真庭なりわい塾第5期　オンライン補講

『食と農を考える』

『食と農』は、なぜ分断してしまったのか・・・・・・

地域再生機構理事長

駒宮博男
(半農半NPO+革命家？）

ここ数年で作ったもの（数え切れん！）

◆米等
- ・コシヒカリ
- ・モチ米
- （・小麦、古代米）
- ・トウモロコシ
- ・蕎

◆果実
- ・梅
- ・ビワ
- ・イチゴ
- ・ブルーベリー
- ・キウイ
- ・ヤマブドウ
- ・スイカ各種
- ・メロン

◆ハーブ等
- ・良く分からんが沢山
- ・ワサビ
- ・エゴマ
- ・紫蘇

◆野菜等
- ・タマネギ各種
- ・ジャガモ各種
- ・サツマイモ各種
- ・里芋
- ・ニンニク
- ・エシャロット
- ・長ネギ
- ・大根
- ・白菜
- ・人参
- ・大豆
- ・黒豆
- ・エンドウ
- ・モロッコ
- ・十六ササゲ
- ・レタス各種
- ・ナス各種
- ・キュウリ各種
- ・ツケウリ
- ・ニガウリ
- ・ズッキーニ
- ・ごぼう
- ・水菜
- ・小松菜
- ・コウタイサイ
- ・チンゲンサイ
- ・ターサイ
- ・ピーマン
- ・アマナガ
- ・シシトウ
- ・カボチャ各種
- ・キャベツ
- ・芽キャベツ
- ・二十日大根
- ・アスパラガス
- ・茗荷
- ・三ッ葉（野生）
- ・オクラ
- ・ヤーコン
- ・菊イモ

◆野生のもの
- ・ニラ
- ・ワラビ
- ・ツクシ
- ・たらの芽
- ・コシアブラ
- ・筍
- ・山栗
- ・マタタビ

◆キノコ類
- ・椎茸　・ナメタケ
- ・ヒラタケ
- ・栗茸　・イグチ
- ・ナメタケ

◆養鶏
- ・烏骨鶏
- ・ちゃ鶏

◆ジビエ
- ・猪　・熊

プロローグ

あなたの体は何で出来ているか

（食と農の根本は、「身体性」）

・食は、大地と水と遺伝子の創造物＝生物

⇒　自給自足の民は、食と自分の身体を区別しない

⇒　自分の身体の外部への「広がり感」

　⇒　「農地も森林も私の体の一部」

⇒　*体（土）をおいて、どうして他の土地に避難出来るのか！*

（福島で生涯農を続けてきた老人）⇒*『身土不二』*

・体細胞は、ほぼ３ヶ月で交換される

⇒　マウス：食後僅か3時間でしっぽの先まで！

⇒　生体は常時物質交換している

　⇒　物質としての人間は常に流動的

⇒　そもそも、どこからどこまでがあなたの肉体か？？

　⇒　厳密な意味での「個人の境界」は存在しない！！

　⇒　*「個人」という概念は近代以降の幻想か？*

今日私が言いたかったことはこれだけ！

そういう訳にはいかないので、
少しだけお付き合いください！

ウォーミングアップ

和食の基本は、何と言っても

炊きたてのご飯と、
みそ汁と、
漬け物！！

ということで、
米と味噌を手始めに考えてみる

米はどのように作られているか
----- 稲作の色々 -----

お米が口に入るまでの長い道のり

オーソドックスな米作り

種類	特徴	詳細	備考
農協指導型	多肥料	育苗	育苗
		弁当	田植
		元肥	圃場
		分ケツ	圃場
		出穂	圃場
	多農薬	馬鹿苗防止	塩水選
		除草1	圃場
		除草2	圃場
		イモチ	圃場

進化系

種類	特徴	詳細	備考
「共立」	筋蒔き	育苗	育苗
	ポット育苗	育苗	育苗
への字	育苗時苗踏み	育苗	育苗
	減肥料	出穂前	圃場

より進化した形

種類	特徴	詳細	備考
合鴨農法	除草無し		圃場
レンゲ農法	肥料無し		圃場
紙マルチ法	除草無し	特殊田植え機による	圃場
廃パルプ籾	田植無し	圃場に貼り付け	圃場
	除草無し		圃場
	肥料無し？		圃場

自然農法

種類	特徴	詳細	備考
福岡式	裏に麦	直播・無肥料	圃場
		不耕起	圃場
岩澤式	不耕起	冬季潅水	圃場
		育苗・田植あり	育苗
		不耕起	圃場
		除草は？	圃場
川口式	完全自然型	育苗・田植あり	育苗
		不耕起	圃場
		手作業による除草	圃場

大規模農法

種類	特徴	詳細	備考
アメリカ式？	全て機械化	籾の直播	圃場
		大規模灌漑（化石水）	圃場
		ヘリによる施肥、農薬	圃場

- 田植には様々な「システム」があり、機械に束縛される為一度選択したら変更不可能
- 「より進化した形」は、主に除草に関する新技術
- 自然農法は、数年かかって完成する農法なので、一般農家は中々手が出せない

米作りの実例

まじめな米作り（私が20年近くやってきた方法）

農協頼みの米作り

播種まで

- 籾保存　*味よし！*
- 計画　何を何反作るか
- 籾用意　100g/箱*反数*24箱
- 塩水選　ばか苗、消毒等も
- 浸種　積算100℃
- 催芽　温水で「鳩胸」状態に
- 培土　培土用意
- 播種　播種機で

- 播種は結構大変！
- 籾必要量は思想で決まる
- （60g～200g）

育苗（「苗半作」）-35日-

- 苗代準備　耕起、台形で平に
- 育苗箱洗浄　洗浄器で
- 苗代整備　べちょべちょに
- 育苗箱並べ　ぴったり圃場に
- 保温　新聞紙＋有孔ポリ
- 緑化　保温財はがし
- 苗箱切り　ピアノ線で
- 苗箱運搬　軽トラで

- 育苗箱並べは大変
- 苗箱切りも大変
- 苗箱運びも大変

田圃での仕事 -120～130日-

- 草刈　「ぼた」の草刈
- 田起こし　代掻き前荒起こし
- 水路修復　取水口、用水管理も
- 代掻き　出来る限り平に
- 畦塗り　畦の修復（モグラ）
- 田植　田植え機整備
- 除草剤　田植後1週間以内
- 施肥　適宜
- 水管理　適宜（隣と水争い！）
- 雑草取り　適宜（大変！）
- 草刈　適宜（大変！）

- 田植準備は大変
- 田植はとにかく大変
- ぼたの草刈が稲作労働の大部分！！
- 除草剤1回は必要？

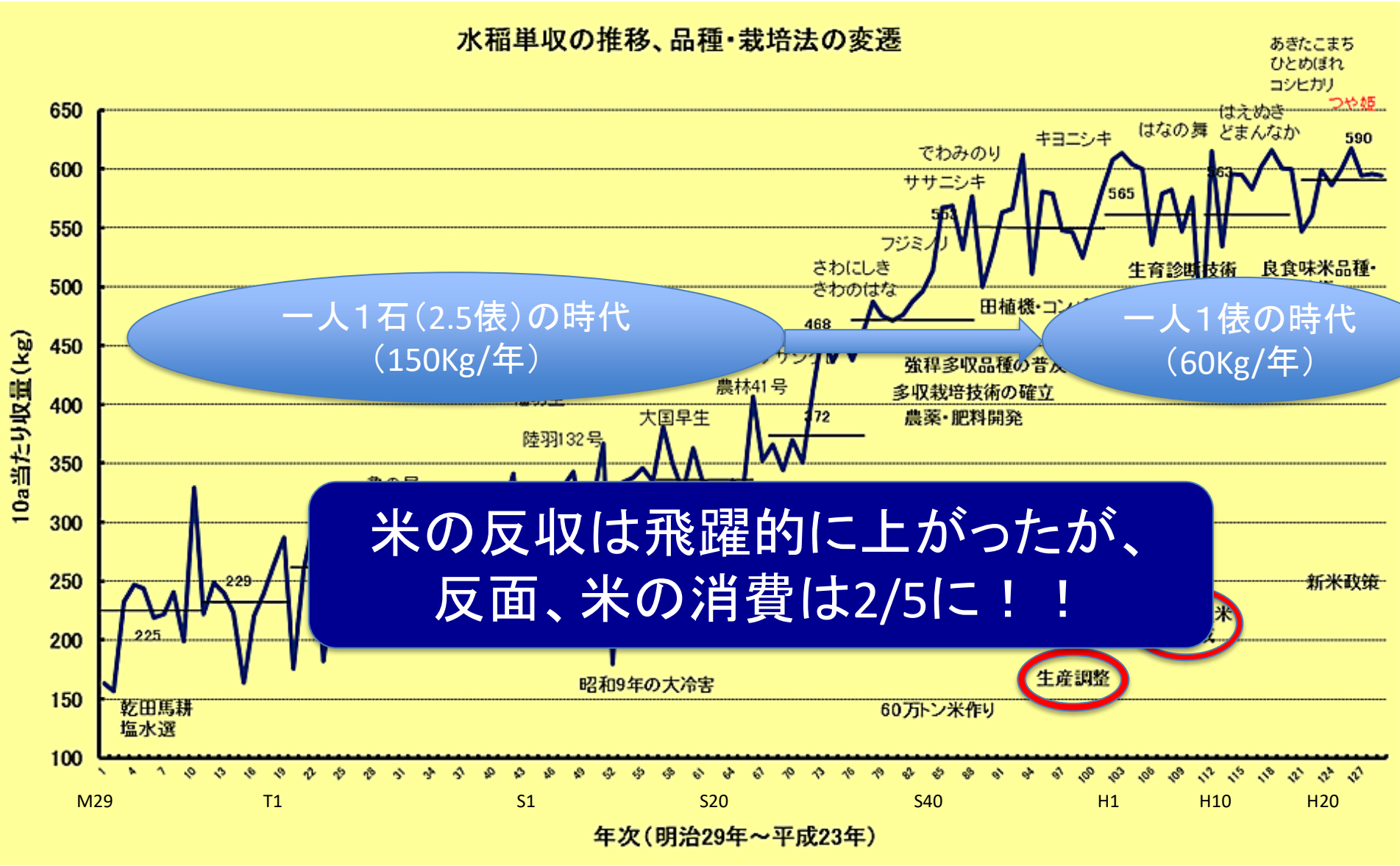
刈り取り、乾燥、保存

- 刈り取り準備　機械整備
- 刈り取り　はざ用意、はざがけ
- はざで乾燥　水分測定
- 脱穀　脱穀＋藁積み
- 籾保存　食べるとき籾摺り精米　*味よし！*
  - ・通常は玄米保存
  - ・または農協の保存庫で

- 稲刈りは楽しいが重労働
- 籾は生きたままの保存

私の田圃（自然に乾燥させるハザ掛け）

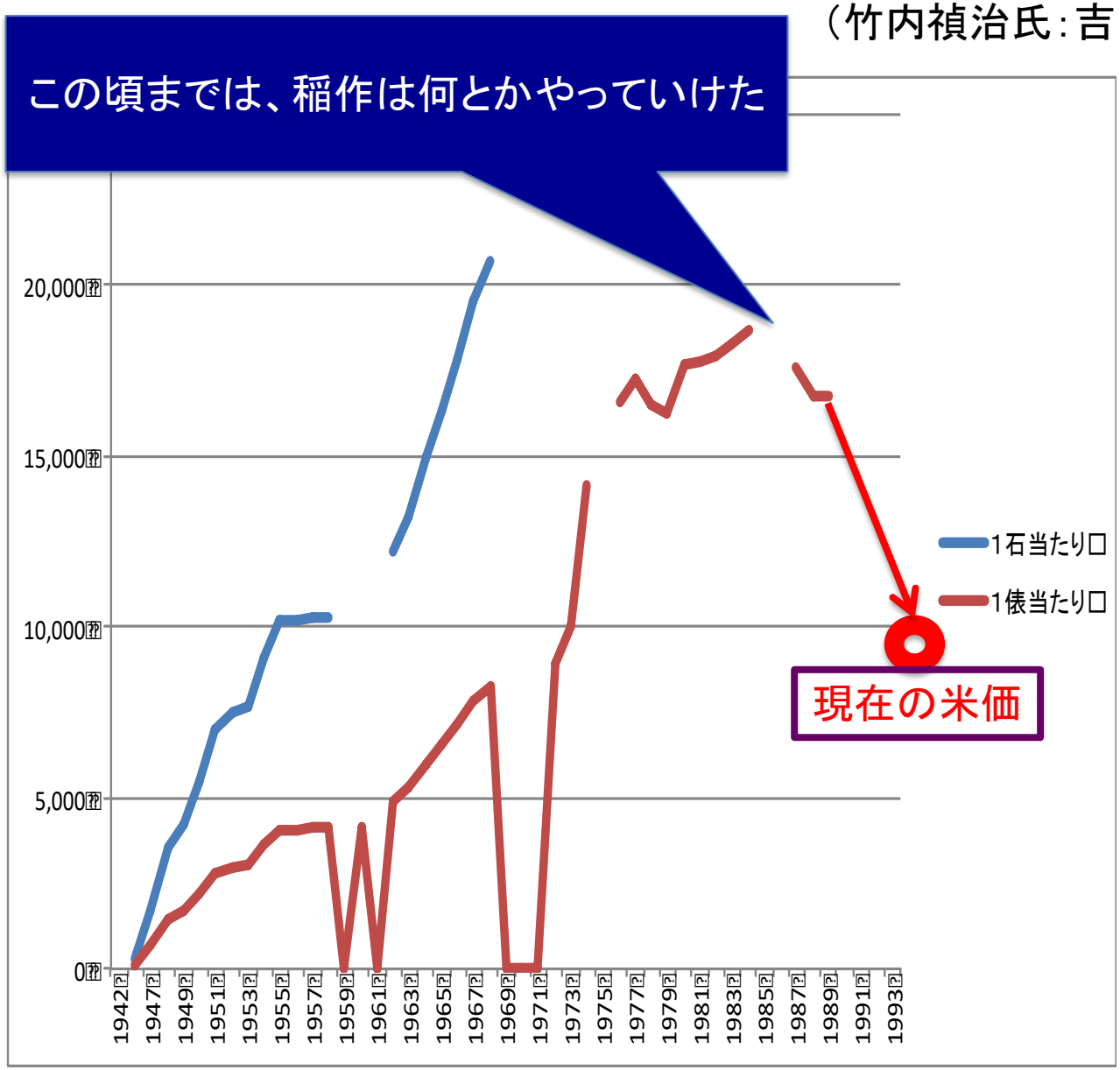
コメ、反収の推移（山形県）



http://www.okomeno-tawaragura-ask.jp/rice-story/2013/07/post-19.htmlより

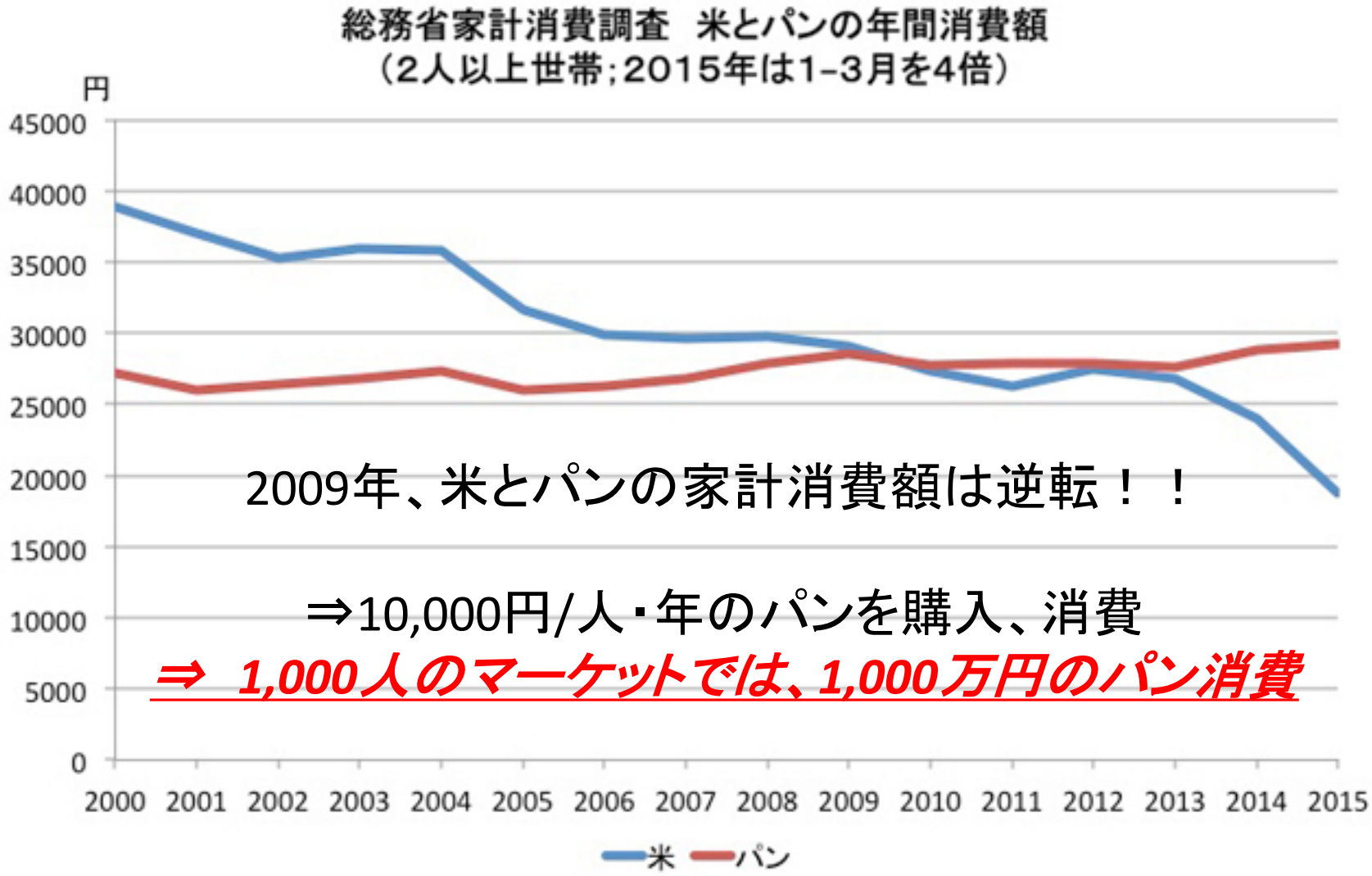
『中和年表』（竹内禎治著、H18）から

（竹内禎治氏：吉田の住人、農協勤務30年）



年	出来事
1942	食料配給・米の供出制度
1946	2.5合／日配給
1967	米生産高史上最高
1969	転作奨励制度
1970	減反目標を農家に配分
1975	米集荷1万俵越え
1978	生産者米価4.2%引き下げ
1987	生産者米価5.95%引き下げ
1988	生産者米価4.6%引き下げ
1992	転作目標67.6万ha
1993	記録的凶作
2005	農業経営基盤強化促進法
2006	真庭農協と落合町農協合併

遂に日本人の主食はパンへ！！？



2009年、米とパンの家計消費額は逆転！！

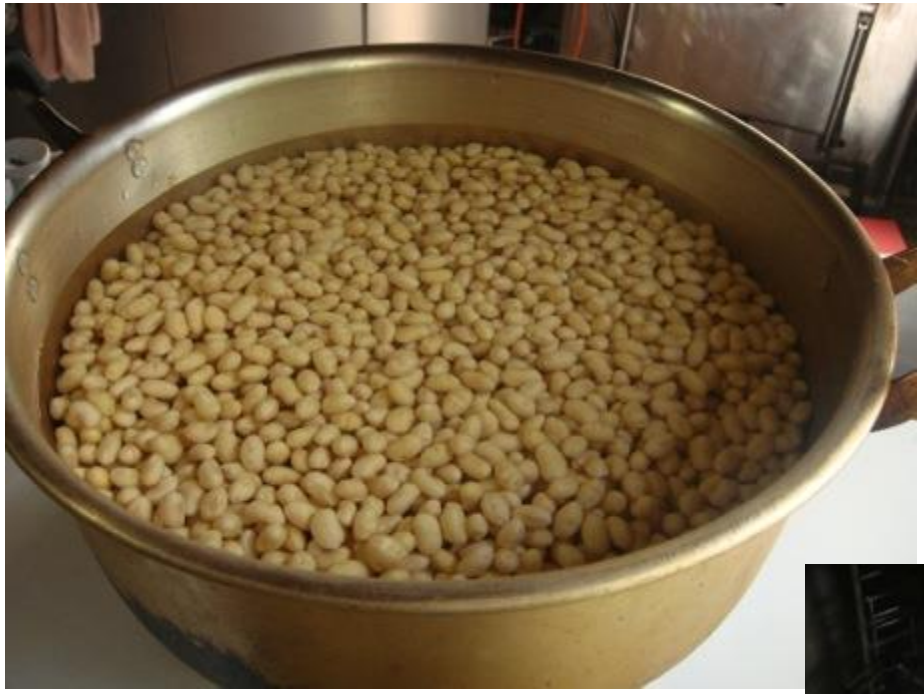
⇒10,000円/人・年のパンを購入、消費

⇒　1,000人のマーケットでは、1,000万円のパン消費

和食の中核＝味噌

我が家では毎年味噌を作っている！

「手前味噌」とはよく言ったもので、自家製味噌は美味しい！
スーパーで買えばすぐですが、自分で作るのもいいよ！！



『食と農』

ここからが本番！

（と言っても、奥が深すぎて・・・・・・）

食と農の本質的課題は・・・

1. *食と農の分離による、「身体性」の崩壊*
   - 食農分離⇒人間と自然の分離⇒東洋的自然観の崩壊

2. *低自給率をどう考えるか*
   - 様々な自給率
   - 食を変えれば、自給率は向上する！
   - 自給的経済を捉えなおす

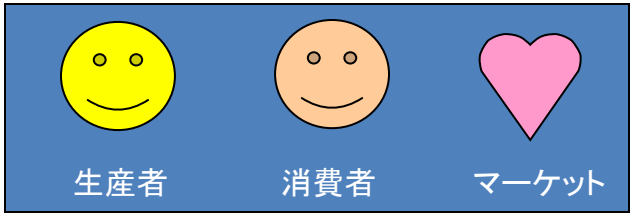
3. *理想的な食と農の関係とは何か*
   - あまりにも無節操な日本人の食
   - 本当の「味」を知らない子ども達

   （アングロサクソン、ゲルマンには“舌”がない？？）

その1

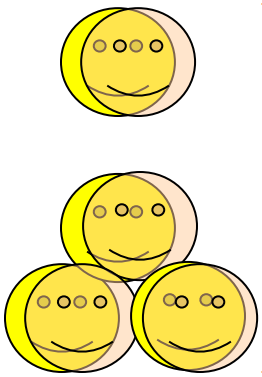
「食と農の分離」をどう考えるか

食（消費）と農（生産）の分離を考える



家族内自給

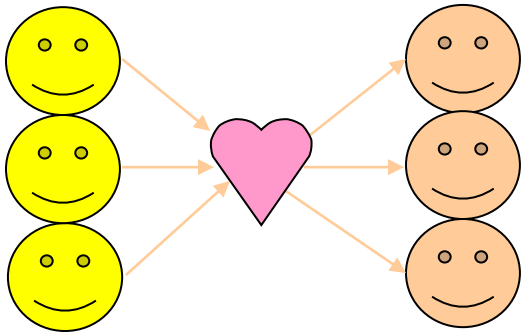
地域内自給



生産者（農）と消費者(食)が一致していた

（食と農の分離） → ***地域における保存技術、一次加工技術の喪失***

食の市場経済化



様々なタイプの市場経済

- 生産者：不特定、消費者：不特定 → スーパー
- 生産者：不特定、消費者：特定 → 生協等会員制
- 生産者：特定、消費者：不特定 → 直売所
- 生産者：特定、消費者：特定 → 会員制直売 CSA

食･農分離　⇒　身体性の崩壊

⇒　自然の外部化

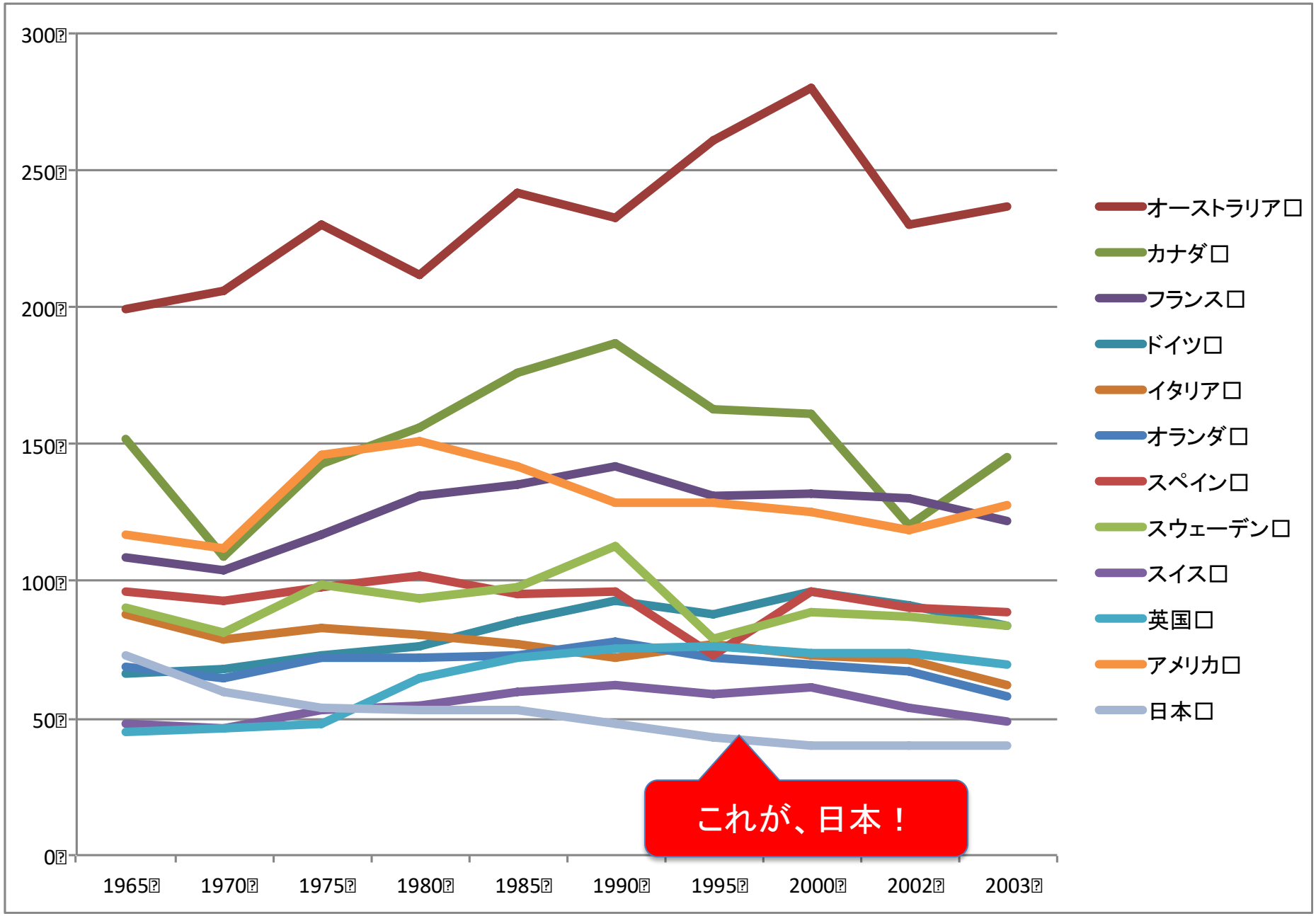
⇒　東洋的自然観の崩壊

（近代がつくった幻想「個人」に縛られた社会システム）

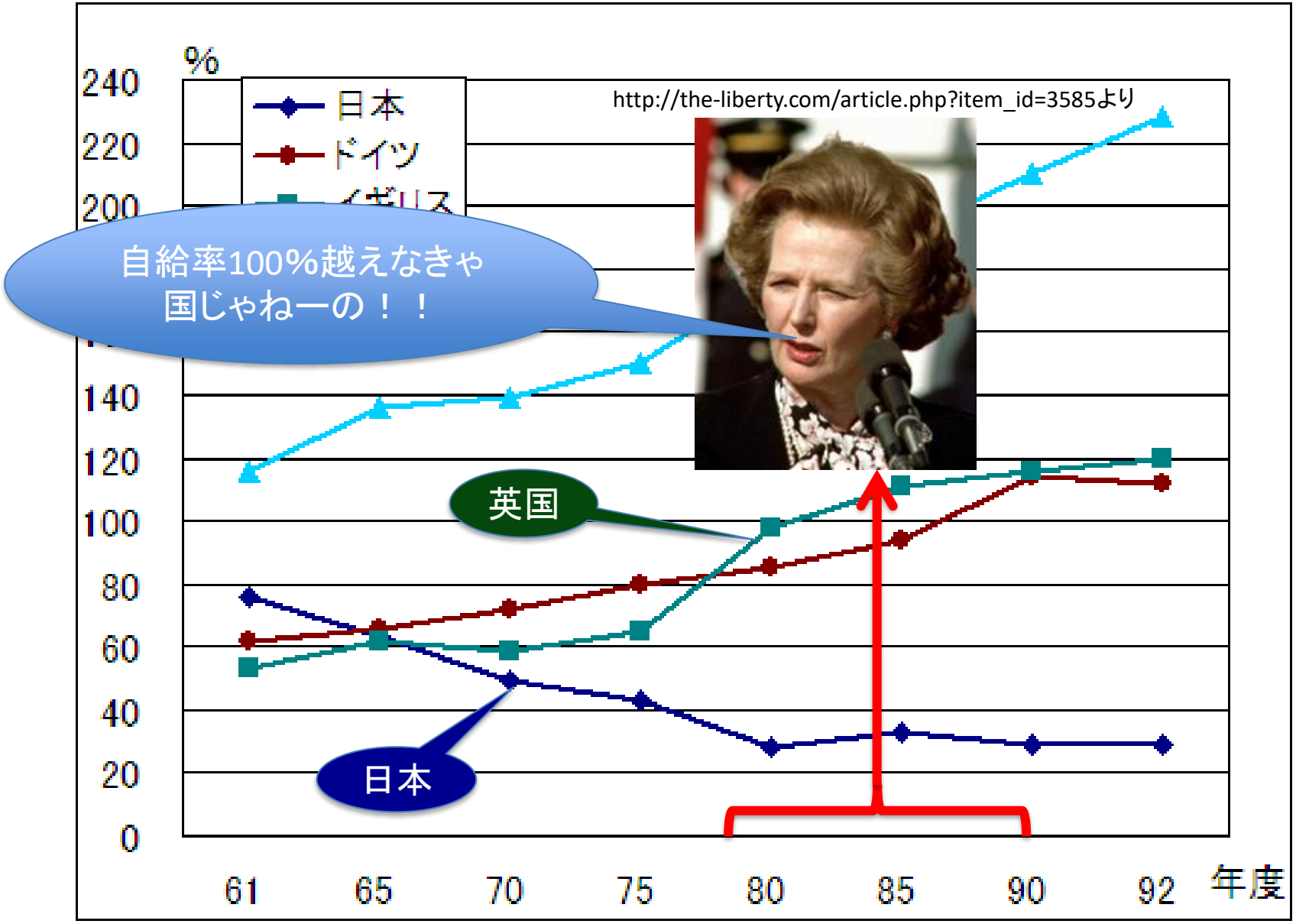
その2

「低自給率」をどう考えるか

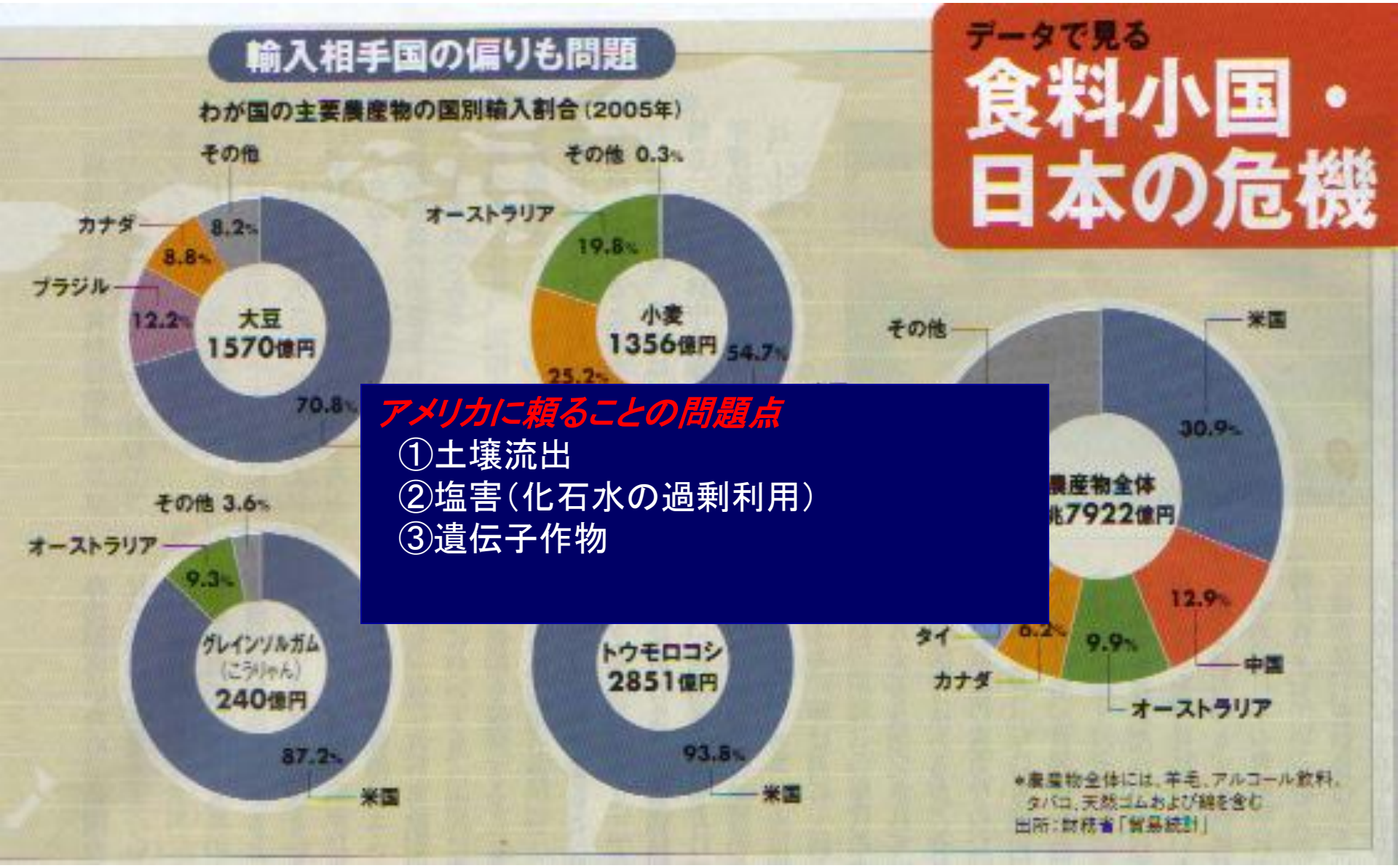
世界各国の食料自給率の推移



世界の穀物自給率の推移



大阪府教育センターHPより駒宮加筆



アメリカに頼ることの問題点

①土壌流出
②塩害（化石水の過剰利用）
③遺伝子作物

『食糧危機』週間ダイアモンド　2007年7月21日

日本人は、何をどれだけ食べてきたか？

(自給･農的暮らしをデザインする為の基礎データ)

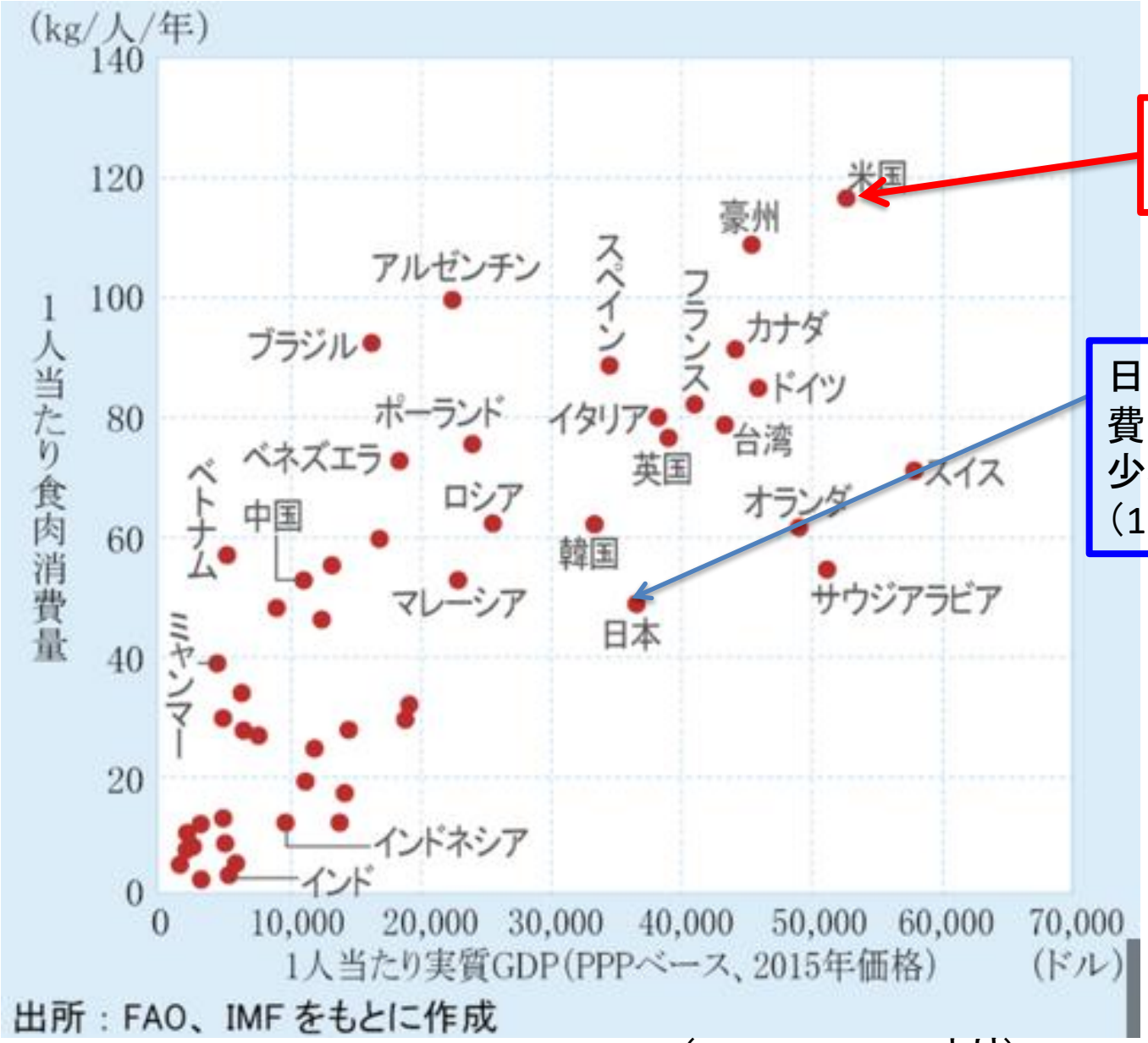
あなたは、何をどれだけ食べてきたか？

今後、食生活を変えるつもりはあるか？
（今後の食糧危機を乗り切るための第1歩）

鶏肉1Kg ＝ 穀物 2Kg（本当は4kg？）
豚肉1Kg ＝ 穀物 5Kg（本当は7kg？）
牛肉1Kg ＝ 穀物 8Kg（本当は11Kg？）
（『リャン･ウー･パーの法則』

⇒ 蛋白摂取は、カロリー的に極めて非合理的！！
⇒ 食料危機の原因の一つが、肉食の拡大！！！）

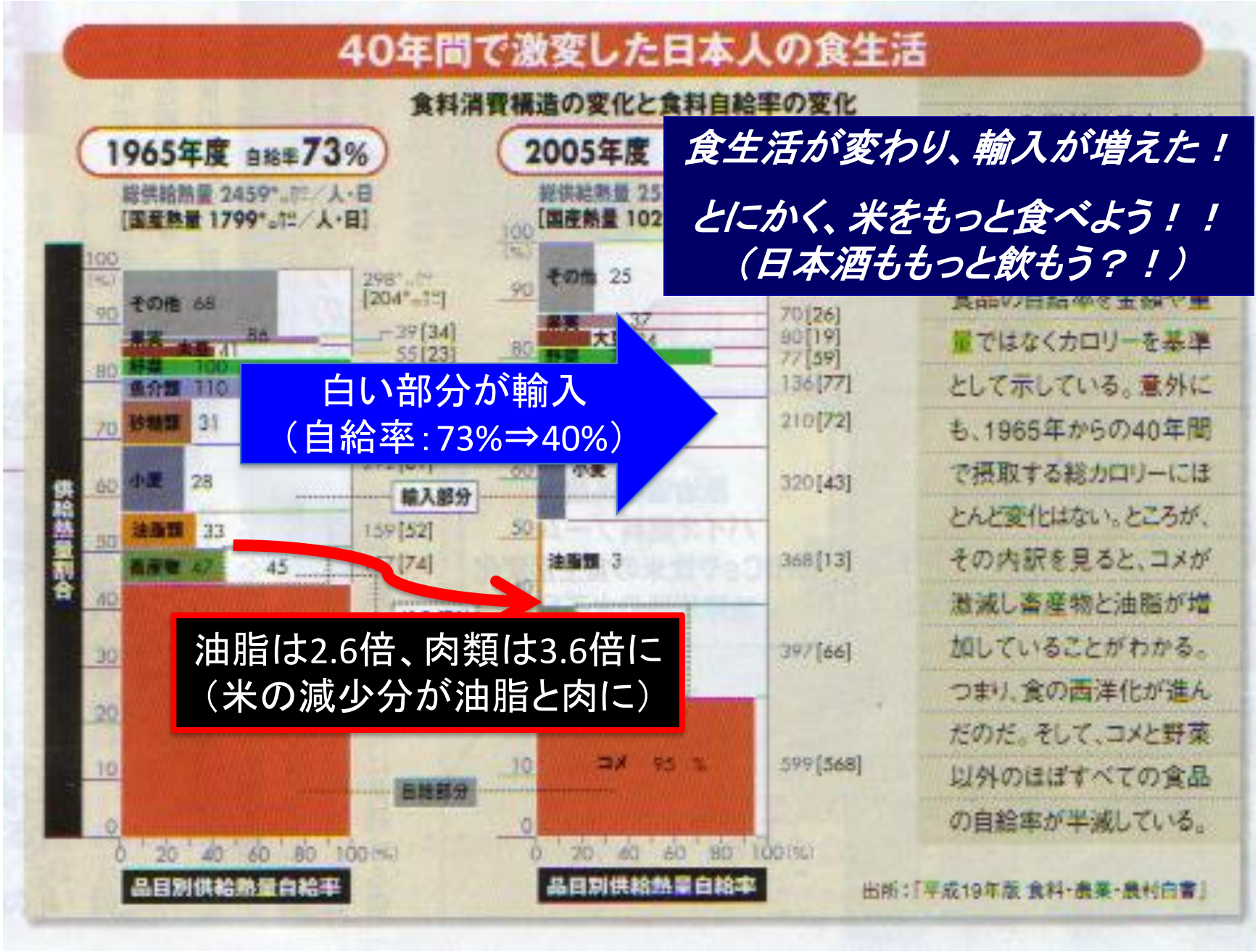
肉の消費とGDPの関係



アメリカは、
315g/day ！

日本の肉消費は意外と少ない
（120g/day）

（mitsui.com HPより）



『食糧危機』週間ダイアモンド　2007年7月21日

食生活も、昭和40年周辺で大きく変化

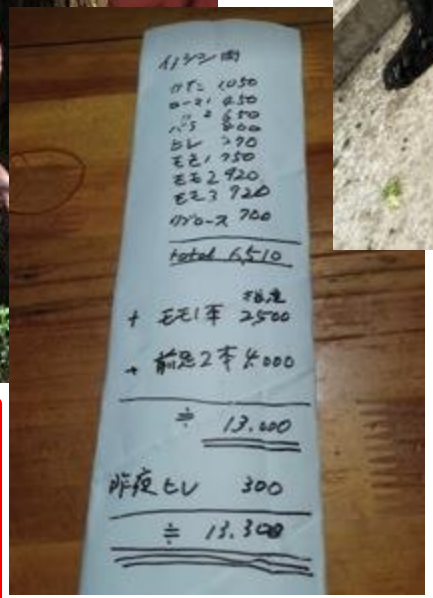
・摂取カロリーはあまり変わらず（昔はもっと食べていた！）
「玄米四合ト味噌ト少シノ野菜ヲタベ」 ＝ 2,600Kcal ？
（宮沢賢治の『雨にも負けず』）

・コメ消費減少分 ⇒ 脂肪＋蛋白（肉）
糖質、タンパク質 ⇒ 4Kcal/g 脂質 ⇒ 9Kcal/g に注意！

・今や、死体置き場と化したスーパー
肉食の作法を忘れた現代の食
肉食の作法とは
⇒ 自分で殺せる動物以外は食べる権利なし！
⇒ *「命を頂く」*ことを認識することの重要性

・結果として発生したメタボ・生活習慣病
偏った食生活（脂質、蛋白の過剰摂取）と運動不足

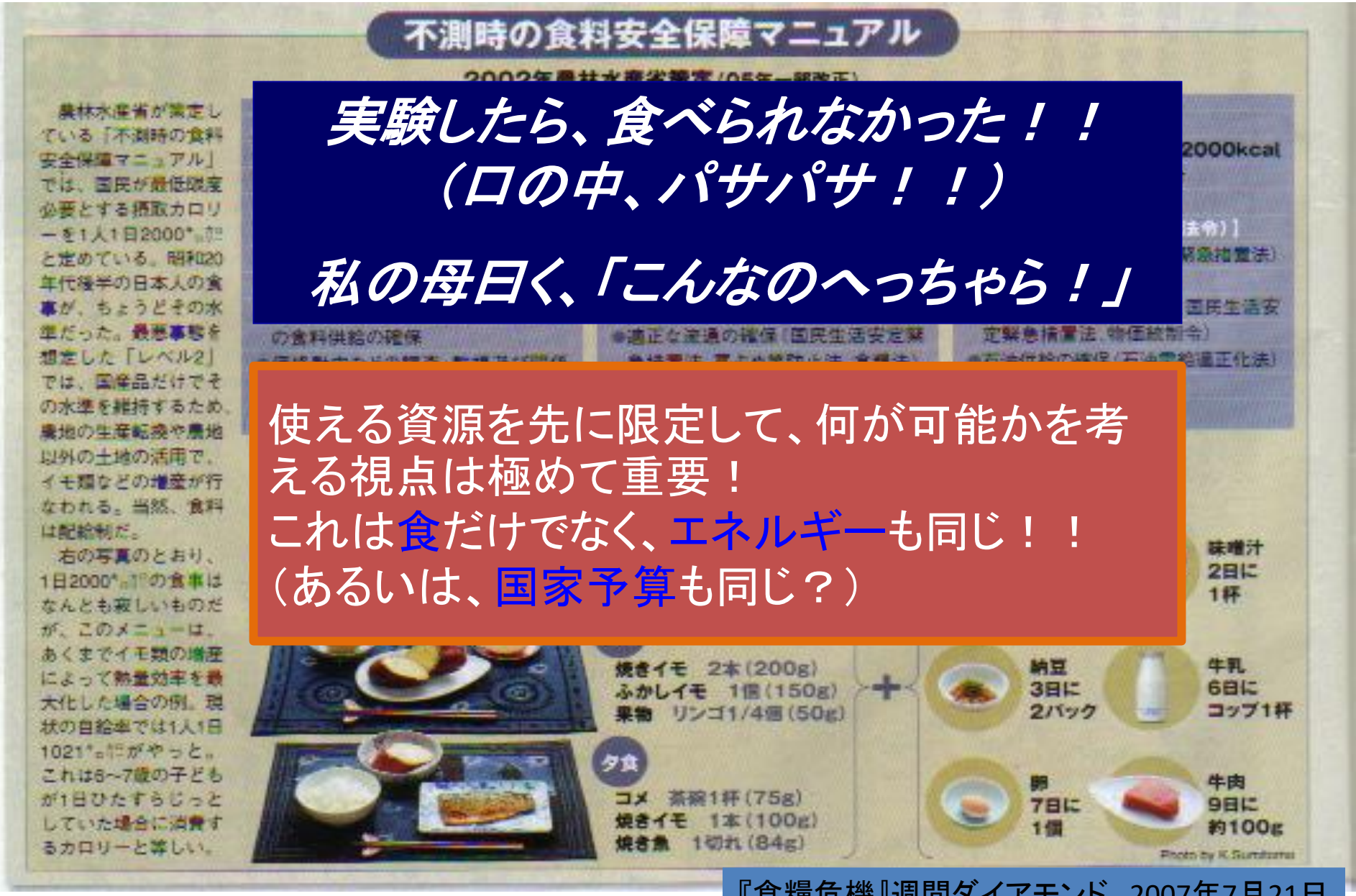
（補足）ジビエが食肉の基本？！



高級食材？
爪はキーホルダーに？

内蔵と脳を捨てたら、ネパール人の友人に叱られた！！

現在の農地だけで、何をどれだけ食べられるか



実験したら、食べられなかった！！
（口の中、パサパサ！！）

私の母曰く、「こんなのへっちゃら！」

使える資源を先に限定して、何が可能かを考える視点は極めて重要！
これは食だけでなく、エネルギーも同じ！！
（あるいは、国家予算も同じ？）

『食糧危機』週間ダイアモンド　2007年7月21日

これからの持続可能な食事（NHK番組から）

※　牛・豚・鶏は、50g/日以下に！！！
（豆類中心のタンパク質摂取へ）

自給するには、*保存法*が重要！

例えば大豆を考える・・・・

生産　：　主に「畦豆」として田圃の畦で栽培

消費　：「枝豆」として生で消費

保存の為の技術　：　乾燥（立毛乾燥）の後収穫

- 石臼で黄粉に
- 加工して、味噌、醤油に
- 乾燥した豆をそのまま保存

消費　：　種子以外は乾燥して焚き付けに

保存

一部種子として保存

消費　：　多様な調理法

- 豆腐
- 煮豆
- その他多数

地域の伝統食　：　地域の食文化

（参考）

大豆製品一覧

大豆を発酵させた加工食品
醤油 もろみ ケチャップマニス － インドネシアの醤油 味噌 納豆 豆豉（とうち） － 一種の納豆を乾燥させて作る中華食材。豆豉醤の材料にもなる。 テンペ － 納豆に似たインドネシアの食品。

主な大豆食品				
（ダイズの若芽）モヤシ				
（未成熟のもの）枝豆				
（乾燥）乾燥大豆				
（粉砕せず加熱）	（炒る）炒り豆			
	（煮る）煮豆			
	（砂糖で味付）甘納豆			
（粉砕・乾燥）	きな粉			
	打ち豆			
（圧搾・抽出）	大豆油			
（水とともに摩砕）;		（加熱した皮膜）湯葉		
			（揚げる）	油揚げ
				生揚げ、厚揚げ
				がんもどき
				揚げ出し豆腐
			（凍結・乾燥）高野豆腐	
		（にがりで凝固）豆	（発酵）豆腐餻、腐乳、臭豆腐	
		（葛粉で凝固）ごどうふ		
（発酵）	（圧搾した汁	（発酵）豆汁		
	（圧搾した残り）おから			
	醤油			
	もろみ			
	ケチャップマニス			
	味噌			
	納豆			
	テンペ			

昨年取れた豆類＋α

ここで“食”から少し外れて、
自給的経済の意味をとらえなおす

（詳しくは、“地域経済”の話で）

これまでの経済構造

（農村を捨て都市へ・シャドーワークの外部化・新自由主義）

営利活動の最上部は、ほぼ“ブルシットジョブ”（クソ下らない仕事）

営利追求の経済活動
成長主義
効率主義

子育て、家事等の外部委託により、貨幣経済に編入されることもある

非営利的経済活動・公共的事業

自給的・贈与的経済活動

シャドー・ワーク（子育て、家事・・・）

貨幣経済　＝　***経済学の守備範囲***

新自由主義に基づく民営化
- 国鉄⇒JR、電電公社⇒NTT
- 郵便局⇒日本郵政＋ゆうちょ＋保険
- 他の公共サービス（農協、水道等）

農的生活の放棄・都会への移住

中山間地の稲作はほぼ非営利？

非貨幣経済・奉仕・ボランティア

一般的には、経済活動とは認められない！！！

これまで、無視されてきた領域

（補）“ブルシット・ジョブ”とは・・・

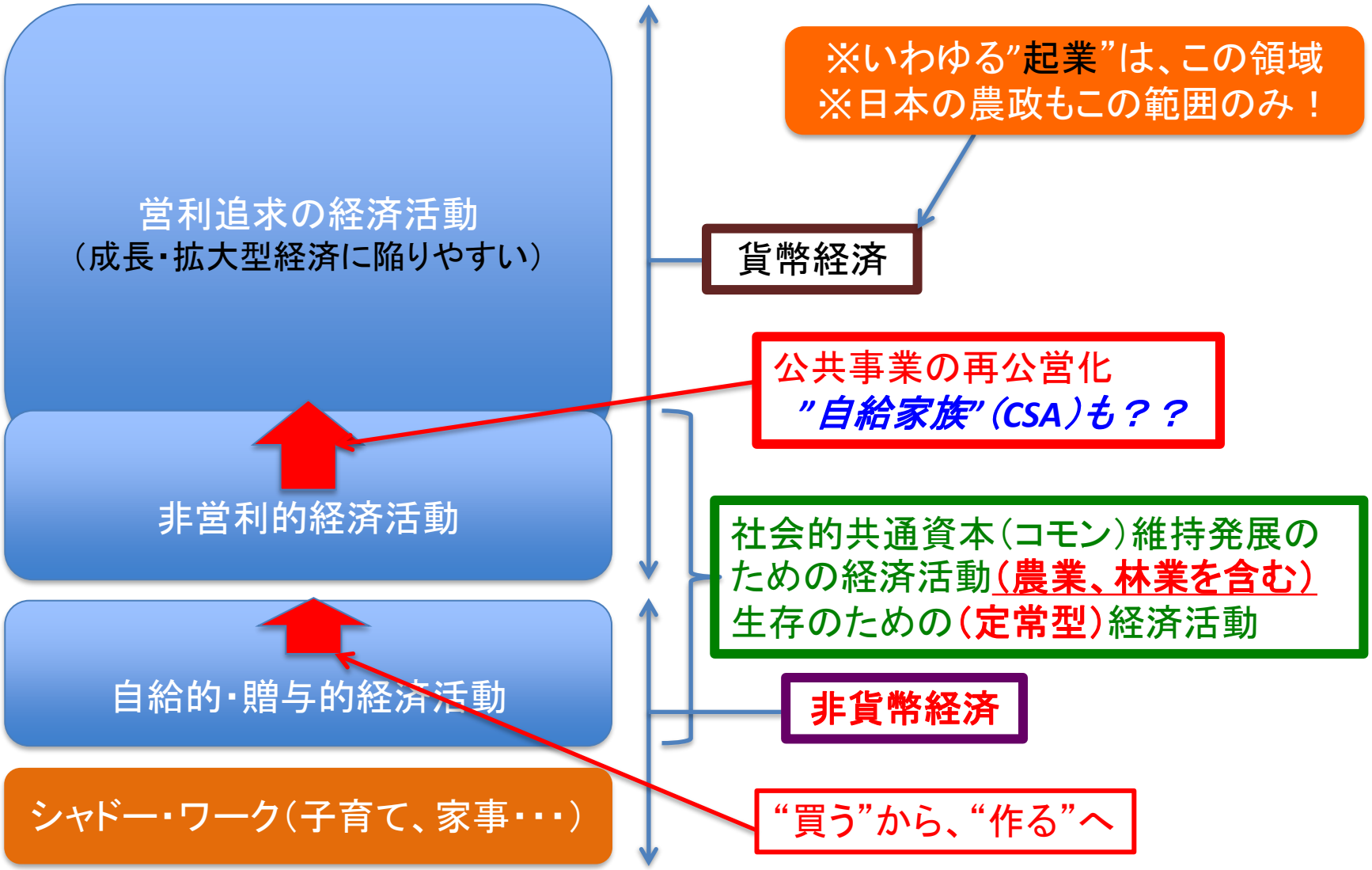
（人類学者故D.グレーバー著『Bullshit Jobs A Theory』2020/08邦訳）

ブルシット・ジョブとは、被雇用者本人でさえ、その存在を正当化しがたいほど、完璧に無意味で、不必要で、有害でもある有償の雇用の形態である。とはいえ、その雇用条件の一環として、本人は、そうではないと取り繕わなければならないように感じている

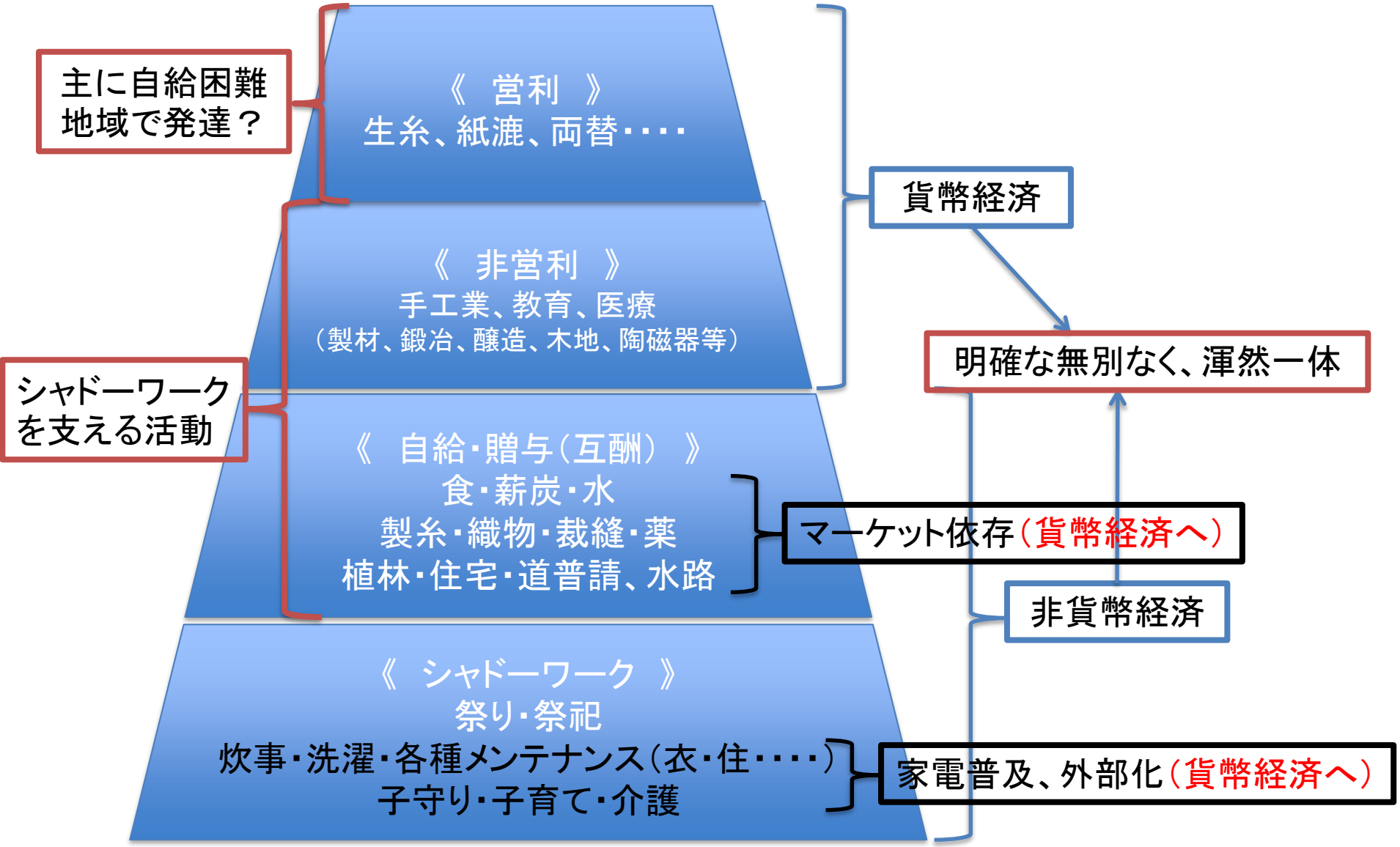
シット・ジョブとは、誰かが為すべき仕事だが、報酬、処遇がぞんざいなもの（エッセンシャル・ワーク等）

（bullshitもshitも、意味的には“クソ”）

新たな経済構造試案
（非貨幣経済も含める）

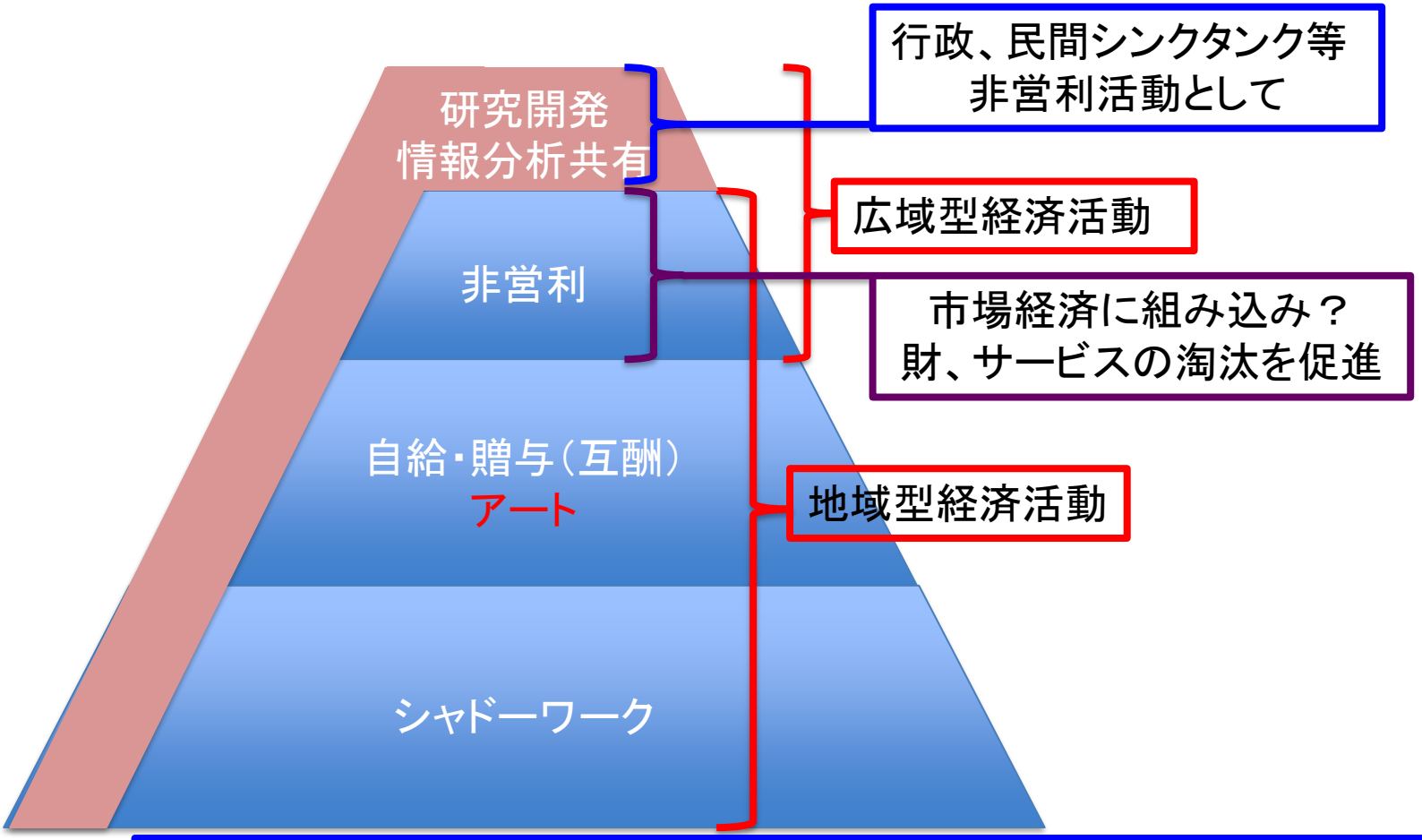


ひと昔前の経済構造（試案）



今後望まれる経済構造　妄想的試案（1）

（敢えて営利企業を削ってみた！）



【課題】

●マーケット機能をどこに生かすか（商品の評価機能をどこに持たせるか？）

●競争原理をどこまで存続するか（知財の無償・共有化で解決？）

●現状の巨大な営利部門をどのように非営利化するか

今後望まれる経済構造（原則） 妄想的試案（2）

・・・・真の持続可能社会を目指して・・・・

- 持続可能な資源利用を目指して
  - ・世界中から資源を求めることを止める
    （手持ちの資源で何が出来るかを考えることが、本当の技術！）
  - ・可能な限り地域資源を最優先に利用
  - ・可能な限り、国内資源利用で、Footprint＜1を目指す
    （持続可能社会の根本的原則か？）
- 絶対に必要なものを確実に供給
  - ・新技術有りきではなく、生活に不可欠なものを
  - ・過度なCM、広報戦略により射幸心を煽ることはダメ！
- 豊かな文化が社会全体に広がるように
  - ・あらゆる新技術・ノウハウは、人類共通の財産として
    （知財で稼ぐのは少々下品？？）
  - ・J.S.ミルの求めた文化の花が咲き誇る地域に
    （マクロ指標は不変だが、その社会に足を踏み入れると文化の花が咲き誇っているような地域をつくる）

我が家の食料自給分析

	単価	単位	数量	価格
米	600	kg	180	108,000
タマネギ	50	個	350	17,500
ジャガイモ	200	kg	300	60,000
トマト	500	kg	20	10,000
ナス	500	kg	15	7,500
ピーマン	600	kg	5	3,000
サニーレタス	800	kg	10	8,000
人参	700	kg	10	7,000
大根	100	本	50	5,000
白菜	200	個	30	6,000
小松菜	150	束	40	6,000
ホウレン草	150	束	40	6,000
空芯菜	150	束	30	4,500
キャベツ	200	個	10	2,000
菜花	150	束	30	4,500
ブロッコリー	150	個	5	750
キュウリ	40	本	300	12,000
苦瓜	60	本	100	6,000
長ネギ	150	束	100	15,000
エシャロット	200	束	5	1,000
エンドウ	150	袋	20	3,000
ササゲ	150	束	10	1,500
ニラ	180	束	10	1,800
ニンニク	100	個	50	5,000
ズッキーニ	100	本	30	3,000
カボチャ	100	個	20	2,000
里芋	800	kg	30	24,000
クワイ	5,000	kg	1	5,000
サツマイモ	800	kg	20	16,000
筍	1,000	kg	10	10,000
大葉	100	束	50	5,000
唐辛子	2,000	kg	0.5	1,000
ハーブ類	200	束	10	2,000
大豆	800	kg	5	4,000
小豆	1,200	kg	5	6,000
落花生	2,000	kg	3	6,000
椎茸	1,200	kg	2	2,400
ヒラタケ	1,200	kg	1	1,200

梅	1,000	kg	3	3,000
キウイ	100	個	500	50,000
ビワ	50	個	20	1,000
イチゴ	800	kg	0.3	240
ブルーベリー	2,000	kg	0.2	400
味噌	600	kg	20	12,000
パン	100	個	300	30,000
梅干し	3,000	kg	2	6,000
梅ジャム	1,000	kg	10	10,000
トマトソース	200	kg	3	600
オニオンスープ	300	kg	10	3,000
タバスコ	1,000	kg	3	3,000
ドライハーブ各種	1,000	種	5	5,000
干し柿	150	個	40	6,000
ケーキ菓子類	200	個	50	10,000
合計				528,890

※　50万円/年位は自給している
（平均すると、30分/日くらいの労働）
⇒時給換算すると、2,500円/時間くらい？

（参考） 我が家のエネルギー消費

種類	機器	利用時間/日		必要熱量		年使用量		単価		年金額		
			単位		単位		単位		単位		単位	
電気	電灯	5.0	h/day	0.40	kW	730.0	kWh	24	円/kWh	17,520	円	
	冷蔵庫	24.0	h/day	0.20	kW	1,752.0	kWh	24	円/kWh	42,048	円	
	電子レンジ	0.2	h/day	0.70	kW	51.1	kWh	24	円/kWh	1,226	円	
	洗濯機	1.0	h/day	1.00	kW	365.0	kWh	24	円/kWh	8,760	円	
	TV,PC、通信	24.0	h/day	0.10	kW	876.0	kWh	24	円/kWh	21,024	円	
	炊飯器	0.3	h/day	0.30	kW	32.9	kWh	24	円/kWh	788	円	
	オーブン・トースター	0.1	h/day	1.00	kW	36.5	kWh	24	円/kWh	876	円	
	お湯ポット	24.0	h/day	0.05	kW	438.0	kWh	24	円/kWh	10,512	円	
	パン焼き器	0.5	h/day	0.20	kW	36.5	kWh	24	円/kWh	876	円	年電力料金
	電動工具、その他	10.0	h/day	0.30	kW	1,095.0	kWh	24	円/kWh	26,280	円	129,911
ガス等	ガスレンジ	2.0	h/day	------	------	730.0	h	56	円/h	40,880	円	年ガス料金
	給湯（風呂、台所）	2.0	h/day	------	------	730.0	h	56	円/h	40,880	円	81,760
灯油	温風ヒーター	10.0	L/day	-------	L	900.0	L	70	円/L	63,000	円	年灯油料金
ガソリン	自動車	100.0	km/day	5.00	L/day	1,825.0	L	150	円/L	273,750	円	63,000
	草刈り機	3.0	L/day	-------	L	15.0	L	200	円/L	3,000	円	年ガソリン料金
	管理機、ハーベスタ	--------	L/day	-------	L	10.0	L	160	円/L	1,600	円	278,350
										553,021	円	

※ これが自給できれば、鬼に金棒！！

・冬の暖房は薪ストーブで灯油消費カット

・電気が最大の課題（小水力？ バッファは？）

経済構造を変えるとどうなるか？

（食とエネルギーを、国民の約2割が自給したとき・・・・・）

（条件）

総世帯数	54,000,000
GDP	500兆円
家計消費総額	300兆円

農業売上約9兆円に迫る！

自給項目		年間金額	想定世帯数	（総世帯数比）	小計	対家計消費総額	%	対GDP比	%
食料	自給	500,000	10,000,000	18.52	5,000,000,000,000	1.67	4.17	1.00	2.50
	贈与	50,000	10,000,000	18.52	500,000,000,000	0.17		0.10	
エネルギー	熱	300,000	10,000,000	18.52	3,000,000,000,000	1.00		0.60	
	電気	200,000	20,000,000	37.04	4,000,000,000,000	1.33		0.80	
	（計）	1,050,000		（計）	12.5兆円				

もし自給すれば、この部分は、稼ぐ必要なし

※　食、エネルギーだけでなく、住、衣、教育、医療、福祉等も自給、ないし地域自給で、さらに稼ぐ必要なし！！

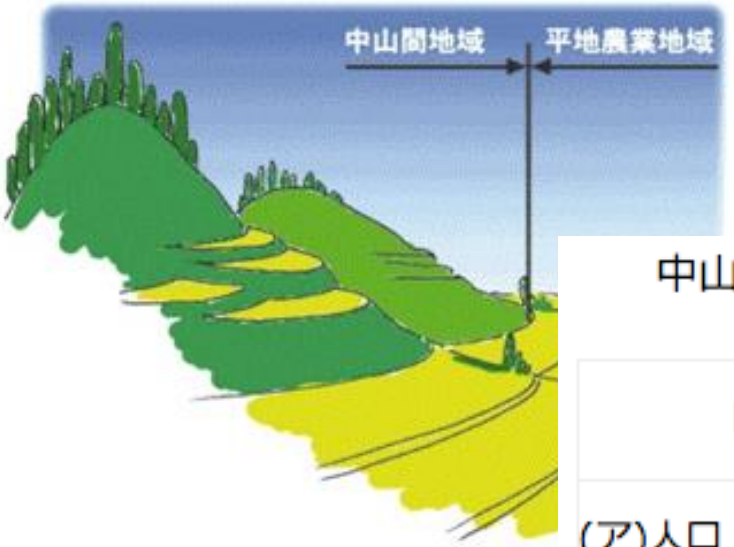
（補）東アジア特有の“自給”という概念

- 江戸時代までは、人口の7割以上が自給農民
  ・下級武士も自給民だったかも？
- 昭和40年でも、5割が自給民？（食、エネ（熱））
- 他の東アジア諸国でも、ほぼ同じ？
  ・貿易の必要が無かった東アジア
  （1850年までは、欧州の圧倒的な輸入超過！）
  （アヘン戦争の原因はここにあり！！）

- 農奴、植民地が一次産業の現場だったヨーロッパ人には、“自給”の大切さが分からない？
  ・古代アテネ市民の主食は、黒海沿岸で奴隷が作った小麦
  ・経済学には、非貨幣経済が入る余地なし？
  ・人と自然の関係性、自然観が危ない！

（補）日本の農地の多くは中山間

（農水省HPより）



中山間地域の主要指標（平成27年）※1

区分	全国 (A)	中山間地域 (B)	割合 (B/A)
(ア)人口	1億2,709万人	1,420万人	11%
(イ)総土地面積	3,780万ha	2,741万ha	73%
(ウ)耕地面積	450万ha	184万ha	41%
(エ)総農家数	216万戸	95万戸	44%
(オ)販売農家数	133万戸	57万戸	43%
(カ)農業産出額	8兆8,631億円	3兆6,138億円	41%

◆多くは米づくり農家で、ビジネスとしての農業は困難！
頑張ってビジネス農業をやっている人の主たる目的は地域振興！
自給農が主体か？

その3

「理想的な食と農の関係」とは、何か

自給自足・地産地消・旬産旬消・・・・・

皆さんは毎日何を食べているか？

Q1．好きな献立は？

Q2．料理はどの位しますか？

Q3．食生活で拘っているところは？

Q4．どうしても食べられないものは？

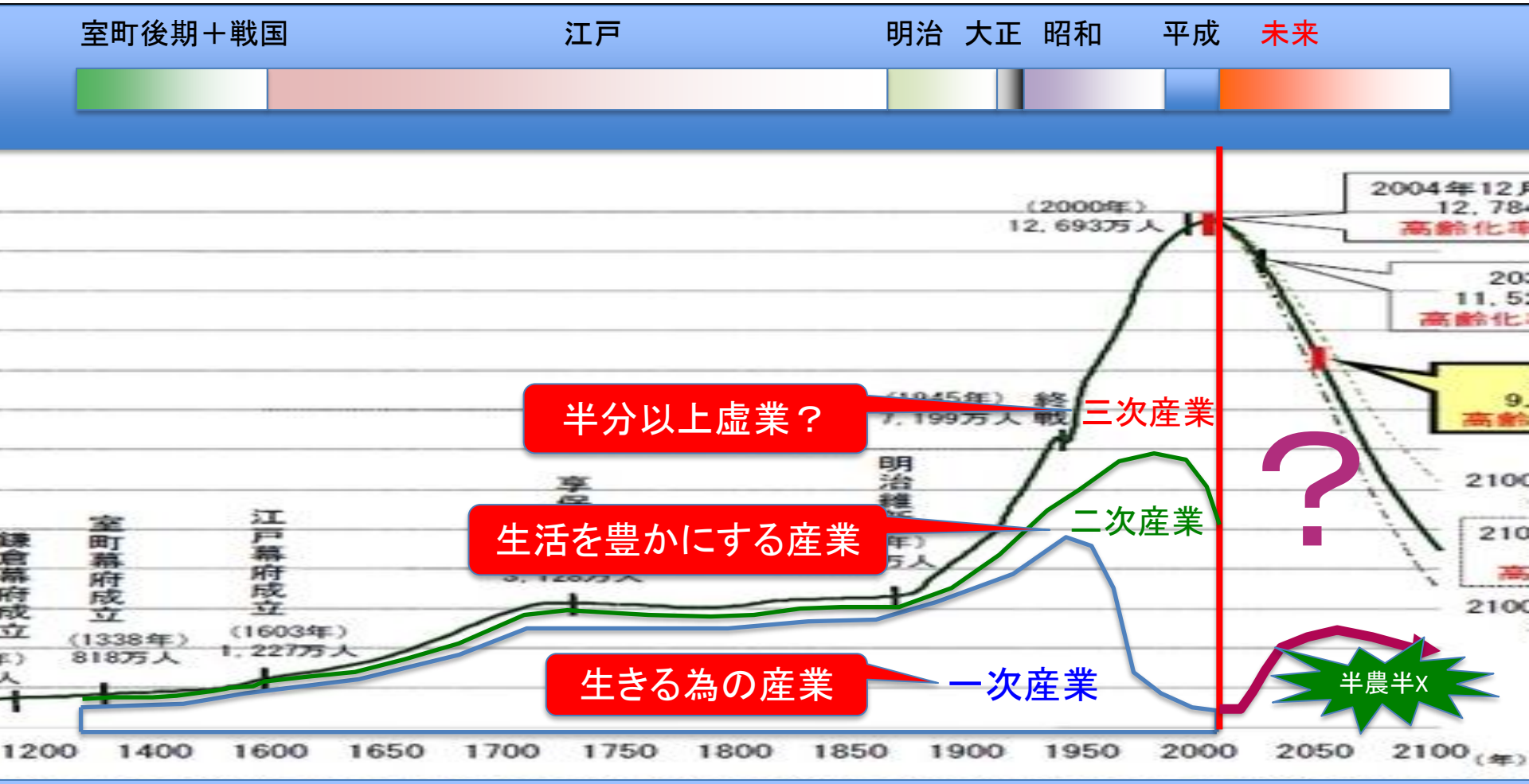
Q5．これまでの人生で一番美味しかったものは？

豊かな食生活とは・・・・・

・「欠食児童」という言葉を知ってますか？
　小学校時代の「健康優良児」は、みな太っていた！！
　⇒時代時代で「豊かな食のイメージ」は異なる
　⇒「ここで肉食って育たないと大きくなれないぞ！」（アメリカ時代）
・バブル当時の「グルメブーム」は何だったのか？？
　単なるバブルの産物？？
　その後の無節操な食生活の拡大？？
　いま流行の「B級グルメ」は何なのか？？？
　⇒本当に旨いものは何か⇒毎日食べても飽きないもの
・ベジタリアンは可能か？？
　病気の自分の子どもの肉食を拒否したガンジー
　乳製品があれば、私は十分可能！？
　⇒そもそも食肉は農業困難地域の食習慣？
　←日本とヨーロッパの耕土は、60cmと15cm？？
・とにかく、先ずは料理を楽しもう！（"農"が無理なら食から）
・和食は理想的食事か？？
　伝統食への回帰によって、自給率は間違いなく向上！

最後に、歴史を少々振り返る

未来は展望出来るか？


室町後期＋戦国
江戸
明治
大正
昭和
平成
未来
半分以上虚業？
三次産業
生活を豊かにする産業
二次産業
生きる為の産業
一次産業
？
半農半X
（2000年）
12，693万人
（1338年）
818万人
（1603年）
1，227万人
室町幕府成立
江戸幕府成立
1200
1400
1600
1650
1700
1750
1800
1850
1900
1950
2000
2050
2100
（年）

皆さんも、
無理なく少しずつ、
食と農を楽しんで下さい！

食はしあわせの源です！

都会にお住まいの方は、是非CSAに参加しましょう！