

研究センターニュース第79号

巻頭エッセー

再発防止には原因究明が不可欠

地域と協同の研究センター

代表理事 川崎直巳



コープ手作り餃子重大中毒事故が発生し7ヶ月余りが過ぎました。最近、中国国内で同様の事件が起きていることが公表され、両国政府は原因究明を進めることを申し合わせました。再発防止のためには原因究明が不可欠と申し上げてきた立場から遅きに失したとは言え、「命」の問題であるがゆえに徹底解明を願わずにはられません。

8月13日、野田聖子消費者行政担当大臣が、消費者団体と意見交換のため日本生協連を訪問された際、品川専務が「真相を早急に明らかにするため中国政府への働きかけを強めてほしい」と要望を出され、大臣からは「福田首相を始め関係者に伝える」旨、約束されたと連合会のホームページで報告されており、今後の進展を期待したいと思います。

それは、原因が究明されることによって初めて再発を防止するための有効な是正措置が可能になると同時に、中国の原料を使用した商品、製造された商品のすべてについて共通するカントリーリスクを少なくする道が開けることになるからです。

私たちは、国内で牛肉BSE発生以後さまざまな商品の問題が発生し、対応してきました。苦い経験の中から作り上げられた財産は、人間が生きていくうえで一番大切な要素のひとつである「食」「食糧」について、最終的に利用する「消費者の視点」を重視し法整備が進められたこと、これを実効性のあるものにするために「消費者庁」を設置し、実効に国として責任を持っていこうと言う動きにまでなっていることがあります。

もうひとつの財産は、ひとつの商品が消費者に届くまでには生産から販売まで多くの段階を得ており、これにかかわる関係者（フードチェーン）が法律の変更や社会的な要請に応え、安心して利用できる商品を提供するための努力をされていることです。

食品にかかわる法律を組織として受け入れ、継続的に安全な商品を作り続けるための手法として推奨されているHACCPやISO9001, 22000を認証するところが急速に増え、品質向上に真摯に取り組むところが増えていることはこの証であると思います。しかし、法律の整備、関係者の努力が前進したとはいえ問題の発生は後を絶ちません。法律の決め事、社会的な要請と現実のギャップは大きいと思うことだと思います。できるだけ短期間で消費者が安心して利用でき、生協も含め食糧にかかわる事業者が信頼される状況を作り出すには、フルセットコンプライアンスの考え方（横浜桐蔭大学コンプライアンス研究センター長・郷原信郎氏）に沿って努力し続けることが重要だと思います。

フルセットの中のひとつが「問題が起きた以後の対応」です。原因を究明し、再発させないための是正措置を決め実行、水平展開していくプロセスの積み重ねで改善されていく。私が経験し直接かかわった商品問題は、すべてこの原因究明に重点を置き、是正可能なものは水平展開したと思います。しかし、餃子事件は残念ながら命にかかわる最悪の問題であったにもかかわらず、入り口の「原因究明」ができていない。このことの重大さは以上のべた事で理解いただけると思います。ものづくりをしている人、組織や、大変暑い夏、汗を流しながら組合員と真正面から向き合い信頼回復目指してがんばっている職員に、少しでも追い風となるような進展を期待しています。

（筆者は、地域と協同の研究センター総会で理事に選出され、理事会での互選にもとづき代表理事に就任しました。現在、生活協同組合コープさぶ理事長。）

研究センターNEWS

特定非営利活動法人
地域と協同の研究センター

シンポジウム 暮らしの安全・安心、信頼の揺らぎにどう向き合うか

～冷凍ギョーザ事件の向こうにあるもの

2008年7月5日、地域と協同の研究センターの2008年度通常総会記念シンポジウム「暮らしの安全・安心、信頼の揺らぎにどう向き合うか～冷凍ギョーザ事件の向こうにあるもの」を生協生活文化会館ホールで開催しました。以下、シンポジウムでの問題提起と意見発表の内容をご紹介します。(文責は編集部)

研究センターの河原洋之常任理事が開会を告げ、総会後に開催された第1回理事会で選出された川崎直巳新代表理事が就任の挨拶を行ったあと、シンポジウムを開始しました。

シンポジウムの趣旨説明

コーディネーター 常任理事 向井 忍

1月末に記者会見で公表された冷凍ギョーザ事件は、全国の消費者のなかに食の不安を呼び起こしました。当事者である生協では、組合員と役職員による真剣な議論がおこなわれ、5～6月の総会を経て、6月11、12日の日本生協連総会で「コープ商品の品質保証体系の再構築計画」が発表されるなど、ひとつの節目を迎えています。

食と農、食料自給率、食生活のあり方が、テーマとして浮き彫りになりました。生協で、生産者、製造者、消費者、市民と、それぞれに振り返り、見直されたと思います。今回のシンポジウムでは、冷凍ギョーザ事件そのものではなく、それぞれで話されたことを持ち寄って、改めて冷凍ギョーザ事件の向こうにあるものは何かという話し合いをしたいと思います。

事件の向こうにあるものとしては、それぞれにイメージがあると思いますが、たとえばこういう視点で考えられないかということ、まず紹介させてもらいます。昨年の総会発言でふれられましたが、1980年の国際協同組合同盟(ICA)大会でのレイドロー報告『西暦2000年における協同組合』で、21世紀を迎える一当時からするとこれから20年後の一世界の協同組合は何を考えなければいけないかという報告がだされました。カナダの研究者レイドローが1年かけて調査をし、このままの趨勢が続くと20年後予想される事態がある。そのことに備えてどうするのかを提起したものです。

ここで、その報告に触れる意味があると思うのは、今回の冷凍ギョーザ事件はグローバリゼーションのもとですすんだ、世界の食料問題、日本の食の依存、勤労者の生活困難、あるいはその元での情報・社会のルールが、複雑に絡み合って起こったものではないか、これがひとつの問題意識だからです。

日本でいうと「前川レポート」と中曽根内閣、レーガン・サッチャー政権等々が、それまでの福祉国家といわれる政策を見直し、それぞれが市場でやる、それが一番なのだとして、主要な国々の経済政策が大きく変わった。西暦2000年の「報告」は30年前、1978年のICA大会で研究を開始し、80年に報告したわけですが、その当時の協同組合関係者は何をみていたかが、その後、グローバリゼーションのもとで起こったゆがみ、それをもたらしたものを考えるひとつの素材になると思うわけです。今日、直接に論議するわけではありませんが、参考までにレイドローの4つの提案を紹介してみます。

「レイドロー報告」は協同組合の3つの危機ということを提起

し、現在は3つめの危機に直面しているといわれました。第1の危機は、創立当時、協同組合は成功するの?という協同組合運動に対する「信頼の危機」があり、第2の危機は「経営の危機」で事業運営に対する危機があったが、これらをのりこえ、当時は(30年前ですが)「思想の危機」にあると警告した。報告の冒頭にはそういう分析があり、つづけて協同組合にとっての4つの優先課題をあげています。ひとつは食糧問題に対して「世界の飢えをみたくす協同組合」、世界の協同組合が全世界の飢えをみたくすことを第1の優先課題にあげています。二つ目に、そのためには「生産的労働のための協同組合」として自らが労働し、労働によって社会をつくる、そういう協同組合の力を強める。三つ目は特に消費生協は社会の保全者をめざす。消費生協は単に消費するだけの生協でいいか、売れるものを売ればいいか、そうではない、消費生協のあり方としても社会を保全するというあり方でなければならない。四つ目は「協同組合地域社会を建設すること。都市が分散・孤立化する中で、都市のなかに村を作ろうということ」を提起しています。食料にかかわる世界の飢えを満たす、そのことにかかわって労働の主体として自らが参加する、そして消費の側においても、どう消費をするのか、何を売るのか売らないのかを考えられる生協であり、そういう力を結集して地域社会を協同組合自身が都市の中にもつくりつづけていく、その実践は大きな視野ではなく地域密着型でひとつひとつつながりをつくりながら、実践すべきではないかというのが、レイドローの指摘であり、これが30年前にいられています。



もうひとつ、お手元に資料が配布されていますが、これは講演のあと4人の方にパネルで報告していただくときにふれたいと思います。グローバリゼーションのもとで、ひとつの不安として「海外依存」、カッコ付きの海外依存が発覚しました。また食料自給率の低下、あるいは国際的にも食料の輸出を規制することにより、食べ物が無い国は手に入らないという、食の問題はまさに30年前の指摘の通り、全世界が苦しんでいる現状にあります。そして労働・雇用のありかたをとっても、非正規雇用の問題などたいへんな不安があり、働くことや確信をもって仕事をしていくことが、たいへんな不安な事態になっている。そして消費生協の側でも、組合員の暮らしのなかでは、個食に頼らざるを得ない生活があり、どうい暮らしを協同して

いくつかの問いかけは、全国的に投げかけられたものといえます。そしてグローバル化、一言でいえば、人々がバラけたなかで市場競争にうまく勝つ者がおり、それに応じた国の制度をつくり、労働者はそのもとでしっかりやりなさいということです。そういうバラけたなかで、さまざまな制度政策がつくられてきました。それをもう一度、私たちが文化の形、あるいはひとつの社会のありようとしてつなげなさい。そういう意味での地域社会での暮らし方、制度のあり方、生産と消費の関係というものを再構築していかないとけない。いまのグローバル化がもたらした冷凍ギョーザ事件の当事者として、問題を根本的に解決していくには、そういう形での枠組みが必要ではないかと思うわけです。ギョーザ事件のなかで経験したいくつかのことを考えると、レイドロー報告の4つの優先分野という、30年前の協同組合の先人がおっしゃったことは当時の話ではなく、その後30年を経て、今にもつながる意義

あるテーマが打ち出されていたのではないかと思います。そういうこととして、ひとつの枠組みとしてご紹介します。

今日、このあとご講演をいただき、パネラーのみなさんにも報告いただき、それにむけてご参加の皆さんも今何を見直さなければならないか、見直すなら何をつくりだすのか、つくりだす時どう文化をつくっていくのか、そういう点でシンポの中身づくりにご参加をしていただきたいと思います。

以上申し上げて、早速、農文協論説委員の阿部道彦さんからの問題提起に移りたいと思います。

<問題提起>冷凍ギョーザ事件から何が見えたか～食・労働・家族のいま

財団法人農山漁村文化協会 論説委員 阿部道彦さん



私はふだんは『食農教育』や『増刊現代農業』という雑誌の編集を担当しています。農や食を専門とするジャーナリストのはしくれですが、日頃はお話を伺うことが専門で、このように大勢のみなさんの前で話をするには得意ではありません。きょうは大変なことを引き受けてしまったなと思っています。しばらくのあいだ耳を傾けていただけたらと思います。

お配りしました資料に農文協発行の『現代農業』という雑誌の5月号の「主張」欄に載せた「ギョーザ事件から見えてきたこと——家庭・地域に食をとりもどす」を転載しています。『現代農業』は農業雑誌ですので、この論説は農家の方々にむけて書きましたが、意外にも各方面から反響があり、問い合わせもあって、どちらかというと農家以外の方からの反響が強かったと思います。なぜ反響があったかと考えてみますと、いま向井さんからお話があったように、「ギョーザ事件」というと、一般的には「食の安全性の問題」と捉えられると思いますが、よく考えてみると、これは家族の問題であるし、労働の問題でもあり、国内外のいろいろなことにつながってくる。この「主張」に目新しいものがあるとするなら、そういう“つなぎ方”かなと思うわけです。ギョーザ事件後、食料の問題がクローズアップされ岩波書店の『世界』5月号「特集＝食と農の危機～冷凍食品事件から見えてきたもの」も読みましたが、どうも気になるのは食料を食料の問題としてしかとらえていない気がする。そのあたりを思い切って打ち出しました。きょうはこの「主張」を書いた私の意図というか、農文協の思いを、みなさんにお伝えできたらと思っています。

1. 輸入調理冷凍食品は、どのようにわれわれの食生活に浸透したか

今年1月30日に事件が発表され、最初、この報道を聞いたとき、何か腑に落ちないものがありました。事件の発端は、市川市(千葉県)の家族4人が1月22日の午後8時にコープ市川店から購入した「コープ手づくりギョーザ」を食べ、次女の5歳になるお嬢さんが重態になられた(幸い後に回復されたのですが)ことでしたが、これ何か気になるのですね。正確にそのときの新聞記事の見出しを覚えていないのですが、「家族の団欒をおそう・・・」というような内容だったかと思います。平日の火曜日の夜8時にお父さん、お母さんとお子さんと4人がそろって、冷凍ギョーザを食べるってどういうことだろう。もちろん、わが家の食事も似たりよったりですから、よその家の食事のことをとやかくいえる立場ではありません。冷凍ギョーザもときどき利用しているのですが、「せっかくだまに家族が揃ったのなら、皮を買ってきてみんなでギョーザをつくったら？」という気持ちもちよっとするのですね。

むしろ夕食の事情そのものが変わってきてしまっているのかもしれない。かつては一家そろって家で食事をするというのは、気持ちにゆとりがあって、まさに「団欒」の場だったが、いまはそうでもないのかもしれない。一時安い外食チェーンができて、どんどんそれを利用した時期もあったのですが、さらに生活を切り詰めるために家で食べるようになったという面もあるのではないかな。市川のご家族がそうだと断言はできませんが、一般的にそういう流れを感じるのですね。

「主張」を書いたあとに発行された現代農業増刊号『ギョーザ事件から何が見えたのか』の最初の記事で、フリーライターの瀧井宏臣さんが冷凍ギョーザの値段の比較をしています。今回の「コープ手作りギョーザ」が40個入り260グラムで、一番安いときは298円、1個あたり7.45円です。ギョーザは1個あたり

の重さがそれぞれ違うので、コープの14gにあわせて計算すると、スーパーの店頭で販売されている他の冷凍ギョーザに比べて1個あたり2.50円～10円ぐらい、生協のものの方が安かった。すかいらーく系の中華レストラン「バーミヤン」の焼きギョーザは店で食べてもテイクアウトしても5個199円、1個あたりにすると40円。やはり「コープ手作りギョーザ」のほうがはるかに安い。

ちなみに、瀧井さんがすべて国産の材料を使って、家庭でギョーザを手づくりしてみたところ、14g換算で原材料費が10.38円かかった。「コープ手作りギョーザ」は自宅で手作りした場合の原材料費よりも安いのですね。別に安いのが悪いとはいわない。安くて大いに結構なのですが、自宅で手づくりする原材料費より安いって、ちょっとおかしくはないか。

こうしてみると冷凍ギョーザを食べる背景には、共働きとなって忙しくなり、ある時期は外食・中食に頼る。そこがもう少し進み、さらに家計が苦しくなってくると食費を切り詰めるために、家に帰って家族いっしょに食べて食費を節約する。そういう「否応なしの食の家庭回帰」のような状況が進んでいるのではないかということ、ふと思ったわけです。そういう冷凍ギョーザを食べざるをえない状態に、わが家も含め、この10年ぐらいの間にだんだん追い込まれていったのではないか。

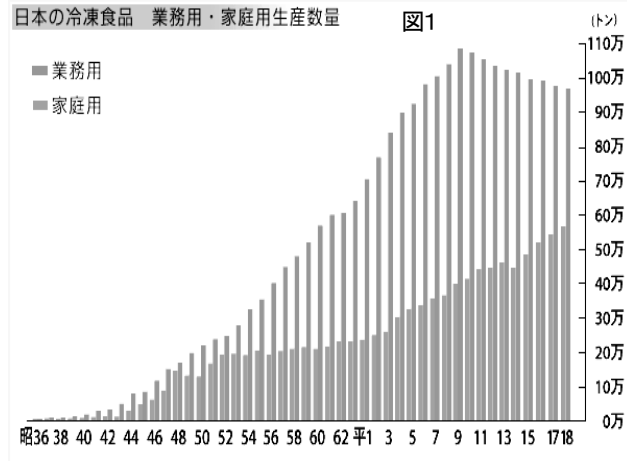
ギョーザ事件が起こったあと、九州地方の30代の共働きの女性の方からメールをいただきました。この文章は「主張」のなかにも引用させていただきましたが、けっこう腑に落ちることがありました。引用しますと――

95年、私は大学1年でスーパーでアルバイトをしていました。当時、冷凍食品というお弁当の定番のおかずの座をすでに獲得していましたが、お総菜まで冷凍食品を使いという感覚はあまりなかったように思います。冷凍食品が積極的に売られるようになったのは、ドラッグストアが薬屋ではなくて「食品を扱っていて、かたわらで薬も売る」という形態になり、毎日「四割引」で売られるようになってからではないかと私は思います。

特に地方都市のドラッグストアで冷凍食品が売られるようになり、95年からもう少し後、ドラッグストアだけでなくスーパーでも売られ、なぜか4割引。輸入調理冷凍食品の伸びにそって、4割引が普段されるようになってきたわけです。そういう大きな流れがどこで変わってきたか、「主張」を書くにあたって統計類を見てみて、分岐点は1997年(平成9年)ごろではないかと思えてならないのです。

バブル期は1986年12月～91年12月というのが通説で、バブルが崩壊したのは91年ということになっているのですが、これはわれわれの実感と少し違うと思われないでしょうか？ 実感的にはバブルの崩壊はもう少し遅いように思います。ふつうは日経平均株価、景気動向指数、地価という各種の経済指標などをもとに、91年2月を崩壊の序章ととらえているのですが、実感的、体感的にわれわれの生活の中でバブルがはじけたと思えるようになったのはもう少しあと、97年ごろではなかったかと思えます。この97年に何があったかという、象徴的には山一証券の自主廃業がありました。社長さんが涙を流すシーンが何度もテレビで流れましたが、あれが97年です。この90年代後半、労働者派遣法(86年制定)が、何回かに分

けて改正が進められ、いわゆる労働のダンピングがすすめら



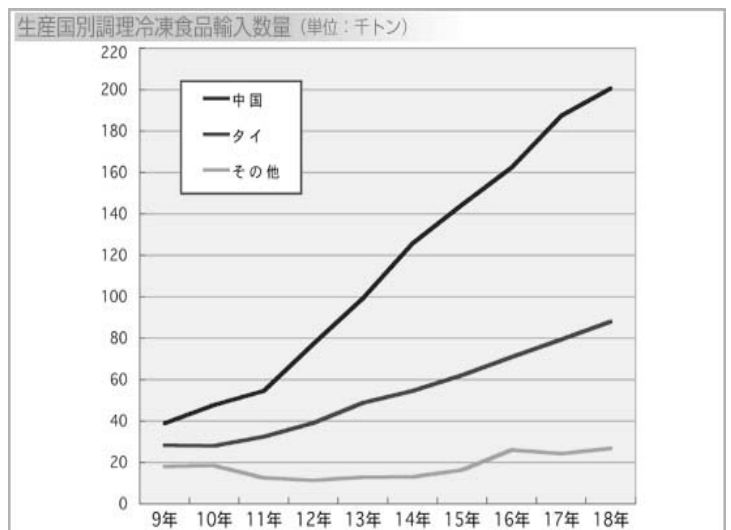
れ、そういうなかで我々の生活も大きく変わってきます。

図1は日本冷凍食品協会のホームページから取ったものですが、冷凍食品の生産量は、このグラフのように伸びてきたわけです。平成9年(1997年)を境として、業務用のものが頭打ちになり、全体の生産量は減ってきています。他方、家庭用のほうは、どんどん増えていく流れになっています。「冷凍食品の生産量と消費量の推移」をみますと、97年から調理冷凍食品の輸入が始まってどんどん増えていきます(この年から調理冷凍食品の輸入の集計が始まります)。調理冷凍食品というのは、例えば白身魚のフライ、鶏の唐揚げなどのフライ類と、たこ焼きとかロールキャベツ、春巻きといったものですね。ちょうど業務用の冷凍食品が頭打ちになって、家庭用の冷凍食品の消費がふえ、それを輸入でまかなっていく。

さっきの主婦の方の話では、95年ころまではお弁当用のおかずの1品に冷凍食品を添えるということはあると思うが、そうではなくて、ふだんの食事のおかずとして冷凍食品をどんどん使うようになったというのです。そういうことが始まったのが、1997年が境目になっていると思ったわけです。

そして、冷凍食品を作っている国はどこかといえば、中国、タイ、インドネシアといった東南アジアの国々が中心になって、このように輸入が増えてきたわけです(図2)。

図2



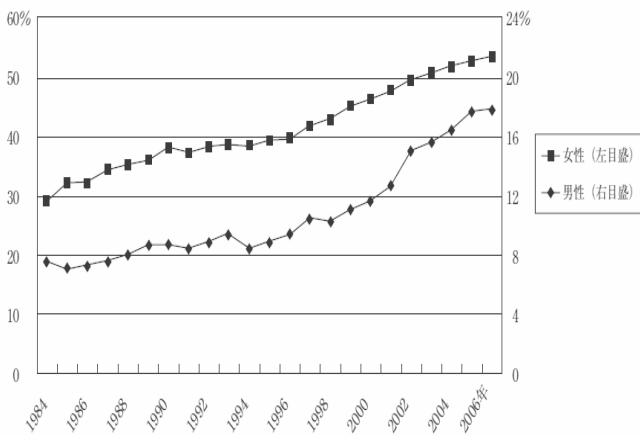
婦の手記にもどります。――

2. 「失われた10年」と冷凍ギョウザ

この時期はいわゆる「失われた10年」といわれ、労働ダンピングがどんどん進められる時期と重なっていくわけです。先ほどバブルの崩壊が1991年から始まったといいましたが、91年から2000年のころというのは、たとえば95年5月、日経連が「新時代の日本的経営 挑戦すべき方向とその対策」を出し、労働の弾力化・流動化を進めていこう、人件費を節約して低コスト化をすすめていこう、そういうことが進められた時期と重なっていくわけです。さきほども申し上げましたが、労働者派遣がすすめられたのもこの時代です。労働者派遣法は86年に制定されましたが、96年、99年にどんどん対象業種が拡大していったわけですが、そういったなかで、だんだんフリーターという人がふえ、働いていても生活がままならないワーキングプアという状況がひろまってきたのが、この時代です。

図3をみてもらいますと、非正規雇用の比率を女性と男性に分けて書いてありますが、女性は97年あたりがひとつの境目になり、非正規雇用の比率が増えていきます。男性はもう少し早く94、5年あたりが境目になると思います。まず若年層15歳-24の非正規雇用がのびて、そういう若い人たちがフリーターになっていく時代があって、2002年ぐらいからは壮年層の35歳以上の非正規雇用もふえてきます。そういった「労働のダンピング」と「食のダンピング」が同時に進んだのが、この時代だったと思うわけです。

図3



注：2006年は上半期。

宮崎義一さんが『国民経済の黄昏』(朝日新聞社)という本を1995年、ずいぶん早い時代に書いておられるわけですが、そこには「国民経済という枠組みがすでに、たそがれの残光のもとにおかれているという厳しい現実を思い知らされることであろう」とあります。一国で完結するような在来型の産業構造は壊れてきた。

われわれの実感としては、生活が苦しくなってくる。そういうなかで、衣料の分野ではユニクロが97年にアメリカのGAPをモデルにして製造型小売業に事業転換をはかった100円ショップも、ドラッグストアもどんどんふえてくる。最初はまず、われわれは衣生活を切り詰めました。つぎに食費も切り詰めていく。そういった動きになってきたと思います。先ほどの主

私は公務員なので土日は休みですが、地場企業の商社で営業マンとして働く夫は、休みなんてほとんどありません。休日出勤あたりまで、たまの休日は働く日に備えるための休息日でしかありません。企業は人件費を抑えるために人をあまり雇おうとしませんしね。昔なら5人ぐらいでやっていた仕事を一人でさせられているような感じでしょうか。「何のために働いているのか?」、そんな日常に疑問を持つ暇もないような気がします。私もそんな中、家事をしなから仕事もして、くらしの大切さを人以上に仕事で実感しながら、我がくらしの情けなさに正直、空しさを覚えることもあります。先日子どもがやっと書けるようになったひらがなで、私に手紙を書いてくれたんですよ。そこに書かれていたのは「ママ いっしょにいてくれてありがとう」。私は父が働き、母は専業主婦でという家庭で育って来ました。私が子どものころ「いつもありがとう」とか、「おいしいごはんありがとう」は出て、「いっしょにいてくれて」は出てこないと思いました。夫婦で考えさせられ、「たとえ少ない時間でも、くらしを大事にしていこう」と話したばかりです。――

「ママ いっしょにいてくれてありがとう」といわれたときのお母さんの気持ちが伝わってくると思いますが、実際のところ、みんなそうだったのではないのでしょうか? ドラッグストアで働く人たちも、買う側も同じ立場なのですね。

お店のほとんどは正職員は数人で、大多数がパート、アルバイトでしょうね。安い賃金で「くらしの時間」を削って働きながら、安い商品を買って、「暮らし」を他人に依存して生きている。我が家も共働き。とても人ごととは思えません。――

298円のギョーザ、1個7.45円のギョーザを買わなくてはならなくなったというわれわれの現実、労働のダンピングと食のダンピングが同時にすすんできたことと切りはなせない。そういう意味で、否応ないことでした。問題はその先の食の生産現場で何が起こっていたかということです。

ジャーナリストの富坂聡さんは、「日本はこの『失われた10年』で、かなり収入が減ったのに、減ったという実感を和らげることができた。それは中国という『装置』を利用して、自分たちの経済のだめな部分に鎮静剤を打ったということ。その結果、副作用が出てきている。しかし鎮静剤は手放せない。いよいよ副作用をどうするという日本人の葛藤が始まったわけです」(毎日新聞2008.2.6「今、中国を語る(上)『食』ギョーザ中毒事件」と書かれています。たしかに生活は苦しかったが、もっとも苦しくなるはずのところを、そう感じさせなかったのは、中国やタイが安い食品を供給したからなのです。そこをもっと、われわれは考えなければならぬのではないかと。

3. 日本向け食品の産地は今

今言ったように、90年代後半、100円ショップができ、ドラッグストアがふえる。人びとは食費もどンドン切り詰めていきます。そういったなかで食品を供給する側も安さを追求していきます。こうしたなかで、生協もまた、「安全安心」を標榜しながらも、低価格を無視できなくなってきたのではないかと。

その背景で日本向けの食品の産地はどうなっているのか。『ムラは問う』(人間選書、農文協刊)は、日本の台所となったアジアの生産現場の実態をまとめています。例えば、タイの鶏肉の調製品工場はどうなったか。タイで日本向けの焼き鳥をつくってきたということをご存知かと思います。まず飼料用トウモロコシの生産がひろがってきて、鶏の生産が急増する。それを最初は鶏肉として日本に輸出し、そのうちに現地で加工し、半製品まで持って行くようになった。ところが2004年に鳥インフルエンザが発生し、タイからの鶏肉の輸入は停止されます。輸入肉の産地はブラジルやアメリカに移り、タイは焼き鳥生産に傾斜していく。それも、以前は串に刺すところまでやって、後は日本で仕上げていたのが、今では、コンビニや居酒屋から送られたレシピに沿って製品までに仕上げられます。そこで求められているのは、「できるだけ安く」ということです。

最近、冷凍うどんで食感がしこしした物が増えていると思いませんか。パッケージを裏返してみると、原材料にタピオカでんぷんと書かれています。これは、キャッサバ芋からつくられています。この生産はすごく伸びている。もちもちした食パン、焼肉のたれ、インスタントラーメンなど、さまざまなものに使われています。このタピオカでんぷんを生産するために、タイでは森林が伐採され、110万haものキャッサバ畑ができています。森林が伐採されると気候が変わり、また大規模機械化された農業のため借金を重ねたり、干ばつや連作障害が起きたりして、タイの農家の借金は10年間に5倍に増えています。

中国一の野菜産地は山東省ですが、ここでは最初、日本向けなどの野菜生産が伸びてきましたが、近年は輸出用野菜生産から小さい農家が排除されてきました。というのも、日本は2006年からポジティブリスト制を導入しましたが、中国の零細農家が栽培した作物は、農薬の使用回数などの監視が行き届かないという理由で、仲買人が買い入れを拒否するようになった。日本向けの野菜生産は、大規模農場に集中しているということになった。こうして、中国の零細農家は、大農場の農業労働者として働くか、日本向けの冷凍食品をつくる食品工場などの工業労働者として雇われていくという動きが広がっていった。

日本の食のひと手間を省くために、あるいは食感をちよつと変えるために、アジアの人たちの膨大な手作業が投入されている。それでアジアの人たちの暮らしが良くなればまだいいのですが、タイでも中国の場合でも一時は日本向けの農産物の輸出で潤うのですが、結局、輸出を独占する企業の農場や工場の安い労働力として組み込まれていく。工業労働者として出稼ぎに行くと、何年も子どもに会えない、そういうことが広がっている。日本の食の崩壊が、その台所を支えるアジア

の家族の崩壊につながっているのではないかとということです。

4. 家事労働の空洞化と日本の家族

問題はそういう形で食のダンピングが進んだということが、食だけの問題にとどまらず、家族とか教育の問題にもつながっていくことなのです。

私はこの10年ぐらい農文協で『食農教育』という教育雑誌の編集にかかわってきました。この雑誌は98年に創刊された雑誌です。ちょうどそのころ「総合的な学習の時間」が新設されることが決まっていました。この時間は教科書に頼ることなく、学校や地域の特色にあわせてテーマを設定できる画期的な時間です。この時間を活かして、地域に根ざした教育を進めていこう、とくに食や農を取り上げてもらいたいという願いを込めて、この雑誌を創刊したわけです。

この雑誌を編集してみて実感したことは、私の家にも娘がいるわけですが、どうも子どもを育てにくい、育ちにくくなったのではないかとことです。今、教育の問題はずいぶんいろいろな形で取り上げられ、議論がされています。今年新しい学習指導要領が公示されました。文科省は「生きる力路線を否定していない」といっていますが、中身をみますと、かなり学力のほうにシフトしています。それから、先生の力が落ちているから免許の更新制をいれようというのがあります。最近この言葉そのものは使わなくなったのですが、教育バウチャー制といって、公教育に競争原理を持ち込んで、「いい教育」をして、人気のある学校にはより予算をふりむけようという動きもあります。

私はこの10年、教育現場を見てきて、そういうやり方では絶対うまくいかないかと断言できます。先生の能力が落ちたとよくいわれますが、思い出せばすぐわかるように、昔の学校の先生にもけっこうしょうもない人も大勢いたと思います。それでもけっこうまくいっていたのは、親や地域の方が先生を敬っていたからなのです。「とにかく先生の言うことは聞きなさい」。かつての親は、たとえ子どもが「あの先生は教え方が下手だ、板書がきたない」といっても、「なににいっているの」とまずしかりつけたと思うのです。今はそういう話を聞くと、すぐに教育委員会に電話をする。「うちの担任の先生は力がないのではないかと」。もし免許の更新制なんていうことになったら、そういうことがどンドン進んでいくと思います。こうして先生は、子どもに向き合う前に、研修やら保護者への説明責任やらで疲れ果てているのです。

現に今、東京では起こっていることですが、校区を自由化して人気のある学校にどンドン人が集まってくる。そうすると人気のない学校では野球とかサッカーとか団体競技の部活動が成り立たないということで、ますます子どもが集まらなくなってくる。こういう「教育改革」をすすめても、けっして教育はよくなると思いません。経済合理主義を持ち込んではいけません。そこを、それを持ち込んでいる。食も教育も医療も問題の根っこは同じです。

教育の上で、今一番考えなければならぬことは、「子ども

が育つ環境」はどうかということじゃないでしょうか。昔の親がダメ教師に寛大だったのは、生きていくために必要なことは生活のなかで自分たちが教えている、という自負もあったと思います。

内田樹さんは『下流志向』のなかで、家庭内労働の消滅ということを書かれています。とにかく生活のすみからすみまでお金が入り込み、子どもたちは幼いときから消費社会に組み込まれています。私は1958年(昭和33年)岩手県生まれですが、この時代の子供たちは、学校で育つというよりは、まずは家庭の仕事を手伝うことで育っていたんじゃないかと思います。農家かサラリーマン家庭か、東北の田舎か名古屋の街中の家かで違うかもしれませんが、高度経済成長期で育った私ですら、かまどの焚きつけにする杉の葉を集めたり、だしの鰹節を削らさせられた記憶があります。何がしか自分ができる仕事をして、それを親から評価され、うれしいと思うことで、子どもが育ってきたのです。今難しいのは、家庭のなかにそういった子どもがやる仕事があったくないのですね。

どんどん便利になり家事から解放されていく。そのことによってとくに女性はいろいろな社会的な活動に参加していけるようになった。そのこと自体はすばらしいことで、特に洗濯機によって主婦が洗濯から解放されていくことはすばらしいことだった。でも家庭生活にかかわる労働が何もなくなってしまうことはちょっと困るということです。ほんとは家族という最初の社会関係の中で、重要なメンバーとして子どもが認知される機会が、家事労働だった。今それがなくなり、小さな子どもたちは、やっと言葉が話せるようになったときから、一人前の消費者として扱われるようになったわけです。コンビニに行きますと、人生の経験を重ねてきたお年寄りでも小さい子どもでも、店員は「いらっしゃいませ」「ありがとうございます」とマニュアルどおりに扱ってくれるのです。「そうか、お金を出せばこういうふうに扱ってもらえるのか」という最初の体験、これはすごい快感です。

もちろん僕も5円玉を握って近くの店にいったパンを買い食いし、駄菓子屋でくじを引きました。そういう意味で私もまた小さな消費者であり、その体験はいまでも覚えているほど楽しい経験でした。しかし、それはまだまだ生活の一部でした。が、今の社会は本当にそれがすべてなのです。硬い言葉でいうと、子どもは生活主体・労働主体でなくて、初めから消費主体

として自己を確立してしまうのです。

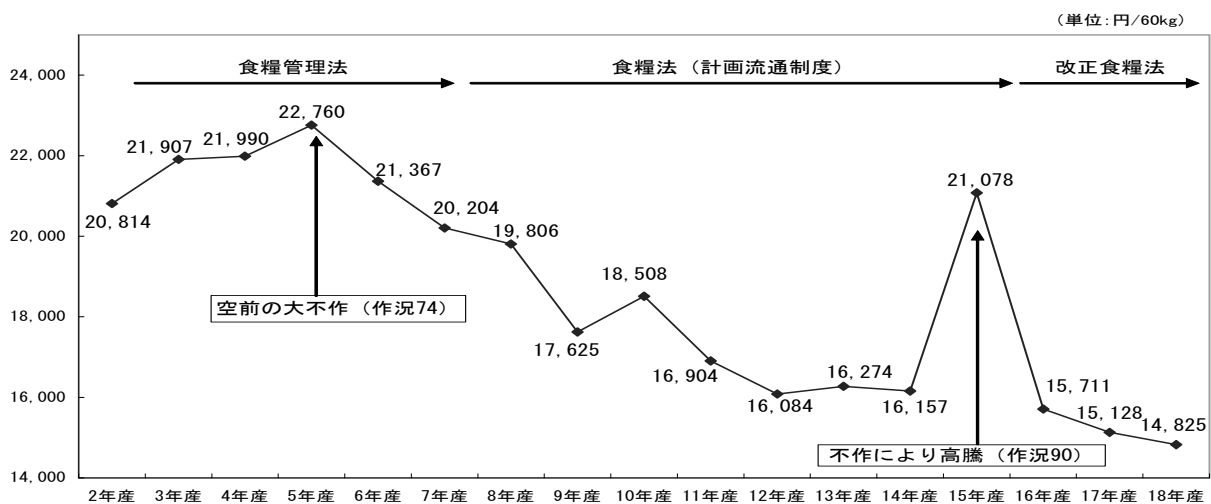
これって、学校で教える立場からすれば、すごく難しい状況じゃないですか。学校に行くと子どもの構えが違うのです。先生は何やってくれるかなと考えて座っている。教育という名の「サービスの受け手」となっている。親もそれを助長してしまいますから、それが教育制度改革の流れとつながって、かみ合ってしまう。教師が免許の更新にあわせて一生懸命勉強していく。それ自体は悪いことではありません。では教師がどんどん腕を磨いていけば教育はうまくいくかという、そんな簡単なものではない。

なにより、子どもが「育つ」ためには、子どもが「消費者」としてでなくて「生活の主体」として自己を確立していく——そのいう家庭・地域での「意図しない教育」と学校での教育(「意図的教育」)の両方が必要です。子どもが育つ環境を失われたということと、今回の冷凍ギョーザの問題はつながっているのです。先ほど申しました「失われた10年」は、家庭の中の食を否応無しに空洞化し、外国任せにすることで、子どもが育つ環境をも貧しくしてきた10年だったのです。

5. どこから どう取り戻していくか

では、どこからどう取り戻していくか。明確な答えあるわけありませんが、それを考えるひとつのきっかけとして、いったい食べ物の値段をどう考えたらいいかということ話をします。

「鳴子の米プロジェクト」の資料がありますが、なんの写真かわかりますか？ 鳴子というのは宮城県温泉で有名なところ。その鳴子の山間集落で「東北181号」という試験場で開発した品種の米を栽培しました。低アミロース米ということでももちもちした食感で、冷害にも強いということで開発したのですがなかなか広がらなかった。山間部の冷や水(冷たい水)があたる田んぼでつくり、それと連携して買い支える人たちがいて、今年が3年目で10ヘクタールに増えた。価格は1俵60キロ24000円です。農家には18000円を穫れた年の暮れまでに支払うという形にしています。プラス6000円はプロジェクトを進めていく費用で、集会を開いたり、新しい商品を開発したり、ご飯だけでなく、ここはこけしづくりなど木工が盛んで、



ご飯の器も開発するなどの資金にします。

一俵24000円という米の価格を、みなさんは高いと思われ
ますか？ ご飯1膳のお米は約60g、1俵の1000分の一です
から、鳴子の米は一膳は24円(農家手取りは18円)。これが
高いかどうかを考えようというのがこの写真です。

24円では、チョコクッキーなら4本、高級なイチゴで1個、
ささかまぼこは一切れ、これがご飯の値段です。最低この
ぐらいのお金を出しているのではないかと思います。やって
いくと面白いもので、鳴子の米プロジェクトがすすんでい
くなかで、いろいろな人の関わりができてはじめる。農家
だけでなく観光産業にかかわる旅館のおかみさんたちが
小さな器で「ゆきむすび」と書いて、宴席で食べてもら
う取組みがはじまる。漆職人、こけし職人の人たちが
さまざまな器をつくり売り出している。パン屋さんや、
菓子屋さん、くず米を粉にして無駄なく使って商品開
発をする。24000円を払った人たちも鳴子にきてイ
ベントに参加したり、アンケートのモニターとして意見
やアイデアを出す。消費者というよりは「当事者」なの
です。プロジェク

トにかかわっていくことによって、一方的にご飯を消費
するだけでなく、自分も関わっていく、そうするとおもしろ
くなっていくわけですね。

ギョーザ事件のあと一つ大きく変わったのは学校給食の
現場でしょう。学校給食においても、生協と同様、中国
産の加工食品に大きく依存していたことが明らかになっ
た。東京都杉並区の三谷小学校では、栄養士さんと校長
先生がいっしょになって、3月だけでも給食を国産にし
てみようという取組みを行なった。東京都はパン、麵、
牛乳の3品以外の食材の仕入れは、学校ごとに契約す
るしくみなので比較的やりやすかったのですが、食材を
すべて国産に置き換えていった(『食農教育』5月号)。
そして、ホームページで毎日の食材の産地と価格を公
開しました。

給食を国産化した場合、何が難しいかというとな
り香辛料とごま油、スパゲティ、豆腐などですね。も
ちろん、いくらでもお金を出せるのなら調達できま
すが、一食の食材費を220円～250

杉並区立三谷小学校の国産学校給食 (2008年3月12日の同校HP「給食一口メモ」より)

食材と産地		食材と産地	
◎麻婆ライス		◎牛乳	
米	青森	牛乳	千葉・茨城等
押し麦	福井・石川	◎たまごスープ	
強化米	兵庫	さば節	静岡
水		水	
押し豆腐	山形・宮城	炒め油	国産
炒め油	国産	ベーコン	茨城
にんにく(りん茎)	青森	にんじん	千葉
しょうが	高知	もやし	福島
豚ひき肉	茨城	こまつな	埼玉
にんじん	千葉・茨城等	塩	東京大島
干し椎茸	大分	白こしょう	
ねぎ	千葉・茨城等	でんぷん	北海道
酒		たまご	岩手
砂糖	北海道	◎ポンカン	
トウバンジャン		ぼんかん	愛媛
しょう油			
赤みそ	長野		
水			
でんぷん	北海道		
ごま油			
ピーマン	茨城		

1食あたりの価格

これまでの食材だと・・・	今回(国産)の食材だと・・・	差額
254. 3円	276. 6円	+22. 3円

円に抑えなければならない。加工食品の原材料の産地を逐一調べ、国産でないものは国産に置き換えていく。豆腐も最初は手に入らなかったが、最後は区内の豆腐工場が佐賀県産の大豆(フクユタカ)を使って豆腐と油揚げを製造してくれることになった。こうして例えばマーボライスの食材費を全部国産でまかなうと276円、従来の食材を使った場合との差額は22円。これは差額としては大きいほうで、魚を安いものに置き換えるなどすれば、栄養士さんの実感としては「思ったより差はなかった」ということでした。この学校は地域と学校が連携して学校運営にあたっているのですが、3月末の学校運営協議会では、こうした実験を受けて基本的には和食のメニューの場合は国産にするとしました。この小学校の取組みがきっかけになって、杉並区の小学校では今年度から月2回、国産の食材だけで給食をつくる日とすることが決まりました。冷凍ギョーザ事件やマッシュルームの異臭事件を受けて、学校給食ではこうした動きが広がっています。そういうところから、食を変えていく可能性は、まだまだあると思います。

学校では、「弁当の日」も広がっています。香川県の先生で竹下和男という校長先生が始めた運動です。竹下方式は10月から5、6年生には、あえて給食を出さない日をつくる。その日は家で弁当を作って持ってくる日とする。親の手出しは無用。弁当を作るということは、自分でおかずを決め、調理する。先に子どもの家事労働がなくなったという話をしましたが、それを学校の側から仕掛けるということです。竹下先生は子どもの「くらし力」をつけるといういい方をしています。私が5月の「主張」を書いた時点で19道県、いまはもっと広がっています。学校給食センターが音頭をとっているところとか、PTAが率先してやっているところもある。こうしたことをやると出てくる問題は、家庭環境によっていろいろ事情もあるということですね。そこで、福岡県の稲益義宏先生はいろいろなバージョンをつくり、完璧コースからおにぎりだけつくってくるものまで認めています。竹下先生は、どちらかというと原則主義で、親は絶対手出しをしてはいけないという考えですが、平松先生はもう少し弾力的な考え方ですめています。

いま、医療も教育も福祉も完全な商品にするという動きが進められている。そういったものをすべて客観的な指標ですすめるとどうなるかという、イオンのように「トレーサビリティをしっかりとやりましょう」「品質管理を完璧にやりましょう」となる。今回のギョーザ事件で問題になった天洋食品の工場は中国では先進的な工場といわれています。品質管理も日本と同じようにやられていると聞きました。今回のギョーザ事件についていえば、品質管理上の「事故」というより「事件」的な性格が強いという見方もあり、そう意味ではこれからだけ結論を導くことはさげなければなりません。食の問題の本質は客観的な品質管理とか保証にあるのではないと、私は思います。「当事者」と先ほどいいましたが、消費者というのは、作り手のつな

がりがかきれて、関係がなくなっているところで、食や教育・医療にしても、商品に客観的な「完全さ」を求めていく。そうではなくて、つくる方と受ける方が食をとおして関わり合っていく、そうなったときに消費者はほんのわずかですが「当事者」に近づくのではないか。そうなったとき商品はどうなるか。

私の尊敬している内山節さんは、年の半分を群馬の上野村で野菜などをつくりながら、あと半分は東京で仕事をされる在野の哲学者の方です。内山さんは「食べ物」は半商品である」という。もちろん食べ物は、この市場社会では商品として流通している。それを栽培したり、加工する過程や、つくり手と受け手の関係では、商品の合理性が貫かれているわけだけでなく、文化的な関係が入ってきている。鳴子の米プロジェクトではまさにそういう関係になっていますが、食べ物というのは本来そういうものではないか。単なる価格だけの関係ではない、食べ物を計器で分析して客観的な数値で品質管理するだけではない。そういうところではなく、商品を理解する関係をつくっていけないのか。それは、農業や食だけでなく、医療でも教育でも同じことではないかと思います。農文協としては、各地の実践を紹介し、つないでいくことで、生活のあらゆる分野で、脱消費者、当事者になるということをお手伝いできないかと思っています。今回のギョーザ事件に関わる「主張」は医食農想(教育)をなんとか、変えていきたい。我々が主にかかわっているのは農家の方ですが、農家のよい実践を発見し横につなげていき、それを支えてくれる当事者の方を増やしていきたいと思っています。

拙い報告でしたが、私の話を問題提起として受けとめてもらい、考える素材としてうけとめてもらえたら幸いです。長い時間ありがとうございました。

<参考になる本>

- 『現代農業』2008年5月号主張「ギョーザ事件から見えてきたこと」
- 『現代農業』2008年5月増刊号「ギョーザ事件から何が見えたか」
- 『食農教育』2007年7月号「小特集 ボクの、ワタシの学校にも『弁当の日』がやってきた！」
- 『食農教育』2008年5月号「国産の食材でつくる給食月間に挑戦しました！ 東京・杉並区立三谷小学校の実践」
- 中国新聞取材班『ムラは問う——激動するアジアの食と農』農文協
- 内田樹『下流志向——学ばない子どもたち、働かない若者たち』講談社

＜発言＞ 冷凍ギョーザ事件の向こうにあるもの

コーディネーター 向井 忍さん

どうもありがとうございます。このあと4人の方に会場の前にでてきていただいて、会場みなさんと一緒に考えていきたい。研究センターではこの1年間、「食と農」「地域福祉と市民協同」「環境」「生協における組合員と職員の接点」という4つのグループで研究をすすめてきました。今日は、このあとそうした活動から見た「冷凍ギョーザ事件の向こうにあるもの」について発言いただくことにします。また食品メーカーという立場の方にも、生産の現場からのお話しもしていただきます。

発言1 村上一彦さん

(「食と農」パネル世話人)



冷凍ギョーザ事件のなかで問われていることは何かに関しては、「食と農」のパネルということでは、2つの問題があると思います。ひとつは、阿部さんが言われたように、食の見直しができたということです。国民が飲食費にかけているお金が、統計では年間80兆円、そのうち加工食品の50%、それから外食が20%、こうした加工食品中心の食生活から国産の日本型食生活に見直しをする機会になったといえるのではないのでしょうか。阿部さんの話で一番ショックを受けましたのは、日本で簡単に、便利な食生活をするのが中国・アジアの人々にマイナスの影響を及ぼしているという、そういうことを見直してみることが大切なのではないかが問われたと思います。もう一つ問われているのは、39%の食料自給率。この6割以上を海外に依存する食生活ではまずい、海外で何かあったら、即、私たちの食卓に影響する。では39%という自給率をどう引き上げていくかという問題です。それには二つの大きな壁があると考えます。WTOが95年に発足しましたが、その当時、食料は世界的に余っている、だから自由貿易を促進することで国際分業により世界の食糧を確保できるのだという言い分が発足しました。

自由貿易を促進するうえで障害となる国内の農業補助金を削減しなさい、関税率をだんだん下げてくださいというのが協定の中身になっている。いうなれば輸出国の論理、これが自給率を上げていくうえでの壁になっています。しかし自由貿易を促進し、世界の食料が確保できたか、食料危機がなくなったかという、そうではありません。農産物は余っているところから足りないところに行くというわけでない。価格の安いところから高いところへ、ということになっています。バイオであれば儲かるのでバイオでいくといった具合です。そして、量的な確保ができるかという点も、かなり心配な状況になっています。

ご存知のとおり、小麦やトウモロコシなどが値上がりし、温暖化の影響もあり、これまでの輸出国での輸出規制や、投機マネーの動きなどいろいろあります。もはや、お金を出せば買える時代ではなくなっています。

もう一つの壁は財界の要求で、農産物の関税率を下げるという要求が国内には根強くある。それは工業製品を輸出するには、相手国の農産物を輸入する、その農産物の関税が高

いと交渉がうまくいかない。だからもっと下げしてほしい、そういう財界の意向を受けた形での農業政策がおこなわれているわけです。

平成19年産の米までは減反をして小麦・大豆などをつくれれば、一定の補助金による補填がありました。小麦で言えば国際価格は2500円くらいなんです、これに6000円ぐらいの補助金を助成して農家の手取りを確保してきました。ところが19年以降はそれをやめた。4割以上など一定規模の農家だけに補助金を助成するとなった。それで国際価格の中でもなんとかできるという。地域の中で、助成金をもらえる人ともらえない人がでてきました。そのようにしても自給率を上げていくことは難しい。単に農家の努力だけでなんとななるものではなく、それをはるかに超えています。オーストラリアの農家の農地は3000haを越えているのです。だから政策的対応が必要なんです。ヨーロッパではやられていて、農家の農業所得の5割は補助金、アメリカでも同様で、これに対して日本では1割～2割です。そこをどう引き上げるか、そこにおける国民との合意がなされるかどうか大きいと考えています。スイスでは国産の卵は1個60円、輸入で入ってくる卵は1個20円、どちらを買うかという、だいたい60円の方を買うというわけです。それは、私たちが60円で買うことで農家が支えられ、私たちの食も支えられるからだということです。そんな合意づくりの必要性をお話しして、発言を終わります。

発言2 伊藤佐記子さん

(「地域福祉と市民協同」パネル世話人)

わたしたちのパネルでは、この1年、福祉というステージで行動している方々、あわせて研究センターの委託研究で福祉をテーマとする方に報告をお願いしてすすめてきました。「くらしの相談室」(めいきん生協)、グループホームかがやき(名古屋市緑区)、配食活動の月



木会(名古屋市千種区)、やまびこ(美濃市)、ぎふ子育て応援ステーション(岐阜ふれあい会館)、民生委員・児童委員や社会福祉協議会の現状、市町村合併のもとでの限界集落の現状や都市部でも取り残されているのではと思われるところでの人々のつながり方、取り上げてきた12の報告は、いずれも安心して暮らしたいけど何となく不安になる今日の「くらし」そのものの実情でした。

こうした地域のくらしのなかから食に関わる部分で見えてきたことをご紹介しますと思います。

「月会会」や「やまびこ」による配食活動は、生協のくらしのすけあいの会の「おたがいさま」が原点で、安心安全なものをお届けすることが大切にされています。また「せいきょうさん」ということでの大きなくくりが、配食を受け取る側の安心、納得を支えています。ただし限られた金額で食事をつくることへの不安(食材、人材も含め)も共通していました。

またくらしの相談室やめいきん生協の福祉事業部に寄せられる相談やくらしの「SOS」は、多岐にわたっていますが、食の不安もその一つとなっていました。民生委員・児童委員の立場から見えてくることも、簡単に社会現象だと割り切るわけにはいかない問題をはらんでいます。認知症といっても、さまざまな症状があり、また配食の受け取り方にも、いろいろな問題が反映されます。児童保護の現場では、医療や地域との関わり方での貧しさがあります。医療関係の方のお話で、最近目立つ死亡原因のひとつに「餓死」があるのだそうです。そこには「食の貧しさ」からくるものがあると受け止められます。子育て支援では、育児書などの「マニュアル」にそった型どおりの対応では上手くいかないことへの苛立ちがあり、どうしたらいいのか分からない不安がある。問題を解決しようとステーションに足を運び、声に出して相談する勇気もてる、いい方法はないかというのが、この子育て支援の方の声でした。

くらしのなかから食の問題に焦点をあてると、配食の食事作りでは、食材を作る人の顔が見える関係は望ましいのだけれど、それは予算面で厳しくボランティア精神で乗り切っているのが実情です。特別養護老人ホームの食事では、一日あたりの食費でまかなわないといけない現実があります。ですから近隣でできた地産地消の食材は、コスト面から使えないという実態があります。高齢者世帯のくらしは、もっと厳しいものです。個配を利用している老夫婦のお話で、手作りや自分たちの味を大切にしたいという思いはあるのですが、収入に見合う食費に納めるため、冷凍食品も含め手が届く範囲でまかなっていくほかない。ギョーザ事件をはじめ、いろんなことが起き、あれもダメこれもダメとなって商品が届かなくなってしまうたらという不安が訴えられました。

くらしのなかの不安材料ばかりをご紹介しますことになってしまいますが、「しあわせ」と思えるステージづくりができるために何ができるか、そこが市民協同の課題に思われます。人と人がつながり、その場をつくる方策を見つけだし、知らせたいけると思います。

発言3 水谷光由さん

(コープぎふ職員「組合員と職員の接点」パネル)

組合員と職員の接点のパネルは、各生協から共同購入の担当の方に来てもらって、活動を交流し合うことをすすめてきました。交流を通し、いろいろな組合員と職員との関係が見えてきました。共同購入の担当者がつくっているニュースを創刊号からとっているという高齢の組合員さんがあり、毎晩寝る前にはニュースの綴りに「おやすみ」と言っておられる

方とか、担当者ニュースに孫の写真をのせたところ「うちの子どももせて」と写真が提供され、毎号、毎号お子さんの写真が担当者ニュースの紙面を飾るようになったとかということがあり、そうした担当者を介して子育て中の組合員のつながりができて「子育てクラブ」が生まれたといった話も出ました。また担当していた職員のことを10年もたつのに、いまだに覚えてくれている組合員さんがいたり…。そういった事例が生協のなかにはたくさんあることがわかってきました。



担当者が、自分の人となりやニュースなどで組合員に伝えることによって安心感が生まれ、家族のもうひとまわり外の近い存在として担当者を認識している。そうした濃いつながり感が生まれていることがわかり、組合員は職員とのつながりを強く求めていることも見えてきました。社会のつながりが希薄になり、生協でも稀薄になっているなかで、あらためてつながりが大切にされていることを強く感じました。

今回のギョーザ事件を通して、担当者が素晴らしいなと思ったことは、事件を日本生協連が起こした問題だというふうに、他人事として対応するのではなく、自らのこととして組合員さんと向き合って対応した担当者の姿でした。ギョーザ事件が起きて組合員は大きな怒りを生協にぶつけてきたわけですが、利用するだけの組合員が多くなってきたといわれてきましたが、実際には多くの組合員は家族、友人に「生協っていいのよ」と本心からいっていただけていたことが、わかってきました。

ギョーザ事件から時間が経過してくるなか、総代会なども経て、組合員の受け止め方も変化してきています。注文書のチラシなどで原産国表示がおこなわれるようになったこともあり、組合員のなかでは生協も大事件が起きたのだから「何らかの対応をとっているに違いない」という信頼感、期待感を感じました。また、今まで安心安全は生協にまかせていたが、「わたしも産地見学にいったみたい」「自分の目で確かめたい」という声も大きくなっていることも現実です。

冷凍食品の使用を控えるようになったとか、中国産を買うのを控えることなど、組合員の暮らしの見直しが進んでいると思っています。ガソリンをはじめ物価の上昇が続いていることもあって暮らしの見直しが進んでいます。必要ないもの、使わないかもしれないものは、もう買わないなど、こうした傾向は強くなっていく。暮らしのなかで何を大切にしていけるかが、より鮮明になっていくと思っています。

担当者と組合員の関係も、こうした変化のなかで、担当者がどう役割を果たしていくのか問われてくると思います。商品を中心にコミュニケーションを大切にして進めてきていますが、つくってきたつながりを大事にしながら、組合員の声や商品利用にあらわれてくる暮らしや思いの変化を汲み取ること、それへの積極的な提案やくらしの主体者づくりを応援していくことが、これからますます職員には求められていると思います。

コーディネーター 向井 忍さん

これまで家族・くらし・くらしのコミュニケーションと食を支える農業を話していただきました。今日は生産者・メーカーの虹の会の代表をやっておられる吉永さんにおいていただきます。アジアの生産現場では家族を崩すような実態があるという話もありましたが、日本における食品生産の現場ではそれに通じることはないのか、そういう角度から問題提起していただくことはないかということで、来ていただきました。

発言4 吉永満穂さん

(めいきん生協虹の会代表、瑞逢社代表取締役社長)



みなさん、こんにちは。めいきん生協との取引業者200社でつくっている虹の会の代表をしています。虹の会の総会を今年の2月に開催しました。食に関わる不祥事が多発しておりますので、ギョーザ問題をうけて虹の会として「食の安全と作り手の責任」というテーマ

でパネルディスカッションをおこないました。一連の不祥事にもっとも身近な食品メーカーであるということで、パネラーをつとめました。指名された理由を私なりに考えてみて、第三者的な立場ではなく日常的に生協の商品、スーパーの商品を製造するメーカーとして、経営者として困っていること、疑問に思っていることを包み隠さずに出してもらいたいということだろうと、覚悟を決めて出席しました。

狭い範囲にしぼって一連の不祥事を4つに分けて整理してみました。第1は、内容・中身の偽装がありました。ブロイラーを地鶏とした九州のヤマガタヤさん、船場吉兆さんが販売したのも、これでした。牛肉100%というコロッケでのミートホープの豚肉混入事件、それからブラジル産鶏肉・オーストラリア産牛肉・中国産そうめんを、国内産として販売するという事件がありました。佐賀牛を但馬牛として販売したものもありました。なぜそうしたのでしょうか？産地ブランドにして売上げ増にこだわる、価格差益を得るために意図的にそうしたと思わざるを得ないのではないかと。

二つ目は期限表示の偽装がありました。賞味期限偽装、製造日の偽装、消費期限の偽装。これらは戻り品を再印字、再包装して販売する。これは赤福餅などの商品でやられていました。それから調理日時の張り替えというもありました。そういったことをなぜするのか、これは生産効率向上やコスト減少のほかにも利益確保のためにおこなった偽装であり、意図的に偽装したことになるかと思います。

これらはあっていけないことですが、期限表示の偽装で一番問題は、事故原因の究明ということがありますが、同時に事故の範囲を特定し、拡散を防ぐことが大事になります。しかしこうした偽装をしますと、何月何日から何日までと特定ができない、根拠となるよりどころがわからなくなるところが一番問題ではないかと思います。

三つ目には、原材料名の偽装や、手作り表示偽装があり、四つめにアレルギー表示記載が記載なしがありました。これらはメーカーの不注意、不勉強といった類だと思います。冷凍ギョーザ、これは有機系農薬混入中毒事故が発生しまして、ほかのことがかすんでしまうほどの衝撃を受けましたが、それまでは、これら4つが消費者の食品に対する大きな不審のもとでありました。

1月30日のジェイティブーズの冷凍ギョーザ記者会見のあとの、私ども瑞逢社の工場長とのやりとりを中心に話をします。

「食の安全と作り手の責任」ということでは、ひとつは誘惑とのとなりあわせのなかで「うそ」のない工場・会社にしたい。もう一つ、最近になって矛盾として感じていることは、「うそ」をなくすこと、法を守ることによる、資源の無駄使いをなくすことの矛盾を感じています。当社の工場長は48歳ですが、数年前に工場長に抜擢したときに、「どんな工場、製造部にしたいか」と聞いたら、「うそをいわなくてもすむ工場にしたい」とのことでありました。先の第1の中味の偽装、第3の原材料名の偽装、第4のアレルギー表示記載なしといったことにつきましては、「瑞逢社は自信をもって答えることができます」。それは東海コープ主催のセミナーによって度々勉強してきました、そういった機会を持っていたいただいたことに感謝しています。

問題は第2の期日表示ということは、細心の注意と決断をしなければなりません。消費者の意向、売り場の意向は「新しい」商品です。20年くらい前まではD3(製造日から3日以内)位は、ほとんどのスーパーがOKしてくれた。現在は前日作った商品か、今日作った商品しか受け入れてもらえません。それはなぜかといいますと、売り場の都合で、ひとつは売り場での販売見切りロスを減らしたい。二つ目にはそのためには新しい商品しか受け入れない。そういうことでリードタイムは、もらえない。稼働時間の終了まじわか終了後に注文が入ってくるのがほとんどになります。当然メーカーとしては予測量として、不足がないようにしなければなりません。まず消費者の要求があり、それこたえなければ消費者の支持を得られないという売り場、スーパーの事情があります。メーカーとして、一連の偽装のように意図的に行うことはありませんが、許容される枠内で商品の位置づけをこうできたら、生産性よく製造し、経営的に助かるという誘惑が商品アイテムの数だけ、ごろごろしているのが現実です。

工場長に「一連の偽装をどうも思うかね」と聞くと、「現場を預かっている者として、私も誘惑されやすい日付の改ざんと言うのがある。ひとつは先付け、ひとつは後付けだ」という。「なぜ改ざんしたくなるのかね」と問うと、「一番目に現場の都合、在庫を持っていることによって作り手の都合、一日の予定が自分の都合でつくれる。二番目に直接の生産性の向上に努力しても、処分せざるを得ないと生産性は低く、ロスは多くなる。三番目に「改ざんしなければ利益は確保できないかね」と聞くと、5つほどあるのですがあとは省略します。それら5つの理由で「改ざんを行えば、生産効率が上がり、より利益を上げることにつながります。現場としてはね」。これらは日常的に日配メーカーが抱えている事情ではないかと思います。だ

からと言って、当社も、生協さんに納めているメーカーさんも、それをやっているということではありません。それだけ現場には誘惑も多いし矛盾も不合理もあるということです。

次に、では、どうしたら「うそ」をなくすことができるのか、そのところがなかなか難しいのですが、当社におきましては「会社がうそを認めない」ことを従業員に周知をしていること、これは社長命令だとか会社方針だとして、「うそ」自体を経営者が支持もしくは黙認しなければ、行われたいと思います。

私どもの製造においても、1~5の事情は大事なのですが、予測量が発注数量をはみだしてでるのですが、それはフィルムを破いてリターンするか、業務用等で使用できるものは業務用へ回します。配合が違っていて次に使えないものは、その場で破棄します。営業が予想して配達するが、残る場合がある。これはD3になる。午前中に残り、午後からは販売の機

会がないので、この時点で今日中に破棄します。賞味期限の日付は7月17日で、今日は5日。残りの賞味期限は12日、それだけ賞味期限がありながら、破棄しなければならない。春巻きでも20日期限内。それで困っているのは、D3をとってくれる得意先があれば、私どもも助かり、小麦粉という資源を捨てずに済む。ところが実際には、人が食べられるのに、業者にお金を払って処理していた。現在では、資源を大切にするとして「資源再生ネット」の事業に参加し、残品はロッセ牧場でブタのえさになるようになっていきます。誰が見てももったいないことですが、もったいないからといって使ってはならない。賞味期限12日の商品を使うと言うことは、A0かD1に包装しなおさないといけないが、しかし、JSA法では認めていない。これからますます大切になっていく小麦粉、穀類をムダにしない、いい方法はないか、これがみなさんへのお願いと問題提起であります。

意見交換

コーディネーター 向井 忍さん

賞味期限まで12日ある商品を廃棄しなければならないのは、商品を買う取引の向こうに消費者の選択行動があり、これにあった納入基準でやっているということで、そうした実態を資源循環をやっているからいいという訳ではないですよというお話しでした。阿部さんからは、アジアの生産現場の実態が話され、吉永さんからは日本における消費者の信頼に応える生産者の現場の悩みがだされました。

みなさんから今日の講演と4人の方の発言を受け、冷凍ギョーザ事件の向こうに何を考えねばならないのかにつき、質問でも、今後考えていく課題でもけっこうですが、いかがでしょうか？

●井貝順子さん



私たち「ごはん食べよう会」では、研究センターの委託を受け「食卓調査から見えてきたもの」というテーマで調査しました。その時にみえたのは「毎日の食事作りに疲れている主婦の姿です」。主体的に生協で選んだ豚肉を「こんなものまずくて食べるか」という夫、どんなものを出して

も「あーうまかった」とワンパターンでいう夫。「もうやってやれない」というため息を感じました。

さきほど、ひと手間を省くことがアジアの人々の家庭を崩壊させるというお話がありましたが、餃子を作るという行為をこの『ひと手間』と簡単にいってしまうのが大きなギャップなのです。餃子を作るのは一手間ではないのです。

調査での「弁当作りをする兄を見て、弟が既に台所に入っています」の言葉に、子どもたちが台所でやっているのに、それを見ている夫はなぜ何もしないのだと思いますし、



「病気のときに子どもが作ってくれた雑炊は、たまらなくおいしかった」の声に、「おぼつかない手つきで子どもがお母さんのために作っているときに夫は何をしているのだ」「夫がつくらず、なんで子どもが作るんだ」と私は思いました。

何かというと、今日この会の場に出席するのに夫は「僕の昼ごはんはどうするんだ？」と聞いていました。これだけコンビニがありスーパーがあるなかで何を言っているんだと腹立たしい思いでいっぱいです。

食事づくりは女・子どもの仕事になってしまっている。そこがこのところの問題だと私は思います。

コーディネーター 向井さん

男性の問題が指摘され、コーディネーターとして苦しくなってきました。日本の農業、日本の食料をどうするか越えなければならない壁が指摘されましたが、いろいろ角度からいえると思いますが、いかがでしょうか。

●仙田鶴子さん

話を聞いて変えなければならない視点と、この論議展開でいいのかという疑問がわきました。「脱消費者」といわれましたが、これからのことを考えますと「脱消費者」だけでいいのかという思いがあります。吉永さんが、最後に言われたような暮らしの基準や商品の基準を作ってきたのは、誰なんだ。消

費者がつくってきたのだろうか、そのあたりから入らないと問題

は解決しないのではないのでしょうか。

この問題の最大のポイントは、家族と食の問題です。今家族といっても、家族構成は単独家族が半分以上をしめ、標準家族は3割ぐらいしかない。そういうなかで、このような「家族と食」とい

った切り口で成り立つのか、最大の危惧です。夫、子どもとかではなく、1人の人間同士のつながりのなかで、この問題を考えなければならない。「中国人だ」「日本人だ」と考えないで、人としてどうなのかということを考えないといけません。そのなかで日本の問題は、働かせ方といえますか、夫が経済を支え、妻が家事を担うという価値観を持ち続けることでしか考えられない現状がある。こういう事件が起こると、すぐ「手づくりがいい」となる。それは確かにそうであろうが、一番大事なことは人としてのあり方に切り込んでいく必要があるのではないのでしょうか。

冷凍ギョーザが悪いわけではありません。そのギョーザを、私たちはただの食品として考えます、中国の人にとってみれば、お正月とかのお祝い事があるときに食べられる。そういった食文化をないがしろにしてきた、そのようにないがしろにさせていたのはいったい誰なんだ？ それらをしっかり考えなければならない。

ひとりひとりの暮らし、食のあり方や、さきほど福祉のところまで1日の食費として「200円で材料を買ってきてくれ」という利用者さんがいるということを聞きました。「生協も低価格重視になり」とありますが、そういう現実の中で「低価格重視がどうして悪いのか」、低価格でなければならない人が世の中にいるわけですか。低価格品でも、しっかり食べていただくという方向性を生産者・消費者・製造メーカーがいっしょになって作っていく、そういう方向性をもたなければならないのではないのでしょうか。きょうの講演のなかでいろいろなことを考えましたが、私たちは家族のあり方、食のあり方から取り組むことが大切と感じました。

コーディネーター 向井さん

だれか、それを人として改めて考え直すことがいるということでした。

●牧原よし子さん

先ほどの発言で、私の夫は私のことにたいへん協力的で、

私が太極拳の講師の資格を取りまして、教室を持って活動するのに秘書的な役割をしてくれます。でも、食事に関しては、今日もお昼を作って出てまいりました。今までの生活はずっとそうでした。私が風邪をひいたときは、とっても親切にしてくれ



ますが、買ってきてくれるのはパンと牛乳となり、それ以上のものを願えば、嫁に行った娘が来てやってくれる。それはそれで私はずちの夫はよくやってくれると思っていますので、いいです。

それはさておき、農業のことですが、基本的には再生産できる価格で販売していかないと成り立たないと思っています。30坪ほどの家庭菜園をしていますが、手がかかるし肥料や諸々のものを計算しますと買った方が安い。冷凍ギョーザの金額を今日知ったのですが、7円から10円でギョーザができる事自体がおかしいなと思って聞いていました。まとまっていますが、大変有意義なお話をうかがうことができました。

コーディネーター 向井さん

価格のことで、お一人住まいのかたの食についても真剣な要望がある、しかも再生産可能で安心して作れる値段であってほしい、それが生協の組合員としての期待であるといわれました。

●代表理事 川崎直巳さん

阿部さんの話内容については、異論なくお聞きしましたが、きょうのテーマ「冷凍ギョーザ事件」ということと、皆さんがおっしゃったように結びつけて話をすることや、考える思いは賛成できないと思って聞いてい



ました。むしろ、くらしの、食の安全・安心、信頼の揺らぎの本質や勉強していかなければ成らないもの問題提起としては、大事なことと考えます。ひとつ例として言えば食料自給率の問題は、すでにギョーザ事件がおこらなくても、再三再四マスコミなどでも社会的な問題として提起され、関係者の努力があり、生協でも産直ブタなどの努力をすすめてきたけれども、今の到達点があるという現実があるわけで、その現実をどう改善していくのかということを生協としても引き続きすすめています。

なぜ、冷凍ギョーザ事件と結び付けて考えることに違和感を感じるかというのは、日生協での発表もありますように、今回のギョーザ事件というのはまだ原因が究明されていないことが、私はたいへん腹立たしいですが、従来の食品の偽装とか吉永さんが話されたようなレベルの問題とは違う、あきらかに人為的に食料に毒物に混入され事件が起きてしまったことです。「起きた」ということは今後も起こりうる可能性があるということであり、そのことからどう消費者を守るのか、食品の安全・安心ということに繰り返し最大限に努力しなければならない。間違えれば明日おこるといふ事態にあるので、明確にそれは区別して対応の仕方をするということがいると思います。食品防御というと、あまりふさわしい言葉ではなく、組合員の皆さんに説明しても、問題を摩り替えるのではないかと思われるかもしれませんが、現実には起こった問題はそういう問題ということとしてふまえて対応するように思っています。当事者として思っていたことは、ギョーザ問題なになにと、すべてマスコミを

ふくめて捉えられており、腹立たしい面と苦々しいという面がありますので、一言申し上げました。

●高井道子さん

川崎さんの意見に賛成で、食品防御をどうしていくか、そこに含まれるものに、生協が中国で生産してもらうその中味を考えていくことがある。そうすると中国の労働者の現状などインターナショナルな視点で考えていくことと思うんです。ただの消費者としてではなく、中国の人と日本人の人として考えること、それも視野に入れて食品防御を考えていかないとけない。それがなくと水際作戦のようになってしまい防御は出来ない。生協としては真剣に組合員に訴えていくことが必要だと思います。「こんなにも中国の野菜をつかっている」と驚くが、使わざるを得ないなら、それをどうしていくかを考えてないと解決できない。



私は「ほのぼのあさひ」というグループホームを行っているのですが、そこで米を作って3年目になります。朝日では遊休農地がものすごくあり、米をつくる意欲が減退しています。この問題もいっしょに考えていくことが必要です。また吉永さんがいわれた製造年月日のことなども、生協の組合員はよくわからないと思うんですね。消費者の意向が資源を循環していく時代に、そういうことがおきていることをぜんぜんわかっていない。生協全体で組合員に訴えていく必要があります。そのことを含めてどう行動したらいいかを考えていくことがだいじではないでしょうか。生協はやっぱり「一人はみんなのためにみんなは一人のために」、そういう協同の精神に立ち返って解決していかないといけない。私もがんばります。

コーディネーター 向井さん

一人の人間として、いろいろな問題もあり、単純ではない。改めてどういう協同の力を再形成していくかができされたように思います。最後に発表者と阿部さんから一言コメントをいただきます。

■水谷光由さん

生協にとって一番大切な協同を組合員と職員でつくる、そのコラボレーションの場をつくっていくのが大切だと思います。

■伊藤佐記子さん

食品防御の現実、福祉の現場では日常茶飯事のように思っています。そうした決まった枠のくらしをしていくかなで賄うことのたいへんさ、低価格のなかでの安全・安心という問題は課題です。

■村上一彦さん

低価格志向で、なぜいけないのかといわれました。今の働

き方では低価格でしか、暮らせない。でも、やっぱり赤字では続けられない。95年まで米では食管制度ありました。生産者には再生産を保障、消費者には家計を圧迫しない価格という制度が、これを1995年にやめたんですね。すべて市場の原理にまかすとなったが、そうはいかない。農業は厳しい、医療などでも同じで公共サービスは難しいと思います。

■吉永満穂さん

先ほどお渡したもの(袋入りのギョーザの皮)は、差し上げたわけではない。破ってみてくださいということです。ものづくりの中では中味・量を計画し、実施して、できたものをチェックをして、悪いもどこが悪いのか原因を究明し、対策を立てる。

ギョーザ事件は直接の原因究明されていないので、それに対する直接の対策は立てられていない。ここに多くの人の不信・不安がある。うちが扱っている小麦粉は国産ではまかなえない。輸入している小麦粉すら、こういう扱いをしている。資源を少し無駄にしているのではないかと思います、生協だから何かできるのではないかと、ぜひ作り手、売り手、使い手で話し合いが出来ないか…、提案です。

■阿部道彦さん

私の話は、聞きようによっては、「家で主婦が手抜きをするようになったから、中国やアジアの人に迷惑をかけている」という話と受け止められたかもしれません。「手作りしよう」とか「昔にもどれ」というように感じられたかもしれません。それに言っている本人が男ということもありまして、おまえの家はどうしているんだ、という疑問が湧いてくるわけですね。

ただ、私が言いたかった「脱消費者」というのは、「家で手づくりしろ」ということではない。グローバリズムの大きな流れのなかで、われわれがいやおうなく相手が見えなくなる仕組みに巻き込まれている。私にしても日頃加工食品は利用していますし、国産の食材だけで生活しているわけではありません。

ただこの20年の流れはどんどん相手が見えない関係に追い込まれている。それを何とかしたいということです。それが脱消費者ということで、すべて自分がつくるのではなく、購入することで、より相手がみえる関係がつかれないかということですね。

吉永さんの話、興味深く聞かせてもらいました。一番ものがわかっている人のこの考えが素直に相手に伝わらない。もし数値的な品質管理をもっと厳密にしたら、余計に作り手の実感が伝わらなくなるだろう。そこをかえる可能性があるのが、協同組合員運動ではないかということですね。

家族労働の消失の問題も、いまや家族だけは解決できません。いま家の中で生活文化を伝えようとしても伝えることは残っていない。もっと大きな枠のなかで、農文協では「地域の食卓」という言い方をしていますが、地域の中で食を支え合い、生活文化を伝えるしくみが必要です。家族を超えた関係を地域でつながっていくことは、食や教育だけでなく医療も含めた「脱消費者」＝「当事者」化につながると思います。

コーディネーター 向井 忍さん

農文協は文化をつくるのがお仕事、地域の形成をテーマにしておられます。私たちの総会記念企画では、一昨年は「格差社会の中で協同組合は役に立つのか」、昨年は「地域のつながりづくりと協同組合」がテーマでした。今年は「じゃあどうするか」、つながりを創ろうとした瞬間に、私たちが見つめなければならないテーマがこんなにもある。

それは消費者としてばらばらの生産者としてでなくて、当事者として、ものがわかっている人たちがつながることで、あるいは地域全体でつながりを作ることによってもう少し違った意味のひろがりができるのではないかと思います。先ほど川崎さんからありました「今日のテーマは何なのか」ということについては、おっしゃるとおり原因はわからずですが、ギョーザ

事件のその背景にあるものを議論できないかと設定したわけです。

みなさんのご協力を得て、すいぶん議論できたと思います。その中味は研究センターの今後1年間のテーマとして引き継いでいきたいです。今日、ご参加の皆さんもご協力ください。それでは阿部さんと4人のパネラーの皆さんに、拍手でもってお礼申し上げたいと思います。ありがとうございました。

問題提起 冷凍ギョウザ事件から何が見えたか——食・労働・家族のいま (レジュメ)
(社)農山漁村文化協会 論説委員 阿部道彦

1. 輸入調理冷凍食品はどのようにわれわれの食生活に浸透したか
 - ・ 冷凍ギョウザをめぐる一家団らの風景への素朴な疑問
 - ・ ある共働き主婦の回想から
 - ・ 業務用から家庭用へ——分岐点は平成9(1997)年
2. 「失われた10年」と冷凍ギョウザ
 - ・ 総人件費の節約のために、非正規雇用を増やす
 - ・ 労働のダンピングと食のダンピングが同時にすすむ——中国産食品は鎮静剤
 - ・ 生協もまた低価格重視に
3. 日本向け食品の産地はいま——『ムラは問う』(人間選書)より
 - ・ 「日本の台所」と化した東南アジアと中国
 - ・ もちもち感の素、タピオカ(キャッサバでんぷん)生産で乱伐されるタイの森
 - ・ 価格競争にさらされる中国の冷凍食品工場
 - ・ 中国の零細農家は農場労働者や工業労働者に
4. 家事労働の空洞化と日本の家族
 - ・ 労働が失われた家——内田樹『下流志向』が投げかけるもの
 - ・ 「子どもが育つ」環境とは
5. どこからどう取り戻していくか
 - ・ 鳴子の米プロジェクト——お米の値段を「作る人」「食べる人」がともに決める試み
 - ・ 学校給食を国産化・地場産化する試み——東京都杉並区・福岡県築上町の実践
 - ・ 広がる「弁当の日」
 - ・ 「消費者」を超えて

INDEX

巻頭エッセー「再発防止には原因究明が不可欠」	
研究センター代表理事 川崎直巳	1
総会シンポジウム	
コーディネーター 趣旨説明 向井 忍	2
問題提起「冷凍ギョウザ事件から何が見えたか」	
農文協論説委員 阿部道彦	3
発言 村上一彦さん・伊藤佐記子さん	10-11
水谷光由・吉永満穂	11-12
意見交換	13-15
まとめ・阿部問題提起レジュメ	15-16

2008年8月25日(偶数月25日発行)

定価200円

(税・送料込み。年会費には購読料が含まれています)

発行 特定非営利活動法人地域と協同の研究センター

代表理事 川崎直巳

〒464-0824 名古屋市千種区稲舟通1-39

TEL 052-781-8280 FAX 052-781-8315

E-mail AEL03416@nifty.com

HP <http://www.tiiki-kyodo.net/>