

持続可能な地産地消の条件



野見山 敏 雄

地産地消の広がりや深まり

地産地消は現代社会で広く認識され、全国の農産物直売所（以下、直売所）はにぎわい、学校給食における地場産食材利用の取り組みは深まっている。

日本の地産地消は地域主義の思想や有機農業などの分野で同様な用語が昔から使用されており、身土不二とは深い関連がある。これは仏典に出てくる言葉で、身（からだ）と土（つち）は一体であるという意味で、食養道運動をやっている人たちは、自分の住む四里四方で採れた旬のものを正しく食べることを理想としている。

2005年3月に閣議決定された「第2期食料・農業・農村基本計画」の中で、食料自給率が政策目標として掲げられ、「消費者が、生産者と『顔が見え、話ができる』関係で地域の農産物・食品を購入する機会を提供するとともに、地域の農業と関連産業の活性化を図る」と、地産地消が食料自給率を上げる方策の一つとして位置付けられた。

現在、ロシアによるウクライナ侵攻を契機として、食料、エネルギー資源、農業生産資材等の高騰が全世界に拡大している。このことが背景となり、食料の国内自給がクローズアップされ、地産地消にも再び焦点が当てられるようになった。

地産地消は持続可能か

食料自給で期待される地産地消は果たして今後も持続可能なのか。全国的な直売所

の趨勢を見る統計として、農林水産省の「6次産業化総合調査」が2010年度から実施されている。統計の連続性が担保される11年度から直近の21年度を比較すると次の点が指摘できる。第1に直売所の年間販売金額は11年から増加したが、17年の1兆790億円をピークに以後漸減し、21年は1兆464億円と減少している。第2に直売所の事業体数は漸増傾向だったが、17年の23,940事業体をピークにして21年は22,680事業体に減っている。第3に21年の年間販売金額規模別事業体数割合をみると100万円未満の事業体は22.7%であり、1億円以上も13.5%を占めており、これら二項目の比率は最大となっている。つまり、直売所の年間販売金額と事業体数は漸減する一方で、販売金額規模の二極化が進行し、1事業体当たりの販売金額も増大しているのである。いわば、「大が小を飲み込む」状況が進展している。また、中山間地域の人口減少と高齢化が進んでいる所では、出荷者がくしの歯が欠けるように減っている。そのような地域では直売所の世代交代が進んでいない。

これは、直売所の野菜は、鮮度が高い、珍しい、そして価格が安い点で人気だが、小売価格の安さは流通経費を掛けない方法で販売し、包材費や輸送費が掛からず、規格も緩く商品化率が高いことを強みとしてきた。だが、多くの出荷者は家族労賃見積額を低く抑え、種子代、肥料代、農薬代な

ど必要最低限の生産資材費を織り込んだ小売価格を設定している。これでは、再生産不可能な小売価格となり、直売所の出荷者は高齢者中心で、新規参入した若手農家は小売価格の安さのために直売所に出荷しない(できない)のである。このような直売所には持続可能性はなく、早晚、出荷者は脱落し店を畳むことになるだろう。

利他の精神と給食用農産物

給食は飲食店や宿泊施設が行う営業給食と集団給食に大きく分けられる。集団給食(2020年度)は多い順に事業所(集団給食のシェア49%)、病院(27%)、学校(14%)、保育所(10%)となっている。事業規模で3番目の学校給食だが、食育の重要性もあって政策の前面にある。

事業所と病院の給食は民間に委託されている場合が多いが、学校給食のほとんどは公設公営で行われている。そして、学校給食法では給食費は、食材費のみで、設備・調理などのコストは自治体が負担することになっている。

学校給食に地場産食材を供給する現場を長く見てきて気になったことがある。それは、給食調理場に農産物を供給する生産者は果たして自分の利益を確保しているかということである。自分の子どもや孫のために利益を削って出荷するという利他の精神で行っている場合が多い。その結果、地産地消を推進している学校給食の現場では、食材の出荷者は高齢者が担っている所が多

い。一方、事業所給食の運営者はビジネスのために、食材をできるだけ良いものをより安く調達し、利益を確保するという利己の精神で運営している。そのため、事業所給食の現場では1円でも安く調達するため、地産地消がなかなか進まない現状がある。

利他の精神は素晴らしいが、農業経営の

持続性を考えれば利益が確保できる方が望ましい。しかし、食材費の値上げが給食費の値上げに連鎖すれば、低所得の保護者には痛手となる。子どもの約7人に1人が貧困ラインを下回っている現代では、自治体による給食費を無償にする施策も必要だろう。学校給食の地産地消を推進するためには、地域資源を活用した持続的な取り組みが必要であり、生産者も自治体も共に努力しなければならないと考える。

持続可能な地産地消のために

北米ではフード・ポリシー・カウンシル(FPC)という地域の食料に関わる問題解決のために設立された公式・非公式の協議組織が増えている。FPCはフードデザート(食の砂漠)、肥満、市民農園の確保、フードスタンプ(食料切符)の直売所使用許可、学校給食への地元農産物使用などを取り上げている。

新自由主義経済の中で大規模フードビジネスが活躍し、経済格差と食料の浪費が進展している現代社会において、市民やコミュニティが食料に対する権利を取り戻し、全ての人があつても享受することがまきに求められている。

本年4月、宮崎市で開かれていた先進7カ国(G7)農業大臣会合の声明では、「国内で生産できるものはできるだけ国内で生産する」(野村農林水産大臣)との日本の考え方も取り入れられ、既存の国内資源の活用が明記された。

持続可能な地産地消のためには何が必要なのか。行政や事業者が支援すべきことは何か。それは、生産者、事業者、消費者、行政など食に関わる人々が、地域の農業と農村の維持に必要な方策を議論し、行動に移すべきである。残された時間は少ない。

(のみやま としお 東京農工大学名誉教授)
全国地産地消推進協議会会長

状

↓なっている

XI