

スローフードを流行で終らせないためには

濱田 信吾

■ 要旨

有機栽培や不耕起栽培は環境負荷が少なく、より「安全」な食を提供できるとされている。しかしそのような生産実践から提供されるスローフード—オーガニック食品、グルテン・フリー食品—は、従来の大量生産・消費型のシステムと異なるルートで展開するものが多く、最終的な商品の値段が高く成りがちである。その一方、スローフードは、高所得者層のみが環境に優しく「安全」な食品を購入できる一方で社会経済的に余裕がない人々はそのような選択を出来ないなど、食の格差を生み出すものとして批判をされることもある（Wurgaft 2002 など）。そのような傾向が継続する限り、スローフードは一般社会の生活や社会価値に浸透し根付くことがないまま、一過性の流行で終わる可能性がある。このような問題には、一専門分野からの考察ではなく、学術的諸分野を超えた協働—トランスディスプリナリ（Transdisciplinary）—による知の構築と実践が重要である。そのような考えを元に、本 TD 座談会では、「スローフードを流行で終らせないために何が必要か」、そして「流行で終らせないためにどのような未来設計型の研究が期待されるか」に関しての合意形成を一つの目標として開催された。企画者の進行に問題もあり、スローフードに関する議論は期待していたほど展開されなかったが、生産と消費を切り分けず食の体験と感覚の発達を目指す教育の必要など議論された。

■ 参加者

福岡 大樹氏：福岡自然農園（<http://i-yo.jp/index.html>）

文田 雪子氏：JINSOOK329（<http://jinsook329.com/>）

前田 恭宏氏：玄米酵素はい元氣サロン（<http://www.genmaikoso.co.jp/health/salon/>）

福岡 晶子氏：福岡自然農園

関口 泰氏：福岡自然農園

濱田 顕氏：福岡自然農園

羽賀氏：福岡自然農園

河合氏：福岡自然農園

濱田 信吾：総合地球環境学研究所（現職（2015 年～）は大阪樟蔭女子大学 学芸学部 ライフプランニング学科 講師）

文田氏と福岡大樹氏は、10 年来のビジネスパートナーである。玄米酵素の前田氏は、文田氏と同様に、大阪を中心としてスローフード販売と文化促進をすすめている人物である。座談会企画内容は、文田氏と濱田のある日の会話から発展し、座談会参加者は、文田氏が実践するグルテン・フリーのクッキー生産販売に関連する福岡氏と前田氏に参加を依頼し実現した。座談会当日には、会場となった愛媛県伊予に位置する福岡自然農園に務められている 5 名の方々（関口氏・濱田氏・羽賀氏・河合氏・福岡晶子氏）も参加された。

福岡大樹氏は、福岡自然農園の代表を務めている。自然農法について正解的に影響を与えた故福岡正信氏の孫にあたる。文田氏は、お菓子のデザート・コーディネーター。しかしただお菓子のレシピやデザートにまつわる専門的なコンサルティングを行うのではなく、人と環境に優しいお菓子を提供する「ヘルシーデザートコーディネーター」、と自身を表現する。そこまでの経緯で、農家に実際足を運ぶことによって、大阪市

内で育った文田氏はなにかの「衝撃」を受けたという。また、食品アレルギーを持つ親戚が日常的に直面する食の選択の狭さを見て、福岡自然農園の有機玄米粉を使用したグルテン・フリーの菓子製造と販売を始めた。前田氏も、食に公私ともに真剣に興味を持ち始めたのは、身内の方の食事療法がきっかけであった。現在はコミュニティサロン「はい元気サロン」に勤めながら、食と健康を切り離さない食育提供を飲食業経営の実践を通じて行っている。

濱田氏は、福岡自然農園に務めて16年ほどになる。河合氏は、実家の農家を継ぐか否かを考えている時に福岡正信の著書と出会い、昨年より福岡自然農園に務めている。羽賀氏は、以前は「建築環境設計」事務所を営んでいたが、3月より福岡自然農園にて農作業に従事している。関口氏は、障害を持つ方を対象としたヘルパー派遣会社を起業経営していたが、障害者でも働ける場所としての農業に興味を持ち、福岡自然農園にて働いたほかに新規就農の経験もある。関口氏はまた正食協会の料理教室に通うなど、食への興味と経験も深い。福岡晶子氏は、福岡大樹氏との結婚を期に4年前に福岡自然農園にこられ、座談会では女性からの視点で貴重な意見を伺うことができた。

TD 座談会開催の時期が稲刈りの繁忙期と重なったため、座談会参加者（文田氏・前田氏・濱田）は、10月10日午前に大阪から愛媛に向かった後、午後に福岡自然農園で稲刈りに参加し、「参与観察」とともにそのほか稲刈りに従事する多数の現地の方々とお話しをする機会をいただいた。座談会は、文田氏提供の有機玄米粉クッキー、福岡自然農園内で収穫された自生クリの渋皮煮、そして濱田がアラスカ州南東部シトカにてトリンギット族古老より頂いたベニザケ燻製とともに、10日夜に農園作業場休憩・食事室にて約3時間に渡り行われた。11日午前に稲刈りの手伝いをし、午後に福岡自然農園内の見学をしたのち、大阪・京都へと戻った。

■ はじめに

有機栽培や不耕起栽培は環境負荷が少なく、より「安全」な食を提供できるとされている。しかしそのような生産実践から提供される食—オーガニック食品、グルテン・フリー食品—は、従来の大量生産型のシステムとは異なり、最終的な商品の値段が高く成りがちである。それらは、資本主義下の食料の大量生産・消費と、食のグローバル化と画一化、そしてファーストフード化などに対抗するものとして、地域多様性を重視する社会活動であるスローフードと語で表現されることが多い。スローフードという言葉はよく聞かれるようになったが、決してファーストフードの対立項として並べられる、ゆっくり調理される料理のみではない（Wilk 2006 など）。その意味は広義で、食べものそのものではなく、産業として成り立つ（成り立っているように思われている）食料生産・加工・流通・消費に対する姿勢や政治経済構造をクリティカルにとらえ、別の実践を行う運動の基礎となる概念として理解されるべきものである。

スローフード運動は、「生物多様性の保護」、「生産者と消費者を繋ぐ」、そして「味覚教育」が三大ミッションとして存在する（中村 2009 など）。その一方、スローフードは、高所得者層を対象にした新たな産業である、裕福な人だけが環境に優しく「安全」な食品を購入できる一方で社会経済的に余裕がない人々はそのような選択を出来ないなど、食の格差を生み出すものとして批判をされることもある（Wurgaft 2002 など）。そのような傾向が継続する限り、スローフードは一般社会の生活や社会価値に浸透し根付くことがないまま、一過性の流行で終わる可能性がある。このような問題には、一専門分野からの考察ではなく、複数分野、そして分野を超えた文民協働による知の構築と実践が重要である。本座談会では、そのような問題点を踏まえながらスローフードに対する考えを様々な視座から離していただくことを目標とした。

■ 座談会の記録

座談会は、大きく分けて3部に分かれた：「環境」と「自然」の定義、「基本」、関係性と「食の感覚」教育、そして未来への負債である。今回の座談会では、冒頭にスローフードを定義するなどの共通認識構築は目的



写真1 座談会前に稲干し作業に参加

とせず、あくまで様々な立場から「食」に携わるアクターが集まった際にどのように議論が発展するかという、ヒューリスティックな要素を含めて進められた。

環境の定義：環境感・環境観、価値観・価値感

座談会は自己紹介の後、まず参加者の一人と研究者の間における「環境の定義」について議論がなされた。その議論は、近代的科学司法の影響を受ける現在の学問に存在する「人間社会と環境」の二項対立の認識論に基づく問題のとらえかたへの批判からはじまり、本題の食から最初から離れた。

関口氏：教育環境だったり、食環境だったり、自然環境とか、いろいろな環境がありますよね。それで、環境と言った時点で、人間が何かそこにアプローチして、どうにかなるであろうっていう幻想を抱かせるような気がするんですね。それで、僕たちは農業をしてて、それを何て言っているかっていうと、自然と言ってます。それで、その自然に対しては、基本的に僕たち、無力です。

座談会参加者の大半が、福岡自然農園の関係者であり、故福岡正信の自然農法の実践と哲学に詳しい方々であったため、自然論が「自然」発生することは驚くべきことではなかったのかもしれない。研究者として参加した濱田の環境の定義（アクター・ネットワーク理論者ブルーノ・ラトゥールが論じる広義の social）や研究内容（放流事業の評価の複雑性）は、あまりに分析的で、自然農法に基づく生産活動とは、より広義な環境または自然とのとらえかたとは異なる。

関口氏：僕たちがやっていることっていうのは、分析的じゃない。彼がやっているような分析的じゃないところで、非常におおらかに、こう、いろんなものと関わりを持っているというのが僕たちのスタンスのような気がするんですよ。

研究者は問題提起とその解決策の模索を分析的に行うという主張は、学問を細分化、再細分化することによって無数の「分野」を作り上げ、自己形成を行う研究者という社会グループを的確に指摘している。事実、「地球環境問題」と「食の問題」の密接な関係を認識しているのも関わらず、二つに区別する時点で分析的である。

関口氏の自然観（自然感）では人間の存在の有無は問題とされない一方、羽賀氏の（周縁）環境観・環境感では、人間の視座に基づいた環境となっている。

羽賀氏：環境って、さっき自然と言ったけど、僕は建築をやっていたせいもあるけど、環境っていうのは、surrounding であり circumstances だと思っているから。別に自然、ナチュラルなものではない、要するに人間の周縁部と人間の関わるものはすべて環境だと思っているから、それはニシンと人間の漁であったり、住む人とそれから森の関係だったり、皆それは全部、環境の問題だから。

座談会は、環境と自然に関する形而上学的議論という、予測していなかった TD な話題から始まった。しかしその話題に参加したのは3名のみで、残りの座談会参加者が戸惑うスタートとなった。これは TD から生み出される偶然の発見などとは違い、単に企画者（濱田）のファシリテーターとしての経験不足が影響した結果と思われる。

スローフードに必要な食の「基礎」回復

いかに都市部の人々を巻き込みながら、近年さらに拡大しているように思われるスローフード推進への動きを継続させていけるのかについて意見を伺った。生産者の立場から、福岡大樹氏はまず、本座談会の主題の一つである「スローフードを流行で終わらせないために何が必要か」について、濱田のスローフード運動の流行化と「盛衰」に対する懸念にたいして、まず自然農法は特別なものではなく食糧生産のスタンダードであると述べた。

福岡大樹氏：一つの作物を作るにあたって、どうやったらそれが楽に作れるか、ないというのが一番のテーマ。それを確実に、手を抜けて作って、その作物自体に頑張ってもらうのが大きなテーマなんだけど、周りの人は、作るのもう当たり前ということになって、作るのにプラスチックのどういう、何かを乗せていくというのが、皆、一般農家のイメージだと思う。僕の持論が間違いなく、もしこの農業（自然農法）が、農業たる基本的な作業やとしたら、これは衰退するはず、ある程度細くなったり広がったりはあるかもしれないが、なくなるものではないよね。もうそれが基本たるものであったらね。なので、最近その周辺の農業というのが極端に広がってきて、自然農法が細くなったような感じがするけど、まあそもそも、自然農法が完全に主流なものであって、で、今後も当然それがなくなることはないだろう。今（自然農法が）もっとも細くなって、ちょっと膨らみ出したかなぐらいのところになるんじゃないかなと思う。なので、あまりその辺に対して危惧は当事者からすればないし、もし僕らの農業がなくなるようなことが起こるなら、それはもうきっと大変なことだと思う。

福岡氏が指摘した「基本」と、その基本の感覚と認識の移り行きというのは興味深く、そして重要である。食品偽装問題や東日本大震災以降に大きく揺らぎ社会問題となる「食の安全と安心」だが、スローフード実践では、それらよりもっと根本的な「基本」となるものを認識した上での自然食の再評価が第一に必要である。

確かに食糧生産システムの変化とともに、食の基本は変化したが、食の安全に関する基準や一般認識も変わるものである。その点において、世代が変わるとともに環境に関する知識や姿勢の基本が変化している「基盤転換」(shifting baseline、Pauly 1995 を参照)は、地球環境学としての食研究においても非常に重要なアプローチである。つまり、味覚や食に関する知識の基礎が、世代交代が進むとともに変化し、以前存在した多くの在来環境知や食知識が失われるという集団的記憶喪失に陥るというものである。スローフード実践の拡大には、「基本」の記憶回復が必要であるといえる。

関係性を含めた「食感」回復

どのように、人工的な味や色を加えられる不自然な食品の日常的な消費が当たり前となった現代の食環境から、自然食が中心であった食生活の「基本」に回帰するか。まず、いかに「基本」を認識する力・感覚を養うかが、食や環境に関する同意形成に必要なものである、となった。話題はスローフード概念の一つである「生産と消費を繋がる」ということに地産地消をキーワードに話題が移った。食べものが、生み出される過程に関わることが地産地消の基本であるとする。

羽賀氏：地産地消の基礎って何かっていうと…(中略) 食べる物が食べる物になっていく過程に参加するっていうことの問題だろうと僕は思ってるんですよ。地産地消が成立するかどうかっていう問題はね。

「食べる」という社会行動は、参加者全員が行うものであり TD である。しかし、食べものを物質的に生み出す行動は、生産(加工)者と消費者の食とのかかわりに距離を生むものである。座談会参加者は、食の「安全と安心」は、まずその基盤となるべき「関係性」の再認識と再構築に見るといえる。

文田氏は、自然豊かな場所で生まれ育った父親が、大阪に移り住みそして仕事を退職したあとに始めた家庭野菜栽培を例に挙げて、食べものができる過程を体験・体感することの重要性について述べた。そして、「自然食」回帰には、そのような家族や(広義の)周辺環境で体験する食の感覚が重要だと述べる。

文田氏：何もなかったところから食べ物ができたって。しかも父親が毎日それを収穫する姿を見て、それが食卓に母が何かつくったそのおかずを食べる。何か一生懸命食べるんですね、おいしいねって。その食材のことを話ししながら食べる。今日の出来はどうだったとか…(中略)それだと思ったんです。その感覚っていうのが今の私にすごく貴重な体験で、そのような感覚的なことを私が作ったもので伝えたいなと思った。

文田氏が述べた感覚は、食嗜好や味覚的なものとは異なる、関係性を含めた「食感・食観」であるといえる。そしてそれを養う手段は、食べものが作られる過程に参加することが重要である、と羽賀氏は指摘した。

羽賀氏：今の消費社会において、メディア力っていうのは甘いレベルじゃない。そういう意味でいくとやっぱり『君、これとこれ食べてみ』っていうことが小さいころから養われているとかね。それなしで人間がすぐ分かるっていうほど、僕らの舌と目と耳とは、そんな単純に原始の状態じゃないから、僕はそうは思わないわけです。だからそれは、そんな単純に人ならば選べるだろうと僕は思わなくて、それはやっぱりある体験とね、教育とっていうなかで、それを醸成しなくちゃいけない条件が僕はあると思ってるわけです。

こどもの食意識と感覚に大きな影響を与えるのは、家庭における食との関係であるため、福岡自然農園がおこなっている「こども農園」には、こどもだけではなく親の参加も不可欠であるという。つまり、不自然



写真2 福岡自然農園にて「こども農園 (<http://i-yo.jp/cn8/index.html>)」を担当されている濱田顕氏

な食を受け入れ消費する親の世代をいかに（再）教育するかが重要となる。しかし、前田氏をはじめ、座談会参加者の数名がその困難さを指摘した。

文田氏は、自分が販売する有機玄米粉クッキーに対する大阪の一般消費者の反応は、まず「味よりも価格」だと述べた。しかし、福岡晶子氏が指摘したように、車を所有し、駐車場を借り、歩ける距離でも運転して買い物に行くなど、多くの消費者は決して経済的に少し高いものを購入することが不可能というわけではない。これは、個人が所有する高燃費の大型 SUVs に乗ってオーガニック食品スーパーに買い物に行く、ジムで健康的に汗をかいた後ビールを一杯飲む（または環境問題に関する学会発表のために、二酸化炭素排出が低い鉄道よりも排出量が高い飛行機を利用する研究者）など、個人レベルでの倫理的計算（ethic calculus）を軸にせず、いかに環境・社会的公正性と関係性を含蓄した「基本」に基づいた食の選択をできるようになるかという問題である。政治経済、国家間で取り組むべき食の問題も多く、スローフード運動の継続とは「基本」回帰への教育より大きなものかもしれない。しかし、TD 座談会参加者は、個人そして世帯の日常生活から食の基本を取り戻していくことに価値を見出そうとしているように思えた。

「未来への負債」と研究者の貢献

近代化し化学農薬を利用することによって「効率的」と思われがちな農業によって、農作物を安価で消費者に提供できることとなっても、消費者の知りえないところで、土壌劣化などが起きている。生産のレベルにしても消費のレベルにしても、いかに次世代にりくすが蓄積されることがないような食選択と日常生活にするかというのが重要となる。

福岡大樹氏：オーガニック食品が高いといっても、その値段には、付加価値を付けるところも当然ある。けど逆に周りが極端に安過ぎるというのが問題。その極端に安いのは何故かとなると、どこかの何か前借り的なものでしかなくて、将来の子孫たちの資産を食い潰すことによって生まれた利益で、その値段が今現在成り立っていたりするわけなんだと思う。そんな（食生産システム）を続けていくと、どこかでパンクしてしまうだろう。それで僕らの価格設定というのは、（未来への負債なしに）継続していけるという価格設定を目指しているわけで。

しかし、現在の食料生産システムは個人・世帯レベルの意識変革と「グリーン消費」のみで解決するものではない。関口氏は、現在の市場経済システムに基づいた農業では、小規模農家や小規模漁家の生活と経済が成り立たないと指摘する。福岡自然農園の自然農法は、福岡正信が始めた自然農法と農園というのがブランド化され、それもまた経営的には一応成り立っているらしい。しかし、ブランド化自体は決して問題ではないが、自然農法、有機栽培、加工までを含めたスローフードにまつわる経済活動が「ブランド化」されている限りは、現在の地域・地球環境と社会問題の根本的な改革にならない。つまりもし、通常の慣行農業をしている農家がそれぞれ有機農業へと変換することがあれば、それはすべてがブランド化するのではなく、ブランドではなくなることを意味する。すると、ブランド化による「付加価値」が成立せず、結果有機農業や自然農業を実践する農家の経営が苦しくなる可能性がある。スローフードは本当に今の経済社会の中で成立するのであろうか。「子孫に負の遺産を残さないで成立することなのかっていったら、本当だったら社会の根本から変えていかなきゃいけない話ですよ。だから、どう変わるかは分からないですよ。けどこれでいいの？って問題提起はあっていいかなって感じがするんです」、と関口氏は問いかけた。

一方、一般消費者がその食が良くて何が悪いのかの判断をするには、情報不足が問題である前田氏は指摘する。例えば、中国製の食品は安全面に問題があるという報道は多く、一般人もその考えを受け入れる一方、あまり報道されない農薬や日本製の食品で使用される、海外では禁止されている添加物が利用されている食品などは、あまり注目を浴びぬままになってしまう、情報が存在するように存在しない難しい状況に、前田氏は懸念を持っている。福岡氏は、そのような状況下での研究者の貢献の可能性について触れた。

福岡大樹氏：やっぱりだいたいこういう話になると、価値観というのがね、一つのテーマになってくるんだと思う。どうしても何が大事なとかというのが、ここにいる人ら、少数になってしまうんでしょうけどね、どうしても。メディア関係の情報を大事にする人らとのギャップが大き過ぎて。（中略）それをどうしたらいいのかというのが、一つの大きなことなんだろうけど。でも、僕らの価値観というのはやっぱり間違っていないと、みんなは思っていると思う。どこかでね、それをうまくことそっち側に世の中を持っていけたらいいなと思う。そのために濱田さんのような方々がいかに今後動いていくかで、すごく世の中変わっていくんやろうなという気がする。

研究者、学者は、自分の専門分野に貢献しうる知の生産のために苦汗をもらとしないものだが、問題は意思疎通能力が自らが考えている以上に低い、または軽視している点ではないだろうか。TD というものの課題は、一般社会と向き合う覚悟と準備ができていない研究者がいったいどれだけいるかという問題にたどり着くような思いがした。

■ 座談会を振り返って

座談会企画者の濱田は、本企画ではじめて TD 的な集いのファシリテーターを行った。経験不足が影響し、本来の題目であったスローフードの関する議論はあまり発展しなかった。TD に対して、自らが考えていた以上に準備不足だったのではないかと反省と自戒の念を込めて報告書に記したい。しかしながら、しかし



写真3 福岡自然農園にて（左から：福岡晶子氏・大樹氏・雅人氏・文田幸子氏・濱田信吾・前田恭宏氏）

それよりも本質的な、環境とはなにか、自然とはなにか、という議論から、何が基本・基準になるべきか、そして参加者が共有する「食の問題」（福岡正信がいう「科学食、虚食、非自然食 不自然食」が社会に内在化されている問題）については、教育の重要性が挙げられた。また一方、研究者の「環境」や環境問題のとらえかたが、食料生産者に比べると「分析的」で、地域に根付いた自然観や「自然感」からかけ離れているのではという意見もあった。今回の座談会を地球研における今後の TD 的な取り組みへと繋がるには、今回参加していただいた方々との継続的な議論や協働の可能性の模索、そして福岡氏らが実践していることも農園などへの積極的な参与を含めた福岡自然農園への再訪など、TD へ向けての「基本」を身につける必要がある。来年度も、地球研諸プロジェクトでの一環、または今回のような裁量経費制度を利用したプロジェクト横断型で参加者を募り、継続的に TD 基礎体力を農園で培っていききたい。

■ 参考文献

福岡正信『自然農法：わら一本の革命』春秋社、1983年

中村麻里「シンボルとしてのスローフード」、原田信男ほか『食文化あら社会がわかる！』青弓社、2009年

Pauly, Daniel. 1995. Anecdotes and the Shifting Baseline Syndrome of Fisheries. *Trends in Ecology & Evolution* (Amsterdam) 10(10): 430.

Wilk, Richard, ed. *Fast Food/Slow Food: The Cultural Economy of the Global Food System*. Altamira, 2006.

Wurgaft, Benjamin Aldes. 2002. East of Eden: Sin and Redemption at the Whole Foods Market. *Gastronomica* 2(3):87-89.