で失敗することはある。その際にどうするか。そこまで考えておかないと、勧めてはいけない。対策を考えておかないといけない。

Q：農業再生の可能性はあるのか？ 提言実現の可能性はあるのか？

A：私は研究者であって、その役割は「指差し効果」だと思っている。マルクスやシュンペーターの偉さは、各々資本主義が全盛の時にその破滅を予言したこと、大恐慌のさなかに資本主義の持続的成長を言っ

たことだと思う。10-20年後にこういう青写真が描けると示すことが、研究者、とくに社会科学者の役割だと考える。私が心がけているのは、きちんとした、説得力のあるブループリントを描くことだ。

Q：「転用権の入札」は何度にも分けて実施するのか、それとも一度だけか。何度もやる場合には、どのくらいのスパンで実施するのか。

A：何年にも分けて行う。10年くらいのスパンで、5年おきに見直して、どんどん伸ばしていくことを考えている。その際、総面積の配分を検討する局面では、大変な議論が必要になるだろう。また、三陸のような天災の際にどうするかなども考えないといけないというテクニカルな問題がある。



講義風景

<コメントペーパー>

日本の農業がピンチなのは後継者不足ではなく土地の使い方が問題だったのは知らず、驚いた。

「担い手不足」のウソ？優秀な若者は転用の機会の障害？一番衝撃的だった。

都市住民や識者の土地に対する意識を変えるのが農業の再生には大切であり必要であるが、誰がどのようにして先導し、またできるのか。

農地の所有者側に農業後継者を拒否する動きがあったとは…！こんなことはこのクラスの受講者以外に何人が知っているだろうか。

震災・原発事故後の日本農業

神門善久先生（明治学院大学経済学部教授）

第3回：2011年4月22日

講義内容

2011年4月22日
駒場東大、
17号館2階KALS

震災・原発事故後の日本農業

明治学院大学
神門善久
godo@eco.meijigakuin.ac.jp

原発事故と食料・農業問題の類似性

- Japan Brandの崩壊
– 「日本は安全性で世界のトップ」という幻想
- マスコミ・「識者」の誤謬
- エネルギー多投型の脆弱性
- 地域の雇用問題

震災・原発事故が農業に与えた ダメージ (いまだ全容は不明)

- 人的損失
- 機材・家畜の損失
- 農地の津波・液状化
- 灌排水設備の損壊
- 電力・物資の不足
- 放射能汚染
- 風評

復興政策の目的

- 被災農家の生活補償
- 農業振興
- 地域振興

*農業振興と地域振興はしばしば対立する
移転型農業をどう位置づけるか*

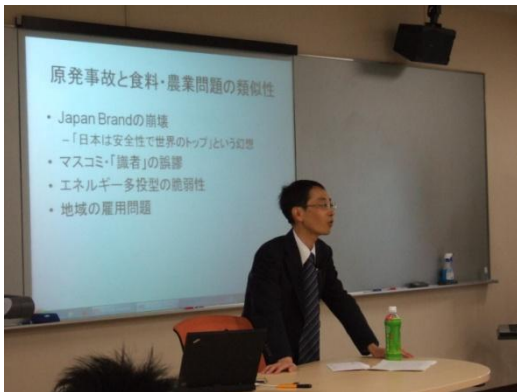
巷で流布する復興策の危険性

- 再計画
→行政任せですぐに骨抜きに
- 公有化(ないし国有化)
→目的や期間を限定しないと新たな不条理に
- 株式会社の参入
→投機目的を防げるか？マニュアル化・エネルギー多投型への疑問。問われる節度。

震災・原発事故が問うもの

- 国境を越えた枠組みで食料・農業の安定を考えられるのか？
- 地域農業のためにどれだけの費用をかけるのか？
- マニュアル型・エネルギー多投型農業から脱却できるのか？
- 参加民主主義的土地利用を導入できるのか？(市民の責任分担、ヨソ者の受け入れ)

「識者」とどう向き合うか？



<質疑応答>

Q: 農業のマニュアル化、エネルギー多投型農業を脱却する具体的な方策はあるのか。

A: 職人的な修業が必要。狭い土地でも職人として技能集約型の農業をするのが日本の優位。雇用も吸収できる。

Q: 職人としての農業は万人にできるのか。

A: 万人ができる職業などありえない。職人的な修業のためにはそれなりの心身の能力が必要。

Q: 技能集約型の農業で生産量は確保できるのか。

A: 日本だけで確保する必要はない。日本は高品質農業、途上国は穀物生産を行うといった分業を考えるべきだ。

Q: 途上国に（安価に）穀物生産を任せると、途上国側に格差意識が生まれるのではないか。

A: 努力によって状況を変えられる可能性がある場合、人間が現状に不満を抱くことは少ない。賃金や収入差だけで不満は生ま

れない。

Q: 対外関係が悪化した場合、食料供給はどうなるのか。

A: 自分たちだけで何とかなると言う発想を考え直すべき。国内産は安全だと信用する向きがあるが、外国に頼らなければ生きていけないと言う現実を認識すること。震災後、近隣諸国が食料を提供してくれた。日本は外国に頼らずにすませることを考えるよりも、助けるに値する存在となるべきだ。今回の震災を、「自国さえ良ければ」という発想を改める機会にしたい。

Q: 万が一のときに、日本に農家がある方が備蓄の面でよいのではないか。

A: 備蓄体制の弱さと日本の農業とは無関係だ。食料自給率などの抽象論が好まれるが、マニュアル化生産した食物が（傷みが早く）備蓄に堪えられないことを知っているか。識者のスローガンよりも具体的な話を大切にしたい。

Q: 日本米は日本人の口に合っている。海外から穀物供給をすると日本米が食べられなくなるのではないか。

A: 日本人の口はそんなに「上等」ではない。すでに外国産米や家畜の飼料用の米が主食用に流通しているが、気付かずに食べられている。

Q: 技能集約型にして、技術が流出したら比較優位がなくなるのではないか。

A: 技術をのばすか、やめるか。日本の優位は前者にある。技術は高所得社会でないと生まれにくい。アジアで最も高所得の日

本の優位は当分変わらないし、世界中の先端技術がそうであるように、盗まれるもの

は盗ませてよい。



講義資料より

<コメントペーパー>

復興しない方が「得になる」地域があるという視点はすっかり抜け落ちてた。

電気がないと農業ができないなら、農作物が原発によって被害を受けても、農家は簡単に原発に反対することはできないと思った。農家の原発に対する賛否はどうなっているのだろうか。目先の食糧自給率を気にしたり、農業技術の海外流出を恐れることなく、国同士の助け合いを大切にしなければならないことが分かった。ニュージーランドと日本が、地震が起きた時に相互に援助し合ったように、世界規模で見た時に利益が大きくなるような政策をとっていかねばならないと感じた。

アジアにおける食のグローバル・ネットワーク ー生協における現地生産の事例

小林茂雄先生（東京大学消費生活協同組合専務補佐）

第4回：2011年5月6日

講師紹介

小林茂雄

（こばやし しげお）

1955年東京生まれ

1978年お茶の水女子大学生協就職

その後幾つかの大学生協に勤務

2005年東京大学消費生活協同組合専務補佐

2010年東京大学消費生活協同組合専務補佐・駒場業務統括責任者



講義内容

1. ほうれん草

ほうれん草は、ビタミン・ミネラル・食物繊維を豊富に含む総合栄養野菜であり、大学生協食堂には不可欠な食材である。もともとは、中国産を輸入していたが、2003年に中国産ほうれん草の残留農薬による輸入禁止により、他の調達先を模索することになった。その過程で、タイに着目したが、その理由はタイ北部山岳高地の冬期の気候がほうれん草栽培に適している

こと、冷凍加工メーカーの冷凍技術が高いことなどだった。

一方、タイにはほうれん草栽培の実績がなく、技術的ノウハウがないなどの問題点もあった。その時の関係者は、大学生協（購入者）、双日食品（輸入商社）、SWIFT社（生産者）だった。3社は次の思いを抱きつつ、相互理解を進め、協力するに至った。すなわち、大学生協は、安心して食べられるほうれん草を学生たちへ届けたいとの思いとタイ北部への地域貢献を目標に据えた。双日食料は、タイにおけるほうれん草ビジネスのパイオニアになろうと志した。SWIFT社は、タイにおける雇用の創出と生産者育成、社員子弟の教育への貢献を図ろうと考えた。

2. SWIFT社

1986年に、国内外の市場に高品質の農産物を供給することを目的として設立された。

農地で収穫されたほうれん草は、チェンマイの工場に運ばれ、冷凍加工される（選別→洗浄→カット→茹でる→冷却・脱水→袋詰め→冷凍→出荷）。

同社の理念は、次のとおり。

- ①無農薬、有機農法により環境保護を推進する
- ②従業員、生産者へ奨学基金を提供する

(「友情の基金」)

③Win-Win の関係を構築する (会社にかかわるすべての人が恩恵を受けるようにする)

実際の農作業については、農耕機械はなく、全て農具による手作業である。二期作で、1回の栽培期間は約60日、49農家、約30haの畑で栽培している。大学生協専用農地であり、トレーサビリティがある。

3. 大学生協の取引

現在、タイ産のほうれん草は、北海道から東海地域まで97大学生協、233食堂が使用している。2010年の取引高は235トンである。大学生協の場合、スーパーよりも大量に必要としている。また、小出しにして使用するので、瞬間冷凍物が必要であるが、国産の冷凍ほうれん草で同じ産地のものを235トン手配することは難しい状況である。

タイにはもともと、ほうれん草を食べる習慣がないが、双日食品(旧日商岩井)と組んで、タイでの栽培を企画した。タイ北部の山岳地帯では、ケシを栽培していたが、これをなくしたいと考えているSWIFT社との協力を検討し、実行に移した。ほうれん草の種(たね)は、日本から持ち込んだ。

4. 今後に向けて

タイの生産者支援へつながる取り組みを続けたい。また、トレーサビリティをほうれん草を通じて追求したい。今後は、社会貢献可能でトレーサビリティがある食材を増やしていきたい。

<質疑応答>

Q: 大学生協が社会貢献について考えるようになったのは、ほうれん草がきっかけか?

A: 社会貢献を考えたのは、ほうれん草からのことであり、以前は産地直送を主として考えていた。たとえば、北海道産の米は、うまいというイメージはあまりなかったが、実際に使用してみると、安価でかつ美味しいということが分かった。

Q: タイに着目した理由はなにか?

A: 国産では調達できなかったところ、双日食品から提案があった。コンセプト先行ではなく、試行錯誤の結果である。トレーサビリティが確保できそうだと意識はあった。

Q: 地産地消からタイ産調達への切り替えについて、考え方の転換があったのか?

A 東京の大学生協は、「輸入物は不可であり、国産のみOK」という考え方はやめることにしていた。調達の原則は、あくまでも「安全・安定・安価」である。

Q: このプロジェクトをきっかけにして、タイでほうれん草を食べる文化は生まれたのか?

A: 現地の畑は、大学生協への輸出専用であり、そこから現地向けに外販されていない。市場を見ても、ほうれん草らしき野菜はないように感じた。

Q: 中国産からタイ産に切り替える際、若干のブランクがあるようだが、日本産にこだわったのか? 災害対策のためのリスク

分散を考慮したのか？

A：確かに、タイ産採用までタイムラグがある。この間、国産も使ってみたが評判が悪かった。リスク分散という考え方よりも、調達原則（安全・安定・安価）を考慮した。

Q：SWIFT 社の理念は素晴らしいが、タイにはこのような企業は多いのか？

A：我々もその理念の高さには驚いた。タイにはこのような企業がいくつもあるようで、政府がそれを支援する仕組みがあるように見受けられる。また、華僑の成功者が社会貢献をしたいという考え方を持っているようだ。

Q：SWIFT 社の理念は優れているが、利益を上げるのは難しいのではなからうか。

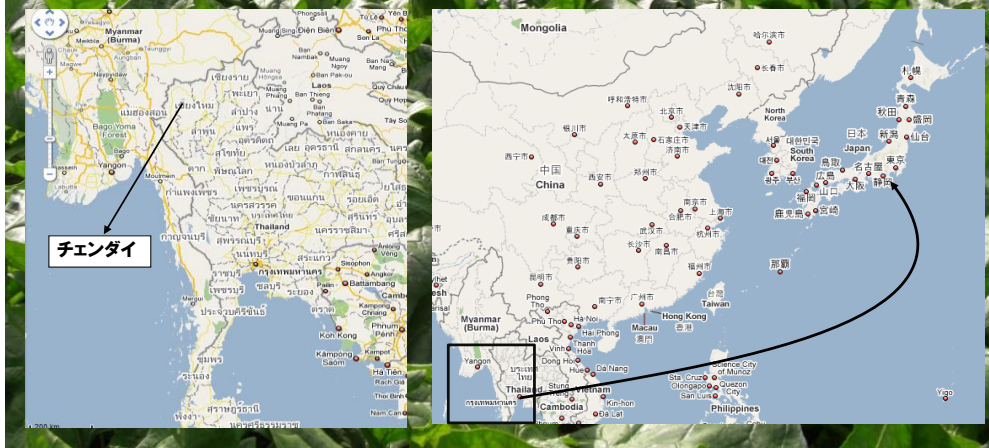
A：同社は輸出（特にヨーロッパ向け）が多い。日本ではスーパーのイオンが仕入れているようだ。同社はあまり大きな会社ではないが、もっと大学生協に作物を納めたいと考えている。たとえば、インゲンの栽培に取り組みたいとしている。

Q：タイの奨学金制度によって何か改善したのか？

A：何か改善したのかの証明は難しい。奨学金はそこそこの金額になっていると思う。また、現地において雇用を生んでいるわけで、雇われた人々の子弟が小学校へ上がることができるようになったという事例もあるようだ。また、奨学金とは別に、小学校そのものを建設したという話もある。



生協食堂のほうれん草は タイ産です



講義資料より

<コメントペーパー>

トレーサビリティの意味、必要性がわかった。単にふところ具合、腹具合でメニューを選ぶのではなく、食材がどのような人々の手で（生産され、流通し）、その事が彼らの生活にどのような影響を与えているのかという問題に目を向けたいと思う。

生産地探し、技術指導、意思疎通など一から大学生協がしていたのに驚いた。このような身近なところで国際貢献が行われていたとは知らなかった。

やはり、日本国内にだけ閉じこもっていたら立ち行かない。本当に食のグローバル化が進んでいたのだと改めて実感した。国産にこだわらず、産地を海外にすることで、その土地に貢献できることがわかった。最初から社会貢献を目的にするのではなく、まず、こちら側の利益、メリットを前提にしなければ、上手くはいかないのではないかと思った。

ほうれん草がタイ産であったことは全く自覚していなかった。これまで国産志向が強かったが、海外にも品質の高い食物があることを自覚し、今後、国産志向の態度を改めるべきと思った。

食文化とグローバル化の調和を目指して ーハラル食の問題

小林茂雄先生（東京大学消費生活協同組合専務補佐）

第5回：2011年5月13日



講義内容

はじめに：Halal（ハラル食）

ムスリム（イスラム教徒）の人たちが食べてよいものを「ハラル」と言い、食べてはいけないものを「ハラーム」という。牛、鶏、羊などはお祈りをしたもの（ハラル協会が認めたもの）は食べてもよい。しかし、ハラームと混じることは禁止であり、たとえば、トンカツを揚げた油でハラルの鶏肉をから揚げにしたり、トンカツを切ったままな板でハラルを切ることも不可である。

食は精神文化の中心なので、東大生協としては、ムスリムの人々の「ハラル食」も重視したいと考えた。そもそも、ハラル食の提供を検討し始めたのは、2006年に、食堂を利用できないと研究室仲間とのコミュニケーションが取りにくいとの声が留学生から挙がったためだった。

1. ハラル食の取り組み経過

2006年にムスリム文化研究会の方から「ムスリムの人々が安心して食べられる

メニューを提供してほしい」との要望が出た。生協の判断は、次の通りだった。

- ① ムスリム用の特別のメニューを提供することは難しい。
- ② 現行メニューの中で、彼らが提示した条件に合致したメニューを表示する。
- ③ そのために特別な食材の仕入れは行わない。

上記方針の下、イスラム文化研究会の代表者とともに定期的に確認作業を行いつつ、ハラルメニューの提供を始めた。しかし、ムスリムの留学生からは、「鶏のから揚げとさんまの塩焼きしか食べられるものがない。」という深刻な声が上がった。

2. 2009年第二食堂改修工事の論議

「国際化」を重要テーマとして掲げ、留学生がストレスなく食事が摂れる環境を実現することを目標とした。国際化を実現するに際して、次の点を考慮することとした。

- ① 今回の改修で「ハラルレストラン」「ハラルコーナー」は作らない。
- ② 「ハラルメニュー」は、ムスリムではなくても利用できる「普通のメニュー」とする。
- ③ 日本人の学生と留学生が同じ場所で食事できることを大切にす

その後、ムスリムの人々との話し合いを

通じ、できることとできないことを一つずつ確認した。

まず、調理器具として、スチームコンベクション・ブラストチラー（瞬間冷凍機）・真空包装機を導入した。これらの器具を駆使することにより、新メニュー（油で揚げない鶏のから揚げやコロケ、ガスコンロで煮込まないビーフカレー、ガスオーブンで焼かないチキンステーキなど）が誕生した。ハラルメニューは 16 種類から 40 種類へ増えた。

ハラルに関しては、日本人には理解できないこともあるが、理屈ではないので駄目なものは駄目。体に悪影響が出るわけではないので、真剣に取り組まないと曖昧になる。

改修後、留学生の利用が急増し、ムスリムではない留学生も利用している様子だ。彼らからは、「大幅にメニューが増えて非常に嬉しい。困難なお願いを実現してくれたことに敬意と感謝を表明する。」との声が寄せられた。

3. ハラル食の実際

たとえば、アルコールが添加されているので、味噌や醤油も調味料として使えない。（使える調味料は、塩・胡椒・トマトピューレ・カレー粉のみ）鶏肉について、偶然ではあるが、ブラジルから輸入したものがハラル証明を取っていたので、これを使用することにした。牛肉はニュージーランドから輸入している。両国は輸出を目的として取り組んでいるとの情報が商社から入った。日本でハラル証明書付きの肉を扱っているのは 1 社のみ。

朝 1 番にハラル食を調理したとして、

その後に他の食材を扱うので、ハラル食の追加調理はできない。つまり、品切れがありうる。

調理における 1 番のポイントは、ハラルメニューと他のメニューが調理過程で、混ざらないことだ。ハラル食では、レシピ通りに作ることが求められるのではなく、「調理者と利用者の中で、調理の経過について合意がなされていること」が重要である。

4. 今後に向けて

必ず要望されるのが「ベジタリアン食」だが、ベジタリアンは多様なので、「約束する」ことが困難だ。今後は、オックスで「野菜メニュー」を検討したい。

また、海外からの学会参加者への配慮も求められており、少なくとも [Beef][Pork][Chicken][Fish] の区別を明示してほしいとの要望が強い。

生協としては、焦らず一つ一つ利用者の声に耳を傾けたい。食に関する情報をオープンにしつつ、できることとできないことを明確化し、合意形成の努力をしたい。

今後も日本および世界の中での東京大学の役割を念頭に置く。大学の研究、教育活動を「食」の面で支えるのが使命だ。留学生には、「留学してよかった」と思ってもらいたいし、「東京大学の食堂は留学生に配慮した食堂運営をしている」という評判が世界に広がってほしい。

<質疑応答>

Q: 第 2 食堂の国際化について、ムスリム以外にも何か考えていたのか。

A: メニューをどう表示するのが出発点。

たとえば、鶏のから揚げをどう英語表記するか。英語に翻訳するのではなく、ローマ字表記にした。これはオーダーを受ける側の利便性を考慮した結果だ。その中で、ハラル食は重要なポイントだった。

Q: 外国（非イスラム圏）のハラル対応について、調査したのだろうか。

A: 直接海外を訪問したわけではないが、野村証券のレポートでヨーロッパの状況を調べたところ、移民が多く、対応せざるを得ないということがわかった。日本の大学でハラル対応をしているのは、旧七帝大と東工大および立命館大。このうち東工大は東大と同じ方式だが、その他はハラルレストランやハラルコーナーを設ける方式だ。

Q: ハラル食の値段は高いのではないかと抑えることはできないのか。

A: 確かに高い。それは取扱量が少ないため、なんとか取扱量を増やそうと努力中。東大と同じ方式でハラル食を提供しているのは、東工大だけであり、東大方式が普遍・一般的とはいえない。

Q: ハラル食材が高いのは、証明書が付くからか。それともコミッションをとられるからか。

A: もともと輸出用であり、証明書の有無は関係ない。一定期間内に大学生協がどのくらい買うかということが問題であり、取扱量が増えれば値段は下がる。

Q: ムスリムの留学生たちとは定期的に打ち合わせをしているのか。

A: ハラルメニューを増やしたいと考えているので、留学生との対話は必要であり、少なくとも年に1-2回は実施している。留学生には彼・彼女らの中で、意見をまとめてほしいと頼んでいる。

Q: 国産鶏肉とブラジル産鶏肉で味は違うのか。

A: 味が違うかわからないが、そもそもブラジル産は、ブラジルの工場でチキンのかから揚げ用に製品化されたものを購入している。

Q: ハラルメニューの値段が高いというが、外部に比べれば安い。日本人学生も食べているのだろうか。

A: かつては、東工大生が東大に食事に来ていた。それがきっかけで、東工大でもハラルメニューが始まった。ムスリム留学生のコミュニティーでは、東大食堂の評判は広がっているようだ。もし、ハラルメニューを留学生とともに楽しもうというのであれば、金曜日の午後がお勧め。午後1時くらいにお祈りが終わり、留学生たちが食堂に来る。



2.ハラル食の取り組み経過

(5)留学生と一緒に作った新規メニュー

タンドリーチキン
提供価格 **400円**
調理方法
クックチル
人気NO.1!



チキンのトマト煮
提供価格 **400円**
調理方法
クックチル
人気NO.2!



南蛮からしチキン
提供価格 **400円**
調理方法
クックチル
人気NO.3!



鶏肉のカレー煮
提供価格 **400円**
調理方法
クックチル
人気NO.4!



ビーフカレー
提供価格 **400円**
調理方法
クックチル
人気NO.5!



ベーグドポテト
提供価格 **100円**
調理方法
スチコン
人気NO.6!



講義資料より

<コメントペーパー>

万が一、ハラームを口にしてしまった時、ムスリムはどのように感じ、どう対応するのだろうか。

ハラル食を提供する食堂と日本人学生が食事をする食堂を分けなかったということがすごく良いことだと思う。人とのコミュニケーションを大切に考えている生協の姿勢に賛同する。合理的、経済的でないことでも「ムスリムの人々と約束したことを決して裏切らない」という姿勢を貫くところが大学らしい。

コミュニティ形成における「食」の時間の共有は、非常に重要だとの思いを新たにしました。

ハラルシェフを置くという理想的な解決策に対して、損得計算やコストの問題を提示し、妥協案をすり合わせていくという方針が興味深かった。

農業の経済学

山下一仁先生（キャノングローバル戦略研究所研究主幹、
経済産業研究所上席研究員 農学博士）

第6回：2011年5月20日

講師紹介

山下一仁

（やました かずひと）

東京大学法学部卒業、ミシガン大学行政学
修士、ミシガン大学応用経済学修士、東京
大学博士（農学）

職歴

1977年 農林省入省

（独）経済産業研究所上席研究員(非常勤)

主な著作物

『WTOと農政改革』食料・農業政策研究
センター, 2000

『制度の設計者が語る中山間地域等直接
支払い制度の解説』大成出版社, 2001

『国民と消費者重視の農政改革』東洋経済
新報社, 2004

『食の安全と貿易』日本評論社, 2008

『フードセキュリティーコメづくりが日
本を救う』日本評論社, 2009

『農協の大罪－「農政トライアングル」が
招く日本の食糧不安』宝島社新書, 2009

『農業ビッグバンの経済学』日本経済新聞,
2010

『環境と貿易』日本評論社, 2011

剣道4段



講義内容

1. 農業生産の特徴

農業は、天候・病虫害等人間がコントロールできない自然に左右される。生産要素には、代替可能なもの（化学肥料と堆肥、機械と労働）と代替できないもの（太陽光、水、土）がある。本当に「石油がないと機械も動かさないし、肥料・農薬も作れないので農業生産はできない」のか？学生の皆さんには、間違いを見極めるために勉強してほしい。

農業には、生産の季節性がある。農繁期と農閑期があるため、雇用労働に工夫が必要だ。日本農業には、零細分散錯圃という特徴があり、大規模化によるコスト削減に支障がある。

需要に影響を与える要因は、価格・嗜好・所得・消費者数など多い。食料品需要の特徴は供給量が増えると価格が大きく下がること（需要の弾力性が低い）。それゆえ、「豊作貧乏」という現象が起きる。

野菜は、生産が減少すると価格が高騰し、政府の物価対策の大きな目玉となる。

2. 穀物生産と食料・農産物貿易の不安定性

穀物生産は土地利用型農業である。穀物は食用であるとともに畜産の飼料でもある。

1973年にアメリカが大豆の輸出を禁止した理由は、大豆が不作だったのではなく、ペルー沖のカタクチイワシが不漁で、牛の飼料として、イワシの代替品として大豆かすを利用したため。禁輸の結果、日本の主導でブラジルにおける大豆生産が始まり、今やブラジルは世界第2位の生産国となった。

国際穀物市場は、各国の国内市場と分断された限界的な市場であり、各国の国内需要を満たした残りが供給される。供給は、天候等によって変動する。1973年に穀物価格が3-4倍に高騰した際、世界の穀物生産は、わずかに3%減少しただけ。わずかな需給変動により国際価格は大きく変動する。

先進国では、機械化や品種改良などにより、単収が向上する一方、需要は多くは増えない。そのため、供給力は輸出へ向かう。途上国では、人口増が激しいにもかかわらず、農業生産が停滞することが多い。それゆえ、供給は停滞し価格が上昇する。結果として、輸入に依存することになる。そのため、先進国は食料輸出国となり、途上国はコーヒー・カカオ・バナナなどを輸出し、食料、特に穀物を買う国となる。

3. 日本にとっての TPP の重要性

WTOでは、日本の地位は低下している

が、TPPに参加すれば経済力からしてアメリカに次ぐ地位だ。WTO+（投資・競争・知的財産権・貿易と環境・貿易と労働などWTOで決められていないもの）のルールについて、日本の利益を反映できるので、早く参加すべき。

関税を撤廃しても、10年間の段階的な引き下げ期間が認められるので、その間に策を講じることが可能だ。米の輸出も可能である。国内の市場は高齢化、人口減少で縮小する。相手国の関税を下げた輸出市場を獲得するために、TPP加盟が必要だ。

4. 日本農業の衰退

1960年から現在までの間に、65歳以上の高齢農業者の比率が1割から6割に増加した。食料安全保障に必要な農地面積は、250万ヘクタール減少した。（転用と耕作放棄）農業衰退の原因は、アメリカや豪州にあるのではなく、国内に存在する。農業の収益性が低下したため、後継者難となり、耕作放棄が増加した。

5. 農政の国際比較

日本は、価格（消費者負担）で農家を保護したため、消費が減退した。一方、欧米では、財政負担により農業を支えた。農業算出額に占める農業予算額の比率については、アメリカは財政で、日本は価格で支持しているのだから、日本の予算比率が低いのは当然だ。価格支持も入れた保護では、アメリカの15%に対して、日本は55%である。日本の関税は低いと主張する向きがあるが、平均関税率の算定には米等の高関税品目は算入されていない。

<質疑応答>

Q: こんにゃくいもは、なぜ日本だけ高関税にできたのか。他国から批判を浴びないのか。

A: こんにゃくいもの産地である群馬県に有力な政治家がいたため、という俗説があるがうそだ。政治の力なら米の方が大きい。GATT ウルグアイラウンド交渉で、関税化を行った。すなわち、数量制限をやめる代わりに、内外価格差分を関税に置き換えた。こんにゃくいもは、東南アジアでは庭先に自生しており、極めて安価なので大きな関税となった。今でも、WTO のルールに則った措置となっているので、このような関税でも批判はない。当時「関税化すると日本農業は壊滅する」という意見があったが、高関税に置き換えたので、今まで全く影響はなかった。なお、関税がなくなると農業が壊滅するというのが TPP 反対の論拠になっているが、関税を直接払いで置き換えると全く支障は生じない。

Q: 誤った知識をただし、正しい知識を広めるためにどのようなことが行われているのか。

A: 発行部数 40 万部超の『日本農業新聞』（農協の機関紙）という新聞がある。新聞であるから公平を旨としているはずだが、農協に都合の悪いことは報道しない。そもそも、農協はコメの高関税を守りたいと考えている。農協は減反をやめたくない。高関税による高価格で高い販売手数料を確保し、農家戸数も維持できたので、これを守りたいと考えている。政府も偏っているので、全国紙が正しい報道をすることを期待する。たとえば、コメの日中価格差は、

かつて 4 倍だったが、最近ではかなり近づいているという事実もある。ウソはウソだと言い続けていると、少しずつ変わる。

Q: 農産物については、先進国からの輸出が多いが、工業技術のように、先進国の農業技術を途上国に移転することはできないのか。

A: 農業の場合、気候が問題。たとえば、温帯の技術を熱帯には持っていけない。緑の革命をつくったコメの品種も肥料の多投や水のコントロールが必要だった。

Q: TPP 参加はよいとしても、3 月の大震災以降、日本の信頼性が低下しているのではないか。

A: 放射線の問題で、輸出できないことがありうる。しかし、SPS 協定では、科学的根拠なしで輸入制限してはいけないことになっているので、いわゆる「風評」による制限は SPS 違反となる。

Q: 食品は必需品であり、コメは安く買いたいというのが偽らざるところではないか。

A: 必需品は農産物の他にもある。海外で、日本のコメの評価は高い。たとえば、月 1 回は日本米を買うなどということもあるのではないか。

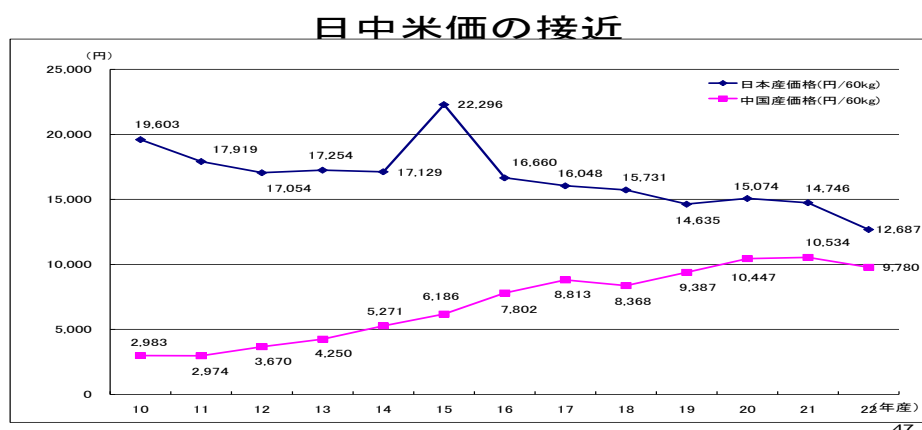
Q: 今日のお話を伺うと「TPP 参加問題なし」と思う。農水省が反対する理由は何か。

A: 2 つあると思う。まず第 1 に、関税については財務省と協議する必要がないので面倒がない。一方、直接支払ということになると、財務省との折衝が必要となり、

おそらく反対に遭うと予想されるため。第2に、TPPに参加しないことで、零細な農家を保護し、農家戸数を維持したいとい

う思惑があるのではないかと。農家戸数を維持することすなわち政治的な勢力を温存することになる。

以下の図表は講義資料より



農政の国際比較

(表) 日・米・EUの政策比較

項目	国	日本	アメリカ	EU
生産と関連しない直接支払い		△(一部の畑作物)	○	○
環境直接支払い		△(限定した農地)	○	○
条件不利地域直接支払い		○	×	○
減反による価格維持+直接支払い(戸別所得補償政策)		●	×	×
1000%以上の関税		こんにゃくいも	なし	なし
500-1000%の関税		コメ、落花生、 でんぷん	なし	なし
200-500%の関税		小麦、大麦、バター、 脱脂粉乳、豚肉、砂糖、 雑豆、生糸	なし	バター、砂糖 (改革により100%以下に引下げ可能)

(注) ○は採用、△は部分的に採用、×は不採用、●は日本のみ採用

「自由貿易が日本を救う」 「食の安全と安心の経済学」

山下一仁先生（キヤノングローバル戦略研究所研究主幹、
経済産業研究所上席研究員 農学博士）

第7回：2011年6月3日

講義内容

「自由貿易が日本を救う」

1. 震災と土地利用計画

コンパクトシティ構想とは、都市のスプロール化を抑制するため、歩いてゆける範囲の中心市街地に、医療・教育・商店・住宅など生活に必要な諸機能を集中配備し、住みやすい街づくりを目指す考え方である。そのなかで、まとまった規模の農業用地を作り出し、効率的な農業を実現することができれば、災害対応にも、食料安全保障にも、美しい農村景観にも貢献できる。震災復興の土地利用計画は、地方ベースで立案すべきだ。

2. 震災と農業

震災を本格的な農業基盤整備の好機ととらえたい。0.3ヘクタールの区画を2ヘクタール区画へ拡大できれば、直播を行うことで、コストダウンが可能となる。

個別所得補償はコメについて、4000億円くらいあるはずだが、そのうち60%は兼業農家(サラリーマン)に支払っている。これを復興財源に回せばよい。そうすれば、被災地以外の地域でも、零細農家が退出し、企業的な農家に農地が集積し、規模が拡大するので、日本農業全体の効率化を実現できる。

3. 食料自給率

食料自給率は意味のない概念だが、農水省が最も成功したキーワードである。今後10年間に世界の食料危機は起こる。しかし、日本には同様の危機は起きない。いくら価格が上がっても買う力があるからだ。

しかし、日本の周辺で戦争が起きると、日本に船が来られないので、日本が食料危機に瀕する可能性がある。その場合は、まず食料備蓄を消費し、その間に国内生産に励むことになる。

そもそも、食料自給率向上や食料安全保障はだれのための主張なのか。消費者のための主張のはずが、農家のための主張になっていないだろうか。



「食の安全と安心の経済学」

1. 食の安全についての不安

遺伝子組み換え農作物の出現、BSE、

中国産野菜の残留農薬、大阪府の O157 による食中毒、中国産冷凍餃子による食中毒、ユッケの O111 による食中毒など事件が頻発している。

科学技術の進展により、農薬・食品添加物・遺伝子組み換え食品、冷凍食品などが生まれている。グローバル化や貿易の進展により、新たな病気や新食品が伝播しているが、加工や流通の段階が多いと、誰が問題を起こしたのか特定できない。農産物については生産者を特定できないので、損害賠償請求ができない。



2. リスクと食の安全

リスクとは、食品中のハザードによって発生する健康への悪影響（被害）の確率と大きさ（被害規模）を考慮したもの。数学的、統計学的概念であり、目で見たり、直接測定したりすることはできない。問題は、被害が大きいと不必要なほどの規制をかけてしまうことだ。たとえば、現在の日本の BSE の発生状況からすれば、人のクロイツフェルト・ヤコブ病にかかって、100 年に 1 人死ぬことがあるかどうかと専門家は判断している。しかし、これも生じさせないゼロ・リスクという考え方によって規制が行われている。

所得、嗜好の違いによって、許容されるリスクの水準は変化する。アメリカの水準と日本の水準は同じではない。また、戦後

カロリーを摂取するために危険な食品をあえて食べていた時代と、現在では、リスクの水準は異なる。遺伝子組み換え食品などの新食品と伝統食品でも異なる。本来ならば、食品を消費する便益とコストを比較して、どこまでのリスクの水準なら許容できるかを決定するために、費用便益分析を行って規制を決定すべきである。国際基準に各国の規制を合わせるべきだとするハーモナイゼーションは、貿易の促進という観点からは意味があるが、食の安全規制という観点からは必ずしも、適切ではない。

< 質疑応答 >

Q: 汚染米事件の時にも言われたが、いろいろなものが含まれている食品であっても、大量に摂取しなければ恐ろしくはないという議論があるが、どう思うか。

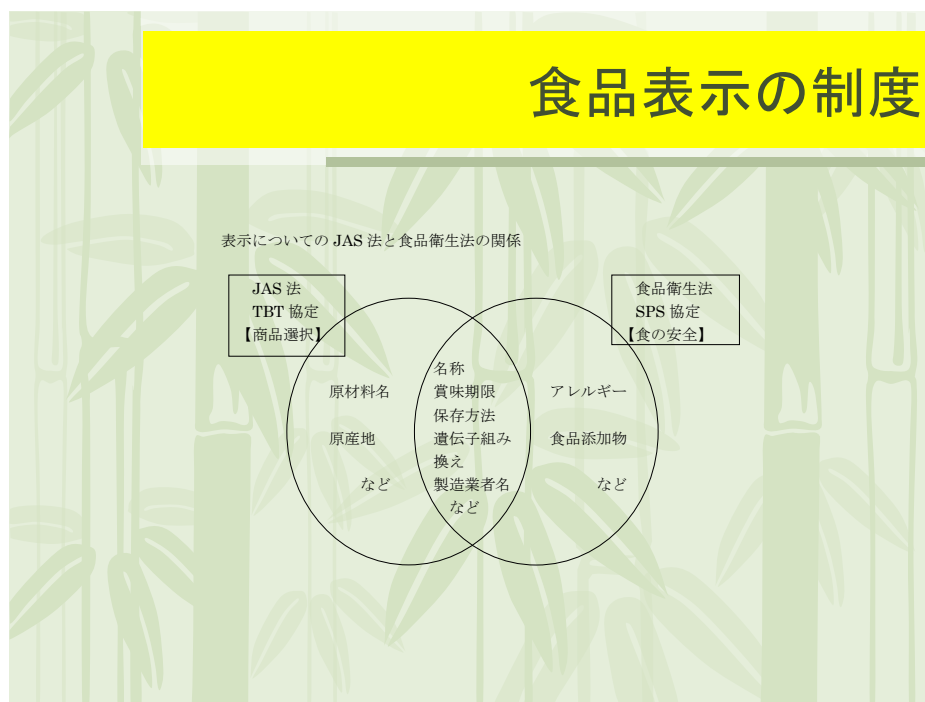
A: ある意味でその通りだ。放射線被曝の問題を考えてみても、ある一定量を超えると問題が生じるが、それ以下であれば問題ないというのも事実だ。通常、さまざまな安全基準は、動物実験をしたのちに定められるが、それにはある程度のゆとりが含まれている。

Q: 食の安全を定める SPS 協定はいろいろな側面を考慮して内容が決められているようだが？

A: 国際的な基準が決められると、それを順守していれば、SPS 協定違反とは言われない。ハーモナイゼーションの考え方である。しかし、異なる基準を採用する場合は、その理由を科学的に証明する必要がある。なお、科学的に証明する際の根拠は、多数説に限られるわけではなく、有力であ

れば少数説でも構わない。国際的な基準を作成する際、各国のせめぎ合いはある。たとえば、遺伝子組み換え食品については、米国は寛容であるが、EUは厳しく、わずかでも含まれていれば、それを表示すべきという考え方。日本はその中間で、トレー

スできないものは表示しなくてもよいとしている。（豆腐については原料である大豆のたんぱく質や遺伝子までトレースできるが、醤油ではトレースできない。）立場が違いすぎるので、国際規格は作られていない。



講義資料より

＜コメントペーパー＞

コンパクトシティに関連して、ある部品の工場が東北地方に立地していたため、ある製品が全く作れなくなってしまったというニュースを聞いた。町づくりも工業も「完全分業」の考え方では、日常の場面でも効率が悪いし、災害時には死活問題となる。

食料安全保障に関連して、備蓄に耐えるような作物が減っているとの指摘があるようだが、どうなのだろうか。

安全とは、ベネフィットに比べて、リスクが少ないという意味だ。自分が食品を選ぶ時には、自分の中で基準を設けなくてはいけない。自分にとって、選ぶ食品の何がベネフィットで、何がリスクなのかを考え、そのうえで優先順位をつけなければいけないと思った。

食物の安全性を考えるための放射能の理解

渡邊雄一郎先生

(東京大学大学院総合文化研究科生命環境科学系教授)

第8回：2011年6月10日

講師紹介

渡邊雄一郎

(わたなべ ゆういちろう)

東京大学大学院総合文化研究科

生命環境科学系教授

博士(理学)、専門分野は、分子生物学・

植物病理学・ウイルス学

主な研究分野は、「植物ウイルスの病原性

の研究」、「植物ウイルス抵抗性の研究」、

「植物のRNAサイレンシング機構の解析」



講義内容

1. 地球、宇宙に生きている以上、いつも自然放射線を被曝している

放射線は微量浴びても非常に危険だと考える人がいるが、果たしてそうだろうか。5億年前に酸素が大気中に増え、オゾン層もできた。そのため、紫外線や宇宙線がカットされるようになり、生物が陸上へ進出

することができるようになった。

2. 放射線は遺伝子などに傷をもたらすが、細胞には修復能力がある

細胞には修復能力があり、年間 100mSv 未満の被曝なら大丈夫かと言われている。しかし、修復能力にも限界があり、それを超えると傷が残り、癌につながる可能性が残る。これは、確率論的な話だ。現在、日本人の死因の 30%が癌であるが、100mSv の放射線を浴びたとすると、発癌率が 0.5%上昇するというデータがある。つまり、発癌率が 30.5%になるということだ。専門家はよく「可能性はゼロではない」や「すぐには影響はでない」といった表現をするが、分かりにくい。これは確率の話である。後者では、たとえば 10-20 年後にそれが確率的に起きると言っている。

3. 単位の違いと人体への影響

マイクロシーベルト(積算放射線量)とマイクロシーベルト/時(単位時間あたりの放射線量)という単位が使われる。低線量被曝による影響、生活環境、食品における影響を考える場合に用いるのは「積算放射線量」である。

1ベクレルは、1秒に1回の崩壊(一つの放射線)を示す。シーベルトは、被曝量の単位(吸収線量)であり、人体組織が受

けるダメージの量を示す。ベクレルの値をもとにシーベルト値を算出。実際には人体で放射線に弱い目・大腿部（骨髄）・生殖器・皮膚をもとにシーベルトを算出している。

4. 現在の放射能レベルをどう考えるか

放射線が直接、原発から飛んでくるのではない。降下物に含まれる。広島・長崎の原爆被害については、高線量被曝なので、参考になりにくい。喫煙、飲酒のほうが、発がんリスクをあげると言える。東京とつくば市のケースでは、1955年から2010年までのデータを見ると、最近に比べて冷戦時代（1960-80年代）のほうがはるかに放射能レベルが高い。それは、米ソ他の核実験の結果であった。



<質疑応答>

Q: 放射線を浴びた時の修復機能はどの程度なのか？

A: 短時間に大量に浴びると直しきれず、修復できない。

Q: 政府が避難区域を10キロメートルや

20キロメートルの同心円で区切ったのが不思議だ。

A: 行政的な対応であると思う。個別に積算放射線量を調べるのは、現実的には難しい。急ぐ余りの対応であった。

Q: 胎児や乳幼児への放射線による影響は大きいと思うのだが。

A: 確かに女性には影響が出やすいので、特に妊婦は安全サイドに立つべき。胎児の場合、脳や神経ができる妊娠2-3ヶ月の時に影響を受けやすい。それ以降は、子供と同じ。食べ物の影響も考えられる。セシウムは、生殖器で濃縮されやすい。卵子は数が少ないので、影響を受けることが考えられる。

Q: 放射能を計測するための機器が出回っているが、素人が測定しても問題ないか。

A: 測定の方法には注意する必要がある。持ち方によっても測定値に違いが出る。また、携帯電話からでる電磁波の影響を受けたり、光に反応することもある。





講義資料から

表示桁の違い

マイクロシーベルト と ミリシーベルト

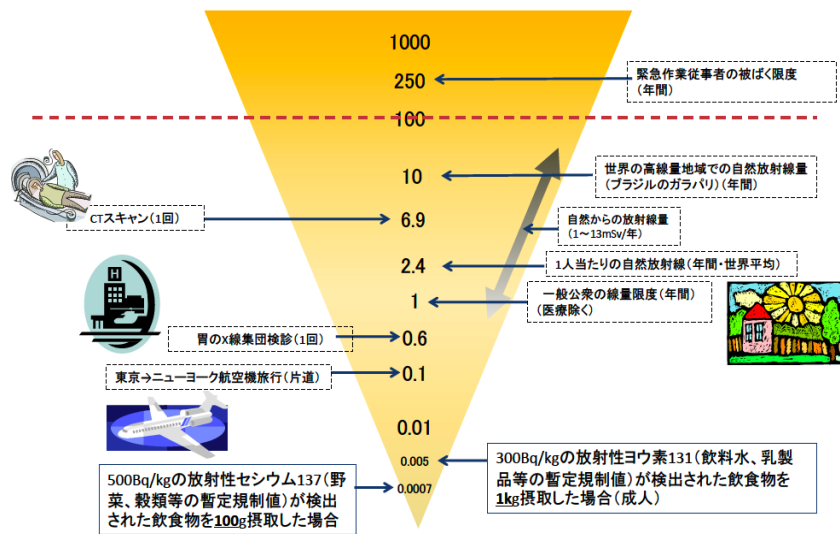
$$1 \text{ mSv} = 1000 \text{ } \mu\text{Sv}$$

シーベルト と ミリシーベルト

$$1 \text{ Sv} = 1000 \text{ mSv}$$

講義資料から

日常生活と放射線(単位:mSv(ミリシーベルト))



出典:文部科学省「日常生活と放射線」、放射線医学総合研究所HP

講義資料から

<コメントペーパー>

今回の原発事故に伴う放射能汚染に関連して、日本よりも年間積算放射線量のはるかに高い国があるので、あまり気にしなくてもよいと考えているが、実際はどのようなのだろうか。

市民は「原発反対!」と大騒ぎするより、経済対策とか節電対策とか新エネ構想とかを考えるほうが大事だと思う。

3月中は、まさに被災地(仙台)にいたため、新聞は手に入らず、停電復旧後によりやく情報源としてテレビが利用できるようになった。主に、NHKを見ていたが、当初は「シーベルト」「ベクレル」の説明がなく、何となくまずそうだということしか分からなかった。1週間ほど経ち、ようやく単位についての情報が得られた。ただし、実際、どのように放射線に対応したら良いのかは分からなかった。

1960年以降の冷戦中、原爆開発などのための核実験により放射線量が今より高かったというのは印象的。当時、核実験を行っていた諸外国が、福島原発の事故を受けて、過剰な反応をしているのは、おかしい気がする。

捕鯨問題を中心に

八木信行先生

(東京大学大学院農学生命科学研究科
農学国際専攻国際水産開発学研究室准教授)

第9回：2011年6月17日

講師紹介

八木信行

(やぎ のぶゆき)

東京大学大学院農学生命科学研究科
農学国際専攻国際水産開発学研究室
准教授

博士(農学) および経営学修士、専門分野
は漁業経済学・海洋政策論



講義内容

冒頭 30 分間、NHK 総合テレビ「クローズアップ現代」2903 回 (2010 年 6 月 22 日放送)「解決なるか? クジラをめぐる対立」の録画を視聴した。沿岸部での商業捕鯨を認める代わりに、南氷洋での調査捕鯨の量を減らしていく国際捕鯨委員会議長提案を認めるかどうかについての議論。日本としては、クジラの問題にとどまらず、公海でのマグロ・カツオ漁などへの影響を懸念し、捕鯨問題についても慎重に

対処している。モロッコ会議では、会議の様子が様変わりし、従来のテレビカメラを意識した怒鳴り合いから、じっくりと話し合う方向になってきた。しかし、交渉は決裂し、交渉を二年後に先延ばしすることになったという説明が補充された。

1. 日本の食文化と物質循環

海に囲まれた日本では、海の恵みを利用した食文化を有している。これは環境に優しい行為だ。教科書的な知識をおさらいすると、陸上よりも海の方が、窒素やリンなどの物質循環の回転が速い。つまり海の方が、生物が減っても回復が早いのだ。脆弱な陸上生態系を保全するため、海の恵み(海藻や魚だけでなく、鯨も含む)を人間の食用とすることは、その意味で何ら間違いではない。

2. 商業捕鯨と調査捕鯨

鯨については、真に絶滅しそうなシロナガスクジラやセミクジラなどは1970年代以前から捕鯨が禁止されていたが、1982年にIWCはその対象鯨種全てについて商業捕鯨を中止する決定をした。日本などは反対した。実際、ミンククジラなどは今でも個体数は多く、積極的に捕鯨をしなくとも、クジラの方から沿岸定置網に入ってくるので獲れてしまう実態がある。その数は、

日本や韓国では年間100頭以上にのぼり、これらが食用にされているため、真面目に捕鯨禁止を守っている捕鯨業者からは不公平だとして文句が出ている。実は、1982年のモラトリアムを真面目に遵守した国は少数派だ。日本の調査捕鯨だけが騒がれている感があるが、アメリカ、ロシア、デンマーク、セントビンセントは「Aboriginal」による捕鯨を続行し、アイスランドとノルウェーは商業捕鯨を行い、カナダやインドネシアなどはIWCに加盟せずに鯨を捕獲している。そもそも国際規制は、無理な規制を導入すると、加盟国が「異議申し立て」をしたり、条約から脱退したりで、規制は遵守されない。国際条約を主権国家に守らせることは、大変難しいのだ。IWCの場合は、本当に規制を守らせようとするなら、当事者である漁業者や捕鯨業者に納得させる材料を与える必要があるが、これが全くできていない。



<質疑応答>

Q: 資源としてクジラがほかよりも注目されているような気がするが、それはなぜか。ほ乳類だからか。

A: そのとおりである。「頭がいいから」

とよく言われる。イルカははえ縄のえさだけ食べて、針はよける。しかし逆に「頭が悪ければ殺してもいい」といえるかを考えると、どうだろうか。

Q: 日本ばかり責められているように見えるが、ほかの捕鯨国は提訴されないのか。

A: されない。理由は勝ち目がないから。オーストラリアも日本提訴には迷ったが、選挙でそれを公約にして勝ったので、提訴せざるを得なかった。

Q: 感情論に対して、データを用いた説得をしても限界があるような気がするが、この構図をどう変えたらいいのか。

A: 今後の展開は難しい。真実がメディアで伝わっていない。欧米のメディアの取材を受けたことがあり、丁寧に応対し、先方もよく理解したふうであったが、制作された番組を見てみると、30分の内29分が環境団体の言い分にあてられ、こちらの話は1分しか流れなかった。そのようなことの連続である。

Q: 「だまされることを前提に」とのコメントがVTRにあったが、それでは国際ルールとはなにか。

A: そもそも交渉者のマインドが違う。わざと対立をあおる国も多い。ある提案に対して、すぐさまどこまで譲れるかを検討するような国は日本くらいしかないほど、我が国は真面目だ。

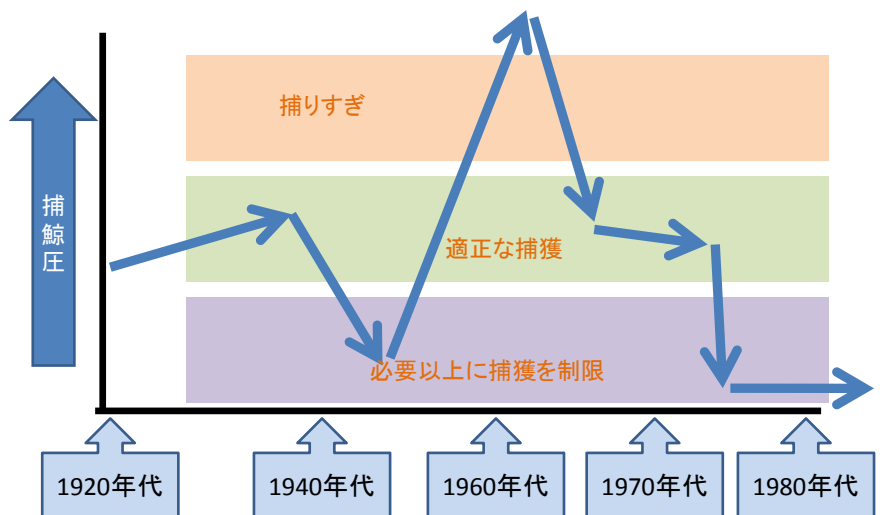
Q: 南氷洋の調査捕鯨を止めるとデメリットはあるのか。

A: 大きくない。しかし、何十年にもわた

るデータの蓄積が途絶えるのは残念であり、100年単位で考えれば禍根を残すことになりかねない。さらに、デメリットの有

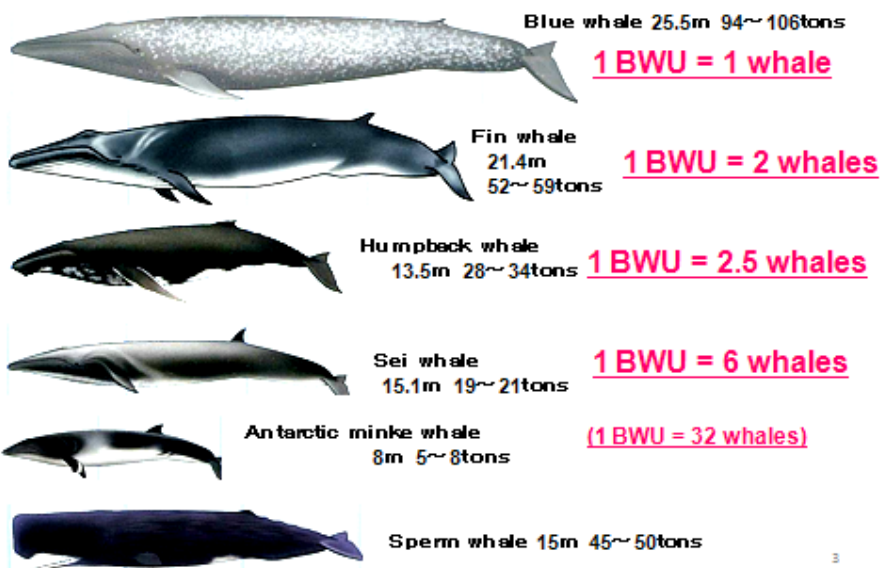
無を突き詰めすぎるのは、尻つぼみにつながるのでは、どうかと思う。

鯨類管理の歴史



上図、下図とも講義資料から

主なクジラ



欧米人が考える環境保護や動物愛護の感覚が、別の文化圏で通用しない→反捕鯨が欧米だけに広がり、世界の普遍的な基準になっていない原因の一つ

例:クジラの死を悼む風習は欧米で希薄だが、捕殺方法には欧米人はうるさい



講義資料から

<コメントペーパー>

日本の場合、捕獲したクジラは油や食用に、資源として大切に利用されているのだから、むしろ奨励されるべきではなかろうか。食文化はその地域の環境に合わせて多様化したのだから、伝統的食生活は今後もなるべく続けていきたい。

捕鯨問題は、これまでゼミで出たテーマと同様に、複雑な要素がからんでおり、倫理的、科学的問題にとどまらないということを痛感した。今までは、「クジラの問題など関係ない」と思っていたが、実情を知ると本気で考察する必要があると感じた。このような複雑な問題を解決するには、メディアの一方的な報道や利権の問題など不公平な事柄を取り去ったのちに議論を始めるのが有用だ。

日本以外の国は、鯨油を取ったのち、クジラの処理はどうしているのだろうか。

チャンポンにみる食文化の越境と定着過程

林史樹先生

(神田外語大学外国語学部韓国語学科准教授)

第10回：2011年6月24日

講師紹介

林史樹

(はやし ふみき)

神田外語大学外国語学部韓国語学科准教授

専門分野は文化人類学

1992年同志社大学文学部卒、東京外国語大学大学院地域文化研究科博士前期課程修了、総合研究大学院大学文化科学研究科博士後期課程修了、国立民族学博物館外来研究員を経て、神田外語大学外国語学部韓国語学科専任教員



講義内容

1. 本講義の目的

「チャンポン」が地域や国家を自由に越境していく事例を紹介し、食文化の越境と定着過程から文化の枠や文化変容、文化に付与された国籍について検討する。

2. チャンポンの歴史

1900年頃、長崎中華街「四海楼」で開発された。具体的には、四海楼初代の陳平順が、豚肉、椎茸、筍、ネギなどが入った淡泊なスープを濃いめにしたうえ、具材の質量を高め、独自のコシのある麺を日本風に合わせて考案した〔深淵 1979:192〕。

一方、釜山周辺の韓国華僑には高賃金のために船員となった者が多く、彼らが釜山と長崎や博多と行き来するなかで、チャンポンが韓国に持ち込まれた。チャンポンという言葉は、韓国語でも2種類以上の異質なものを混ぜ合わせるという意味である。

3. 白いチャンポンから赤いチャンポンへ

韓国のチャンポンも、当初は日本のチャンポン同様に白かったが、1970年代後半から1980年にかけて仁川で唐辛子を入れた赤いチャンポンが商品化された。韓国華僑同士のネットワークが強いために早く伝わった。

赤いチャンポンは、コリアンの海外移住にともなう韓国式中華料理のグローバル化によっても世界各地に広まった。在外韓国人は約660万人といわれており、日系人(約100万人)を上回る。1992年中韓関係正常化により赤いチャンポンが中国にも広まった。

4. チャンポンの再現地化

2000年くらいから、韓国で現地化して赤くなったチャンポンが日本に戻り、再現地化を遂げている。味噌チャンポン・塩チャンポンなど日本国内でのチャンポンの多様化の一環であると考えられるが、韓国料理との関連で、日本のピリ辛ブームやキムチブームとも関わりがあると思われる。

さらに、最近では「チャンポンうどん」という新しいジャンルも登場しており、それが韓国へ伝わり、赤いチャンポンうどんが商品化されている。

5. 結び—文化と国籍

チャンポンという料理を広く食文化の一形態と捉えれば、本来、国籍の付与が困難な文化をいかに国籍で囲い込もうとしてきたのかがわかる。国籍は、ときに「国民」や「民族」の優劣に結びつけられがちであるが、そのような国籍を介さない文化の受容こそが望まれる。

チャンポンの味の多様化はいうまでもないが、チャンポンにうどん麺を用いた「チャンポンうどん」というジャンルが登場してきた。ここで扱ったチャンポンという料理の枠組み自体が変化している。文化は1つとして固定した形態をもたない。



日本のちゃんぽん（参考資料）

<質疑応答>

Q: 料理に国籍をつけるのが問題だと言われたが、たとえば、パスタはイタリア料理だし、フランス料理も確かに存在していると思うが。フランス料理のマナー、中華料理の強力な火力、あるいはしきたりや食文化といったものは、どう解釈すればよいのだろう。

A: 楽しみとして〇〇料理が語られるのはよいが、国籍による「囲い込み」や固定化を問題視した。日本のカレーは、インドのそれとは違う。海外で変容した寿司をどこまで日本食と言えるのだろうか。また日本食といっても地方色がある。東京や大阪で食べる沖縄料理もどこまで「本場」といえるかわからないし、「本場」でも味は作り手によって異なる。そういう中で、国籍ばかりが論じられるのは望ましくない。

Q: 自分自身もチャンポンが好きで、食の研究にも興味があるが、林先生はなぜチャンポンに関心を持たれるようになったのだろうか。

A: そもそも研究テーマとして関心があったのは移動生活で、近年はとくに移住と移民に関心をもっている。華僑から話を聞こうといろいろアプローチしたが、門前払いにされる状況が続いた。韓国華僑は警戒心が強く、なかなか生い立ちや生活状況が聞けないので、中華料理（食）を切り口に話を聞こうとした。本来の研究テーマからは寄り道しているが、これはこれで面白いテーマなので、ひよつとすると本業に変わるかもしれない。

Q: 移民の人々にとって、食文化はアイデンティティー確認の手段になるだろうか。

A: なると思うが、それだけに止まらない。食文化は世代を経ることで薄れることもある。たとえば韓国華僑同士が集まった時に、中華料理ではなく、キムチチゲなど辛いものを好んで食べることもある。「民族性」よりも暮らした土地の食習慣に影響を受けるといえる。

Q: 白いチャンポンが韓国に入ったのはいつ頃か。

A: 植民地期と思われるが特定できない。中国大陸からの影響も無視できず、日本ルートのみとは言い切れない。チャンポンという名称が日本から入ったのは間違いない。

구분	요금	구분	요금
짜장면 炸醬麵	450	삼선볶음밥 三鮮炒飯	2,500
우동 大瀟麵	450	잡채 볶음밥 雜拌飯	2,500
간짜장면 乾炸醬麵	600	갈비 볶음밥 肉飯	2,500
우동면 溫瀟麵	600	유모자장면 肉末炸醬麵	900
깡뽕 炒馬麵	600	사리麵 匹	300
고추깡뽕 辣椒炒馬	700	계란강낭콩 蛋湯	2,500
볶음밥 炒飯	700	잡채 炒肉	2,700
깡뽕밥 炒馬飯	900	고기튀김 炸肉	3,000



共和春メニュー

シドニー「韓中日式レストラン」

講義資料より



韓国・仁川の中華街 (参考資料)



長崎・四海楼（参考資料）

<コメントペーパー>

赤くて辛いチャンポンが、そもそも白いチャンポンの発祥地である日本で再び定着しているという事実は非常に興味深かった。

「グローバル化は、マクロ的視点から見ると、単一化・均質化・没個性化かもしれないが、ミクロ的視点からすると無数のローカル化ともいえる」というコメントは面白い。

チャンポンという「食」の研究は、研究上の寄り道ではあるが、実は面白いことであり、ひょっとするとその方面の専門家になるかもしれないという講師コメントは興味深い。

料理の国籍とはイメージであり、食文化は国のイメージを形成するものだと思う。しかもそれは、時代によって変わるものだ。

資源保護と食糧供給 ーアジアにおける水産資源の保護と科学的根拠

八木信行先生

(東京大学大学院農学生命科学研究科
農学国際専攻国際水産開発学研究室准教授)

第 11 回 : 2011 年 7 月 1 日

講義内容

1. 日本の漁獲量減少の原因

世界の漁獲量は頭打ちで、伸びているのは養殖生産だ。日本では養殖業も伸びていないが、これは経済的にペイしないためという要因が大きい。日本では、輸入品との競争などで、魚価単価は低迷している。

日本の漁獲量は 1980 年代から半減したが、その 2 大原因は、遠洋漁業の衰退とマイワシの不漁である。マイワシは稚魚が自然に減少したことで日本近海の個体数が減少した。稚魚が減少した理由は、海水温の変化(高くなった)によるものとされている。ただし、マイワシの個体数が復活しない理由は、獲りすぎも懸念されている。遠洋漁業とは、日本漁船が外国の沿岸近くで行う漁業だった。沿岸にはプランクトンが多く、それゆえ魚も多い。1970 年代までは、領海は海岸線から 12 海里であり、その外では日本漁船が操業できた。その後、1980 年代から領海 200 海里体制が実質的に導入された。その結果、日本漁船は外国の沿岸から締め出された。1970 年代のオイルショックによる燃料高も遠洋漁業の衰退につながった。

2. 世界の漁業資源とその開発

漁業資源における「低開発+適度な開発」

の割合が、1974 年の 40%から 2007 年には 20%弱まで減っている。すなわち、獲り過ぎのため、開発余力が減っている

生態系保全運動が安定実施されるポイントは、負担(沿岸生態系・漁場環境を保全する費用)と見返り(将来得られると思われる便益=漁獲量維持、ブランドイメージ向上による漁獲物単価の上昇など)のバランスがとれていることだ。

水産資源の保護や管理の手法は、場所によって最適なものが異なる。生物的な要因、社会的な要因などを良く考慮して、最適な解を見つける態度が重要だ。



<質疑応答>

Q: 穀物メジャーのように水産物をコントロールしている大企業はあるのか。

A: ない。海は広いので、いろいろな企業や人々が魚を獲っている。

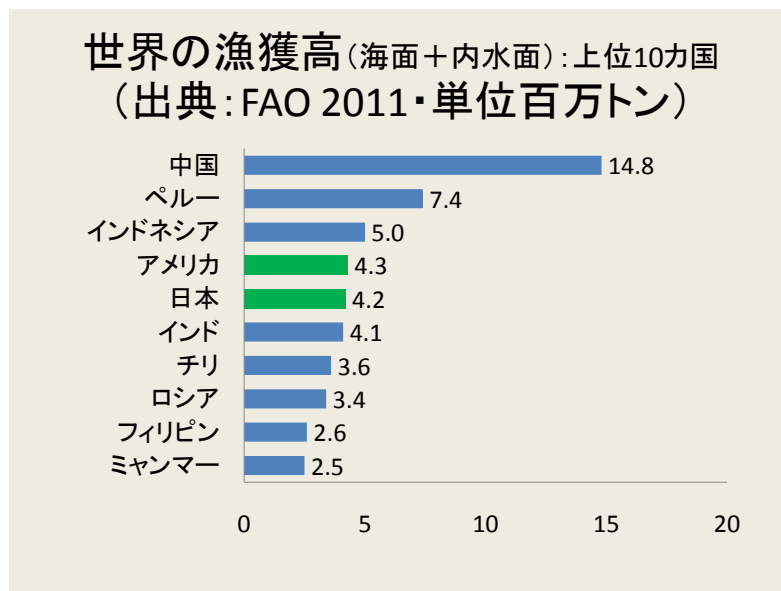
Q: マイワシは自然に減ったということだが、それがマグロに当てはまることはない

のか。

A: マグロでもある程度当てはまる。しかし、寿命が長い魚、すなわち大きい魚は、人間が獲るから減るという要素も強い。自然の影響は短期間には出てこない。

Q: 魚が減少した理由として、もともといたクジラが多くなったので、魚を食べすぎているということもあるのでは。

A: ありうる。人は魚を獲るが、クジラもさらに魚を獲る。しかも人よりも獲るのがうまく、人が見つけられないところから獲ってくる。しかし、逆にクジラを獲ると魚が増えるとも限らない。シュミレーションをしてみると、クジラを獲るとアザラシやペンギンが増える結果になる。生物の間の因果関係は複雑だ。



講義資料より

<コメントペーパー>

環境保護で上手くいくのは、見返りと負担が釣り合うケース。アフリカゾウの場合、現地の人にとっては、生活に害を及ぼすものであり、外国人がアフリカゾウの保護を一方的に訴えても説得力はないようだ。

食の洋風化が進んでいたはずなのに、1960年代後半から魚の国内消費が増えたのはなぜなのだろうか。

ある国の水産物関係の統計が出てくるのが、早すぎるという話を聞いて、そういうことが問題になるのかと驚いた。

食の安全の科学：世界的な食品流通の中の食品添加物

山崎壮先生

(国立医薬品食品衛生研究所食品添加物部第二室室長)

第12回：2011年7月8日

講師紹介

山崎壮

(やまざき たけし)

国立医薬品食品衛生研究所

食品添加物部第二室室長

博士(薬学)、専門分野は食品衛生学・衛生薬学・生物系薬学

薬事・食品衛生審議会臨時委員、食品安全委員会専門委員、消費者委員会専門委員、

(独) 医薬品医療機器総合機構専門委員



講義内容

1. 輸入食品の安全性確保

我が国の食料自給率は約4割であり、海外依存度が高い。食の安全を確保するためには、水際(輸入時)検査が重要であり、それは輸入企業および国の責任だ。

国の水際検査は、検疫所が実施する。31か所の検疫所のうち、2か所の輸入食品・検疫検査センターと6か所の検査課で実施する。違反の蓋然性が高くなるに従い、モニタリング検査指導検査→モニタリ

ング検査強化→検査命令→包括輸入禁止の順で規制が強化される。モニタリング検査は、全体の数%を抜き取り検査するものである。検査命令が出た時には、検査に合格しなければ、輸入・流通が認められない。

2. 食品添加物と食品衛生法

加工食品には多くの種類の食品添加物が使われるが、国が許可した物質だけが食品添加物として使用できる(ポジティブリスト制)。食品添加物の規格基準はそれぞれの国の法律により定められているので、使用できる食品添加物と使用基準(使用できる食品の種類と使用量上限)は国ごとに違う。そのため、我が国と海外で使用されている食品添加物の間には不整合が存在する。我が国では許可されていないが、国際的に安全性が確認され、かつ汎用されているもの(国際汎用添加物)については、政府主導で許可に向けた検討を進めている。

3. 食品安全に関するリスク評価

科学的な根拠に基づく評価が世界的に求められている。専門家が考えるリスクとは、「危険性の大きさ×起こる頻度」である。別の言い方をすれば、リスクは、「危害要因(ハザード：農薬、食品添加物、汚染物質、重金属など)」と「摂取量」の積で表わされる。

リスク評価とは、どのくらいのハザードレベルであれば、人の健康に悪影響を及ぼさない(受け入れられる)レベルなのかを科学的に調べる(評価する)ことである。通常、「毒性評価」は、動物の毒性データと人の疫学的データをもとに行う。

4. CODEX 委員会と SPS 協定

CODEX 委員会は、国際的に流通する食品の安全性や品質に関する国際基準(ガイドライン)を作成する。SPS 協定(WTO が定めた衛生と植物防疫措置の適用に関する協定)では、WTO 加盟国に対して、食品安全の規制は「国際基準」(=CODEX の規格基準)に基づかなければならないと規定した。WTO 加盟国は、CODEX の規格基準に従わなければならなくなった。CODEX の規格基準が食品貿易の係争の際の判断基準になる。SPS 協定では、健康保護のため、国際貿易の障壁にならないことを条件に、保護措置をとる(=貿易を制限する)権利が認められている。食品の安全基準が、時として、非関税障壁となる可能性がある。食品の輸出入が増大する中で、国ごとに異なる法規制が食品の国際流通の妨げになる。それゆえ、食品添加物も、国際的な整合性を図るよう、日本の規格基準を見直している。



<質疑応答>

Q: ①CODEX と JECFA はそれぞれ独立しているということだが、上下関係はあるのか。②たとえば、リンゴ酸の規制について、CODEX と JECFA の見解は一致しているのか。

A: ①上下関係はなく、対等の立場である。②CODEX の規格基準は各国に強制するものではなく、各国が気に入ればそれを採用するということだ。

Q: ①食品添加物に対する危険性の大きさに関して、人種間で差はあるのか。②日本からアメリカに輸出する食品に、日本では使用が認められているが、アメリカでは認められていない食品添加物を使用されている場合について、アメリカから使用不可と言われるのか。

A: ①食品添加物として使用する量では、恐らく、人種間で差はないだろう。そもそも、添加物の使用量は大変小さい。仮に、いくつかの種類を重複して用いたとしても、作用の増強もないと思う。人種間の話ではないが、蓄積しやすいビタミン E やビタミン A を医薬品のレベル以上で摂取すると有害である。②各国で使用できる食品添加物は各国の法律に基づいて決められているので、日本で使用が認められていてもアメリカで認められていない食品添加物を使用した食品を輸出しようとしても、アメリカでの流通は認められない。つまり、その食品添加物はアメリカでは使用できない。

Q: ①天然添加物(たとえば、アントラキノン系色素(赤色)の元となるエンジムシ)

は有害でないに分かっているから、使用されているのか。天然であれば、なんでも安全とは言えないと思う。②検疫所での検査の様子を見たが、機器の使用や検査プロセスからすると、相当時間がかかりそうだ。生鮮食料品の鮮度に問題は起きないのか。

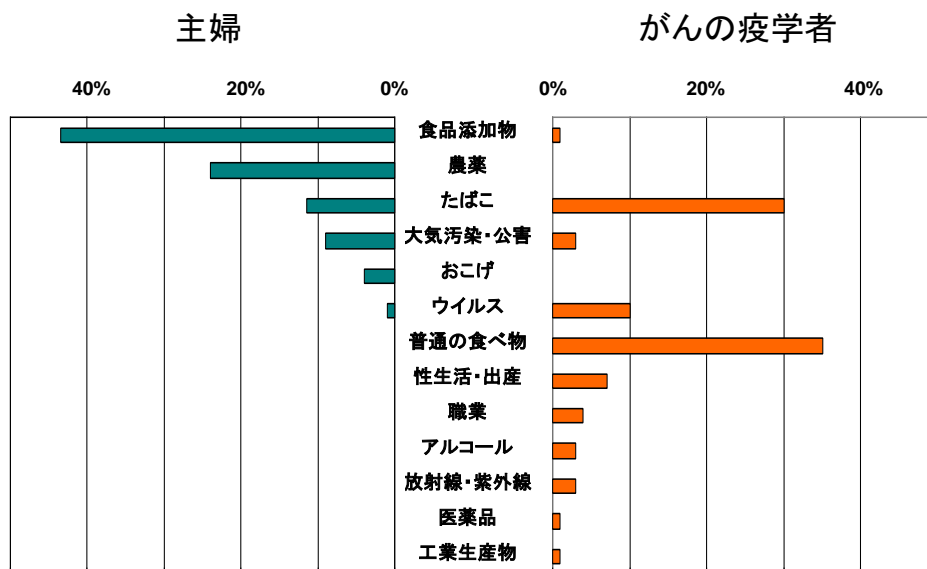
A: ①天然=安全という図式に根拠はない。数百年あるいは千年単位の食経験があって初めて、安全だと言える。それ以外の添加物は、動物実験を徹底し、安全であるとの評価がされていれば、天然であろうと合成であろうと安全である。②モニタリング検査は通常、3日くらいで結果がでるが、検査が完了した時点では、食品は国内で流通している。検査命令が下された食品は、

検査が完了するまで、国内流通はできず、倉庫保管となる。

Q: CODEX では OK だが、日本の基準では NO というものはあるのか。たとえば、チクロは日本では使えないが、中国や EU では使用しているらしいが。

A: ありうる。ちょっと違う話になるが、食品に対する放射線照射は、国際的に微生物殺菌に有効とされており、肉の殺菌や香辛料のカビ防止のために実施されている。しかし、日本においては心理的な抵抗が大きく、放射線照射がされていないとされる肉や香辛料が輸入されている。

がんの原因について 主婦とガンの疫学者の考えの違い



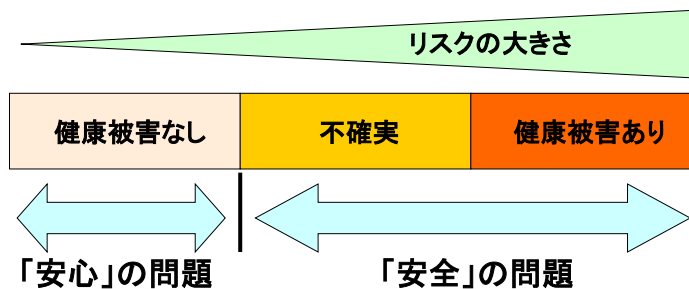
出典 黒木登志夫、人はなぜガンになるのか、暮らしの手帖 第25巻 4,5号 1990年

講義資料より

正体分からないもの
理解できないもの → 不安を感じるもの
危険なもの

一般消費者が感じるリスク = 危険なもの + 不安、不信

専門家が考えるリスク = 危険性の大きさ × 起こる頻度



講義資料より

<コメントペーパー>

食品添加物の指定基準がポジティブリスト制（リストに記載されている添加物しか使用できない）であることが興味深い。極力、安全が確保される状況を考慮してリストアップされているのは、消費者としてある程度安心できることだ。

検疫所での検査の様子を見ていると、非常に高度な機器を使用しており、しかも検査のたびに十分に洗浄してから、次の検査に取り掛かる必要があることが分かった。この一連の作業には大変時間がかかると推測されるが、輸入段階（水際）で実施すると生鮮食品の場合、間に合わないのではないかと。

食品添加物については、国際的に一律のルールがあると思っていたので、それがガイドラインに過ぎないと聞いて驚いた。ここで「食文化の違い」が絡んでくるとは思っていなかった。

国際的に汎用されている未指定添加物を日本で認可するのに、何年もの時間がかかってしまうのはなぜか。時間を要するのは、行政手続きなのか、あるいは法律の改正なのか、それとも安全性の確認のためなのだろうか。

総合討論

第13回：2011年7月15日



質問：課題レポートで何をテーマにしたいかは決まっているか。

○放射能の話を書きたい。食品と放射能の関係を考えたい。

○ハラル食（学食）について書きたい。もうひとつの関心事は、食品添加物の問題。身近な事柄を書きたい。

○食品の安全について興味がある。

○食文化の越境の問題。イタリアンは本場ではもっとシンプルなのではないか。

○具体的には考えていない。農業新聞の話には興味を感じた。利害関係者間でどのような情報のやり取りがあるのか知りたい。ハラル食にも興味がある。

○食べ物の自給と輸入の関係。食文化の越境についても考えてみたい。

○山下先生の話をもとに考えたい。

○まだ、決まっていないが、強いて言えば捕鯨問題に興味がある。

○ハラルのこと、駒場の食、水産資源は誰のものなのかなどについて書きたい。

○日本の農家の再生について、掘り下げたい。

○利害・宗教が異なる人々間のコミュニケーションを念頭に置きつつ、捕鯨問題に関連して書きたい。

○捕鯨問題について書きたい。欧米人と日本人との見方の違いについて、詳しく調べたい。

○添加物と放射線について、イメージと実際が違うという側面がある。その対比を調べたい。

○捕鯨の伝統となくともいいのではないかとその思いを整理したい。

課題：各自が参加者に聞いてみたい質問を考える。（各自がホワイトボードに質問を記入することとした。アジアの食をめぐる質問であれば、個別の講義に直接関係なくても可。クリッカーによる回答をその場で、画面に表示した。→の後に回答を示す。）



○食に関するグローバル化は、食の好みを変えるか。→「少し変わる」が多数。

○①クジラを食べるのは野蛮だという考え方はおかしいか。→「おかしくない」が多数。②猫を食べるのは野蛮だという考え方はおかしいか。→拮抗している。

○クジラを他の海産物と同じように考えるか。→拮抗している。

○食文化を含めて異文化理解は可能か。→拮抗している。(壁はあるが、理解するための努力はしたい。)

○同じ食品で産地が違う場合どこの物を買うか。→①国産：12人②外国産：0③どこでもよい：4人。



○マグロは高級品か。→拮抗している。(質問者は誰にも手の届くものと考えている。)

○学食の利用頻度はどの程度か。→①毎日：2人②週に数回：10人③月に数回：3人④ほぼ利用しない：2人。

○普段から食品添加物について意識しているか。→意識しない：11人、意識する：5人。

○牛肉の生食について、その危険性を知っていたか。→拮抗している。(知っていた人が思いのほか多い。)

○第1問：国際的な取り決めとして、ある

生物を食べるために獲ることを制限することについて、どう考えるか。→①制限不要：12人②数が減少したら議題に：0③感覚的に受容できないものも議題に上げてよい：3人。第2問：毎晩通う必要がある場合どこを選ぶか。→①和食：過半数②イタリアン：0③中華：第2位④タイ料理：0⑤洋食：第3位。第3問：特別な時に食べたいものは何か。→洋食が多数。

○第1問：農家になろうと思ったことがあるか。→ないが圧倒的に多い。第2問：食で幸せになったことがあるか。→全員ある。(質問者は、これを確認したかった。)

○韓国の人に「ちゃんぽんを食べたいと言われた時、どうするか。→①白いちゃんぽん：圧倒的多数②赤いちゃんぽん：ごく少数。

○第1問：ハラル食のようにどれくらいの人に関係していれば、学食で取り上げるべきか。→5-10%くらいが多数。第2問：すしのような伝統食について免許制にすべきか→反対する人が多数。

○科学的根拠に対して不信感がある。→①大いにある：0②少しある：9人③あまりない：5人④全くない：1人。

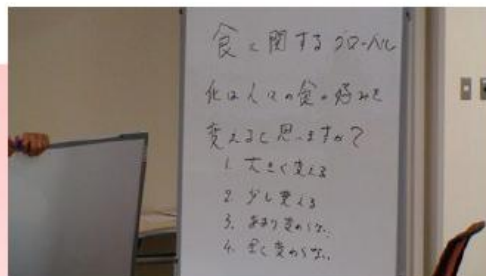
○南極の水産資源について、誰のものだと思うか。→①共有財産：7人②どこかの国のもの：2人③漁師さんのもの：6人。

○第1問：1日に何回米を食べるか。→①1回：若干名②2回：多数③3回：0④それ以上：0。第2問：簡単に米が食べられるときに何を食べるか。→①それでもパン：6人②ご飯：9人。

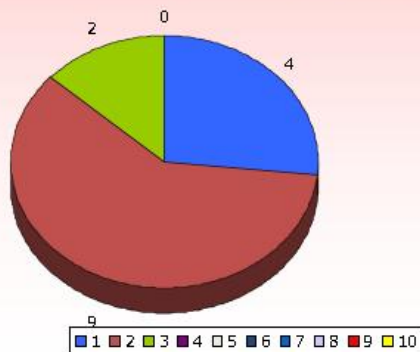
クリッカー（各自の手元にある回答用機器）によるアンケート例

清水 剛 先生

質問

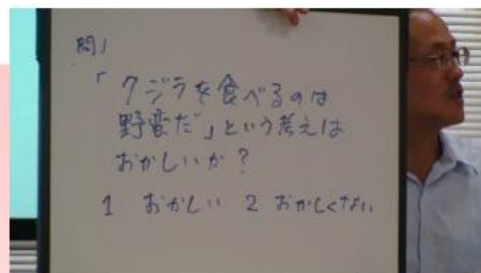


1. 回答1
2. 回答2
3. 回答3
4. 回答4
5. 回答5
6. 回答6
7. 回答7
8. 回答8
9. 回答9
10. 回答10

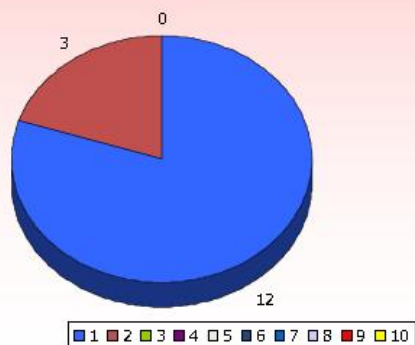


岩月純一 先生 ①

質問



1. 回答1
2. 回答2
3. 回答3
4. 回答4
5. 回答5
6. 回答6
7. 回答7
8. 回答8
9. 回答9
10. 回答10



編集後記

3・11の大震災で、人間は自然の猛威に直面した際、いかに無力なのかということをもまざまざと見せつけられた。さらに、その後の原発事故により「放射能」という、また別の、人間がコントロールできないものが、私たちの「食」をも脅かしている。今回のテーマ講義は、このような日本人の価値観が大きな転換期を迎えつつある時期に、誰にでも身近で、誰にとっても必ず必要な「食」について、専門家の講義を聞き、学問的な視点から知識を得た上で活発な討論を行うことができた。非常に意味のある、貴重な時間だったと思う。

最後に、お忙しい中講義にご協力下さった先生方、講義を全面的にバックアップして下さいました KALS スタッフの皆さま、そして、好奇心を持って積極的に講義に参加してくれた学生の皆さんに心より感謝申し上げたい。

(EALAI 特任講師 永原 歩)

今回のテーマ講義では、5月から授業の記録を取り、それを整理する仕事を担当した。講師の方々のバックグラウンドが多彩であったため、講義内容も極めて多岐にわたっており、誠に興味深かった。受講生からの核心をついた質問も多く、講師陣からより深い知識や考え方の枠組みを引き出すことができたように思う。

今回の講義は、駒場アクティブラーニングスタジオ (KALS) を使って行われた。その場でアンケートを取り、その結果を即座に周囲の画面に表示することができる装置など、先進的設備を活用して講義が進められた。中澤さん (KALS 助教)、林さん (KALS 助教) と刀根さん (KALS・TA) によって、毎回、周到な準備が行われ、さらに講義進行に合わせて適切な支援がなされた。お二人にも改めて、お礼を申し上げたい。

(EALAI 教務補佐 伊藤 博)

私どもは、学習環境の設定や授業中の機材操作のため、授業に立ち合わせていただきました。学期の後半では、講師と学生のコミュニケーションを活発にするため、パーソナルレスポンスシステム (リアルタイムアンケート集計・表示システム) を活用しました。特に最終授業では、学生自身が質問項目を考え、教員や他学生に問う学習活動を行い、講義内容の理解や議論の深まりに役立ったのではないかと思います。これらは、岩月先生をはじめとする先生方が授業方法について積極的にご提案いただいたことで実現いたしました。

また、毎回の講義内容も大変興味深く、学生と講師との議論が白熱したのをよく覚えています。機会があれば、再び KALS にて、今回のようなテーマ講義を行っていただければと思います。

(教養教育高度化機構アクティブラーニング部門 特任助教 中澤 明子・林 一雅)

(KALS ティーチング・アシスタント/大学院総合文化研究科修士2年 刀根直樹)

協力者一覧

(五十音順)

■担当教員 Professor in Charge

岩月純一 IWATSUKI Junichi
齋藤希史 SAITO Mareshi
清水剛 SHIMIZU Takeshi

■EALAI 講師 EALAI Assistant Professor

小川有子 OGAWA Yuko
永原 歩 NAGAHARA Ayumi

■KALS 助教 KALS Assistant Professor

中澤明子 NAKAZAWA Akiko
林 一雅 HAYASHI Kazumasa

■KALS TA KALS Teaching Assistant

刀根直樹 TONE Naoki

■EALAI 教務補佐 EALAI Teaching Assistant

伊藤 博 ITO Hiroshi

■報告集編集 Editors

伊藤 博 ITO Hiroshi
小川有子 OGAWA Yuko
永原 歩 NAGAHARA Ayumi

■協力 Cooperation

呉 修喆 WU Xiuzhe

2011年9月30日発行

東京大学

東アジア・リベラルアーツ・イニシアティブ (EALAI)

03-5465-8835 (TEL&FAX)

contact@ealai.c.u-tokyo.ac.jp

<http://www.ealai.c.u-tokyo.ac.jp/>