

協かなう

vol. 123
2011年2月

特集

「地産地消」再考

特集 「地産地消」再考

2

座談会

地産地消を考えるー京都生協の「さくらこめたまご」を事例にー

北川 太一/吉岡 功光/鎌谷 一也/高橋 明/福永 晋介 2

産直と地産地消 ～さまざまな理念、さまざまなあり方～

杉本 貴志 6

コープこうべの"顔" 「Coop's」 と兵庫県産

岡山 武史・高橋 広行 8

探訪 暮らしとコミュニティ

10

企業が「農家」になる

ー吉野家ファーム神奈川にみる企業の農業参入の課題ー

加賀美 太記

ブックレビュー

14

『地産地消と学校給食』

中田 典子

『農産物貿易自由化で発展途上国は

どうなるかー地獄へ向かう競争』

辻村 英之

視角

20

地産地消と食文化

…B級ご当地グルメブームの背景に見えるもの

熊谷 真菜

〈連載〉

生協・協同組合研究の動向

12

福島大学協同組合ネットワーク研究所の概要と課題

高瀬 雅男

私の研究紹介

16

生協運動と地域活動のなかで真理の探求

下野 克巳

編集

暮らしと協同の研究所『協う』編集委員会
編集長 杉本貴志

発行

暮らしと協同の研究所 理事長 的場信樹
〒604-0851 京都市中京区夷川通烏丸東入
Tel. 075-256-3335 Fax: 075-211-5037
<http://ha1.seikyoku.ne.jp/home/kki>
E-mail: kki@ma1.seikyoku.ne.jp



地元生産者と共に
(吉野家ファーム神奈川)
P10参照



生産地を支援する援農隊
(京都生協職員有志 P2 座談会参照)

特集 「地産地消」再考

「地産地消」という言葉もすっかり定着したように思われる。生協のみならず、学校で、新聞で、テレビで、商店街で、デパートで、この言葉を見かけない日はない。しかし今、この地産地消という概念をもう一度あらためてじっくり考えてみる必要はないだろうか？ 生協にできることには何かあるのか？ 遠隔地との結びつきを大切にしてきた「産直」は間違っていたのか？ そもそも都会の人々にとって、これは無縁の考え方なのか？ 「地産地消」を手がかりに、生協と「食」、生協と「地域」との関わりを再考してみたい。

座談会 地産地消を考える — 京都生協の「さくらこめたまご」を事例に —

北川 太一（福井県立大学教授 当研究所研究委員）
吉岡 功光（京丹後市飼料用米生産組合代表）
鎌谷 一也（鳥取県畜産農業協同組合長）
高橋 明（京都府南丹広域振興局農林商工部企画調整室副室長）
福永 晋介（京都生協産直担当）

産直3原則とその後の改訂

【北川】 きょうは、京都生協の産直政策を基本に、特に「さくらこめたまご」を事例にして、生産者・行政と生協・組合員を結び、どのようなことが生まれつつあるのか、さらには、地産地消や遠隔生産地との交流が生産や暮らしにとって持つ意味について、皆さんと考えてみたいと思います。まず福永さんから、京都生協の産直のポイントについてお願いします。



【福永】 80年代に、京都生協をはじめとする全国の生協に広がった、社会に対して生協らしさを強く主張する運動のひとつが産直だったと思います。

「産直3原則^{*}」に基づいて取り込まれる農水畜産物を中心とする産直商品と、COOP商品の二本柱が、80年代における生協の急速な拡大の原動力をつくってきたと思います。

「産直3原則」という考え方はとても斬新なものだったと思います。通常、商品というのは、市場を通して匿名的に流れ、買う人と売る人とは唯一お金を媒介にしてつながっているというのが当たり前でした。それを変えるというのは、とても斬新なアイデアだったと思います。

京都生協の商品政策のなかには「産直政策」という項があって、そこに「産直3原則」が定義されていましたが、それを2009年に改訂しました。

改訂のポイントは2つあって、ひとつめは「生産者の顔が見えるから、安心」というレベルから、より厳密な「品質保証システム」としてまとめたこと。2つめは、食料・農業・農村の問題を「対岸の問題」ではなく「自分たち自身の問題」としてより積極的にとらえていこうとしたことです。

これらをまとめて『産直でめざすこと^{*}』と『6つの基準^{*}』という内容に整理しました。また、「地産地消」という言葉が京都生協の政策の中に文言として出てきたのは今回が初めてです。

【北川】 京都生協は、遠隔の地にある鳥取県の大山乳業農業協同組合や鳥取県畜産農業協同組合（以下「鳥畜」）と、永年にわたって産直をおこなってきました。そこで次に鳥畜の鎌谷さんから、産直で培ってきたものは何か、あるいは京都生協との産直で何をめざしてきたのか、という点についてお願いします。

【鎌谷】 鳥取は産直三原則の中で、牛乳からお肉と産直を発展させてきたわけですが、私のところの農協は、まさに産直の中で生まれ、育ってきたといっても過言ではありません。ここ10年間、地元での地産地消と京都との産直が事業の両輪でした。

特に産直では、飼料稲や食品副産物など餌の自給の取り組みや、堆肥等の水田への還元など、循環を大切にした100年持続できる畜産につながる牛づくり、安心して食べ続けられる産直牛肉を、生産者・消費者一緒につくろうと取り組んできました。地域で飼料イネを作り、それを牛に食べさせる。

この取組みも「消費者に食べて頂ける」という産直の関係があったからこそ、できたわけです。

それと、トレーサビリティへの取組みや、交流ですね。三原則を深める上で、より広範な生産者と生協組合員レベルの交流・学習など、産直のあり様も問いながら取組んできました。

地産地消について

【北川】「地産地消」は、確か2000年頃から国の農業政策で出てきた言葉ですが、私は、京都生協の商品政策に「地産地消」という言葉が初めて登場したのが、つい最近の2009年であることをきょう初めて知りました。なぜ、京都生協ではそんなに遅れたのでしょうか。あるいは、「地産地消」という言葉は、どう定義されているのでしょうか。

【福永】定義については今年議論することになっています。何故遅れたのかという点でいえば、早い話、「地産地消」ということにそれほど強い関心がなかったと思います。「産直で十分」という感じだったのかもしれませんが。



【高橋】京都府の農林水産行政も、京野菜などのブランド戦略を中心にやっていて、「地産地消」に力を入れたしたのは遅かったと思います。

【北川】農業問題を生産者だけのものとしないうという理念である「食料・農業・農村基本法」が制定されたのが1999年ですから、福永さんがおっしゃった「食料・農業・農村問題を対岸の問題ではなく自らの問題として捉える」という点も、京都生協は10年遅れていますね（笑い）。

【福永】これまでの政策の中でも5項目ある「めざすもの」の5番目に「日本農業の再生と食糧自給率向上」という言葉がありました。今回の改訂では3項目ある「めざすもの」の1番目にそのことをよりクリアーに宣言しています。この10年の間に生協自身と生協をとりまく環境は大きく変わってきていて、それまでの政策のままでは現実合わないということになってきたんだと思います。

【鎌谷】生協としてはやられていたのですが、われわれから見ていると、実際には2001年のBSEの後から「食料や農業の問題は、どちらかといえば消費者の問題ですよ」と。百姓は、数が減っ

て、人口の5%を切っているから、社会的影響力はない。その意味では、食料政策や農業政策は消費者が持つべきで、その極端な例が2年ほど前の飼料の高騰です。生協の皆さんももっと真剣に考えざるを得なくなったという環境があるのではないかと思います。

「さくらこめたまご」と生協の可能性

【北川】続いて、「さくらこめたまご」の実践事例について、地産地消の観点から考えてみたいと思います。まず福永さんから、この取組みの経過と到達点についてお願いします。

【福永】2009年に産直政策を改訂した意味を組合員に目に見える具体的な形で示すものとして準備を始めたのが「さくらこめたまご」の取組みでした。政策に新しく「地産地消」という言葉が入ったこともあって、最初から「京都のなかで完結する」ということにこだわりました。それから、「持続可能な農業」、「資源の循環」、「コミュニティの再生」といったいろいろな要素を盛り込んで準備を開始しました。「とにかくやれるところから始めよう」ということで、最初に名乗りをあげたのが高橋さんが関係されている南丹の地域だったと思います。卵を選んだのは、京都生協が取扱う畜産物のうち、唯一、卵だけが7割近くを京都府内で調達していたからです。

【高橋】南丹地域も資源循環型畜産をめざそうとしていたんですね。昔から「耕畜連携」はかけ声としては言われていましたが、京都の場合は、京野菜や小豆など、収益性を重視した農業を推進していて、畜産も購入飼料主体で規模拡大を進めてきており、「耕畜連携」がなかなかできていなかったのですが、糞尿が増えて堆肥が地域で滞ってきたことと、飼料の高騰ということがあり、資源循環型畜産をめざそうということになった。そうしているうちに飼料イネに少し遅れて、飼料用米が使えないかということが、助成制度も含めて、全国的に出てきました。

養鶏を対象として考えたのは、鶏なら糞のまま食べられるという理由からですが、まさか京都生協さんにこんなに大きく扱っていただけたとは思っていませんでした。地域で作った飼料用米を地元の養鶏場で使えないかということを進進して回っているうちに、たまたま京都生協さんとお会いで

きたというのが正直なところですよ。

【吉岡】一昨年(2019年)の1月に福永さんと京都府農業会議の平尾課長が来られたとき、すぐに「やります」と返事をしました。実は京丹後市だけで水田面積が昨年実績で3700ヘクタールあり、そのうち遊休地が140ヘクタールあります。その中で50ヘクタールは、1年でも草刈りなどをすれば、なんとか耕地に戻るだろうという土地です。



だから、単にほうっておくのではなく、転作作物で、そこで作れる作物は何かということを見ると、やはりイネが一番やりやすい。いまの機械で全部やれるし、新たに投資する必要もない。そういうことから、米粉や飼料用米など、鳥取県の鎌谷さんたちの取組みを見ていて、「なんとか丹後のぼくたちのところでもできないかなあ」と、いつも考えていたんです。

【北川】吉岡さんは、生産者の立場から「さくらこめたまご」の取組みの役割や期待について、どのようにみておられますか。

【吉岡】「さくらこめたまご」は、京都生協で1パックにつき10円上乗せして売ってもらって、その10円は農家と養鶏場の生産対策として後で交付を受けています。京都生協さんがそこまで農家のことを考えてくれているのはとてもうれしいけれども、安くてもいいから卵をどんどん売ってもらえる施策をとれば、耕作放棄地がだんだん減るだろうし、少なくとも増えないだろうと思います。

【福永】「さくらこめたまご」は通常の「さくらたまご」に1円上乗せして供給しています。この1円の上乗せにはとても重要な意味があります。この間、学習会や「虹のフェスティバル」などの取組みが9月以降50回ぐらいやられていて、おそらく数千人の組合員がそこに参加しています。その中で多くの組合員が共通して言うのは、「自分の身の回りでも休耕地が広がり、耕作放棄地が目につく。食料自給率も40%しかない。だけど自分が何をしたらいいのかわからなかった。「さくらこめたまご」を買うことで「1年で12畳の水田を守る」ことにつながり、しかも「卵1個につき1円の上乗せ」で生産者を直接応援できる。これはも

のすごくうれしい」ということでした。たぶん、これが「さくらこめたまご」が広がっている重要な根拠のひとつだろうと思います。

【高橋】最初に福永さんにお願いしたのは、「1円プラス分を卵の価格にそのまま含めなくて、上乗せという形でわかるようにしてほしい」ということでした。そうすることによって、吉岡さんのように、地域でお米を作っておられる方まで見えるようなかたちにしたいと思ったんです。



【北川】生協の事業論として、今後「さくらこめたまご」をどう進めていこうと考えていますか。

【福永】生協と生協をとりまく環境、とりわけ食と農に関わる環境はこの10数年ほどで大きく変化してきています。そんな中で生協に対する地域の期待はことのほか大きくなってきている。そのことを私は日々感じます。でも、生協自身が今はまだそのことに気づいていないように見えます。生協は「さくらこめたまご」以外にも、本当はいろいろなことをやる力をつけてきていると思うし、そのことが産直政策を改訂した主な要因のひとつなのかもしれません。生協は今、自分自身が大きく変わってきているということを強く認識する必要があります。80年代の産直政策ができた頃の生協は、10%前後の世帯組織率しかなくて、地域のなかではまだまだマイナーな組織でした。おそらく自分の組織の中のことを考えていけばよかった。ところが、いまは50%近い組織率になってきている。当然のことながら組合員の中には商工業者も農業者も漁業者もいます。消費者と生産者の境目はますます混沌としてきています。そのような意味では、いわば生協が社会化しているということもできます。生協は今ではある意味、公益を担うことを期待されている。それなのに生協の側は全然そんな風には思っていない。自分が大人になったということに気がついていない。

【北川】お話を聞いていると、ひょっとしたら「さくらこめたまご」の取組みは、本来、行政がやるべきことを生協がやろうとしているように思いますが、高橋さん、どうですか。

【高橋】今回、生協さんにお世話になって、ひと

つの形になりました。京都府も資源循環の取組みの一環で、「やっぱり出口（販売）が大事だ。販売につながないとコストアップになるだけで、売れなかったら誰も取組まない」ということで資源循環の取組みを地域のスーパーにも提案していますが、スーパーさんの場合は、売ってみて初めて顧客の様子が見えるわけです。だから、「本当にできる」ということでないと、なかなか踏み出していただけないのではないかと。その点、生協さんは、方針があって、勉強会もされて、取り組んでいただけるので、ありがたいと思っています。

産直と地産地消について

【北川】最後に、産直や地産地消の今後の展開についてお願いします。

【鎌谷】地産地消と産直が基本的に同じだと考えるのは、交流とか、安心して食べるとか、生産現場が理解できているなど、食べものを中心にした生産者と消費者のあるべき関係と考えた場合、地産地消も産直も求められる関係は本質的には一緒だと思います。ただ、地産地消というのは、地域政策や地域との関わりが絶対に不可欠です。地域というテーブル（空間）の中で、栽培などの農業体験することも含め消費者が関わるのが非常に大きいのではないかと。



それに対して産直は、生産者と消費者が離れているから、商品を中心にして、きちんとした契約をしながら安定とか交流とか、物流システムという形での文化をつくっていくようなことを積み重ねていく必要がありはしないか。

そこが産直商品を中心にした産直と地域の地産地消との違いではないかと最近を考えています。

【福永】産直と地産地消は違うのか、同じなのかという点で言うと、鎌谷さんがおっしゃったように、産直3原則がそのまま地産地消の3原則にもなり得るのではないかと思います。

ただ、決定的に違うのは、地産地消という考え方は、京都という地域の中で資源や資金を循環させるということを前提としているということがあります。とりわけ資金が循環するというのは京都生協のような地域生協にとってはとても重要な意

味を持っています。80年代の生協が京都の中で動かすお金は、ある意味大した影響力を持っていなかった。でも、48万世帯にもなった現在の京都生協の力は思いのほか大きい。京都生協がこれからの事業をどのように設計していくのかを京都という地域社会は注目していると思います。

【吉岡】卵のエサの70%は、アメリカ等から輸入されたトウモロコシ等の穀物で作られているわけで、地産地消というか、地域で採れたものを与えるというのはとても重要なことだと思います。しかも、地域の中にはそういうものがいっぱい眠っているのではないかと。だから、他の県に越境することができないなら、その分だけは府内できちんとした商品を開発したり、いままでのものを利用したりしていくことですね。

【福永】昨年は吉岡さんたち弥栄町では飼料米の取組みから、ブロッコリーなどの野菜の取扱いへと事業が広がってきました。飼料米の生産地域も弥栄から間人（たいざ）、大宮、峰山に広がっています。今年はもっと大きく広がると思います。

【高橋】京都府の農林行政担当者としては、「さくらこめたまご」の取組みのように、生協さんをはじめとする消費者の皆様が京都の農業をしっかり支えていただけるような仕組みをたくさんつくっていきたくと思っています。

【北川】地産地消や「対岸の問題から自らの問題へ」というのは10年遅れていると、少々失礼なことを言いました。実は「さくらこめたまご」など、現場での具体的な取組みの蓄積があってはじめて、政策の理念が組合員や地域の人の腑に落とされていく、その意味で、人・モノ・資源・カネが循環するすばらしい取組みだと思いました。それから、高橋さんがおっしゃったように、スーパーはどうしても顧客という発想があり、なかなか仕組みがつかれないけれども、組合員制度を持つ生協は学習会を開いて取組むところが違うと言われたことも、大事なポイントだと思います。

鎌谷さんが、産直と地産地消の考え方を整理されましたが、いずれにせよ、両者の特性をうまく組み合わせ、運動論、組織活動論、そして事業論として生協が取組んでいくことの意義は大きいと感じました。きょうは活発なご意見をいただきまして、本当にありがとうございました。

産直と地産地消 ～さまざまな理念、さまざまなあり方～

すぎもと たかし
杉本 貴志（関西大学教授・当研究所研究委員）

産直の起源、生協の起源

日本で最初に「産直」を行った生協はどこだろうか？ これは難問である。「コープ商品」の起源だとか、「共同購入」や「個配」の始まりであるとかであれば、諸説があるにせよ、候補はいくつかに絞られる。しかし「最初の産直」となると、『現代日本生協運動史』（日本生活協同組合連合会、2002年）をはじめとする生協史関係の書物をひもといてみても、どうもはっきりしない。

それは、産直というものが、多くの生協において、まさにその起源と結びついているからであり、それ故、生協によって、産直についての捉え方がさまざまであり、何をもって産直とするのか、その定義からしてバラバラであるからである。卸売市場を経ずに生産者と直結して産品を仕入れることをすべて「産直」というのならば、生協が産直を始めたというよりも、産直から多くの生協が生まれたというほうが適当であろう。

現在、産直で有名な生協の歴史を辿ってみると、1960～70年代、牛乳に代表される食品を生産者から直接共同購入しようという運動から生まれたという生協が多い。下郷農協の牛乳・卵の産直グループから始まった北九州市民生協（現在のエフコープ）や、千葉北部酪農農協と共に活動していた「天然牛乳を安く飲む会」から設立された東都生協などが、その代表である（奥登・矢吹紀人『新下郷農協物語』シーアンドシー出版、1996年など）。ここからさらに歴史をさかのぼると、「班」で有名な鶴岡生協（現在の共立社）による薪の産直や、パルシステムの前身のひとつである下馬三丁目生協による1950年頃のリンゴや木炭の産直をあげることができるだろう（竹井二三子『生協運動はなぜ広がったか』家の光協会、1988年など）が、組織的・継続的な形で産地直結による青果物の仕入れが各地の生協で一般化するのには1960年代後半から70年代前半であるといっていいたいだろう。

農林省の調査では、1975年の時点で産直を行っていた生協の産直開始時期は、1961～65年が9%、

66～70年が17%、71～75年が74%だったという。また経済企画庁によれば、1970年の時点で、生協の生鮮食料品取扱高のうち22%が産直品だった（『現代日本生協運動史』）。

消費者と生産者

そもそもなぜ産直が始められたのかといえば、草創期の小さな生協が既存の業者から取引を断られたという受け身の理由と、生協の理念や組合員の要求に応えるために、あえて既存のルートに乗らない取引を模索したという積極的な理由とがあげられるであろう。そして後者のなかには、さらに2つの考え方があるように思われる。

ひとつは、いうまでもなく、消費者の運動としての「安心・安全」へのこだわりであり、その追求である。「本物の牛乳が飲みたい」という声はその代表であって、水増し牛乳が横行し、品質がまともな牛乳は高価なのがあたりまえとされていた時代に、生協あるいは消費者グループは酪農家を訪ね、安心・安全で、しかも手ごろな価格で購入できる牛乳の「産直」を持ちかけたのである。牛乳以外の青果物についても同様の事情はあったが、多くの生協において、農産物の産直は、その当初から、それにとどまらないもうひとつの考え方、各生協の理念と結びつくものであった。それはひとことでいえば、生産者との結びつき、連帯であり、農業生産の支援である。

都会の大消費地に展開する生協であれば、それは国内の農業を支援・応援するという形を取ることになる。首都・東京でいえば、たとえば東都生協や生活クラブ生協が、「食」のみならず、日本の「農」を守り、食料自給率を向上させることを商品政策や事業目的の大きな柱としてきた。食料生産地を近隣にもたない以上、遠隔の特定生産地を支援することで国内農業の一端を支援することが生協産直の目標のひとつとされるのである。

一方、農業生産県に位置する生協であれば、それが地元農業の支援、地域振興に容易に結びつく

ことはいうまでもないだろう。たとえば宮城県民生協（現みやぎ生協）は、全国各地の産地と産直（産消提携）を進める一方で、とくに県内産地との関わりを重視し、「県内産直」や「提携農協生産品」（産直よりも緩い基準で県内農協と結びつく、産直予備軍的な存在）の拡大に努めていた。ここでは地産地消という言葉こそ使われていないが、今日のみやぎ生協における県内産直へのこだわりは、70年代初頭からの取り組みの延長線上でとらえることができるのである（渋谷長生「特色商品で地域自給の輪を広げ競争時代を乗り切る」『1860万人の生協産直』コープ出版、1996年）。

生協産直の3原則

1966年、ICA大会で協同組合原則が改訂され、第6の原則として「協同組合間協同」が定められる。こうした国際協同組合運動の動向もまた、1970年代に生協と農協とのあいだで産直事業が推進される原動力となった。

しかしながら、この時期、各生協はそれぞれが独立して、独自の立場から産直を捉え、実践していた。産直とは何なのか、何をめざすのかについて、生協界での統一的な理解はほとんどなかったのである。そこで1980年代に提唱され、多くの生協に広がったのが「産直3原則」だった。

京都生協を中心に全国産直研究交流会を舞台として提唱され議論された産直3原則は、産直を生協事業として確立する上で画期的であったと評価されている。「大規模協同流通組織として急成長をとげつつあった生協が、基幹的あるいは一般的事業方式として産直を位置づけるためには、個別性の強いばらばらな産直形態に政策的整理をかけることが不可欠だった。産直三原則はごく簡単なシステム論的整理ではあったが、生協産直の出発点におけるわかりやすいミニマム基準として広く有効性を発揮し、その後多くの生協で採用されていった。」（中島紀一「新たな歴史段階にたった生協産直新展開への課題」『1860万人の生協産直』）3原則のなかで「生産者との交流」を生協産直に不可欠のものとして位置づけたことにより、生協の産直は、他のスーパーマーケットなどが掲げる「産直」とははっきり峻別されるものとなった。それは単に「いいものを安く」手に入れる手段では

なくなったのである。しかし、それが「ミニマム」で象徴的な原則でしかなかったこともまた事実であり、そこに今日の産直が抱えるさまざまな問題が生まれてくる余地があったともいえるだろう。原則のいう「生産者との交流」とは何なのか？

適地適作と地産地消

80年代末から、生協産直は苦悩の時代を迎えた。消費の立場からすれば、産直の青果物はしばしば鮮度や品質、あるいは安定的な数量の確保といった点で問題があるものであり、手放して歓迎されるものとはいえなくなっていたのである。

「生産者との交流」があれば、お互いの信頼関係が生まれ、常に最良の産品が届けられるものなのか。産直品についても、安全性を中心として、客観的な情報の収集、確認、検査や、それを保証するための契約関係が必要ではないのか。こうした考えから、消費者サイドに立った産直のあり方を90年代に新しく求めた生協の代表格がコープとうきょうであり、現在その考え方はコープネット事業連合に基本的に受け継がれている。

そこでは、「産地」ではなく「産品」に関心が集中し、「消費者本位の生協」として、複数産地のなかから「適地適作」のもの、「旬のもの」だけが産直品として扱われる。北から南まで複数産地を準備して周年供給体制を確立したコープとうきょうは、これが自立した消費者と自立した生産者との産直であるとして、生協が産地を丸抱えで支えることを否定する。産地の出荷量のうち、生協向けは3割、そのなかでコープとうきょう向けはその3割であることが望ましいとされるのである。そこにあるのは、「産地を支える産直」「地産地消の産直」とは対照的な産直の姿であるといえよう（宇佐見繁「消費者の願いを実現する八百屋さん」『1860万人の生協産直』）。

産直品の価格や数量の決定方法を見ても、今日、大規模化した多くの生協における産直は、かつてとは相当異なった性格のものとなっていることが窺える。都市部の生協と農村部を抱えた生協とで、産直のあり方が変わってくることも当然あり得るのであろう。地産地消、適地適作、協同、自立、地域……。産直を語ることは、生協がこれらにどう向かい合うのかを語ることでもあるのである。

コープこうべの"顔"「Coop's」と兵庫県産

おかやまたけし
岡山武史 (近畿大学大学院 博士後期課程)

たかはしひろゆき
高橋広行 (流通科学大学商学部 流通学科 専任講師)

はじめに

プライベート・ブランド（以下PB）を提供することの主な利点は、より高い利益率の商品を販売し、競合の小売企業が扱っていない商品の提供によって他の企業と差別化できることである。さらに近年PBは顧客の意見を反映することで愛着と信頼を高めるための主要な存在になりつつあり、その1つの成功事例がコープこうべの「Coop's」である。本稿では、このコープこうべのCoop'sの誕生までと存在価値、そしてこのブランドを通じた活動の中での兵庫県産品への取り組みについて紹介するものである。本稿の内容は、「コープこうべ」の商品開発室 統括部長の広田大介氏へのインタビューに基づいている。

コープこうべのPBへの取り組みとCoop's

Coop'sの誕生までには、コープこうべのPB開発の長い歴史がある。1921年にコープこうべの前身の神戸購買組合・灘購買組合が誕生し、24年にはすでに醸造工場を設置してみそ・しょうゆの商品の製造を開始し、自社商品の製造を行ってきた。特に、コープこうべが独自のPB開発に力を入れ始めたのが80年からであり、88年には六甲アイランド食品工場が完成し、「コープこうべ食品工場生産品」ブランドが誕生、1988年から安全で安心できる食品を多くの組合員に提供するために「フードプラン」商品への取り組みがスタートし、現在でもこの2つがCoop'sのブランドの基礎になっている。その後1995年の阪神・淡路大震災によって多くの店舗が被害を受けた。この時期を起点として、コープこうべは戦略の転換を始めることとなる。特にこの時期は店内商品に占めるコープ商品の比率が低下しつつあり、その売上高もやや落ちてきていたため、自社商品を再検討することになった。その結果コープの「組合員の満足を追求する」という原点に立ち返り、自社の開発商品をすべて見直すこととなった。この時期の努力が実り2001年には、コープこうべの独自PBとして「C

oop's」に結実することとなっていったのである。

Coop'sの位置づけ

コープこうべでは、ナショナルブランド（以下NB）に加えてPBとしてのコープ商品を2種類取り扱っている。1つは、全国の日本生活協同組合連合会（以下、日生協）のコープの商品である。その位置づけは、大量に生産することが有利な商品や、低価格で選ばれる商品である。もう1つは上述のコープこうべのPB、Coop'sである。このCoop'sの商品開発の方針は、1. Coop'sの安全・安心の信頼をベースにしながら、低価格を実現する 2. 安全・安心のための情報公開を行い、組合員が確認できる機会を拡大する 3. 兵庫県産を中心とした地元産で鮮度の高い商品の導入や、工場見学、生産者との交流を増やす 4. サイズ、容量、品質のバランスを実現することである。特に利用頻度の高い商品、地域性のある商品、地場産の価値が重要な商品、組合員がNBにこだわらない商品（特に生鮮、日配商品）に積極的にCoop'sを導入し、店内でも目に付きやすい位置に配置している。日生協コープ商品とCoop'sの品数はそれぞれ約2,200、1,600、供給高におけるコープ商品の比率は日生協コープ商品が約6%、Coop'sが24%の合計30%であり、小売企業では高いPB比率を維持している。コープこうべではこの30%の比率維持に努めており、これらをコープこうべの「顔」として位置づけている。当然「体」としての70%のNBを含むその他の商品も適切に管理しているものの、企業の「顔」であり、組合員の声を反映したCoop'sを店舗の中心に位置づけることで、特にコープこうべとの付き合いが長い組合員に喜ばれている。その結果、コープこうべらしさを印象づけ、他の食品スーパーとは違う私たちの店として愛着を築き上げることに成功している。こうした企業の「顔」は、組合員の購買判断を容易にし、安心を与える信頼を表すサインでもある。このような点からも企業の「顔」は常に磨き続けな

ければならず、この「顔」を支える信頼や組合員との絆も、ブランドの本質に影響するのではないだろうか。

Coop'sの本質

ではこのCoop'sを開発するまでにどのように地元の組合員の声を反映しているのだろうか。このCoop'sの最大の強みは「組合員の声」をすぐに取り入れられるという仕組みをもつことである。Coop'sの開発では、基本的に組合員の声や市場動向の調査を通じた双方向のやりとりによって商品開発が行われる。開発のきっかけとなるのは組合員の声である。電話受付サービスの「コープベル」、コープ委員会などを通じて組合員の声が入り入れられ、これらに基づき商品開発会議で商品の検討、試作品を作成し、組合員に再評価され商品化に至る。このように地域の組合員からの声を反映し、愛され、利用され続けるというコープこうべの基礎理念の結実がCoop'sなのであり、組合員の声からメーカーと共同で改善を積み重ねるという活動そのものがコープこうべの本質なのである。こうした理念を基礎として、Coop'sは具体的に6つの価値（おいしさ、健康志向、安全・安心、環境配慮、利便性、経済性）を商品に体现している。

こうした理由で、Coop'sは組合員にとっても自分たちの声が活かされてきた商品であると認識しており、「私たちの商品」という意識が高く、非常に愛着をもっている。そのため、いくつかの商品を日生協コープ商品に切り替えると、組合員から残念がられる声も聞かれる。ただしこの愛着や信頼は、単に自分たちの意見を反映し、品質が良い商品があるということだけから生起するものではない。これまで永年、コープこうべは商品開発や宅配事業を続けてきており、親子三代組合員で永年コープこうべとの関係を築いてきた組合員も少なくない。こうした組合員による「コープこうべは私の店」という店舗そのものに対する信頼が織り重ねられてきたこと、そしてそのひとつの形として具現化されたものがCoop'sなのであり、愛着を持って接する対象となるのである。

Coop'sの兵庫県産への取り組み

Coop'sのサブブランドとして位置づけられているひとつが「フードプラン」であり、これは「トレーサビリティがしっかりした、食べる人にもつくる人にも安全で、環境に配慮して生産された食品であり、組合員と生協、生産者が信頼し合う商品である」と定義付けられ、「ひょうご発」の兵庫県産品の取り入れにも力を入れている(図1)。このフードプランも基幹組合員には、大変好まれている商品である。これらの取り組みは1988年から始まっていたのだが、大きな契機は2009年のコープ商品50周年イベントの商品フェスティバルであった。そこで寄せられた組合員からの地元産を大切にしてほしいという声や、工場見学、生産者との交流、兵庫県産を増やしてほしいという声が存在したことから、兵庫県産への取り組みが加速したのである。ただし、フードプランの理念は、適地適作、すなわち時期に適した土地で旬の農作物をつくり、南から北へ変わる季節に合わせて、いつでも旬の作物を得られる産地リレーというシステムを採っており、兵庫県産だけを特化するものではない。そのためフードプランは、コープこうべの組合員がなじみのある兵庫県産の商品を大切にしてほしいという要望に応えることを重視しながらも、他府県の農作物を含めたフードプランの方針の中で取り上げられるものであり、決して「地産地消」を前面に出しているわけではない。あくまでも組合員のことを最大限に大切にすひとつの商品としての兵庫県産品であり、フードプランの方針に合う地元の商品であれば積極的に取り入れ、育成していきたいと考えている。こういった組合員の声を重視した「地産地消」へのアプローチは、コープこうべらしさと生協が大切にすべきことがよく表れている事例ではないだろうか。今後も組合員に喜ばれる、地元ならではの商品の育成、普及が期待される。



(図1 ひょうご発シリーズのマーク)

企業が「農家」になる

—吉野家ファーム神奈川にみる企業の農業参入の課題—

かがみ たいき
加賀美 太記 (京都大学大学院経済学研究科博士後期課程、「協う」編集委員)

神奈川県横浜市青葉区。東海道新幹線の新横浜駅からほど近く、住宅街の周りにはと広々とした畑が広がっている。郊外の町としては、ありふれた光景だ。その中に、非常に興味深い農業生産法人がある。

その名は「株式会社吉野家ファーム神奈川」。ご存じ牛丼チェーン大手の吉野家の関連会社である。同ファームは、企業の農業参入の事例において、あまり見られない特徴を持っている。

今回は、この吉野家ファームの誕生から現在に至るまで、中心として関わり続けている代表取締役社長森本桂次氏への取材をもとに、その活動と特徴、さらに吉野家ファームが企業の農業参入において示唆しているものについて紹介したい。

吉野家ファームの概要

吉野家ファーム神奈川は構成員7名の農業生産法人である。森本氏を含めた4名が吉野家からの出向であり、残りの3名は地元で農家を営んでいた方々である。吉野家というブランドを背負っているが、あくまで関連会社という位置づけだ。生産物の多くは吉野家に納めるが、大きさなど吉野家の基準外となった作物は市場や直売で販売するなど、自由に経営されている。

設立の目的

この吉野家ファーム神奈川が設立されたのは2009年10月である。CSR（企業の社会的責任）の観点から、各地の地域農業の活性化を図ることが目的であった。

また、消費者の安全安心につながる活動を通じて、ブランドイメージを向上させることも目標であった。というのも、2004年のBSE問題の際、吉野家ではアメリカ産牛肉の輸入が再開されるまで牛丼の提供を取り止めたほど、食材に強いこだわりを持っている。その一方で、アメリカ産牛肉を強くアピールしたことによって、野菜などは国産



を使用しているにも関わらず、その事実が消費者に十分届いていなかったという。事実と異なるイメージを払拭したいという思いも、農業参入の背景にあった。

さらに、店舗残渣の処理の問題もあった。廃油は石鹼にするなどリサイクルできていたが、残渣については十分ではなかったという。そのため、残渣を堆肥化して循環型農業を実現することも目標とされた。

これらの活動を通じて企業価値を向上させることが、農業参入の目的であった。

なぜ農業だったのか

とはいえ、CSR活動の対象として農業が選ばれたのは何故なのか。森本氏からは「本当は、たまたまだったんですよ」と意外な答えが返ってきた。

実際には、農業云々の前に次のような社内事情があったからだという。

吉野家は比較的若い会社であり、しかもリストラをしないという特徴を持っていた。今のところは問題ないが、現在の店長たちが40～50代を迎え店舗運営から離れる頃のために、新しい事業領域を作り上げておかなければ、企業としての健全な成長が期待できない。しかし、外食産業が外食に展開すればグループ全体で同じ問題が発生する。そこで偶然目にとまったのが農業だったという。「新しい事業について考えていた時に、たまたま

農業ブームがあったんですよ。しかも、よくよく調べると農家の方の平均年齢は70歳近い。そうすると、われわれが考えていた40～50代って若手になるんですよ。ここに我々の労働力を持っていけば、農業に貢献することになると考えたんです。さらに、希望する社員がそういう方向にキャリアパスを広げていけるんじゃないかと思い、新しい事業として農業を提案したんです」。

この森本氏の発案をきっかけに、社内で農業参入が検討され、2009年の設立に至ったのである。

これまでの苦勞と農家の思い

しかし、現在に至るまでの一年間は、なかなか苦勞の多いものであったと森本氏は振り返る。

そもそも、森本氏をはじめとして、現在出向中の社員は農業経験がない全くの素人であった。そのため、最大の消費地である首都圏に近く、吉野家の配送デポがある神奈川で事業を進め、農業のノウハウを蓄積することを当面の方針とした。

そうと決まれば、専門家である農家の協力と指導の下に事業を進める必要がある。そこで、まずは専門家の助言を得ようと、神奈川県農業会議に相談を持ちかけたところ、様々なアプローチや県下の農家の集会で協力を呼びかける手順を助言してくれた。現在、ファームの構成員として活動する3名の農家は、その取り組みの中で、出会った人たちである。

彼らは30～40代前半と若く、青葉区で農家として頑張りたいという強い思いを持っていた。青葉区にも耕作放棄地や農地の不法利用といった問題があり、この問題を解決したいという点で森本氏と彼らは共感し、企業と農家が協同で設立する法人方式での展開が決定したのである。

しかし、何とか設立した後にも困難が待っていた。なにせ農家の3名以外は農業の素人であり、とにかく経験を積まなければならない。そう考えた森本氏は、周りの農家に「練習がしたいので、田植えや稲刈りをやらせて欲しい」と頼み込んだ。周囲も戸惑ったそうだが、それでもモノは試しとばかりに任せてくれた。こうした経験から、徐々に信頼関係ができてきたという。

また、農家に伺って作物の日々の手入れの仕方なども教わっている。「愚直に教わった通りにし

たら、本当に良い作物が出来た。やっぱり農家の方は凄いです」と農家と協力することの重要性を語っている。

現在は、この一年間の経験と信頼を活かして、何とか5年以内に収支をプライマイナス0にまで持っていくことが目標だそうである。

吉野家ファーム神奈川の特徴—おわりにかえて

一時期脚光を浴びた企業の農業参入だが、行政や地元農家とギクシャクするなど問題を抱えるケースが多いと言われている。その中であって、設立1年足らずとはいえ吉野家ファーム神奈川は行政や地元住民、農家と非常に良好な関係を結んでいる。この背景には、何があるのだろうか。

考えられる一つの理由は、素人としていちから教を請う謙虚な姿勢を貫いている点ではないか。農業は生産過程が長期にわたる。収穫は1年に1度だけ。40年農業をしても40回しか経験できないのだから、回転率の高い小売業や工業の企業経営の仕組みを持ち込んで、最初から収益を上げるのは非常に困難である。吉野家ファームでは農家に協力・理解をしてもらい、まずは農業ビジネスの今後を描くためのノウハウの蓄積を重視している。

もう一つは、農家に溶け込む努力である。吉野家ファーム神奈川は地域の農家に対して非常に気を配っている。たとえば、市場に商品を出す場合も、一気に大量に低価格で出荷するようなことはせず、少量を少しずつ出荷して周りの農家への影響を小さくしようと心がけている。また、設立前に森本氏が同地区を訪ねていた時、偶然おこなわれていたドブさらいの手伝いをしたり、台風後の稲起こしを手伝ったりした。先の練習を兼ねた農作業の手伝いなど、地域の農家の輪に溶け込み、信頼を得ようとする努力が見て取れる。

このような農業に対する謙虚な姿勢と、農家との協力関係を重視する姿勢が、吉野家ファーム神奈川の特徴だと考えられる。農業に経済合理性を持ち込んで農業を企業化するのではなく、企業が農家に寄り添い、徐々に信頼を得ながら活動の幅を広げていく姿勢は、今後の企業農業のあり方に対して示唆を与えてくれるものではないだろうか。吉野家ファーム神奈川の今後に期待したい。

福島大学協同組合ネットワーク研究所の 概要と課題

たかせ まさお
高瀬 雅男

福島大学協同組合ネットワーク
研究所所長 行政政策学類教授

設立の背景

2010年4月、福島大学協同組合ネットワーク研究所が設立された。JC総研、生協総研などの著名な協同組合研究所とは異なる大学設置の研究所である。そこで、ここでは本研究所設立の背景、研究所の概要、活動、課題についてご紹介したい。

設立の背景には福島県における協同組合間協同の運動と福島大学における地域研究の伝統があると思われる。前者については、「ふくしま大豆の会」と「地産地消運動促進ふくしま協同組合協議会」（地産地消ふくしまネット）の活動があげられる。ふくしま大豆の会は、危険な遺伝子組み換え大豆ではなく、安全な地元の大豆を使った食品を食べたいという消費者の願いを実現すべく、1998年、農協、農民連、生協、加工業者などがつくれた組織で、豆腐、納豆、味噌、醤油などを供給している（2007年の商品販売額1億8千万円）。産消提携と協同組合間協同のビジネス・モデルを構築したといえよう。

また地産地消ふくしまネットは、食料自給率の低下などに対して、福島県の農林水産業の支援と食料自給率の向上をめざし、2007年、福島県の農協中央会、漁連、森連、生協連がつくれた組織である。その目的は「地産地消運動を促進し・・・持続可能な地域社会づくりに貢献する」ことであり、①「創る」（事業連携）、②「守る」（食・産地・農の保全）、③「繋ぐ」（人材育成）の3つのプロジェクトに取り組むというものである。

後者について、福島大学は戦後、教育、経済の2学部から出発したが、藤田五郎氏や庄司吉之助氏などによる地域史研究で一世を風靡し、その後下平尾勲氏などによる地域研究が発展した。このような地域研究を支えてきたのが東北経済研究所（現地域創造支援センター）である。その後福島大学には行政社会学部（1987年）、共生システム理工学類（2004年）が設置され、4学類からなる総合大学に発展したが、農学系部門は設置されなかった。そのため自治体や農協からくる農業振興

計画や地域づくりの要望に対しては、関係教員が個別に対応してきた。しかしこれでは情報やノウハウが共有・蓄積されず、組織的な対応もできない。地域からの要望に組織的に対応していくためには、学内の研究資源をまとめ、地域からの要望に応える窓口を整備する必要があった。

このようなことを背景に、福島大学ネットワーク研究所設立の動きが始まった。2008年9月、福島県で日本協同組合学会第28回大会が開催されることになったが、2日目の地域シンポジウム「福島県における協同組合間ネットワークの可能性ーふくしま大豆の会10年の取り組み」の報告を準備するために、地元の農協、農民連、生協、加工業者、行政関係者と大学関係者が顔を合わせるようになった。これが一つのきっかけとなって、2009年7月、3つのプロジェクトの活動を模索していた地産地消ふくしまネットから大学関係者に「シンクタンクになってほしい」という要望が寄せられた。地元大学の知的資源を「地産地消」しようというアイデアのようだ。この要望に応じて9月以降、大学関係者と地産地消ふくしまネットの間で協議が進められ、①産学連携を推進するための連携協力協定の締結、②福島大学協同組合ネットワーク研究所の設立、③設立記念シンポジウムの開催という方向が確認された。同年12月8日、JA福島ビルで農協中央会と福島大学の地域連携協定の締結式と福島大学協同組合ネットワーク研究所（任意団体）の設立宣言が行われた。そして2010年4月、研究所は正式に発足した。

研究所の概要

福島大学には産学官連携・地域連携を進める制度として(a)登録研究会、(b)プロジェクト研究所、(c)連携協力協定がある。(a)は学外の研究者と研究連携を図るための組織で、地域創造支援センターに登録すると若干の経費補助と便宜供与が得られる（現在20研究会）。(b)は①学際的プロジェクト研究か②産学官連携に資する研究を推進するため

の組織で、学長の許可を得て設置される。研究代表者（所長）、研究分担者（学内研究者）、連携研究者（外部の研究者）、研究補助者より構成され、設置期間は最長5年である（現在10研究所）。設置の際、立上げ資金が交付されるが、原則として外部資金により研究活動を行う。(c)は福島大学と自治体、公益法人、企業などが文化、教育、産業、環境などの分野で相互に援助・協力することを約する包括協定である（現在55協定）。以上の制度から(c)を利用して連携協力協定が締結され（当初は農協中央会のみと締結）、(b)を利用して本研究所が設定された。本研究所は協定に基づき研究活動を行うものと位置付けられる。

本研究所の研究テーマは「農商工観事業連携及び協同組合間協同による地域社会の持続的発展に関する研究」であり、所長、4学類の学内研究者15人、連携研究員4人（福島県の農協中央会、漁連、森連、生協連の専務・常務）、研究補助者1人（県庁OB）から構成される。学内研究者は協同組合学、農業経済学、農村社会学、地域計画学、環境経済学など4学類すべてにわたり、地域研究に関わる研究スタッフにより構成されている。研究計画の柱は、①農協、漁協、森林組合、生協の現状分析及び課題析出、②協同組合間協同の有効性、理論的意味づけを行った上で、具体的な事業モデルとして農商工連携・観光クラスターとしての展開可能性の分析・検討（対象は福島県の地域及び協同組合組織）、③協同組合間協同および組織経営に関する教育研修プログラムの開発と実施である。

活動と課題

2010年度の研究所の活動を紹介します。地産地消ふくしまネットの絆塾（人材養成塾）を活用して、地産地消と協同組合間協同のビジネス・モデルの探求とシンポジウムの企画が進められた。絆塾は農協、漁協、生協、財団の実務担当者、連合会の役員、大学の研究者、学生・院生から構成され、準備段階を含めて5回開催された。福島県の農林水産業や協同組合組織の現状を把握し、現地調査を実施したうえで、福島産農林水産物の商品開発や協同組合間協同を含む流通システムの検討などを行った。これらの議論をふまえて、2010年

11月15～16日、本研究所の設立を記念して、地産地消ふくしまネットとの共催で「絆で創る!!ふくしまSTYLEー地産地消と協同組合の役割ー」と題するシンポジウムを開催した（参加者250人）。地産地消と協同組合間協同で先行する北海道の事例（大田原高昭報告、坂爪浩史報告）を参考にし、福島での「農」「浜」「森」「県」（六次産業化）の実践報告を行い、パネルディスカッションののち、「『絆で創る!!ふくしまSTYLE』を通じて、農と海とまちを絆で繋ぐ取り組みを具体的・実践的に進めていく」ことを確認した。本シンポでは、①県民が生活上必要とする食品、加工品がすべて福島県産で賄えることを一つの地域資源ととらえ、そのようなライフスタイルを提案した上で、その需要に応えるべく「地消」「地産」域内加工を進めていくという「ふくしまSTYLE」を提案し、②協同組合間協同に大学（研究所）が参加し、③各協同組合の実務担当者、連合会の役員及び大学の研究者、学生・院生が絆塾で一堂に会してビジネス・モデルについて議論し、学生参加で進めるといった新たな試みが行われた。

本シンポに前後して、コープふくしまとJA全農福島の共同企画として、初めてJA全農福島がコープふくしまの店舗で「ふくしまの愛情野菜」や福島牛を販売したり、相馬双葉漁協がコープあいつの店舗で地魚を販売するなどの取り組みが始められた。これらの動きを六次産業化も視野に入れながら、確実に育てていかなければならない。今後の事業推進上の課題としては、実務担当者が自由にアイデアを出せるような環境整備、物語性のある商品開発、超越した理念による協同組合間協同の構築などがあげられよう。また研究所と地産地消ふくしまネットとの関係では、安定的な資金の確保と専任研究者を含む人材の確保などが課題となろう。

安井 孝 著
**『地産地消と学校給食
 —有機農業と食育のまちづくり』**

中田 典子 小浜市食のまちづくり課 政策専門員（食育）

「こんな本が欲しかった。」というのが私の第一声である。自治体職員として施策の立案や推進に携わってきた筆者の視点でまちづくりの活動をまとめたのが本書である。

タオルのまち、造船・海運業のまちとして有名な愛媛県今治市は、いち早く1980年代から、地産地消と有機農業を推進してきたまちでもある。日本で初めて、JAS法による有機認証を受けた有機農産物を学校給食に導入したり、小学生が有機農業クラブを結成し学校農園で野菜を栽培、有機認証の取得まで成し得ている。

今でこそ、食育や地産地消、食の安全安心、そして有機農業という言葉が世の中に広がり、その重要性を認識している人が増えてきたが、今から30年前に有機農業の推進、ましてや学校給食への有機農産物導入など、相当な勇気が必要だったことであろう。

私の勤務する小浜市も2001年に全国で初めて食をテーマにした条例「食のまちづくり条例」を制定、「生涯食育」という概念を提唱し、「身土不二（しんどふじ）」の理念に基づく地産地消とともに、市民のライフステージにあわせた食育事業を進めてきた。

市内の全小中学校においては、校区内で収穫される農産物や水産物を優先的に給食の食材に使う「校区内地場産学校給食」を実施し、主食に関しても、昨年からは週5日とも自校炊飯による米飯給食に切りかえた。その結果、子どもたちの食べ残しが減り、保護者や家庭にまでも食育や地産地消に対する意識が高まっている。

そして、その成功事例を詳しく知りたいと、この数年間、当市には全国からたくさんの方々が見学に来られ、地場産学校給食の取り組みやその成果に、共感し感動して下さる。その一方で「こんなことは、小さなまち小浜だから出来るのであって、我々のところは給食センターで何千食も作らなければならない。地元生産者がたくさんいるわけでもないし、無理なことだ」と他人事のように漏らす人も少なくない。

しかし、地場産学校給食や完全米飯給食の実施は、小浜のように



（コモンズ、2010年3月、1,800円（税込））

市長や教育長など、トップの強い思いや信念があったとしても、立場ごとに異なる価値観を持つ関係者に理解してもらい、環境を整えて、実現していく道のりは決して楽なものではなかった。まして、今治の場合は、大型学校給食センター方式から自校式へと方向転換、地元産農産物にこだわるだけではなく「有機農産物」を学校給食に納入するという仕組みを作り上げた。さらに、モノが存在しなければ産み出す努力をして、給食用パンや豆腐も今治産の小麦や大豆に

移行している。多くの自治体や教育関係者、保護者が、理想としながらも、「そんなことは到底無理だろう」と諦めていることをどんどん実現していったのだ。

では、なぜ出来たのか？やはり、小浜同様に、「安全な食べ物を子どもたちに食べさせたい」と強く願うさまざまな立場の方の存在、そして、その方々の高い志や小さな活動を繋ぎ、自然な形で次のステージに牽引していく筆者の存在。さらに、何より、今治の人たちは、「できない」「難しい」という発想ではなく「どうやったらできるか」を常に考え、一步踏み出す勇気も持っていたからではないだろうか。肩に力を入れすぎず、「楽しみながら」目的を実現していく何人もの生き生きとした登場人物の様子が面白い。さすがは、瀬戸内海の温暖な気候のもとにポジティブに生きる今治の人々である。

今、学校給食において「何を」「どのように」食べさせるかということは、単に子どもの健康に関わる問題だけではない。「子どもたちに安全なものを食べさせたい」の一念で汗を流す多くの人々の姿は子どもの心も動かすだろう。「自分は、多くの人に構ってもらっている。愛されている」という気持ちが無意識のうちに持つようになるのではないか。食べ物を通して、人の愛情が理解できる子供達には、感謝の気持ちが育つし、何よりも自分に対する自信が育まれるのではないだろうか。人や地域と繋がる学校給食には想像以上の教育力がある。

食や農の仕事に携わる方々は勿論であるが、教育関係者、子育て世代の皆さん、そして何かを始めたくてウズウズしている若者たち、是非この本を手にして、一步踏み出してほしい。（なかた のりこ）

吾郷 健二 著

『農産物貿易自由化で発展途上国は
どうなるか—地獄へ向かう競争』

辻村 英之 京都大学大学院農学研究科准教授

あるべき社会経済の優先順位（自然の原理＞社会の原理＞経済の原理）を考え、さらに経済の原理を、互酬性、再分配、市場（バザーと市場メカニズム）の3原理に区分すると、市場メカニズムの原理は、最下位に位置する限定的なものであることがわかる。それにもかかわらず、新自由主義グローバル化は、その市場メカニズム原理を社会経済のあらゆる次元に押し付け、社会の解体を導いてしまった。事例に則してその問題点を明示し、新自由主義の終わりに棹さすことが、本書の根底に横たわる著者の問題意識である。

この問題意識の下で、本書は特に、途上国産一次産品（コーヒー、バナナ、綿花）の輸出、IMF・世銀の構造調整政策（ジャマイカにおける貿易自由化）、北米自由貿易協定（メキシコにおける自由貿易協定と農産物貿易自由化の影響）、などに焦点を当てる。そしてそれらが、途上国の経済や小生産者に与えた悪影響（「地獄へ向かう競争」であること）を詳細に分析することで、市場メカニズム原理、新自由主義グローバル化、輸出志向型開発戦略などの破綻・限界を解明する。すなわちそれらの終焉を宣告するのである。

このように本書は、（途上国産）農産物の輸出（自由化）の諸問題の明示を基本的課題とするため、本誌の特集テーマ「地産地消再考」に関連する議論は多くない。しかし同テーマに配慮して、あるべき社会経済像（解体された社会を再建する「社会自由主義」「下からのオルタナティブ運動」）につ

いての議論の中から、「地産地消再考」の参考になる部分を抜き出し、整理してみよう。特に評者の専門であるコーヒーを事例とする、第1章の議論（2～3章においても類似の議論が展開されている）から多くを抜き出す。

著者は「安定的で（価格変動の少ない）、公正で（すべての当事者が平等に対価を得られる）、妥当な（採算の取れる）一次産品価格」が保証されるべきであるとする。そのためには緩衝在庫・生産調整による生産者価格引き上げ、あるいは生産者に対する損失補填



（明石書店、2010年3月、3,800円＋税）

が重要であるが、これらの政府を主体とする古い規制は、市場原理主義（現行のWTO農業協定）の下では展望がない。寡占企業行動への国際的規制についても議論はあるが、同じ理由で実施を期待できない。そのため、下記の市場親和的な新しい規制をまず実施し、それを経過して古い規制を復活させることが望ましいとする。

市場親和的規制とは、有機、フェアトレードなど、「品質観念の変革」（消費者が品質の考慮に環境的社会経済的要素を入れ込むこと、

消費に象徴的な意味を込めること）による市場的・社会的規制のことである。ただし認証制度などが整うと、寡占企業の参入が容易となるため、途上国の生産者を利するためには、生産者と消費者との交流・結びつき（「産直」）が重要になるという。すなわち「特定の産地に結びついた象徴的な品質属性」を商品に埋め込むことが求められる。

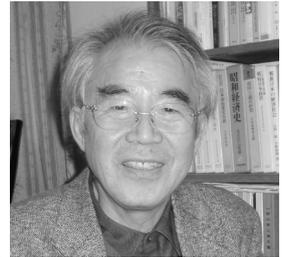
このような「品質転換」、「生産者の取り分を改善する方法としての産地の強調」（地理的表示）が、「資本に対する自然の優位性の再主張に導いている」という。つまり上記の「あるべき社会経済の優先順位」を、商品の品質属性の中に取り込んでいるという理解だろう。しかしここまでしても、寡占企業が模倣するため、著者は公的規制や消費者主権行使（「そのコンテンツの内容を知り、それを評価し、それに対して対価を支払う」、「お金による投票」）の重要性を、強調することも忘れていない。

さて私たちの興味は、そのあるべき社会経済像をどのように実現していくかに移る。フェアトレードの普及率が欧米の10分の1程度で、しかも不況下で「よいものをより安く」が強化されている日本において、環境的社会経済的要素が組み込まれた高品質・高価格商品をいかに販売すればよいのか、あるいは「お金による投票」をしたくても「お金」が足りない場合、生産者の取り分を改善したい消費者の「主権」は行使され得ないのかなど、評者自身もよく質問をもらい、十分に答えられない課題である。著者のご意見をお聞きしたい。

（つじむら ひでゆき）

第23回 下野克己さん

岡山大学名誉教授
当研究所研究委員



生協運動と地域活動のなかで真理の探求

聞き手：長壁猛（「協う」編集委員会事務局）

📍 京大経済学部を選んだ理由などおききたいのですが。

高等学校3年の一学期までは経済学部とは考えていませんでした。小学校入学が1950年ですから、湯川秀樹さんがノーベル賞を受賞されたことは新聞で知っていて、その頃から「京大」は耳になじんでいました。中学生のときに、弁論大会にできる機会があって、そのときに、父が「大学は真理を探求する機関である」という言葉を教えてくれました。私なりにそのことを弁論大会で話したことがきっかけで大学に行きたいと思うようになりました。

その頃は、いまと違って奨学金は無利子で、特別貸与奨学金もあって、それを高校入試の前に受けたら合格しました。京都大学の物理を意識して高校2年で理系と文系にコースが分かれるときには理系のクラスに入ったのですが、物理の先生の教え方が3年では受験本位になってしまってやる気が起こらなくなりました。ちょうどそのころ、京大学生親学会が受験生向けの雑誌を出していて、そのなかに「何かわからないけれども、社会のことについて少し勉強しようと思う。でも、そのために何をしたらいいのかがわからない人が来るのには経済学部がいい」と書いてあって、経済学部にしたんです（笑）。

入学して、2年生の12月頃にゼミを選ぶ段階でも近代経済学とかマルクス経済学とかよく分かっていない状態の私でしたから、自分のすすむべき道がさだまらないという頼りない状態でした。しかし、「教養経済研究会」のチューターに尾崎芳治先生がついてくださって、レーニンの『ロシアにおける資本主義の発展』を読みましたが、これで勉強のおもしろみがわかってきました。それでゼミの選択のとき、在外研究に行かれていた堀江英一先生が帰ってこられてゼミも開かれる、しか

も先生がイギリスに行かれる前にゼミ生だった中野一新さんなどが面接をやってくださいましたので入れたというわけで、ようやく道が定まったような感じですね。入学の1962年は大学管理法問題で騒いでいましたがよくわかりませんでした。

📍 研究者になっていくきっかけは？

「大学は真理を探求する機関である」と思っていたし、経済的には奨学金制度があり、大学等の研究教育機関に勤めるとほとんどの部分の返還を免除するということでした。いまのように「利子付けて返せ」という仕組みだったらダメだったと思いますね。

先輩の中野一新さんや浪江巖さんたちに「大学院を受けてみようと思う」といったら「向いてるんじゃないか」と言われて、「それじゃ」と堀江先生に話しますと、その頃は同好会も学生会も生協の活動もやっていたので、「そんなことをしていたのでは通らんよ。心を入れ換えて勉強せなだめやで」と言われましたが、そう言われても、そういうなかで社会的な認識を育てることができたんだし、急にやめることはできない。

それに奨学金だけでは足りないのので、家庭教師や食堂の出前や染物工場のアルバイトなどに行きました。一番多かったのは家庭教師で、電車で行くようなときは車中で本を読むというような生活でした。十分な勉強ができたかどうかといえばあやしいものですが、幸い経済学の本を読むという点では尾崎先生の薫陶もあったと思います。その頃は大学紛争前夜でもありましたし、原水禁の第10回大会が京都で開催されたり、ソ連や中国との「論争」などいろいろありましたから、逆に客観的にものごとがみられるようにならなければという思いは強まりましたね。

🍷 大学院の生活と工業史、とくに化学工業史研究 につながっていくきっかけは？

修士課程は紛争前でしたし、紛争直前の大学院途中で岡山大学の助手に採用されることが決まったので助手時代に遭遇したわけです。

といっても、岡山ではすぐ授業をしなくてもよかったので、1968年8月1日から69年夏まで京大に滞在し、そのとき大学紛争を目の当たりにしたのです。

工業史について

工業史についていうと、学部時代に大内力さんが戦前・戦後を分析して話題になっていた『日本経済論』を自主的なゼミ合宿で検討したりというなかで昭和の戦前と戦後の経済にだんだん興味を持つようになりましてね。

経済史のゼミでしたが、堀江先生もイギリス留学からの帰国後、「20世紀の独占資本主義の研究をしなければいけない。その視点でイギリスの産業や企業のシステムの変化を見ると、19世紀の『資本論』の時代とは違っている」といわれる。私の英語がもっとできたらイギリスをさせたかったみたいですが、私は英語がそれほどできないし、「日本のことがやりたいんです」と言いましたので、先生も「それならしょうがない。やりなさい」と。日本経済の研究ならば、日本の産業革命もやらなければいけない。

そこで修士論文のテーマに日本の産業革命を取り上げようと大阪紡績や倉敷紡績など事例に取り上げました。問題意識は「なぜ紡績業が国際的競争力を持つようになったのか」ですが、それは山田盛太郎さんの「インド以下の低賃金」だけではないだろう。低賃金もあるけれども、生産力がないと賃金が安くても人がたくさん必要だったら逆にコストがかかるから結果としては高くなると考えて、むしろ生産技術重視の視点でまとめて1968年3月修士を修了しました。修士を出たら岡山大学にすぐ採用と聞いていたのですが、産業組織論をやっていた人と競争になってけっこうもめたようです。それで博士課程に少し籍をおきました。結局7月に両者採用という形で決まって、現代日本経済史を担当することになりました。

現代日本経済史

現代日本経済史というのは、その頃は東大の安

藤良雄さんぐらいしか講義をされてなくて、それも1950年頃までの本でした。私は講義では20世紀の資本主義ということで、日本の産業経済、特に工業を中心に考えました。経済史の場合はいろいろな切り口でできるのでラッキーでした。もし工業経済論担当だったら歴史的視点が弱く、生協のことも講義でやっていなかったでしょう。

しかし紡績工場の研究を明治から現代までとなると守備範囲が広がりすぎるので、戦後を中心に考えようと思ったんです。1968年は高度成長の真っ最中で、いっそのこと高度成長期を現在の時点から考えてみようということで、この時期の繊維工業のことをやることになりました。当時ちょうど綿工業が斜陽になって、化学繊維のなかでもポリエステルやナイロンなど合成繊維に切り換わります。合成繊維というのは、石油や石炭や石灰石から繊維自身を合成する化学工業なんですね。それで化学工業にくっついてしまったというか、繊維の流れのなかから合成繊維について化学工業にいきつく、そういう研究を日本史研究会でも報告させてもらいましたね。

ただ、化学工業といっても重化学工業が工業の中心になったことはわかっていたんですが、1968～70年はオイルショックより前でしたし、1970年代前半は不透明で経済史的に研究するのは難しいということがありました。それと、繊維のほうでは人絹のことを勉強したり、旭化成の延岡やクラレの工場にも行ったりしながら、工業史のなかで時代の転機は何かと探していたのです。戦前・戦後復興期の日本の化学工業のなかでは石炭を原料にした化学肥料やタール系製品が重要だったが、その後、石油にどんどん取って代わられて、60年代になると石炭は急激に衰退していき、その転換の象徴として60年安保闘争の頃の三井三池闘争があった。その意味では、戦前と戦後のつながりや変化を見るうえでは石炭化学がいいかもしれないと考えたわけです。

内地研究で京大に

でも、いきなり戦前と戦後の関連よりもまず戦後を中心に分析してみよう。そういうときに、1975年9月から76年2月に内地研究に行けることになって、京大の中村哲先生の所に行きましたが、実質的には経済学部の資料室で勉強していました。

京大には戦後の古い時期の社債発行目論見書や化学工業関係の資料がたくさんあって、それを見たり、コピーしたりすることができたり、その頃の化学工業の代表的な三菱化学の黒崎工場や三井化学の大牟田工場を見学することができました。

これまたラッキーなことに、京都の下宿先のつながりで三菱化学や三井化学の工場見学ができて現場をよく知ることができました。それをもとにして1984年岡山大学経済学研究叢書で『戦後日本石炭化学工業史』（博士論文。後に、御茶の水書房刊、1987年）を仕上げました。

📍 **地域経済への研究領域の広がりですが、主に地元岡山でやられたんですか。**

繊維の場合、紡績・織布をしていましたが1970年頃からはアパレルというか既製服が大量につくられ売られるようになりました。特に岡山の児島は、学生服を中心に校服やジーンズ、作業服などの一大産地です。児島だけでなく、井原や広島県の福山の北も産地です。ひとつは複合繊維化するという、もうひとつはアパレルというか既製服に加工度が進んでいくということを統一的にみていきました。

繊維関係の論文を仕上げるときには、県の中小企業同友会や商工振興課から「産地や企業を調べてほしい」と言われて調査報告をしたことも参考になりましたね。

重化学工業のほうは、水島があって、科学者会議などで公害問題という形で意識があったのと、コンビナートということでは、堀江ゼミでも大学院の頃に水島に調査に来たことがありました。まだ川崎製鉄はできつつある段階でしたが、三菱化学や旭化成なども稼働していました。その頃はまだ公害反対運動の先頭に立っていたわけではなかったので、比較的気安く見せてくれました。そのうちに合成繊維から水島コンビナートに研究の中心が移行していったのと、地場産業についても「地産地消」というところまではいきませんでした。自治研活動や市民のつどいなどで共同討論者として協力させてもらったことが研究や教育の基盤として役立ちました。

📍 **イギリス留学時期がロッチデール誕生150周年**

と重なっていたということですが、生協とのかかりについてなにか。

私は、1984年頃から岡山大学生協の設立に関わり、1988年からおかやまコープの学識理事になっていました（2004年まで）。また、くらしと協同の研究所づくりへの参加なども背景にあり、産業革命以後の生協運動を勉強する必要性を感じ、1994年3月から1995年1月の間に文部省在外研修員として、英国留学をしました。

シェフィールド大学ではその大学の長谷川治清さんが久保建夫さんの友だちで、行く前に「くらしと協同の研究所」でお会いすることができたり、そこは英語があまりできなくてもちゃんと日本研究センターがあったりして、日本経済史の人がわりと行かれたところでした。行ったその年が、なんとロッチデール生協創立150周年の年に当たっていたんです。

京大時代の生協活動

実は学部時代に総代になって生協の活動をしたことがあるんです。もっとも総代になったのは、当時ゼミは真っ二つに分かれていて、ゼミ代表で自治会（経済学部同好会）の代議員になれなかったときに、「生協の総代になったらどうや」ということで生協の総代のほうに立候補して対立派と争って当選しました。大学生協も当時は学生運動と同様に厳しい対立の時代でした。

ぼくが大学生協をやっていたのは1964年から68年です。ちょうど京大生協創立15周年でしたから、総代全員が記念の風呂敷をもらいました。紫色で今でも大切に使用しています。

大学生協の資料を見ると、戦後東京のほうが多く、東大などではそれこそ大学当局も協力しているし、同志社も早く、しかも地域生協への展開が早いですね。京大は、学内でもめていたから地域に乗り出せなかったのでしょうか。中央食堂の利用・運営委員としてメニューを考えたり職員と交流したり、書籍では購入サークルをつくってメンバーの代金を回収したりしました。大学院時代は、生協の「協同」として書評の特集などのブックレットを出していました。それに書籍の書評を書いたりして重森暁君、小野秀生君らと読書推進運動に力を入れ、本を生協で買って読むサークルを組織したりしました。そうすると、普通は1割

引ですが、サークルでお金を集めて生協で買うと12%引になったのです。

🍷 岡山では生協を含め地域にどう関わられたんでしょうか。

岡山大学には生協はなく、共済会という名の福利厚生組織はあるものの誰が見てもあまりにも貧弱だと。本は委託業者がやっていて5%しか引かない。周りに聞いてみると、丸善などは1割ぐらい引くし、職員組合が関係を持っている本屋なら教員が購入する場合は後払いなど便宜を図ってくれる。生協をつくる時に教員仲間でいろいろ相談しましてね、職員組合の売店をもとにして開くとかえって当局と対立するんじゃないか…。結局、愛媛大学生協が福武路線に則って教職員がちゃんと責任を持ち、学校当局とも協力してやっているという話を聞いて、1984年から教員が中心になって「岡山大学に生協をつくろう」という運動を始めました。

教養部には農業経済の渡辺基さんがおられて地域生協の学識理事もされていまして、大学生協をつくろうというときには渡辺さんや荒木勝さんやいま副学長の岡田雅夫さんもいて、大学職員組合では生協づくりの学習会を愛媛大学の向井康雄先生を講師に呼んで行いましたね。本は絶対に10%引で買いたい、やっぱり生協でなければということになりまして、10年かかって私のイギリス留学中の1994年12月に創立総会をしています。

生協をつくろうというからには生協のことを勉強しなければいけないということ、1988年に渡辺さんが岩手大学に移られたので、岡山市民生協（現・おかやまコープ）の後藤四六さんが頼みに来られてその年5月の総代会から理事になりました。最初は地域生協のことは何もわからないので懸命に聴いていることがほとんどで、発言するようになったのはだいぶ経ってからです。何度かちょっとおかしいよなと思う時にやっぱり他の人たちも疑問に思い、総代会で一度は否決されて年2回総代会をやったこともありまして。出店問題や利用・購入代金の自動振込の時などです。私の体調が悪くなったのと、おかやまコープが広島が生協と理事を相互に派遣することもあって、2004年5月に理事を引退しました。16年間理事をさせてもらい

ましたが、勉強させてもらうことが多かったですね。

日本協同組合学会には1992年、京大で開催されたとき参加しましたが、イギリスから帰国してから学会にはいりましたね。村田武君のように、もともと国際食糧問題や協同組合論も押さえた上でというわけではありませんので同一レベルではとてもやれません。それから、岡山に来てから自治体問題研究所にもかかわりましたが、当時、全国では島恭彦先生が所長でしたが、岡山でも原野翹さんとか公害問題で活躍していた河野通博さんなどが中心になってやっていました。県職労は連合に入っていくけれども、岡山市職労や倉敷市や高梁市などの労組は全労連系でやっていて、まずは自治体職員が中心になって研究会や勉強会をしようというので、私たちもそれに協力しよう。そこでは当然、地域のことや住民のことを考え研究しなければいけない。初めは、公害のこともあってどちらかといえば倉敷のほうが中心でしたが、自治体職員だけでなく岡山市民や多くの民主団体と一緒にやる必要があるというので、岡山市の市民のつどいというのを、基本的には市職労の財政が支えるけれども、市民も対等な立場で実行委員会方式でやろうということになりました。

そのなかで、岡山市としても農業生産もかなり多いし、県南部はどちらかというところという傾向があるということで地産地消や学校給食に取り組んだのと、地域経済や地場産業の分野については、それを担当する職員は県庁にはいるけれども市レベルではないので、やっぱりあったほうがええんじゃないのと言って、言ったからには抜けれない(笑)。いまは必ずしも産業や工業に限定せず、むしろまちづくりという分野の助言者（共同討論者）をしています。そういうなかで、生協をはじめ地域との関係が深まっていくというように、理論的に云々とか、あるいは「これが」ということよりも、いろいろなことでのつながりやそこからみえる視点を勉強させてもらったのです。

<プロフィール>

京都大学大学院経済学研究科修士課程修了
1988年 京都大学経済学博士 岡山大学名誉教授
単著『戦後日本石炭化学工業史』（御茶の水書房）、
共著『岡山市百年史 上巻』『岡山市百年史 下巻』
『新修倉敷市史6 近代（下）』『新修倉敷市史7 現代』、他。

津産津消の「うな井」

先日、三重県津市に、新聞社の食の旅紀行で訪問した。大河ドラマ「江」の舞台でもあり、日本三津のひとつ、歴史的な陸と海の交通の要所として栄えた町だ。桑名から伊勢までの参宮街道は別名「伊勢餅街道」と呼ばれ、江戸時代から土産物としてお菓子が作られ、当時の餅菓子が現代まで息づいている。桑名の安永餅、四日市のなが餅、亀山のいが餅、津のけいらん、松阪のさわ餅、二見のくうや餅、伊勢の赤福餅・・・数えたらまだまだある。

一方、津は鰻専門店も多い。中には200席以上あるような大型店もあり、宴会も、打ち合わせも何事も鰻屋さんで済ませてしまう津ならではの食習慣がある。もともと養鰻池では養殖もさかんだった。地元の米とたまりで仕込んだタレ、まさに「津産津消」のうな井を週に数回食べる、お弁当にもうな井・・・と鰻の消費量もダントツで、持ち帰り専門まであるから驚いた。

人気店に行ってみると、関西風の腹開き、炭火の直焼き、甘ったるくないキレのある濃厚なタレがからまった皮の焦げ目も香ばしいプリプリの肝吸い付きうな井が千円以下で提供されている。早朝から昼の分だけを準備する丁寧な仕込みと焼き、タレの加熱。もしかしてうな井のレベル日本一の町かもしれない。

津の鰻好きは意外と知られていないが、本来ご当地グルメとはそういうものだ。地元の人には当たり前、でもそれ以外のエリアから見たらユニークな食べ物だったり、食べ方であったりする。それは突然生まれたものではなく、少なくとも10～20年以上の経緯があり、地元民が食文化として慣れ親しんできた必然性から定番となった町が誇るべき食の文化なのだ。素材の選び方、味付け、地元ならではの食べ方の流儀は、一朝一夕に成り立つものではない。

B級ご当地グルメブームは東北から

今世紀にはいったあたりから、各地の食による町おこしがさかんになっている。日本最大のB級ご当地グルメの祭典「B-1グランプリ」が火付け役だが、私も主催する団体の相談役として第一回の八戸B-1から注目してきた。B-1のきっかけは、「八戸せんべい汁研究所」（通

称「汁^{じゅう}研^{けん}」の発足で、彼らは東北新幹線開業に合わせて日常的な家庭食を第一に挙げた。青森県八戸市界隈の旧南部藩エリアは、やませによって稲作に不適なため雑穀を粉にして食べる「粉もん」の食文化が根強い。なかでもしっかり焼いた塩味のせんべいを煮込んだお汁物は、ほかのエリアではみられない独特の食べ方だ。「おかずのないときに作るようなふだん食を名物にするのは恥ずかしい」・・・地元は最初、消極的だった。だが、汁^{じゅう}研^{けん}の木村事務局長は、どの家にも常備されている南部せんべいこそ地元のソウルフードであり、「せんべいなのにアルデンテ」の言葉通り、芯を残したもちもち食感のおいしさは、きっとお客さんにも喜ばれるはず、と確信していた。汁^{じゅう}研^{けん}の熱い活動によって2006年2月、第1回B-1開催、ご当地グルメブームの嚆矢となる記念すべき催しとなった。地元の食材を生かした小さな食文化は、地元の風土に合わせた作り手たちの知恵の凝縮であり、八戸せんべい汁は観光資源としての役割も果たすようになった。

究極のわらび粉プロジェクト

横手やきそばでブレイクした秋田県横手市では、地元の昔ながらの食を見直そうと、わらびの栽培、採集、わらび粉精製の実験をスタートさせた。わらび根からのでんぷん精製は手間がかかり、量も期待できない。そのためわらび餅の多くは別のでんぷんで代用されている。だが、わらび粉だけで作ったわらび餅の食感は、ほかのでんぷんでは表現しきれない独自の弾力となめらかさを持ち、地元産のわらびで復刻することはできないか、という模索が始まった。手作りの水車小屋で精製されたわらび粉。これで作った「究極の地産地消のわらび餅」によって人をよぶことはできるのか、横手は夢を描きはじめてばかりだ。

さまざまな取組みの基本には地元の食材を地元の手法でアレンジし、地元民の食習慣に沿ったものである、という大原則がある。地元の知恵を生かせない地産地消の失敗例も見てきただけに、真の地産地消が定着することを願う。くまがい・まな（食文化研究家、日本コナモン協会会長、愛Bリーグ相談役）

：地産地消と食文化
B級ご当地グルメブームの背景に見えるもの

熊谷 真菜