

# 「食卓」の向こう側

- 第6回 -

戴容秦思  
(だいやうしんし)

## 「ローカル」な農林水産業

連載が最後となりました。拙稿の未熟な見解と生硬な文章を辛抱強くご覧くださり、心から感謝いたします。最後に、日本の人文地理学者で東京農業大学教授の高柳先生らの著書<sup>(注)</sup>を参考にしながら、私たちの「食卓」の基盤である農林水産業に少しスポットライトを当てたいと思います。

さて、第1回のグローバル化する「食卓」の話覚えていきますでしょうか。グローバル化とは、世界の制度が地球規模で統一していく過程です。農林水産業に関していえば、日本に輸出品

が必要以上に増加していくほか、種子や農薬、食品添加物などの規制基準と生産方法の統一化、アグリビジネスや食品産業では買収・合併など資本の統一化などがあります。マクドナルド化に代表されるように消費部門における食の画一化もグローバル化の一面といえましょう。こうした中で、日本の農林水産業の多くの産地では、輸入品との競争に疲弊し、後継者などの担い手不足を引き起こし、国産品の供給不足を招くという悪循環に陥りました。結局、日本の食料自給率が先進国としては類をみない水準まで低下し、農林水産業の日本経済全体に占める位置づけも大きく低下しました。やがて、農村地域がさらなる衰退に追い込まれ、地域社会に住む人々の生活にも負の影響を及ぼしています。

ところで、日本の産地が外国産の農産物と対抗していくためには、生産・流通コストを削減するか、高品質の農産物を生産して、輸入品との差別化を図っていくしかないが、これは決して一朝一夕に達成できることではありません。この状況の中で、食の生産や消費のローカル性を強調する動きが広くみられるようになりました。農産物や食品

にローカル性を付与し、地域ブランドが価値をもつようになり、消費者に対して安全性と安心感をアピールすることが多種多様な形態で行われてきました。農産物直売所、産消提携、地域ブランド、地産地消、スローフード運動などがそうです。特産物は農業者にとって利益をもたらすだけではなく、適切な加工を施し、レストランで郷土料理として提供され、観光資源としても重要な役割を果たしています。地域といたった小さな市場圏で小さな経済活動が展開されたことで、地域に再生の活気を取り戻しつつあるケースも少なくありません。従来の外来資本に依存する形の地域振興モデルではなく、農林水産業が地域経済の中心となることを期待したいと思います。

この連載を通して「食卓」の向こう側について少し考えてきました。私自身も、食べることが生命維持や食欲満足のためだけでなく、沢山の人の生活や地域社会の存続に深く関わっていることを再認識させられました。皆様はいかがでしたか？

<sup>(注)</sup>高柳長直ら編著『グローバル化に対抗する農林水産業』農林統計出版2010年  
(和歌山大学食農総合研究所・特任講師 中国・雲南省出身)

第117回 わだい浪切サロン

和歌山大学・岸和田市地域連携事業

### 高齢期の地域生活を考える

～ドイツ「多世代の家」から～

日時 11月20日(水) 19:00～20:30

話題提供者 村田 順子氏 和歌山大学教育学部教授

場所 岸和田市立浪切ホール 1階 多目的ホール

#### わだい浪切サロンとは？

毎月第3水曜日（2月と8月を除く）の午後7時～  
岸和田市立浪切ホールで開催するmini和歌山大学です。

申込み  
不要

参加費  
無料

お問合せ先 ▶▶▶ 和歌山大学岸和田サテライト

〒596-0014 岸和田市港緑町1-1 岸和田市立浪切ホール2階  
電話/FAX: 072-433-0875