

シンポジウム「食の未来～作る・食べる・考える～」記録

開催日：2007年10月6日(土) 13:00～15:00

開催場所：関西大学ソシオAVホール

パネリスト：熊野 建（関西大学社会学部 教授）、高増 明（関西大学社会学部 教授）
飯田紀彦（関西大学社会学部 教授）、植木砂織（神戸スローフード協会代表）
水野真紀（女優、「魔法のレストラン」キャスター）

司 会：山口 誠（関西大学社会学部 准教授）

山口：本日はご来場いただき、誠にありがとうございます。私は司会を務めさせていただきます、マス・コム学専攻の山口と申します。只今より当シンポジウムの主旨について簡単にお話しさせていただきます。

シンポジウムのタイトルは「食の未来」です。その主旨の説明を兼ねて、「料理メディアの変遷から日本の食を考える」というテーマで簡単にお話しさせていただきます。

国会図書館に所蔵されている明治時代の料理書の書名を見ると、気付くことがあります。それは「日本料理」が圧倒的に多く、「和食」という書名の本がほとんどないことです。また目次を見ると、その多くが五節句あるいは12ヶ月ごとの、つまり「季節ごと」のレシピで目次立てがなされており、現在の料理本のように「素材ごと」は少数であることです。

これに対して第二次大戦後の料理書を見ますと、書名に「日本料理」を使用する本が減少し、逆に「和食」が上昇しています。さらに読売新聞の記事データベースで「日本料理」と「和食」を検索すると、明治期から昭和戦前期には「日本料理」よりも「和食」に関する記事数が圧倒的に多いのに対し、戦後になると「日本料理」が半減します。それに反比例して「和食」を含む記事数が、実に倍増します。

その「和食」ですが、書名に使用されるようになったのは、どうも最近のようです。国会図書館の所蔵書によれば「和食」を書名に入れた最初の本は1983年、つまり25年ほど前に登場しており、「和食」レシピの本が増加するのは1985年以降です。そして現在、書店に行くと「和食」レシピのほうが「日本料理」よりも圧倒的に多い。また現在、「日本料理」という言葉は高級化した特別な料理に使用されることが多く、逆に「和食」は家庭料理や親しみやすい料理に使用されることが多いようです。いったい「日本料理」と「和食」は、どのような関係にあるのでしょうか。

この大きな問いに精確に答えることは他日の課題としまして、本日は「食の未来」を考

えるために、料理書という食のメディアの変遷から見える「食の現在」を指摘して、ご登壇者の皆さんのご発表へとつなげたいと思います。それは「日本料理」から「和食」への変化のなかで、「旬」が希薄化したのではないか、という「食の現在」の特徴です。

現在の「和食」レシピを過去の「日本料理」レシピと比較すると、刺身や煮物よりも、炒め物や焼き物が多く紹介されている、ということが見えてきます。刺身は「割」で、煮物は「烹」であり、合わせると「割烹」ですが、いわば「和食」レシピからは割烹が消えている。いま、割烹というと、高倉健さんのような渋い男性が黙々と板前さんをしている料亭とその料理、というイメージがありますが、しかしかつて割烹は、プロの料理人の男性だけでなく一般の女性も学ぶ、日本料理の基本的な料理法を指していました。

たとえば赤堀割烹教場という、日本で一番古い料理学校が東京の日本橋にありましたが、明治期の同学校の主な学生さんたちは、嫁入り前の女性だったそうです。大阪にも日本割烹教場という有名な料理学校が古くからありましたが、これは現在「辻調」として知られる学校の前身です。そうした女性たちも学んだ割烹が、いつの間にかプロの男性料理人と料亭のものになっていく過程は、どうも「日本料理」の高級化と「和食」の登場に関係しているようですが、ここでは「割く、煮る」中心の割烹が、「炒める、焼く」中心の「和食」レシピでは重視されていない様子を指摘するに留めます。

こうした現在の「和食」のレシピの特徴をまとめると、(1) 定番化、(2) 肉食中心、という二点が挙げられます。実際に書店で料理レシピを見ていただくとお分かりいただけるのですが、いま売られている料理書には、肉食中心で、季節を問わない定番メニューが多く掲載されています。いいかえれば「旬」という概念が希薄化している。これは冒頭にご紹介しました明治期の料理書の多くが「季節ごと」の目次立てで構成されていたことと、実に対照的です。「和食」が主流となった「食の現在」には「旬」という要素が消えているように思います。

「旬」の退潮は、「食の未来」にいかなる影響を及ぼすのか、そんな視点をもとに、登壇者の方々のお話をいまからお聞きしたいと思います。まず文化人類学がご専門の熊野先生には、「旬」という概念と深い関係を持つ儀礼食の事例についてご報告いただきます。また経済学がご専門の高増先生には「グローバリゼーションと『旬』の希薄化」ということを、どう捉えたらよいのかということをお伺いしたいと思います。

さらに「文化としての『おいしさ』」というテーマで、精神科医であり心理学をご専門とされる飯田紀彦先生にお話いただき、また「日本のスローフードと食文化」というテーマで神戸スローフード協会の植木砂織先生にお話いただきます。最後に「おいしいものを

食べる」と「おいしく食べる」を考えるにあたり、ご家庭で食育を実践されている女優の水野真紀さんにお話いただきたいと思います。

それでは社会学専攻の熊野先生より、お願い申し上げます。

熊野：ただいまご紹介にあずかりました熊野です。関西大学社会学部創設40周年記念ということで、「食の未来」のお話をしていきたいと思います。シンポジウムの本来の意味というのは、大饗宴というような意味がございますので、これが食のみならず、知的な大饗宴となることを祈念しまして始めたいと思います。

食事における儀礼の重要性ということで申し上げますと、大規模な儀礼、小規模な儀礼にかかわらず、必ず現われるものが食事だということを、まずお示ししたいと思います。事例を挙げて、日本の古い文化になります宮崎県椎葉村の尾手納神楽の写真、それから続きまして、ドイツにおけるシュバルツヴァルト、黒い森のヴォルファという村のカーニバルの様子ですね、そういうところで確認したいと思っております。

最後に時間があればですがけれども、私が四半世紀以上調査しておりますフィリピンのイフガオ族について、どういうものを食べているのか、食事がどのように社会的な機能を果たしているのかということをお話ししたいと思います。今も申しましたとおり、食における社会的な機能という点ではどうしても、社会集団を統合していくというような堅苦しい言葉になりがちです。ただそれだけではありませんで、昔の婚姻交換の研究などでは、インドにおいて夫婦関係あるいは恋人関係を表明する、そういう媒介物として食べ物というものが、やはり象徴的な機能を持ったということが言えると思います。

さらには、先ほども「食の未来を考える」といった言葉がありましたように、単に「食べるに良い」というのではなくて、最初に「考えるに良い」としたのが、人類学者レヴィ＝ストロースの議論です。けれども、これを全部紹介するわけにはまいりませんので、簡単に申しますと、文化の起源あるいは文化的コードがどのように成立しているのかというようなことで、料理は見逃せません。食事作法、マナーの在り方、これもおそらく人間集団が出来るか、出来なかった時期に重要な役割を果たしていた、というように考えております。

難しい話はさておきまして、簡単なお話にうつります。民俗学の大家、柳田國男が民俗学を始める前に、宮崎県の椎葉村に行って「後狩詞記」というものを書き上げました。要するに狩猟採集が非常に色濃く残っている文化で、2006年12月に行って実際に観ると、イノシシの生首を神棚に供えておりました。古い神道の形を現代に伝えているものだと思います。



写真1 神楽の準備

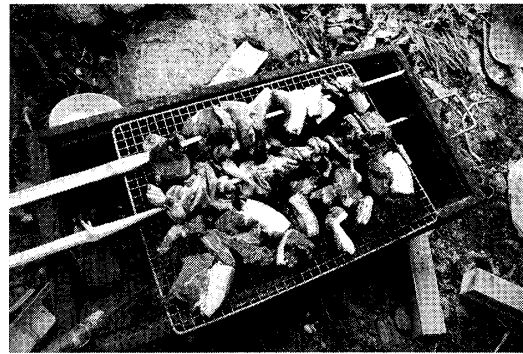


写真2 屋外でのシシ肉焼き

ます。シシ肉を食べるといような儀礼もございます。儀礼的な意味というのは、神楽の途中にも簡単なつくりの箱膳を持って、舞うというシーンもございます。また深夜に、出席者全員にお酒と食事を振る舞います。最後に祈りがこもった大酒瓶を、会席者の中から問答で選んだ1人に幸運のしるしとして贈るといような、趣旨のお神楽です。締めくくりには、納めの神楽を舞う前に、朝食を舞手のみなさんで食べるという儀礼です。

写真1¹⁾は村の方達によるお神楽の準備です。右側手前が神棚になっているのですが、仏壇がその横にあり、ここの準備している人たちの空間が、タブーの空間といえますか、祭祀空間となります。写真の奥の方には、居間と台所があり、これにより男性の位置と女性の位置が確認できると思います。

男達は神楽の準備をしていますが、屋外では女性達がイノシシの肉を焼いています(写真2. 参照)。こういうのもなかなか、見逃しがちなところですが、男女の役割分担といようなものが確認できると思います。

まだ準備段階がつづくなか、写真3のように、神楽の三役を果たす人たちが、こういうような形で串から肉を取って、それを食するわけです。そして神棚と申しあげました写真4は、立派な鯛、これは近世になってからのものだと思います。イノシシの生首がちょうど両脇に二頭分ございます。ほかには白菜、蕪などがあって、榊を飾り、それに切り紙を巻いています。写真5は舞手の夕食の写真です。やや高盛りに盛ったご飯を箱膳にのせ、持って二人が舞います。

次の写真6は、深夜の饗応に出されたものです。会席者向けのお膳は、祝い物というこ

1) 追手納神楽の写真は、高見乾司氏の提供による。カーニバルの写真は、筆者撮影のビデオテープから編集した。いずれも平成17年度科学研究補助費(萌芽研究)科研番号176520355209、「南ドイツ、オーストリア、スイスの山岳地帯における通過儀礼とその記録伝承の研究」(浜本隆志代表)による現地調査に基づいている。



写真3 シシ肉の共食



写真4 神棚の供え物

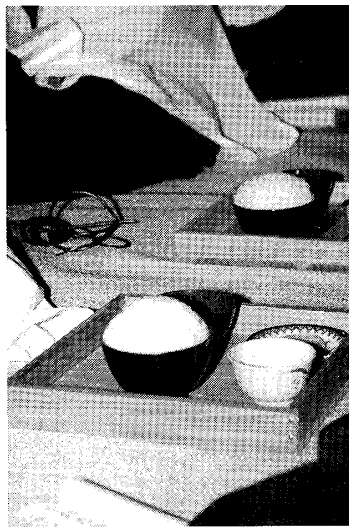


写真5 舞手の膳



写真6 真夜中の饗応1



写真7 真夜中の饗応2

とで、巻き寿司といなり寿司というものがありますし、先ほど司会の山口先生から言葉がありましたように、煮物・焼き物が中心です。こんな山深いところですから、江戸時代に刺身のようなものは出なかったと思います。また果物が添えられたり、生の物、焼いた物、

煮た物といったように、このお膳の中にすべての調理法が網羅されているのが確認できます。

神楽で舞手が時につける三角巾は変わっていて、現在では死者の装束ですが、おそらく聖なる物であって、今、この場、この世にあるんだけれども、実は聖なる世界に属しているという、ある種のしるしだと思います。写真7では、三角巾を付けた人が当主で、回り巡ってといいますが、日本の古い宴席のしきたり、すべての客と酒を交わしあい、挨拶をする、つまり特別の関係を結ぶという非常に象徴的なシーンだと思います。

話は変わりますが、シュバルツヴァルトのヴォルファ、これはまた、ゲルマンの古い文化、民族的な古い文化層で、キリスト教以前の、もちろんキリスト教の要素も出てきますが、ウルフという言葉どおり、狼男伝説で知られる村の話です。カーニバルは、これからキリスト教の祭事を行うために肉を食べられないので、その前に肉を沢山食べて備えるということと、それからもう一つ古くはやはり、長い冬があけて待ち望んだ春を迎える、そういう意味があります。

2006年は2月26日が新月の夜で、まったくの闇夜でした。カーニバルは、早朝未明、老若男女が白いパジャマ姿で、カンテラを片手に騒音をたてる、「目覚め」の行列で始まります（写真8参照）。午前中には、道化の行進があります（写真9参照）。そのなかで見逃せないのが、魔女尋問のフロートの練り歩きです。魔女という時代意識が出て参ります。フロートが滑り台になっていて、おそらくくぐることで、運が良くなるということを示すのだと思います。

食べ物という点では「パン撒き」がごさいます。どこかの大統領がテレビで野球観戦を



写真8 「目覚め」の行進とフロート



写真9 道化の行進1

していて、プリッツェルを喉に詰めた、その大きな物ですね。最後の方になりますと、仮に呼ぶ「道化の王様」にプリッツェルを沢山飾って、行進をし、練り歩くというものです。最後はプリッツェルとソーセージの饗応で、参加者全員に配っていくというのが、祭りのあり方です。

初日の最後は「水祭り」の儀礼的要素が入るパフォーマンスで締めくくられます。これも春迎えの重要な儀礼で、東南アジアでも中国南部でもどこにでもあると思いますし、日本の「お水取り」などとも、一致してくると考えております。ただ二日目になるカーニバルの最後は、男達だけの、付け鼻を付けた仮装と騒音をたてた行進で締めくくります。

写真10はちょっと見にくいんですけども、パン撒きですね。帽子をかぶったおじさんがプリッツェルを子ども達に向けて投げています。

それから仮装行列は実際に仮面をしていたり、しなかったりするのが見てとれます。老若男女問わず参加できます。写真11は自然の形象だと思われる仮装をした写真ですが、マジックハンドで観客にいたずらをします。今回お見せできないのですが、豚の膀胱で人の体をつつととか、大地を叩くというような、これも土地の霊に活力を与えるというような意味があります。

また道化を含めた仮装行列の後には、楽隊がつくんですけども、楽隊の子どもたちは、写真12のように、レストランでの食事にあっています。

行列の最後のシーンでは、道化師の王様みたいな像が出て参ります。錫杖を持ってヨーロッパの王権とも関係あるのでしょうか。行列の先頭をきる写真13は朝、日光、昼や春を象徴するニワトリに乗った道化の仮装です。

それから行進の中程に魔女尋問のフロートがあります（写真14参照）。逆さになった足



写真10 「パン撒き」



写真11 道化の行進2



写真12 レストランにおける少年たちの演奏



写真13 仮装行列の先頭



写真14 魔女尋問のフロート1



写真15 魔女尋問のフロート2

が見えていると思います。フロートと呼びましたが、フロートで滑り台式に落として行くのでしょ。これはちょっと違う角度で映しております（写真15参照）。子ども達が喜び勇んで、この滑り台をくぐっていかうとしております。これが出口で、ここに下りてくるわけですね（写真16参照）。魔女たちについては、良い魔女だと言います。人に優しい魔女だということ。

道化の王様と呼ぶのはこういう姿をしています（写真17参照）。道化の王様と言ってもいいと思います。写真18に見るような形で饗応をしています。これが村人の一体感を表しているのかどうかについては、詳しい調査をしていませんので、申しにくいのですが、そう言って構わないと思います。日本の神楽のように手の込んだ料理ではなくて、沢山の人が喜びを分かち合うということが重要なのです。実際に、パンと手で配るソーセージだけの共食です。

こういった食事がシンボライズしているものを、僕達はきっちりと読み取って、

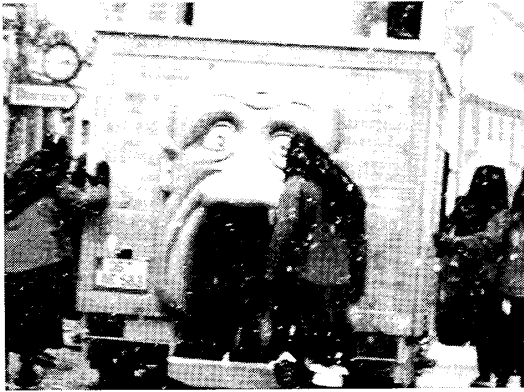


写真16 魔女尋問のフロート3



写真17 パンに飾られた道化の王のフロート



写真18 パンとソーセージの饗応

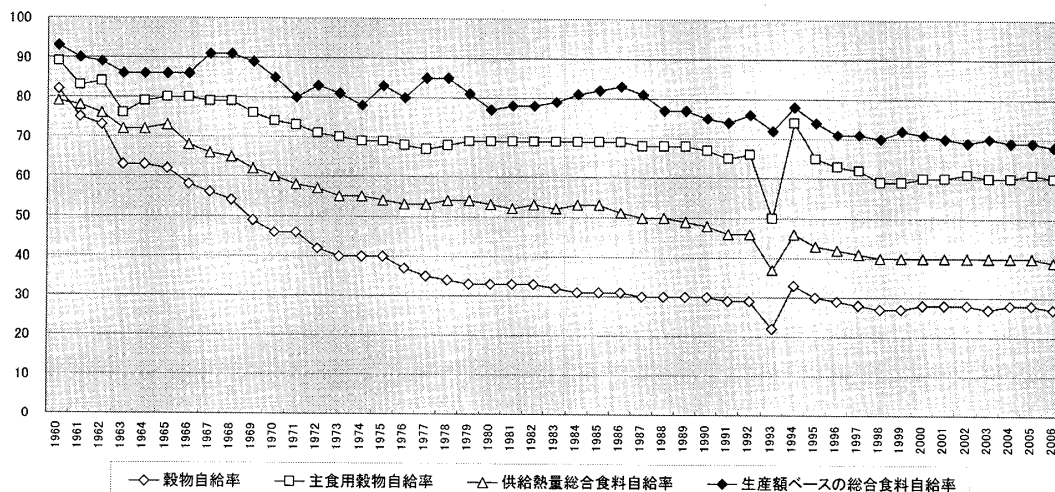
街の福祉と申しましょうか、少しでもよりよい社会を築くために、考えなければならない原型を示していると思います。時間の関係で、フィリピンのほうは割愛させていただきます。

山口：ありがとうございました。時間の関係で、宮崎とドイツの事例を拝見させていただきました。それでは社会システムデザインの教授、高増先生よりお話をいただきます。

高増：みなさんこんにちは。社会学部の高増です。今日は食のグローバル化とそれがもたらすいろいろな問題というテーマで話をさせていただきます。まず、皆さん、日本の食糧自給率って何パーセントだか知っていますか？これは最近テレビのニュースでも話題になりましたけれども、カロリーベースだと39パーセント、穀物自給率だとわずか27パーセントです。この自給率は、こんなに始めから低かったわけじゃないんです。1960年

には80パーセントくらいあったわけです。それが45年で半分になったということです。図表1のように、急激に低下しているわけですね。

この食糧自給率は、他の先進国と比べても非常に低くなっています。オーストラリア、アメリカ、カナダはもちろんですが、イギリス、ドイツ、イタリアといった国よりも低く



図表1 日本の食糧自給率（1960年から2007年）

単位 %

出典 農林水産省「食料自給率の推移」

図表2 主要先進国の食糧自給率（2000～2003年、カロリーベース）

	2000	2001	2002	2003
オーストラリア	280	265	230	237
カナダ	161	142	120	145
フランス	132	121	130	122
ドイツ	96	99	91	84
イタリア	73	69	71	62
オランダ	70	67	67	58
スペイン	96	94	90	89
スウェーデン	89	85	87	84
スイス	61	55	54	49
英国	74	61	74	70
アメリカ	125	122	119	128
日本	40	40	40	40

出典 農林水産省「主要先進国の食料自給率（カロリーベース）の推移（試算）」

図表3 農産物の自給率

単位 %

品目	元	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
米	100	100	100	101	75	120	104	102	99	95	95	95	95	96	95	95
小麦	16	15	12	12	10	9	7	7	9	9	9	11	11	13	14	14
いも類	93	93	91	91	89	88	87	85	87	85	83	83	84	84	83	83
大豆	6	5	4	4	2	2	2	3	3	3	4	5	5	5	4	3
野菜	91	91	90	90	88	86	85	86	86	84	83	82	82	83	82	80
果実	67	63	59	59	53	47	49	47	53	49	49	44	45	44	44	39
みかん	100	102	99	106	97	93	102	100	112	98	108	94	96	98	104	99
りんご	92	84	76	82	71	64	62	60	66	66	64	59	58	63	62	53
牛肉	54	51	52	49	44	42	39	39	36	35	36	34	36	39	39	44
豚肉	77	74	70	68	69	65	62	59	62	60	59	57	55	53	53	51
鶏肉	84	82	79	78	77	71	69	67	68	67	65	64	64	65	67	69
鶏卵	98	98	97	97	96	96	96	96	96	96	96	95	96	96	96	95
牛乳・乳製品	80	78	77	81	80	72	72	72	71	71	70	68	68	69	69	67
魚介類	83	79	76	72	67	59	57	58	59	57	56	53	48	47	50	49
海藻類	72	72	70	75	70	70	68	67	66	63	61	63	62	66	66	65

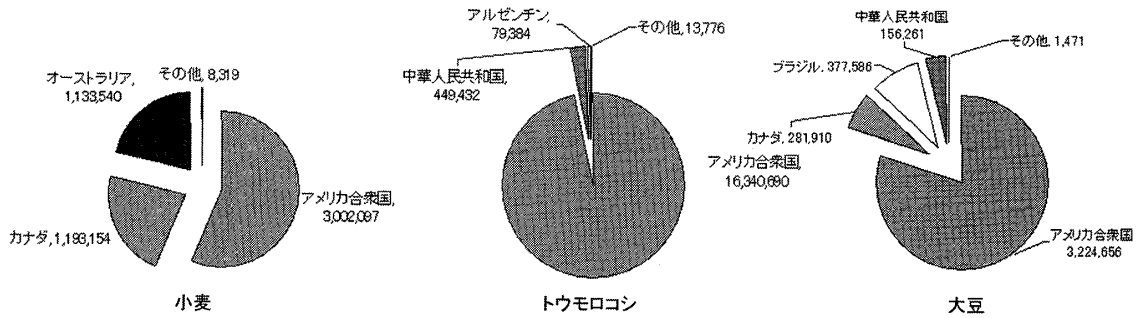
出典 農林水産省「品目別自給率の推移」

て、オランダと並んでほとんど先進国の中で最低です（図表2）。

農産物別に見てもですね、コメは確かに高いですけども、小麦や大豆は非常に低いですね。他の農産物も低い数値になっています（図表3）。

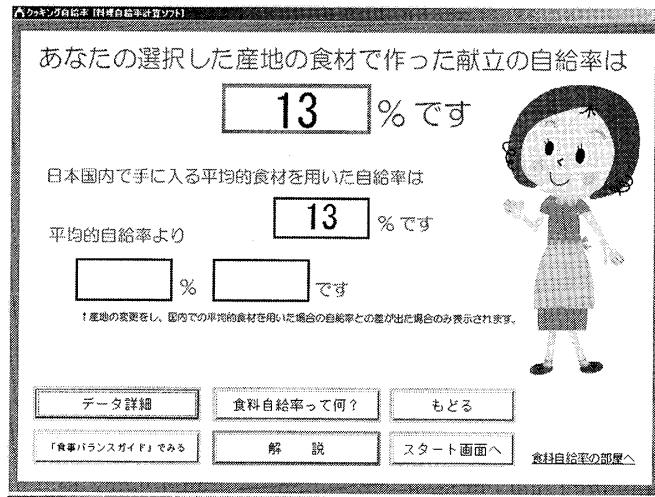
じゃあどこから輸入しているのかということになってくると、例えば小麦で言えば、アメリカ、カナダ、オーストラリアです。トウモロコシや大豆だとほとんどアメリカから輸入しています。ですから、先ほど「旬」という話が出ましたけれども、実は日本人は食べている内、四割しか日本のものを食べていない。そのほとんどがアメリカや、四季が日本とは反対のオーストラリアなどから輸入されているということなのです（図表4）。

こういう状況に対して、政府は食料安全保障ということをよく言うわけです。「異常気象などの自然要因あるいは戦争などの人為的な要因になって食料輸入がストップすれば日本人は飢えることになる」ので大変だと。だから日本の食料は日本で自給しなければならぬという考え方です。これは農林水産省のウェブにある食糧自給率計算ソフトなのですが、このソフトを使って日本の食糧自給率を計算することができます。これ、ちなみに僕



図表4 小麦、トウモロコシ、大豆の輸入国

出典 農林水産省「品目別輸入実績」

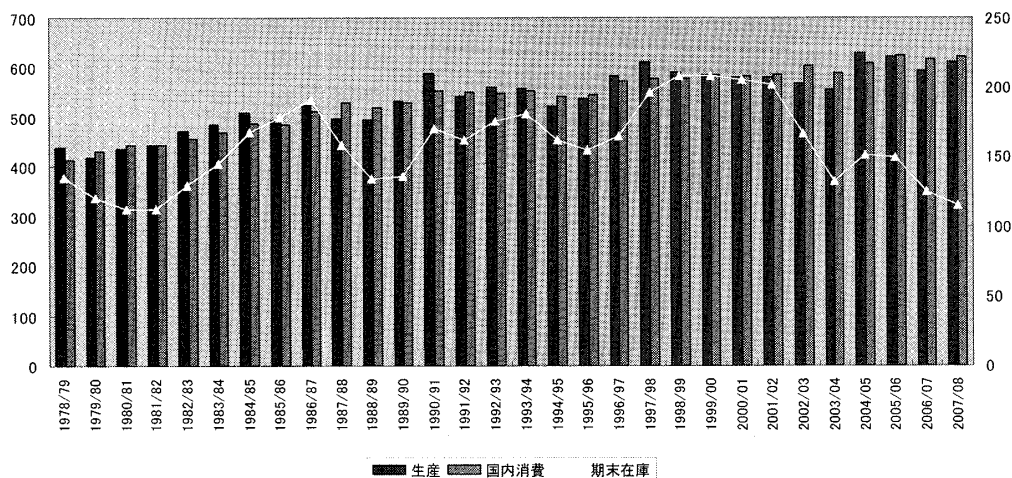


図表5 献立の自給率計算ソフトウェア

がやってみたのですけれども、13パーセントです。ですから、わずか1割ちょっとしか、日本で作られたものを食べていないということになります。

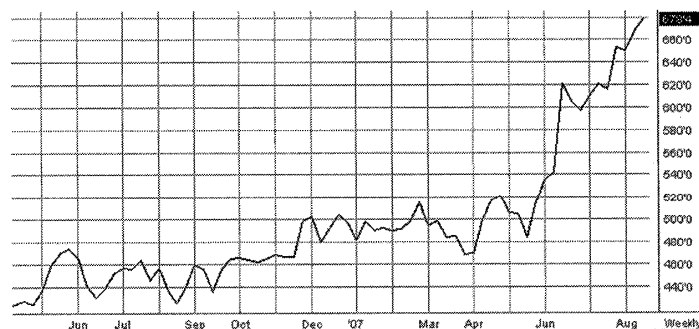
ただし、僕は食糧自給率が低いことそれ自体はあまり問題ではないと思っています。なぜなら、経済の基礎となる石油についてだって、自給率はわずか4パーセントなんです。しかもその85パーセントは政治的に不安定な中東からの輸入です。確かに戦争や気候の要因などによって、輸入がストップする事態というのは考えられなくはないわけですが、市場がある限りは価格が上がっても輸入できないという事態は避けられると思います。

じゃあ何が問題なのでしょう？図表6は小麦の生産・消費・在庫の最近の動向ですが、このグラフを見てももらえればわかるとおり、2004年あたりから食料の在庫、黄色い三角で示したものですけれども、それが急速に低下しています。ということは、生産よりも消費が上回っているということです。それが続くとどうなるのかということ、非常に



図表6 世界の小麦の生産、消費、期末在庫
出典 FAO “Food Balance Sheet”

単位 100万トン



単位 1ブッシェルのドル価格 (小麦であれば6.784ドル)

図表7 シカゴ商品取引所における小麦相場(直近の先物相場)の推移

出典 <http://futuresource.quote.com/charts/charts.jsp>

簡単で、穀物価格が上がっていくということです。図表7は小麦の最近の価格の推移ですけれども、2007年の真ん中あたりから急激に上がっていることが分かると思います。図表7では、1ブッシェルが6ドル70セントくらいになっているわけですが、今、本当に10ドルに迫っているわけです。小麦の価格は、急速に上昇しているのです。

じゃあ、その背景にどのようなことがあるのか、なぜ小麦の価格というのは上がっているのでしょうか。一つには、BRICsの急速な経済成長です。BRICsって知っていますか？

4つの国ですけれども、ブラジル、ロシア、インド、中国ですね。この4つの国が非常に急速に経済成長しているわけです。図表8は牛肉の消費量ですけれども、2005年には世界の牛肉の37.1パーセントをBRICsが消費しています。2000年には27.4パーセントだった

図表8 BRICsと日本の牛肉消費量

単位 1000トン

	2000	2001	2002	2003	2004	2005
日 本	529.84	458.03	536.19	495.52	513.20	499.05
BRICs	16682.26	17089.41	17874.15	18483.04	19472.50	19788.33
パーセント	27.4%	28.5%	28.8%	34.9%	30.5%	37.1%
世 界	60957.33	60028.73	62135.10	53030.58	63773.94	53272.59

出典 FAO, FAOSTATから

わけですから、わずか5年の間にシェアが10パーセントも増えている。これは大変なことですね。

次は魚の消費量なんですけれども、図表9のように1990年で見ると中国の魚の消費量というのは、日本の二倍もなかったわけです。ところが2005年、2年前で見ると日本の4倍弱に増えています。これはすごいですよね。もっと怖い事実があって、一人当たりの魚の消費量でいくと、図表10のように、1990年には中国は日本のわずか6分の1くらいしか魚を食べていなかった。それが2005年になるとですね、70.99対177.94ですから、2分の1弱に増えてきているということです。ですから、もし中国人が日本人と同じように魚を食べるようになったら、魚の消費量っていうのは、中国は日本の10倍になるわけですね。ですから、これは、僕は確かに言えると思いますけれども、あと10年くらいしたら、回転寿司なんて多分食べられなくなると思います。あるいは回転寿司の価格は1皿500円くらいになることは、確実だと思っています。

もう一つはバイオエタノールという問題です。これはどういうことかという、トウモロコシを使ってアルコールを生産して、それをガソリンに加えることによってガソリン消費量を削減するという政策です。アメリカは2012年までに75億ガロンのエタノール生産を義務づける、「新エネルギー法」を2005年に成立させました。しかもアメリカはエタノール1ガロンに51セントの補助金を出していますから、今まで小麦を生産していた人が、どんどんトウモロコシの生産にシフトしていくわけです。そのトウモロコシはアルコールを作るのに使われますから、トウモロコシ生産の3分の1はエタノール生産の原料になるだろうと考えられています。ですから日本にトウモロコシはアメリカから入ってこなくなるという可能性が強いわけですね。エタノールの生産工場、エタノールのガソリンスタンド、給油機などが、アメリカにはどんどん増えています。その結果どうなるのかというと、エタノールの生産が増えるとトウモロコシの価格は上がります。それだけではなく、実は、

図表9 BRICsと魚の消費量

単位 1000トン

国	1990	1995	2000	2001	2002	2003	2004	2005
ブラジル	985.69	1,041.44	1,132.40	1,135.92	1,146.02	1,115.15	1,115.15	1,115.15
中国	13,296.75	25,439.53	32,658.73	32,996.41	33,484.57	33,793.10	33,793.10	33,793.10
インド	3,255.63	4,011.66	4,658.28	5,101.43	5,050.69	5,099.13	5,099.13	5,099.13
ロシア		2,691.70	2,625.77	2,565.40	2,440.56	2,481.54	2,481.54	2,481.54
日本	8,733.88	8,858.99	8,457.32	8,600.66	8,510.31	8,290.74	8,290.74	8,290.74
韓国	1,993.94	2,227.63	2,097.84	2,491.40	2,372.99	2,461.12	2,461.12	2,461.12
タイ	1,132.68	1,868.96	1,868.39	1,908.40	2,010.77	1,952.12	1,952.12	1,952.12
インドネシア	2,667.05	3,457.24	4,336.61	4,575.61	4,551.00	4,672.20	4,672.20	4,672.20
EU	9,198.83	9,514.54	10,169.62	10,721.95	10,431.91	10,695.85	10,695.85	10,695.85
世界	67,295.64	84,044.68	96,096.44	99,586.46	100,152.92	102,500.95	102,500.95	102,500.95

出典 FAO, FAOSTAT

図表10 1日、1人当たりの魚の消費量

単位 グラム

国	1990	1995	2000	2001	2002	2003	2004	2005
ブラジル	18.15	17.77	18.06	17.88	17.81	17.12	17.12	17.12
中国	31.54	57.11	70.06	70.26	70.8	70.99	70.99	70.99
インド	10.54	11.8	12.55	13.53	13.19	13.11	13.11	13.11
ロシア		49.78	49.41	48.51	46.41	47.46	47.46	47.46
インドネシア	40.12	48.03	56.16	58.48	57.42	58.22	58.22	58.22
日本	193.7	193.44	182.4	185.14	182.9	177.94	177.94	177.94
韓国	127.43	135.5	122.72	144.79	137.07	141.36	141.36	141.36
タイ	57.06	88.55	84.02	84.94	88.58	85.12	85.12	85.12
アメリカ	57.37	59.44	59.3	58.72	61.91	65.31	65.31	65.31
EU	56.51	54.45	57.67	60.66	58.87	60.2	60.05	59.92
世界	34.85	40.38	43.19	44.2	43.91	44.4	43.88	43.37

出典 FAO, FAOSTAT

トウモロコシを使っている製品ってものすごくあるんですよね。ビールとか、それから家畜の飼料とかですね。段ボールまで実はトウモロコシを使っているわけです。さらにエタノールの生産に補助金を出していますから、農家はみんな小麦の生産からトウモロコシの

生産にシフトしていきます。その結果、小麦の価格も上がっていきます。それでパスタの価格もあがるし、最近即席麺の価格も一斉に上がりましたよね。なぜかという、このエタノール生産というのも一つの大きな要因なわけです。あとはBRICsの急成長ですとか、オーストラリアの気候不順とかいろいろありますけれども、そういうことでどんどん穀物価格が上がっています。

ここで、日本についてこの問題を考えると、最近FTAというのを日本は次々と締結しています。これはFree Trade Agreementとって、自由にお互いの国が貿易を出来るようにして、関税を引き下げようという協定です。現在は、日本は、農業分野についてはこれを除外していて、例えばタイと日本はFTAを結びましたけれども、コメの輸入については日本は除外しているわけです。しかし段々それも通じなくなるわけで、小麦もコメもいろいろな日本の農産物も自由化していくということになります。

日本で一番関税が高い農産物は何か知っていますか？ これは実は「こんにゃくいも」で、1800パーセントですけれども、なぜかっていうと「こんにゃくいも」って群馬県の特産なんですよ。皆さん知っているように、群馬県っていうのは総理大臣が沢山出ていて、まあそういうこともあって高いのだらうと言われてます。コメも800パーセントです。しかし、次第にこういうことが通じなくなっていくでしょう。そうするとどういふことが起きるかという、食料価格が上昇しますから、途上国ではもう食べていけなくなって、餓死者が増えていくだろう予想できます。また先進国でも所得の低い層に大きな打撃になります。それからFTAが進みますと、日本の農業は壊滅、農村の崩壊で、都市と農村の格差がますます広がるということになっていくだろうと思います。

どうしたらいいのかっていうのは、これは難しいのですが、各国政府が連携・協力して解決していくしかないだろうと思います。食糧問題は市場メカニズムでは単純に解決できない問題です。保護・育成政策（補助金など）が必要になってきます。でもそういうのをやるのはやはり政府です。さっきのエタノール政策というのはアメリカのブッシュ政権の、やはり間違った政策なんですね。日本の政策もかなり間違っていて、この間に、都市と農村の格差っていうのは非常に広がっていつています。だから、まともな政府、政治家を国民が選ばなければならないだろうと思います。最後にFTAなどの状況を乗り越えるためには、やはり国際競争力を持つ農産物を開発していかなければならないでしょう。よく言われる例というのはりんごで、日本の農産物で一番国際競争力があって輸出できているのはりんごなんです。こういう農産物をもっと増やしていかなくてはならないでしょう。

経済学とか社会システムデザインという視点から見た食糧問題についてお話ししました。

どうもありがとうございました。

飯田：飯田でございます。今日のタイトルは「食の未来形 人間は脳で食べている」ですが、これまで、格調の高い話が三つほど続きましたので、少しコーヒープレイクのように気軽に聞いていただければと思います。

私は団塊の世代で60歳を越えまして普通ですともう年金生活で、ちょうど30代の時にニューサーティーという言葉が流行った年齢層です。あまりよく覚えていないのですが。ニューサーティーの宣伝では、「金曜日には花を買ってパンを買ってワインを買う」といったキャッチコピーがあったのですが、じゃあ、そんな生活をしていたのかというと、実のところはファストフード、ジャンクフードだったということですね。

私は特に戦後の大阪のダウンタウンに育ちましたので、チキンラーメン、ピザ、ハンバーガーが、美味しいなという世代あるいはそういう土地柄でした。そして、実は、粉モン3点セット、今日は水野真紀さんにも来ていただいています、魔法のレストラン」では粉モンのお店の紹介が多く楽しく見せていただいています、たこ焼きとお好み焼きと焼きそばがあれば、私はオッケーという氏素性なのです。

さて、医学的に見ますと、私たちの脳、人間の脳というのは不思議なことに、神経の働きを抑制する仕組みがほとんどありません。人間の神経は、やたらと攻撃し、チャレンジしていく神経で、わずかにGABAという神経伝達物質が、神経の働きを抑制するだけで、人間の本性は、何か目的があると、自らの個体を破壊してでも、平気でチャレンジしていくのが、特徴だということです。

その特徴の実際例が、食の関係では、「摂食障害」や「アルコール症」、「無茶食い・肥満」なのです。ムンクの「思春期」という有名な絵があります。この絵をムンクは摂食障害の少女として描いたわけではないのですが、この少女を見ると、これは摂食障害に近いなという、そういう絵です。日本の「病草紙」という平安時代の絵があります。この時代にすでに裕福な階級では、こういった問題（肥満）が出ているという証になる絵です。

また、非行と食べ物というのが結構関係があり、ちょっと古いデータですが、婦女暴行歴のある者では人工栄養で育った者が目立つという報告があり、その論文では、結論として、親とのスキンシップというのが重要だと述べています。

次に、食の文化で重要なことは、人間というのは、みんなで食べる会食という習慣をもっていることです。動物は群れて食っていますけれども、ライオンが、みんなで楽しく食っているのは、見たことないですよ。人間だけが、食卓をかこんで、楽しみ、幸福を感

しながら会食をする動物なのです。ところが、この20年くらい前から、家族の一家団欒の食事を風景にした様々な小説や映画、テレビドラマなどが発表され、そこでは、実に奇妙な家族関係が表されているのです。

映画にもなった、非常に奇妙な家族関係を象徴する、瀬尾まいこさんの小説「幸福な食卓」（講談社）を読むと、従来の固定観念では、何かよく分からない家族関係が描かれています。現在の日本文学や映像芸術は、どうやら新しい家族像、新しい食事というもののあり方模索しているように見えるわけであります。

話は変わりましたが、食の文化の一つとして、食は楽しいということをお話ししようと思います。まず、日本で有名な魯山人。「美味しんぼ」という漫画で非常に有名になりました。彼の食の文化に対する功績は、食事という伝統的な今までの文化に、さらに例えば器、特に陶器などの造形芸術の二つをつなげたというところにあります。

魯山人の文章があります。「陶器に限らず、絵でも字でも、また料理でも同じことで、包丁をもって魚を切る。気の利いた人がやると、気の利いた線が包丁の跡に現れる」。食というものが単に栄養ではなくて、文化になって、さらに芸術として高められている。私も俗物が包丁をやると、汚い線が出てきますが、単に包丁だけのせいではなく、芸術性の問題だということですね。

有名な音楽家ロッシーニ。非常な美食家で、今でもロッシーニ風というと、三大珍味のトリュフとかフォアグラとか、何か栄養学からいうとまったく身体に悪いような食材を、減茶苦茶放り込んでいるようなものがロッシーニ風ですね。これを食べると1回で4千キロカロリーくらいあるのではないかというすごいやつで、美味しいことは美味しいですね。

次は、画家のロートレック。彼は、トゥールーズの伯爵で、大金持ちで料理にも、自ら本を出版するほど非常に詳しい。食を、ふくよかな芸術にまで高めていこうという人です。

同じく有名な現代アメリカの画家ウオーホル。彼は、アメリカで熱狂的に支持されたのですが、華やかな生活にもかかわらず、非常に孤独だったそうです。彼が描いた最後の絵が、「最後の晩餐」。宮下規久朗は、この絵の中で、ウオーホルは、会食を楽しむことのできない孤独な現代人の食事の意味を暗示していると指摘しています。

じゃあ、これからの食の形態、食の文化は何をめざしていくのかということですが、最後にチョン・ミョンフンという有名なマエストロが書いてある料理の本の中にある言葉を引用してみましょう。「バランスを失った人生は幸せとはいえない」「おいしい料理を作り、一緒に楽しむ時間をもつこと、素晴らしい演奏を通して多くの人々の心をついにし、争いをなくすこと、それこそが幸福の秘訣だと思う」。

実は食の未来とは各個人の幸福をめざす、そういうところにあるじゃないかと思って感心して読んだわけであります。

幸福にたどりつくための食ですが、まずは、食べたいものを食べたいときに食べることができる、そして親しい人と語らって食べることのできる食事、これが最高の至福の時ではないでしょうか。私はQOL（Quality of Life）研究をずっとして、QOLを自律する喜びと定義していますが、各個人のQOLを高める食事をするということが最高にして最良の手段の一つであると思います。

ご静聴ありがとうございました。

植木：みなさんこんにちは。神戸スローフード協会代表の植木と申します。本日はどうもお招きありがとうございます。本業は料理とお菓子の専門学校の校長と理事長をさせてもらっています。ひとつは尼崎にある調理師専門学校で、もう一つ神戸で料理とお菓子の専門学校をしております。

私も毎日みなさんのような学生さんといろいろお話させて貰っている中で、どうしても気になることがあります。みなさんはどうですか、今日ちゃんと朝ご飯を食べて来られましたでしょうか。またお昼ご飯、毎日、食べるということにどれくらい考えを思いめぐらして、どれくらい食べるということを意識していらっしゃるか、そういったことを色々と学生と話していると、最近はどうもなんだか皆さん食べることに重きを置いていないような印象を受けまして、本当にこのままでいいのだろうかということで、未来のシェフやパティシエを目指している学生にはせめて、そういった食の教育をしなくちゃいけないと思って、いろいろと食の教育を授業に取り入れてきました。

その中で、学生だけではなくて、広くたくさんの方にスローフードのことを知ってもらいたいといういろいろ勉強してましたら、スローフードってということばが、元々は1986年にイタリアのピエモンテ州のブラというところで始まったということが分かりました。これがブラの街なんです（写真略）。元々はローマのスペイン広場、有名なスペイン広場のところに、Mのマークのマクドナルドなんですけれども、ファストフードのお店ができたことによって、イタリアには本当にワインとかチーズとかハムとか、伝統的な良い食材がいっぱいあるのに、こういったファストフードが進出してきて、負けてたまるものか、どうしてもこれは、古い、自分たちの国の料理を、食材を見直したいということで、ファストに反対する意味でスローという名前を付けたんですね。

そのスローフードの基本指針というものがあまして、スライドに書きましたけれども、

紹介しますと、まず消えつつある郷土料理や質のよい食品を守ること。2番目には、質の良い食材を提供してくれる小生産者を守っていくこと。3番目は、子どもたちを含めた消費者全体に味の教育を進めていくこと、ってこういうふうになっているんですね。こういったことがイタリアの本部の指針になっています。この中で最初の「伝統的な味を守る」というのは、先ほどから話題にも出ている旬というもの、日本というのは本当に季節が四季折々、そして周りを海に囲まれていていろんなものがありますから、こういった旬を食べようといったことにつながります。またこちらは我々の学校の授業で、「食文化概論」というのがあるんですけども、学生にお正月や節分にはどういったものを食べるんですかというプリントを配るんですけども、なかなか書けない。日本人なんだからこれくらいは勉強しようというプリントです。もう一枚は自分のふるさとの郷土食があればいくつでも書いてください、思いつかない人はお雑煮を書いてくださいというためのプリントです。皆さんも自分の土地の郷土食とかお雑煮とかそういったものを、思い起こしてください。

これ（写真略）はイタリアのブドウ畑とかチーズとか、イタリア人は自分のところのそういうものを守るために、ファストに反対してスローフードを作りました。これ（写真略）は日本で我々が、有機農家のところに行っている写真です。そして私たち神戸スローフード協会が一番力を入れているのが、子どもたちに食の教育をすることなんです。小学校に出向いて、いろいろとやっております。

これは親と子のスローフード料理教室、こちらも毎年行っておりますけれども、テーマとしましては、親だけの料理教室とか子どもだけの料理教室というのではなくて、親子で一緒にやるということをまずポイントにしています。親子で一緒にやって、食べることが楽しいとか、作ることがむずかしいとか、そういったことを分かっていたいています。もう一つのポイントが、材料を一から調理すること。これ（写真略）も鳥の丸焼きを作っているんですけども、鳥を丸ごとさばいたり、お魚を丸ごとさばいたり、子どもたちはなかなか食べ物元の形がわからない人が最近増えていきますので、まずは元の形を知ること、そういったことを勉強してもらっています。こちら（写真略）は全部料理教室の様態です。こちら（写真略）も小学校でいろいろとやっているんですが、お箸の使い方が一番訓練できるのは、こうしてお豆を箸でつまんでリレーすることなんです。

小学生はいろいろと作文を書いてくれるんですけども、これは、最後に「こしょく」の時代と書きましたが、「こしょく」という言葉を聞いて、みなさんどれくらい漢字を思いつくでしょうか。まず、孤独の「孤」に「食」が一人食べ、これは本当に一人で食べる

こと、次の「こしょく」は個人の「個」に「食」べる、これは一つのテーブルを囲んでいてもみんながそれぞれに違うものを食べる、もう一つは「粉」の「食」、先ほども出てきましたけれども、粉モンと言われる小麦粉から作られるような食べ物です。

こういうふうには、一人で食べたり、みんなが違うものを食べたりしていると、まず一人で食べている場合は行儀も悪くなります、誰も見ていませんから。個食、違うものを食べている場合は、小さいうちからわがままになりがちです。また最後の粉ですけれども、こういった粉ものばかり食べますと、本当に栄養が偏って、生活習慣病を招くことがあると思います。やはり食育というのは、今、食育基本法ができて、社会を上げて食育しなくてはいけないということになってはいますが、基本は家庭でやることだと思っています。できる限り親が台所に立って、それこそフライパンのジュウジュウという音とか、包丁のトントンという音とか、そういったことを実践していただいて、一緒に食べるのが楽しい、そして会話も一緒に食べているうちにできますし、それこそ子どもさんがなにか食欲がないとかを観察することができます。学校でなにかあったんじゃないかなとか、なかなか普段はじろじろと見るわけにもいきませんので、こういう食べる時間を利用して、子どもさんの様子を見て、何か学校であったんだしたら、早く信号をキャッチする。本当にみんなで食べることにはいろんな意味があるということ、もう一度皆さんに考えていただきたいなと思って、日々スローフードの運動と食の教育をしています。

山口：3つの「こしょく」があるということ、気付かされました。たいへん興味深いお話で、ありがとうございました。他の論点についても後ほど、ディスカッションできればと思います。それでは最後に水野さんよりお願いします。

水野：みなさまこんにちは。水野真紀です。格調高いお話が続きましたので、私は格調低めというか、みなさん、さらっと聞き流していただくくらいでいいかと思っています。

私は毎日放送で「魔法のレストラン」という番組をやっております。もう7年目に入りました。この食を中心としました私どもの番組のコンセプトとしましては、楽しく豊かに、そしてためになる、ためになるというのは調理技術ですとか、お店の情報だけではなく、ちょっとその料理人の方の生き様というものを紹介することによって、みなさんの人生の生活のなにか、心のためになるといったことにもつながればいいなと思って、スタッフと共に番組作りを進めております。

先ほど山口先生から、私には美味しいということと、美味しく食べるということについ

て何かお話をということをお願いしたんですけれども、ここで私が思うことは味がよいことと美味しいということは違うということです。以前、私も7年前になりますが、服部調理師専門学校で、調理師の勉強をしておりました。その時に、講師の先生がおっしゃったことが今申し上げたことなんです。味がよいと美味しいは違うということです。美味しいというか、味がよいことと、美味しくいただくことは違うということかなと思います、味がよいというのは、そのもの、塩味ですとか食感、揚げ方とか火の通し方、そういったものがばっちり決まっているということが味がよいということではないかと思います。ただ、美味しく食べるというのは、非常にこう自分のメンタルなもの、また全体の空間ですね、サービスする人はどうであるとか、一緒に食べる相手がどういう人であるとか、全体的なことを含めてのことじゃないかと思うんです。

どんどん話が飛んでしまうのですけれども、サービスっていうことを考えたときに、たとえばファストフードに過剰なサービスは期待しなくても、料亭とかそういった場所に対しては、値段を払っているからにはそれなりのものが求められるわけであって、やはり安いものはそれなりに、そして高いものはそれなりにというのが、おそらくすべての消費活動において通じることじゃないかなと思っております。

今回は女優というだけではなくて、主婦であり、母であり、また一消費者といった立場からも少しお話ししたいなと思います。昨今、食育食育と叫ばれているんですけれども、私が思うことは、自分が今何を食べているのかということ、自分自身が分かっているということ、そして分かるように教えていくことが食育かなと思っています。

今は昔と違って、添加物というものの抜きで生活することはできないと思うのですね。すべてを無農薬で無添加でと求めていくと、それを探すのも大変な作業ですし、食というものがすごく苦しいものになってしまう気がするんです。なので、自分の食べるものは、たしかに添加物が入っているかもしれないけれども、家では添加物が入っていないもので作ってみようとか、今日は忙しいからコンビニで買ったお弁当で済ますけれども、今度の週末はちゃんと作ってみようとか。ファッションでも、いろいろなファッションを皆さんなさいますよね。家でのファッション、パーティに出かけるファッション、ちょっと近所に買い物に出かけるファッションですとか、いろいろあると思うんです。食というものもそれと同じように、今日はこれだけど明日はこれというように、いろいろと自分で選択をして、選択力を付けていくってということが、大切じゃないかと思っています。

私、父が食品関係に勤めていたこともありまして、添加物についてはいろいろと考えてきました。父に、添加物っていうものはこれからの時代の流れに反しているんじゃないか

と聞いたことがあるんです。そうしたら父はこう言ったんです。たとえば、うまみ調味料と言われるものですか、うまみ調味料があらかじめ入ったお味噌も、今はございますね。そういったものを作ることによって、助かる主婦、働く主婦は非常に楽になっているんだよと言われて、ちょっと考え方を改めたところがございます。

そんな父が言っておりましたのが、ちょっと矛盾するようなんですけれども、たとえば養殖のお魚ございますよね。養殖の魚というのは抗生物質などを入れた餌をあげていることが多いので、結局そういったものを食べると人体に入ってしまうので、父は添加物の入ったお味噌でお味噌汁作ったりしながら、養殖で作られた魚はやめるですか、自分の中で物差しを作って、これは食べるけれどこれは避けるとか、いろいろ分けているようなんですよ。だから本当にみなさん、充分大人になられたので、これから食事をするときは自分の中でそういう物差しを作っていくことが大切じゃないかなと思うんですね。みなさんがそういう物差しを自分の中で作ることが、いつか結婚して親になると思うんですが、そういうときに、今日のテーマである「食の未来」につながっていくんじゃないのかなって思っています。

あと、あの番組やっているので「水野真紀は美味しいものばかり食べているんじゃないか」と思っている方がいらっしゃると思うんですけれども、そんなことは全然なくて、美味しいものばかり食べていると何か不幸になるような気がするんです。だからやっぱり、人間たまには美味しくなくて思うものを食べることも必要じゃないかなと思って、美味しくもないものが出てきたときにはそれなりに私はいただいております。たとえば、そういうものが出てきた時に、みんなで食事していて、「これまずい」って言う人いるんですよ。その人がまずいって言うてしまうと、一緒に食べている人はいたたまれない気持ちになってしまうんですね。それを食べている私は一体なんなんだと。なにか間違った感覚の持ち主なのかと思うときがあるんです。だからここにいる皆さんは、ぜひ、あまり美味しくもないなと思っても、「まずい」って一言言っちゃうとすべてが終わっちゃうので、そういうのは、できれば避けて欲しいなと思います。

あと、先ほど高増先生からお話があったんですけど、まともな政治家かどうか分からない人間を夫に持つ私から一言。うちの夫も常々、まあ選挙の地盤は徳島県で農業県なんですよ、そこで話していることが、これからはやはり中国ですとかそういう他の国に対して、国際的競争力のある農作物を作らなきゃいけないってことを力説しているんですね。その時に例にあがるのがりんごなんですよ。りんごね、「ふじ」とかが上海の百貨店で1200円とか1500円で売られているらしいんです。今、農業っていうのはなり手がいないと言われ

ているようなんですけれども、きっとこれからの皆さんの就職の選択として、やり方によっては明るい未来が拓けているのかな、なんてふっと今、先生がおっしゃっていたことを聞いて思い出しました。

ご静聴ありがとうございました。

山口：たいへんありがとうございました。続きましてディスカッションに入りたいのですが、是非、フロアの皆様のご意見もお聞きしたいと思います。

今お話いただいた中で、一つ共通しているポイントは、食事を一人で食べる「孤食」に対して、みんなで食べることの価値があるのではないかと、という点だと思います。しかし孤食というのは、最近おこった現象なのか。たとえば孤食はファストフードの普及と密接につながっているのか。いや、もしかしたら歴史的に、あるいは文化人類学的に見たときに、ある地域では「孤食の歴史」があるのかもしれない。この点について熊野先生からご専門の立場でお答えいただきます。

熊野：私が申し上げたかったことは単純でして、どんなものでもみんなで食べれば、おいしいよ、という一言につきます。でも、それ以外の食べ方もあります。時間の都合でお見せできなかったフィリピンのイフガオ族で、孤食がないかという、実はあるんですね。イフガオの食事自体、単に水で煮るだけという素朴な料理法が主です。単に塩を少しつけて食べます。食べ慣れないと、とても美味しいとは思えないのですが、長期の調査を終えて、1年後に再び訪れると、食べ物がとんでもないくらい旨く感じました。調味料をふんだんに使う現代人の食べ物体系と対極になりますが、稲や豚肉、野菜も取れたての新鮮な素材を食べるわけですから、不味かろうはずがありません。ところがこの料理体系も変化しております。若者達が都会で仕事をしたり、教育を受けて戻ってくる現在、調味料やら缶詰の食品を使うようになりました。

話を元に戻しまして、イフガオの場合の孤食はなにかと言いますと、まず高齢者、家族がばらばらになって、おばあちゃんだけが一人で生きているような場合が多いです。私は1986年から調査に行って、とある村を参与観察していますが、農耕儀礼が一切変質してしまって、農業自体も変わってきています。そこで祭りをして食べてればいいんですけれども、実はもうそうした労働者が集まってこない、つまり稲刈り女だとか田植え女が集まってくるわけ、おばあちゃんが一人で広大な農地を、まあ棚田なんですけれども、そこで刈り取りや田植えをしている。そういう事態がすでに発生しています。

そうすると、男たちは何をしているんだということ、これには文化的に規定があって、男は元々、田植えとか稲刈りができないのですね。となると、棚田と家とが離れていますから、夫が一人で細々のご飯炊いているという姿も、現実に見ることができます。

もう一つ喋ろうと思っていたのは、最初の方の神楽の話に関係する、ホスト側の男女が別々に食べるという文化、これは実は南太平洋やハワイの王朝などでも同じ事例があります。男と女とが普段の食事では食卓に交わらないで食べる、完全なセクシャル・セパレーターみたいな文化があったようです。そこにキリスト教が入るとハワイの王朝でも、女性の偉い方が進んでキリスト教風の食べ方をして、男女が同席して食べるようになります。しかし元々は男女とも分かれて食べるという文化です。

それから、一番の孤食っていうのは、人類学の文献では、昔のフィジーの王様だと思えます。王権とか、おそらく中世の天皇なんかもそうだったと思います。特別食を一人だけで食べさせられる、他のものを食べられないっていう規定もありますから、実は孤食というのも歴史や人類史の中に少なからずあるのではないかと、私は考えております。

山口：文化人類学からの熊野先生の話と関連して、植木さんにお尋ねします。一人で食べる孤食ですが、スローフードと孤食というのは、本当につながりにくいものでしょうか。あるいは一人で食べるときにも、スローフードを実践する具体的な方法など、おありでしょうか。お聞かせいただければと思います。

植木：やはり我々のライフスタイルとか趣味が、大人も子どもも最近多様化しています。ちょっと前までは携帯電話もなかったし、皆さんの生まれたときにはあったかもしれませんが、私たちが小さかったときにはコンビニエンスストアもありませんでした。悪口ではないんですけども、コンビニができてから、子どもが好きな時間に好きなものを好きな場所に食べられるようになりました。そういったことが生活の食のリズムを狂わせて、朝ご飯、お昼ご飯、晩ご飯食べることによって一日の生活のリズムになっていたんですが、どうしても一人で食べるが多くなりがちで、そういうリズムが壊れてきています。大人はいいと思うんです、一人で食べる時とみんなで食べる時、友達と食べる時と分けたいんですけども、子どものうちから一人で食べるのは栄養の面だけじゃなくて、精神的なことでもいろいろ影響があると思いますし、食の場面で私はしつけとか挨拶、マナーを学ばなければいけないと思っています。お箸の持ち方、ちゃんと持てない小学生が今半分くらいいるんですけども、日本のお箸っていうのは中国のお箸とは違って、ちゃ

んと端が細くなっています。細くなっているのは、煮物の小芋を突き刺したりとか、お豆をつまんだりとか、そういうためにお箸は先が細くなっていると、そういうことも小さいときから教えてあげる必要があります、子どもに。

よく私がお母さん方の講演会で、ちゃんとお箸の持ち方注意してくださいよ、好き嫌いをしないようにご飯食べるときに注意してくださいよって言ったら、そんなこと言ったらせっかく楽しく食べているのに雰囲気は壊れちゃうじゃないっていうお母さんがいるんです。だけど、それはやっぱり親しか注意できない、一番身近にいる親が注意すべきだと思うので、皆さんがこれから結婚されて親になられたら、子どもさんの教育は食べることからして行っていただきたいと思います。

山口：ありがとうございます。水野さんには、子どもとしつけという視点からお聞きします。最近の報道によると、「女性は生涯通じて仕事を持つべきだ」という意見の人が、政府が統計を取り始めて、男女を問わず初めて50%を超えたといえます。多くの女性が出産前も出産後も仕事をする現状がある一方で、男性の労働時間が短くなったという統計を私は見たことがありません。つまり子どものまわりで、孤食せざる得ない状況が社会的に広がっているようです。そこで女優として活躍される一方でお子さんを育てられている水野さんには、こうした状況で「親の時間」と「仕事の時間」のバランスについて、いかに考えられておられるかをお聞かせいただければと思います。

水野：私自身は、母が専業主婦だったということもあって、孤食という体験がないんですね。ただ思うことは、親が働いていても、きちり育てているお子さんは当然いるわけなんです。たぶん今の都会的な生活で非常に希薄になっているのは、周りとの関係ってのが非常に大きいんじゃないかと思うんです。親がサポートできなければ、おじいちゃんおばあちゃんなり、親しい友達のお母さんなりが代わってあげるということが、一つ必要なのかなと思うんです。

あと非常にむずかしいところが、食育食育というんだったら、給食費も全部国でもってすべてそこでまかなえとか、まともな政治家かどうか微妙なうちの夫がそういうことをぶちあげていて、なるほどと思ったんですけども、ただやっぱり親御さんとしては学校がいろいろやることに一言言いたくなる気持ちも分かりますし、基本はやはり家なんじゃないかと私も思います。今、植木先生からお話でしたが、お箸の持ち方ですね。たしかに最近、正しい箸の持ち方がちゃんとできない方が多いのかなと思うときがありま

す。もちろん「楽しく食べているんだから」とそれを言われたらおしまいなんですけれども、ただ番組でご一緒したある方が言っていたのですが、「そのお箸の持ち方一つで相手に嫌われちゃうこともあるんだよ」ということを、変なお箸の持ち方をしている子に言ってしまったことがあるとおっしゃっていて、それを余計なお世話ととるか、ああそうかもしれないなととるか、もちろんその方も距離感があって言えたことかもしれません。ただそういった、お節介のように思えるけれども、やっぱりその子の人生のためになるかもしれない、そのような何か気遣いというのは、忘れてはいけないことなのかもしれないなと思っていました。

山口：食べ方を伝えていくというのは、地域や世代を通じて、つまりみんなで食べるということを通じないと伝わっていかない、ということが見えてきました。ありがとうございます。飯田先生、みんなで食べる、あるいは人というのは脳で食べているというお話との関連で、お考えをお聞かせいただければと思います。

飯田：人間といいますのは、先ほどいいましたように、神経の仕組みから見ると、攻撃し、破壊する動物で、それを抑制するものは何かといいますと、実は伝統や文化なのです。伝統や文化で人間の脳を縛り付けておかないと、人間は何をするのか分かりません。

世代間の伝達というのは、まさに、この伝統と文化というものを上手い具合に伝えていく作業ですが、例えば、村上春樹、吉本ばなな、山田太一とかいった作家は、しきりに小説の中で書いていますが、どうやら1970年くらいから少しずつ日本の家族のあり方、それから社会のあり方が変わってきて、結局、食事のあり方も今変化してきているようです。

一人で食べる、つまり、まったく喋らずに生活できるような構造が日本の社会にできつつある。伝統とか文化を、親は自信がなくて、あまり上手く子どもたちに伝えられない。コンビニの話もありましたが、携帯電話もそうですし、まったく、人と付き合わず、カプセルの中に入ったような状態で生きていくことができる構造なわけですね。その中でそういった世代間の伝達を受信できていない子がいます。

では、今までの伝統や文化の枠組みが変わりつつある中で、どうやって伝統や文化を伝えていくのか、あまりいい方策がないように思います。ですから、基本になる人間同士の愛情というのはもちろんなんですけれども、それにプラスその愛情をうまく出す方策を、もう少し皆で知恵を出し合っていないと大変なことになりそう。

21世紀の現在、みんなが個人として生きていけるように思っていますけれど、現実社会

は、個人ではまだ生きていけない社会ですね。それから、男女同権も、まだまだ同権じゃないです。それを同権だと思って行動した途端に、ばかっとやられ、個人の尊重と思ったら、ばかっとやられて、会社から社会からダメ人間として追い出されていって、ひきこもってしまう。

そういう事例と私たちは臨床で数多く関わりあっています。でもよく見るとどうやら、伝統や文化を伝達できないシステム的な問題があるだろうと思います。

食の文化、会食のあり方などを通じてみんなでこの大切な問題を考えていくべきだというふうには思いますね。私自身、解答はなく、お答えになっていないかもしれませんが。

山口：いえいえ、ありがとうございます。食べるということが、他の人と交流していくメディアに、そして交流回路になっていけばいいなあ、ということを考えました。

もしも、一人で食べちゃいけないとか、みんなで食べるのが本来の姿だということ、どうも食べること自体、そして料理すること自体が重荷に感じられてしまいます。息苦しいとか。逆に、人とつながるために食べに行くとか、かつて「飲みニケーション」という言葉がありましたが、食べて飲むということを媒介に他者とつながっていくことの可能性を再考する必要があるかもしれません。

しかし、その食べて飲むことの根本である食料の自給率が下がっているというお話を、高増先生よりお聞きしました。一方で消費者としての実感では、スーパーで見る野菜の多くは国産かせいぜい中国産で、ベトナム産などの野菜をあまりみたことがないんですね。ならば外国から輸入された食材は、日本のどこで消費されているのでしょうか。

高増：食べ物の安全基準についてはEUの基準というのが一番厳しくて、したがってEUに農産物を輸出するのは非常にむずかしいんです。日本はそれに次いで厳しいわけです。ですから中国の農産物を日本にもってきて販売するためには、いろいろな基準を満たさなければいけないので、むずかしいのですね。それからもう一つは、先ほども説明したように中国の経済成長が今ものすごく、中国製の農産物というのはかなり中国国内で消費されるようになってきているということで、あまり日本に輸出する必要もなくなってきました。面倒な基準をクリアして日本に輸出するよりも中国国内で消費すればいいという形になってきているわけですね。そのような事情はあると思います。

それからちょっと、皆さんの議論について言わせていただくと、皆さんが強調されていることは、食事というものが共同体とか家族コミュニティを成立させている非常に重要な

要素だということですね。それが熊野さんも飯田さんも植木さんも水野さんも、皆さん強調して言われていることだと思います。今の問題点というのは、これも皆さんが言われているように、家族・社会・共同体が崩壊してきて、それによって食事も崩壊していった、その食事の崩壊によってさらに社会が崩壊するという、悪いスパイラル・循環ですね。それをどこかで止めなければいけないだろうと。ただ、食事をなんとかすれば社会が良くなるってというのは、いくらなんでも無理で、やはり、社会や経済に大きな問題点があるんじゃないかというのが、経済学者としての僕の考え方です。

やはり、さきほど説明したグローバリゼーションというのがかなり急速に進んでいる。それはもちろん良い面もあるわけですがけれども、ファストフードであるとか、価格の上昇であるとか、いろいろな問題点が出てきたわけですね。それを何とか調整する必要があります。これは、市場メカニズムに任せていくだけではうまくいかないの、さきほども、「まともな政治家」って話をしたのですけれども、なんとか、うまくコントロールしていかないとはいけません。バランスを取りながら。その一方で、何百パーセントもの関税というのは、もう無理なわけで、農家を上手く支えながらそういう体制を維持していく上手いシステムを作っていくことが大事なんじゃないかと思います。

山口：食べるということは共同体を形成することがある一方で、誰かを排除してしまう、というか、ほかの人が日曜日に家族で食事をしているのに、親や家族がいなくてさびしい思いをすることもありますね。食べることによる共同体の再構築を考えながら、逆に疎外感を抱くことも考えるべきかな、と感じました。

ここで、フロアの皆様に代わりまして、ご質問させていただきたいと思います。

まず植木さんにお伺いしたいのが「子どもに対して、家庭料理はファストフードに勝てるのでしょうか？」という質問です。たしかにマクドナルドが道にあると、子どもはそこに行きたがるのかもしれませんが。それに対して家庭料理の美味しさを、子どもに伝えていける具体的な方法をお持ちでしたら、ぜひお教え下さい。

植木：私も子どもさんの作文などを見せてもらいますと、ファストフードというのが、早い、安い、旨いと、とても良いふうには書いています子どもさんが多くて、どうしても味が濃い、そういう味を小さいうちから食べていますと、どうしても欲しくなる。だけど、毎日でなければいいと思うんです。私も働く母親ですので、子どもに毎日自分の手作りのご飯も作ってやれませんし、また私の料理よりもっと上手な、調理師専門学校をやっており

ますので、先生が作った見本もありますし、また今は百貨店の地下には中食（なかしょく）と呼ばれる、外食と家での食事のちょうど中間の、美味しいお総菜もたくさん売られています。そういったものも利用してもいいと思うんです。ファストフードも食べれば、そういうお総菜も利用する。また、たまの土日くらいは時間があれば、なんとか自分で料理を作ってみようという、そうしますと、自然のものから作りましたら添加物も少ないですし、先ほどから言われている愛情もこもった料理ができると思います。いろいろあって、私はいいと思うんですね。

私はさっきから働く母親と言っていますけれども、今子どもが高校2年生なんですけど、14年間お弁当を作り続けたんです。なんていうか、忙しいと本当に母親らしいことをあまりやってやることができないんです。けれども、なんとかお弁当だけは作ろうと心に決めまして、たまたま小学校が給食がない小学校だったんですけれども、お弁当だけは一生懸命作って、これだけは将来不良になった時に、お母さんはお弁当だけは作り続けたんだと言いたいなと思って、まあ一つだけ、できることをやっているんです。それこそ全然たいした料理も作りませんし、冷凍食品も入れますし、簡単なものなんですけれども、だけどポイント的に皆さんにちょっと言いたいのは、色合いとか、だいたい色合いで選べば、かなり普通の料理になるんです。いろんな色が入っていると、同じような材料は重ならないとか、そういったことを工夫していただくと、むずかしく考えなくてもいいので、自分でちょっとお料理ができる、それが手作りのお料理であると。で、もう一度繰り返しますと、ファストフードもあればいいし、お総菜もあればいいし、自分で作る料理もあればいい。いろんなものを食べたらいんじゃないかなと思います。

山口：ありがとうございます。ファストフードも毛嫌いせずに、今の社会の成り立ちと無暗に距離を取らずに、というメッセージとお受けしました。

また代読させていただきます。水野真紀さんに大変多かったですご質問です。「初めてご本人を直接見ることができたんですが、やはり綺麗だな～と思いました。美しさを保つために、食事の時に普段から気をつけていることがありましたら、是非お教えいただきたい」ということです。

水野：ええとですね、ある女優さんが、今も活躍されている有名な方なんですけれども、おっしゃっていたことが、忘れられないんですね。それは、「今食べているものは10年後の自分を作る」ということなんです。だから、それを聞いてから、食べるものはより一層

ちゃんと選ばないといけないなと思ったんです。

食べるということより、私は、あのあんまりきれいなお話じゃないんですけども、「出す」っていうことが大切じゃないかと思っているんです。それは便秘をしないということです。ある時にある方が、「便秘するということは生ゴミを体内に放置しておくようなものです」とおっしゃったんですよ。たとえば36度ちょっとのところに、生ゴミをちょっと置いておくと、まあ当然腐敗していきますよね。それを想像すると、それが自分の体内で起こるとなると、ちょっと困ったな、気持ち悪いなと思ひまして、そうしますと、ちゃんと出しやすいような食生活、ライフスタイルって何かなと思ひますと、食物繊維をたくさん摂るということですか、もちろん動物性・植物性タンパク質もちゃんと摂っていくとか、いろいろなものが見えてきたんです。ですからそれ以来、そういった食生活を心がけています。例に挙げるならば、やはり納豆ですとか、野菜ですね。野菜も緑黄色ですとか、淡色野菜ですとか、根菜とかバランスよく食べるようにしています。

どうですかね、自分の知識というのは、わりと子どもの頃から家庭科とか好きだったんです。それである程度の知識はありましたし、一度ダイエットをしたことがありました。その時にだいたい、これがカロリーどれくらいかなとか、そこでさらにまた知識が入ってきたんですね。男女ともに、一度ちょっと、急なダイエットではなくて、軽いダイエットをしてみるとなんとなく栄養の知識っていうのはわりと入ってきます。なので、つやつやの肌になりたいなと思う方は、いろいろと本を見て勉強してみるのもいいんじゃないかなって思っています。

山口：ありがとうございます。なんかあの、上手くかわされてしまいました。さて、これは植木さんへのご質問だと思いますが、「食育のために、具体的に何をしたらいいのか」というご質問です。これは本日多数ご来場いただいております市民の方からのご質問かもしれません。例えばスローフードから食育を考えたときに、ご家庭で今日から実践する、あるいはやってみたいなという方に何かアドバイスを頂けますでしょうか。

植木：先ほども言いましたが、やはりどのような食材が安全かを見極めるということ、そして自分の口に入るものがいったいどういうものなのかをもう一回見直すことが必要だろうと思います。その時に安全安心な食材を見極めることが必要なんですけれども、今は賞味期限が何月何日と数字で書かれていますが、ほんとうは自分の目で見て、そこから五感で、お肉でも匂いを嗅いでみて、見てみて、これが食べられるのか食べられないのか分か

るくらいになってほしいんですね。わかるためにはいっぱいお肉を見ないといけないし、たくさんの魚を見ないといけない、たまには腐りかけたものも食べてみないとそれがわからない。だから、まずできることは、スーパーに何気なく行くのではなくて、レタス一つでも見比べてみて、選ぶ能力を身につけるといえるか、そういう食材に触れることが大事なんです。たまには家でトマトを育てたり、茄子を育てたり、プランターでいいから自分でそういうことをしてみる。

あと子どもとかお孫さんに、自分たちが食べ物から命をいただいているということを教えるためにも食材を見る、知るということが基本じゃないかと思います。

スローフードの観点からもう一つ言いますと、残飯を残さないということ。前に調べましたら、それこそ家のごみの中で、調理した後ではなくて、冷蔵庫から直接ゴミ箱に行っているものが結構あるし、ああ買いすぎたとか、ひどいのになると戸棚の中から買いすぎた缶詰をそのまま捨てるといった、ごみの中にはそういうものが含まれているわけです。自給率が40%くらいなのに、残飯がどんどん増えているようでは本当に地球のためにもよくないですよ。

山口：今日から実践できそうなお知恵をいただき、大変ありがとうございました。

さて、これはすこし重い、というよりも真摯なご質問をいただいております。飯田先生にお伺いしたいのですが、代読いたします。「私は昨年父を、一昨年に母を亡くしました。人生の最後の数日間は病院食で締めくくるといって、言葉通り味気ない最期でした。そこで質問です。未来のない人が、あるいは未来がないと感じている人が、食事をおいしくいただくためにはどうしたらよいと思われませんか。また家族には何ができるとお考えでしょうか。」

飯田：非常にむずかしい質問をありがとうございます。私はここに来る前は現場で病院の勤務医をしていました。そこで亡くなられた方と非常に多く、というはずいぶん死なせたみたいに聞こえるかもしれませんが、主治医として出会っています。

私は、当初、内科で研修していました。そこで受け持った患者さんが「癌」で、亡くなる前に「お寿司が食べたい、先生お酒をちょっと飲ませてくれ」といわれました。その時、私は「とんでもない」と答えたのですが、次の日に亡くなられました。私は、こんなことなら「食べさせてあげたほうがよかったのかなあ、どうだったのかなあ」とずいぶん考えこんだものでした。

もう一人の患者さんは、もうほとんど食事を体が受け付けないので、ペーストとって糊状の食事をされているわけです。私が、「何でも好きなものを食べていいですよ」と言っても、逆にきっちり病院食を食べようとされる。非常にきっちりされた方で、好きなものを食べてもいいですよ」と言っても、「いや、そうすると治療によくないから」と言われてですね、この方はいくら勧められてもお食べにならない。でも、実は食べたかったのではないかという思いが私のほうにあって、最後まで病院食でいいのかどうか私は疑問に感じていました。

その後、私は精神科のほうに移りましたが、今の病院での治療は、実のところ、違った方向になっているようです。たとえば胃瘻（いろう）。胃に直接小さな穴を開けまして、そこにどんどん栄養を放り込んでいきますので、まったく食べなくてもオーケーという感じでやっていきます。これがいいのかどうか、考えるとかなり憂うつになります。

そういう意味では個別の患者さんにそれぞれ対応できるような体制が病院にあるかどうか、これからの医療の大きな問題になると思います。これは食事のみならず、最後の看取りの時も含めて、個人の欲求があれば、それをできるだけ尊重できるかどうか、そういう用意が今の病院にはまだできていないですね。

ちょっとお答えにならないのですが、これが、私自身、これまでいろいろ悩んできたことです。

山口：次も結構多い質問です。「一番おいしかったものは何ですか。またそれはどうしてですか、いつ、どのような状況でしたか」。水野さん、いかがでしょう。

水野：どうでしょうね。空き腹に入るものであれば何でもおいしいのかなって思うんです。いや、今って本当に飽食の時代でね、とことん空き腹っていうのがないから、逆に不幸だなんて思うんですよ。先ほどのマクドナルドと家庭料理の比較でもありましたけど、やっぱりそこにあるから食べてしまうということですね。ただ私は母の煮付けた金目鯛の目のところですね、目の周り、若い子あんまり食べないのかな、言ってみればアラですね。目の周りはゼラチン質がいっぱいあってお肌にもいいですし、もうとろとろでなんとも言えないんですよ。私はそれが好きです。

山口：ありがとうございます。「空き腹」ということを考えると、ここ、関西大学には多くの学生さんが神戸からも通学しています。その神戸と空き腹というと、12年前の阪神淡

路大震災を思い起こします。実に残念で、意図的でない形でお腹が空くという状況があったとも思います。そんな神戸という地でスローフードを取り組まれている植木さん、神戸という地ならではの良さをお伺いできればと思います。

植木：私の生まれは伊丹市で、ずっと阪神間で育ったわけです。神戸は海と山に囲まれて、外国からもチョコレートとかパンとかがやってきて、神戸にはおいしい食材もあるし、作る人も、辛口で評価する人もいて、そういったものがたがいに刺激しあって、その土地の文化というものを作り上げていると思います。神戸はそれがうまうまいった土地だと思います。

山口：ありがとうございます。最後になりますが、本日ご登壇いただいた5名の方々に「食の未来」についてひとことずつ頂戴します。それでは熊野先生からお願いします。

熊野：高増先生や水野さんも言うように、このテーマには食と環境の問題が陰に隠れていると思います。

僕が調査しているのはフィリピンの山奥で、まだゲリラが席卷していた時代に入ってきました。その当時というのは市場経済から遮断されていて、そこで食べるものと言えば、全部その場でつぶした鶏とか豚とか、他は野菜なんです。産業化社会の対極、向こう側にある昔の社会なんですけど、そのときの味というのは忘れられないですね。僕たちの社会は複雑化して行って、産業化したり、情報化したりしていますが、その現場での食べ物を一番最初に経験したのは、恥ずかしながらフィリピンの山奥だったのです。再び僕らの手に来ることがあるのかという気がしてなりません。できるものなら取り返したいと思うのが人類学者なのかもしれませんが、とは申しまして、その当のフィリピンの社会でもゲリラが去ってから、すでに電気とかガス、大阪ガスは来ませんが、ガスコンロなどは使うようになりました。それで調理するようになると味が変わってきます。調味料も使うようになります。僕たちの食にどんどん近づいてきています。それを押しとどめることはむずかしいと感じています。地産地消というか、その場の生のものをその場で食べるという最大の贅沢はもうできないのかと思ってしまいますね。

高増：これまで説明したように、このままだと確実に未来はないと思いますね。あと10年もすると大阪湾も熱帯の魚が泳ぐようになって、われわれも熱帯の魚を食べないといけな

くなる。そして、マグロはお金持ちの中国人しか食べられないというようなことになるんだらうと思います。そうさせないようにするには、とくにこの会場の若い学生の皆さんが頑張っていて、未来のことを考えていかなければいけないので、ぜひ頑張ってくださいと思います。

飯田：私はQOL（生きることの質）の研究をしています。

個人の自律性の尊重というQOLの観点から食の問題を見ると、重要なのは、まず自分で食事を選択するということですね。選択して、自分で作ってみる、そしてみんなで食べてみるということですね、とくに医学、精神医学というのは森を見るというよりも一つ一つの木を養生する領域ですので、一人一人がこういったことをやっていくことで生きることの質が高められると、こんなふうに考えています。

植木：この機会に食べるということをもう一回考えていただきたいなと思います。いつも学生に言っているのが、食べるということには4つの意味があるということです。ひとつめは「食は命」、食べないと動物ですから生きていけないですね。次は「食は心」、心というのは食べることによって心が満たされたり、いやなことがあってもおいしいもの食べればすっきりするとか、また心をこめた料理を作ってもらとうれしいとかですね。三つ目は「食は絆」。食べることを介して絆を生む、友達同士と一緒に食べに行ったら仲良くなれるとか、サラリーマンでも仕事が終わった後に飲みに行き、次の朝に顔合わせるとこれまでより親しくなった気がする。食べることによって家族とか社会の絆を深めることができるわけです。最後は「食は文化」。食はその土地でわれわれ人類が長い間をかけて作ってきた文化だから、それはやはり次の世代に伝えなければいけない。日本だったら日本の環境で生まれた文化を守っていくこと、神戸だったら神戸の食文化を次の世代に、大阪だったら大阪の食文化を伝える。だから、食には命と心と絆と文化がある、この4つの意味を何か食べるときには思い出して、食べることの意味を考えていただければ嬉しく思います。

水野：9年くらい前に、イギリスに三ヶ月くらい留学していたことがありまして、そのとき驚いたのが、よくみんな何か立ち食いしながら歩いているんです。なんでかなと思ってファストフードようなお店に入りましたら、中で食べるのとテイクアウトでは値段が違うんですよ。そういった文化もあって、結構みんな立ち食いしているんだと思っていたら、

この10年間、日本で値段は同じなのに立ち食いしている人ずいぶん増えましたね。

あと、座り食っていいのかしら、そういった行為が美しいかどうかを考えて、自分を客観視して見ていただきたいなと思いますね。やっぱり食べるという行為一つでも、最近では恥の文化みたいなものが欠落しちゃっているのかなって、ふと思うときがあるんですよ。なので、今回、わりと学生さんが多いですけども、ぜひ皆さんは、たとえばそういう自分の姿を親が見てどう思うかなとか、おじいちゃんおばあちゃんが見てどう思うかなとか、もう一つの離れた視点を持って見るということをですね、でもこれ食べることだけじゃなくて、いろんなことにも通じるんじゃないかと思います。

あと先ほどにもございましたが、もったいないという気持ちを忘れないで下さい。お店で、たとえばみなでコンパとかしたときに、残ってしまうほど頼むということが果たしていいことなのかどうかとか、そういうことですね。あとまた、親御さんに対してもそうですし、お店に入っても、作った人への感謝の気持ちっていうのを、どの歳になっても忘れないでいてほしいなと思います。

山口：皆様、ありがとうございます。植木さんをはじめ、皆様をご指摘された「食は文化」という視点は、非常に重要であることを学びました。

現在、テレビ番組では「ビタミンBを採ると体にいい」などの栄養中心の情報が蔓延り、今年の前半には関西テレビが人気番組「あるある大辞典」で大きな事件を起こしました。もちろん栄養学が本質的に悪いものではありませんが、しかしテレビを中心とした現代日本のメディアでは、栄養万能主義の情報が多く流れている。いま、そういった栄養中心の食文化を見直す地点に、われわれは立っているのかもしれない。

本日、この社会学部創立40周年記念シンポジウムで見えてきたことは、文化と社会の視点をもう一度「食べる」ことの中に入れよう、ということです。栄養中心の食文化だけではない、文化としての食べること自体を、機能面からだけではなく、もっと意味論的な、あるいは社会学的な視点から再検討していくことも可能であり、そうすることで新たな視点から「食の未来」へアプローチしていくことができる、ということではないでしょうか。

以上をもちましてシンポジウムを終了します。本日は、誠にありがとうございました。