

## ■□ 第1部 基調講演

# 資本主義的食料システムの 成り立ちとカラクリ



平賀 緑 (京都橘大学)

京都橘大学の平賀緑と申します。本日は、食べものは商品ではないということをお話したいと思います。食べものが商品ではないということは、半世紀も前から消費者運動、もしくは有機農業運動の中で言われてきたことですが、今の若い方に伝えるのはなかなか難しい状況にあります。水もおにぎりもコンビニで売っているような時代に育った子どもたちに、商品じゃない食べものとは何かということ伝えるのに、苦心しています。

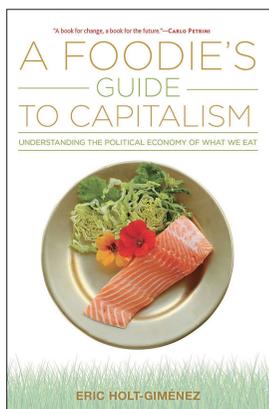
本日参加された皆さんは、様々な問題に取り組んでいらっしゃると思いますが、食と農の問題も山積しています。でも資本主義経済的にはこうしたことは何の問題でもないことであるといえます。

それは、資本主義経済というのはお金で換算できない富を自然や人から搾取して、お金で計算できる利潤を増やそうとするシ

ステムだからです。そのロジックでいえば、人や自然をボロボロにして経済成長するのは、資本主義経済のシステムとしては真っ当な動きであるといえます。だから食や農の問題、暮らしの問題を考えるためには、まずはこの資本主義経済の仕組みを理解する必要があります。私がこの考えを学んだ『A Foodie's Guide to Capitalism』の著者であるエリック・ホルト・ヒメネスは、今の食料システムというのは、農は自然の恵みとか食は命の糧という話ではなくて、農業も食料も経済の仕組みに組み込まれた資本主義的な食料システムであると述べています。

私たちの好き嫌いに関係なく、私たちが生まれる前から資本主義経済の仕組みがあり、その中で生活を行っているので、食と農のことを理解するためにも、資本主義経済そのものを理解する必要があります。そこで本日は、食と農のグローバル化と現状、そして人も自然も壊さない経済の仕組みがどういうものでありうるかということを一緒に考えていきたいと思っています。

皆さんもよく聞いていらっしゃると思いますが、ここのところ「食料危機」ということで騒がれていて、実際に様々な食品が値上がりしています。もちろん、そのことは現実なのですが、例えば、ウクライナとロシアの戦争が終わり、穀物や肥料の輸出を再開すれば良いかということ、そうではないという話です。



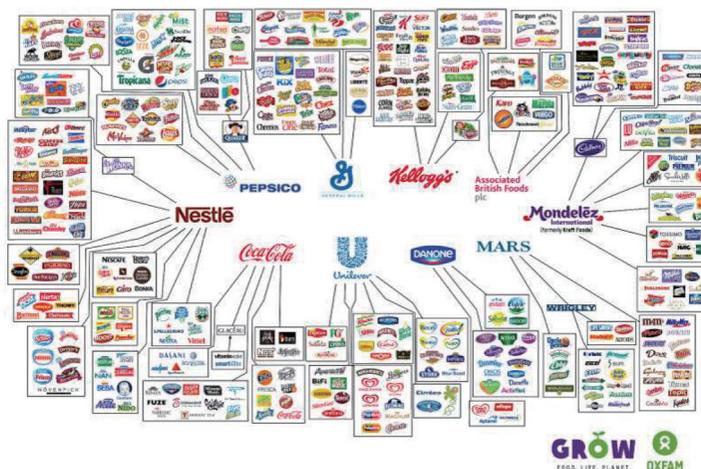
Eric Holt-Giménez (2017) \*A Foodie's Guide to Capitalism: Understanding the Political Economy of What We Eat\*, New York: Monthly Review Press.

それでは何が問題なのかというと、一般的にはウクライナは世界的に見て、小麦の主要生産国の一つで輸出量が多いので、戦争によって輸出ができなくなり、そのために小麦の供給量が減り、需要と供給のバランスが崩れて価格が上がったといわれています。このような話は皆さんが一般的に聞いている話だと思います。ウクライナとロシアは世界の小麦の輸出のおよそ3割を担っていて、戦争によって輸出が止まったので、小麦の価格が上がったという話です。もちろん小麦の価格があがったのは確かで、そのことによって食べられない人が増えたのも事実です。小麦の価格があがったから、特にロシアとウクライナから小麦を輸入していたアフリカの国々で食べられなくなったというのは、現実の問題としてあります。しかしなぜ、アフリカの国々がこれほどロシアとウクライナ2カ国からの小麦の輸入に依存していたのか。そもそもロシア、ウクライナが小麦を輸出し始めたのは冷戦後になるので、遠い昔の話ではありません。

またなぜ、世界の「主食」といわれる小麦が、たった二つの国からの供給が止まることで、世界中の食卓に影響を与えるよう

な状況になっているのかということを考えてはなりません。そして小麦、米、トウモロコシの三つの作物だけで、世界人口のカロリー摂取の半分を超える状況があり、こうした状況がどのようにつくられてきたのかということに目を向ける必要があります。また、これらの穀物の価格がアメリカのシカゴにある一つの商品取引所における取引によって決められています。こうしたシステムのあり方についても考える必要があるといえます。

一方で、人類が食べてきた植物の種類は、5000種類とも7000種類ともいわれています。それなのに、なぜ小麦、米、トウモロコシの三つの作物が主食になっていったのでしょうか。さらにいえば、その三つの作物はほとんどがどこで生産され、誰が取り扱っているか。皆さんもご存知の通り、いわゆるグローバルカンパニーが世界の種子市場を寡占しています。なおかつ、そうして栽培された穀物の8割とも9割ともいわれる量を取り扱っている商社が、「ABCD」と呼ばれる、ADM（アーチャー・ダニエルズ・ミッドランド）、Bunge（ブンゲ）、Cargill（カーギル）、Dreyfus（レイ・ド



世界の飲料・食品ブランドを支配する10大企業  
Business Insider HP より引用 (<https://www.businessinsider.jp/post-1608>)

レフュス)の4社といわれています。この5つ目に日系の丸紅が入るともいわれています。

またスーパーに行くと、いろんなブランドがあるように見えますが、加工食品の世界も資本関係を辿っていくと、世界の飲料・食品ブランドを支配するといわれる10社へとつながります。つまり、食料システムの、生産から消費までの間で、グローバルな多国籍企業が、市場の大部分を寡占している状況にあります。

また、農薬や種子など生産前の資材についても、世界的な大企業の寡占状態にあります。そして、生産した後の食肉処理業や食品加工業もその多くが大企業に占拠されています。このように、食料供給が限られた数本の線によって繋がっているサプライチェーンとなっているため、それが1カ所でも途切れると、全体の流れが止まってしまう状況にあるといえます。このような状況は、リスクに対して非常に脆弱になる。グローバルな新自由主義的な政策のため、経済の効率性とか競争力とかそういうことばかりが主張された結果が、このようなリスクに弱いグローバル食料供給システムを作り上げたと言及されています。

企業だけでなく、作物や生産地についても、世界の主食である小麦が片手で数えられるぐらいの数カ国でその大部分が生産されています。またトウモロコシについても、中国とアメリカだけで世界の半分ほどを生産しています。大豆についても、ブラジルとアルゼンチンとアメリカで、7~8割ほどを生産しています。

このように、限られた数の作物を、限られた国で生産して、それを限られた大企業が扱って、世界の食卓を支えている構造があります。近年、様々な異常気象も頻発し

ている中で、これほどリスクを集中させた食料システムで食料を供給し続けることができるかということを考えて頂きたいのです。特に日本では、食べものの話になると、自然の恵みとか命の糧とか文化とか和食とかそういう話が多いのですが、現在の食料システムを動かしている政治経済にもっと目を向ける必要があると思います。つまり、命の糧や自然の恵みといわれる食べものと、現状の資本主義経済の中で生産される「商品」としての食料は、分けて考えることが重要だと思えます。

資本主義経済の仕組みの中では、商品というのは、売って儲けるためにつくるものです。そのため、たとえナスでも、大根でも、米でも、売って儲けるためにつくることになります。もちろん人々の胃袋を満たすという目的も含まれますが、売って儲けて採算をとらなくてはならない。これは誰かが強欲だとか企業が悪いとかいう話ではなくて、資本主義経済がそういうものなのです。こうした根本を理解し、商品として生産される食べものと、私たちの命の糧としての食べものを分けて考えることが大事だと思えます。

「食料安全保障」のために、日本国内において、現在、輸入している食材を国産に置き換えていこうという話が行われています。ここで皆さんに考えていただきたいのは、畜産業の動物の飼料や加工食品の原材料としての穀物・油糧種子、つまり大豆・トウモロコシ・砂糖・小麦も含めて、それらが抱える構造的な問題です。

現在、様々な食品が値上がりしていますが、その多くは小麦や油など輸入原料に依存している加工食品です。その加工食品を製造しているのは、大手企業がかなりの割合を占めています。輸入原料をたくさん使うような加工食品、例えばインスタントコー

表 1： 集中度の高い食品製造業（2014 年）

CR3 区分	該当する業種
90% 以上	発泡酒（98.0%）、インスタントコーヒー（97.5%）、シチュールウ（96.9%）、ウイスキー（93.9%）、カレールウ（91.7%）
80% 台	チューインガム（84.2%）、マヨネーズ・ドレッシング類（82.4%）
70% 台	即席麺（74.7%）、ソース類（74.2%）、食パン（74.0%）、小麦粉（72.1%）、スポーツドリンク（71.2%）
60% 台	チーズ（67.6%）、茶飲料（66.0%）、焼酎（65.0%）、レギュラーコーヒー（64.3%）、精製糖（61.9%）、食用植物油脂（60.5%）

出典：「農業と経済」編集委員会監修（2017）『新版キーワードで読みとく現代農業と食料・環境』昭和堂。p.220-221

ヒーやマヨネーズ、即席麺、食パン、油などは、大手企業が寡占状態にあります(表1)。

そして、これらの穀物・油糧種子の多くが遺伝子組み換え作物であり、世界的なその使われ方をみると、人間の食料として食べる割合は全体の半分以下で、3～4割が飼料として使われ、2割ほどがバイオ燃料などに使用されています。世界には飢えている人がいるのに人間の食料を動物のエサや燃料にするのはケシカランと批判されることもあります。これも資本主義経済のロジックとしては真っ当な動きです。人間の胃袋には限界があるため、たとえば、食料として小麦 9kg を輸出するよりは、その穀物 9kg で牛肉 1kg にして売の方が、付加価値がついて儲かる。バイオ燃料にすれば大きな市場を開拓できる。ということになります。

こうした穀物は、はるか昔から、政治経済的な理由で広められたともいわれています。穀物は富の蓄積や支配する為政者側に都合が良い作物だったことを指摘した『AGAINST THE GRAIN』という本が英語で2冊出版されています。その内の1冊が『反穀物の人類史：国家誕生のディープヒストリー』（ジェームズ・C・スコット著、立木勝訳、みすず書房、2019年）という訳本として出版されています。

これらの著者は、小麦など穀物は自然と主食になっていったというより、支配する側にとって課税の徴収が行いやすかったから、重量が軽くて長持ちするため富の蓄積に役立ったからと指摘しています。これが芋だと駄目なのです。芋は重くて腐りやすく運びにくいので、富の蓄積に役立ちません。

こうして、穀物が支配する側に都合の良い、政治的な作物として、そもそも広められていったのではないかということが指摘されています。

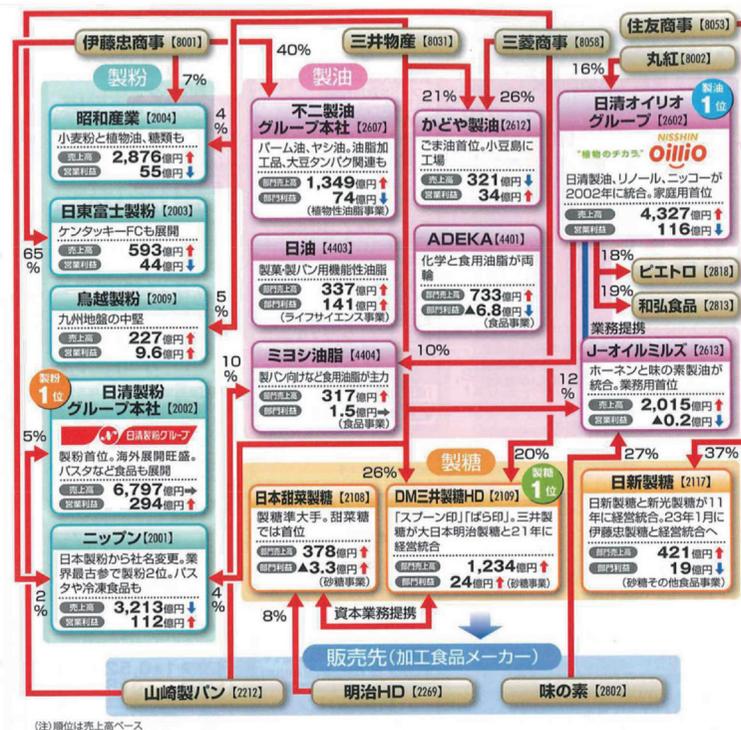
ちなみにお米は日本でずっと生産されていましたが、大多数の日本人が毎日のように米を食べるようになったのは、いつ頃からかご存知でしょうか。これは農水省も認めていることですが、戦後の1960年代といわれています。なぜか、現在、米の消費が減ったという話の時は、ほとんどが1960年代の歴代日本で米の消費がピークだった時から話が始まります。また小麦は西洋での主食といわれますが、ヨーロッパでも小麦が広く食べられるようになったのは近代以降、19世紀あたりからといわれています。つまり、米も小麦も、大多数の人々が毎日のように食べるようになったのは、歴史的にはそれほど古くないことだといえます。

近代まで、世界の大多数の人は基本的に、自分の身の回りの田畑や自然環境から、共同で管理していた入会地などから、とにかく入手可能な多種多様な動植物を食べて自給していました。それが都市部の工場等で働く人が増えると、食べものを自給できなくなった労働者の集団ができ、その労働者の胃袋というまとまった市場ができた。この新しい市場に向けて、食料を供給するサプライチェーンができ、商品作物を売る産業としての農業が発展し、生産された農産物等を加工して流通する食品産業が発展していった、という経緯があります。またこれらの背景には、第一次世界大戦前のイギリスの労働者の胃袋を満たすために、新世界や植民地から小麦、砂糖、紅茶などを輸出した貿易体制、そして第二次世界大戦後にはアメリカが中心となって大量生産した

穀物・油糧種子などを、西側の敗戦国や途上国に大量に輸出し、冷戦時代の陣営を固めつつ海外市場を開拓したという歴史があります。

日本においては、明治期から輸入原料を利用して成長してきた商社や大手食品企業群の影響が大きいといえます。昨年、『文化連情報』の連載記事「食から考える現代資本主義社会」で「日本のアグリビジネスと食料自給率 ～明治期から輸入原料を活用してきた商社と大手食品企業群の影響は」(2022年11月号)という原稿を書いたので、ご関心ありましたら見てみてください。

例えば、巷のスーパーに行けば、小麦粉や食用油や砂糖については、大抵それぞれ大手2社の商品を見かけるのではないで



会社四季報『業界地図』2023年版 p.154 より引用

しょうか。これら製粉、製油、製糖という食材産業は、戦前からすでに財閥系の大手企業による寡占状態になっており、現在も総合商社に繋がりのある大手企業による寡占状態が残っています。

このように、農業・食料システムも資本主義経済に組み込まれていることを認識することが重要だと思います。文化に支えられた命の糧、自然の恵みそのものと、現在の商品として生産された「食品」とは別物であり、それらを分けて考えていくことが重要だといえます。

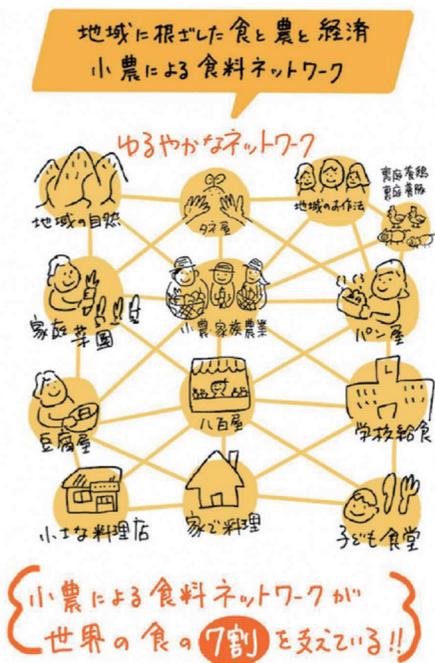
その上で、企業がかなりの部分を支配し、人や自然に様々な影響を及ぼしているグローバルサプライチェーンから抜け出した、地域に根ざした食と農と経済のネットワークを再発見し、再構築していくことが大事ではないかと考えます。例えば、皆さんも家族農業についてご存じと思いますが、小さな農家さんや、その農家さんに種

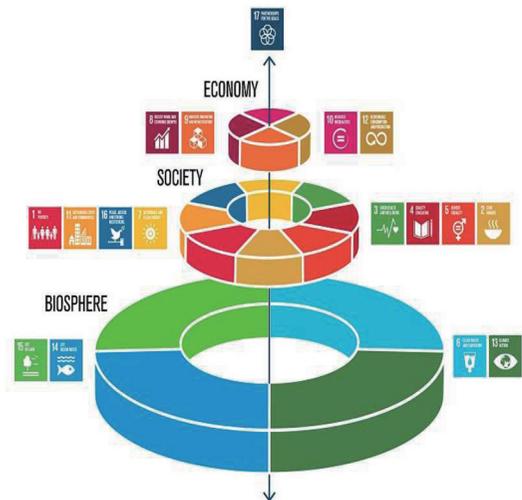
子を供給する地域のタネ屋、八百屋やパン屋さんやお豆腐屋さんという地域の小売りや食品加工場、家庭でつくる家庭菜園や学校菜園という、地域の中で小さなプレイヤーが分散して、それぞれ主体性をもって民主的に動きながら緩やかにつながり、その地域での食と農と経済を支えることが必要なのではないかと考えています。

これまで、経済の成長だけを追求してきたことで自然も人も壊れてきました。ようやく今ごろになってSDGsとか言っても、経済を成長するためには、人々の社会が健全でなければ成長できない。人々の社会が健全であるためには、自然環境が健全でなければならないということで、SDGs ウェディングケーキモデルが提唱されていたりします。



© T's Graphic Dialogue  
グラフィックアーティスト 成田高男  
<https://tomios-graphic-dialogue.mystrikingly.com/>





SDGs ウェディングケーキモデル  
 IDEAS FOR GOOD HP より引用 (<https://ideasforgood.jp/glossary/sdgs-wedding-cake/>)

これまでの経済学は、自然を所与のものとして、あって当たり前のモノ、どのような負荷をかけても問題ないモノという感覚で扱ってきたのですが、最近になってようやく、経済成長のためにも人や自然も大事だという考えが広まってきたと思います。

既存の経済学が見落としてきた領域に、今後を考えるためのヒントがあるのではないかと考えています。

食べものの世界では、工業的な大規模近代農業が輸出入など含めて支えている部分はじつは全体の3割程度で、人々の胃袋を実際に満たしている7割程度は、国境を越えない身近な食、多くは市場も経由しない食べものだということがいわれています (ETC Group <https://www.etcgroup.org>)。市場を経由しない食べものというのは、現在日本でも農村へ行けばまだ残っているでしょう。今でも「おすそ分け」ということで、親戚や知り合いからの縁故米やご近所から食べものが届けられることはあると思います。私が以前、農村に住んでいた時にも、家に帰ってくると玄関に大根が置いてあったことがありました。そういう人のつながり、地域のつながりで供給される食べものというのは、じつはかなりあるといえます。

英語圏では「コモンズとしての食」の議論も始まっています。資本主義の始まりから食べものが「商品」にされて200～300年続いてきたのですが、それを再び「コモンズ」として、共有の資源としてみんなで管理してみんなで使用していくものに戻す、再構築するという動きがあります。このような考えは何も新しい話ではなく、日

	経済	社会-生態	配分効率	所有制度	関係性
成長期の メタボリズム	効率 Efficiency 	搾取 Extraction 	集約 Accumulation 	私的所有 Private ownership 	管理 Control 
ポスト成長期の メタボリズム	充足 Sufficiency 	再生 Regeneration 	分配 Distribution 	コモンズ (共有財) Commons 	ケア Care 

※メタボリズム：物質代謝。当論文では、食と農を通じた物質と生物の関わり方を指す。  
<https://foodcommons.org>  
 Creative Commons 4.0 BY

表1. 成長期とポスト成長期のメタボリズムが働く原理をカテゴリ別に整理したもの

McGreevy, S.R., Rupprecht, C.D.D., Niles, D. et al. Sustainable agrifood systems for a post-growth world. *Nat Sustain* 5, 1011–1017 (2022). <https://doi.org/10.1038/s41893-022-00933-5>  
[https://www.chikyu.ac.jp/rihn/cms\\_upload/news/101/PressRelease\\_FEAST20220929.pdf](https://www.chikyu.ac.jp/rihn/cms_upload/news/101/PressRelease_FEAST20220929.pdf)

本でも前から宇沢弘文さんが社会的共通資本としての農村を、ゆたかな経済生活を営み、すぐれた文化を展開し、人間的に魅力ある社会を持続的、安定的に維持することを可能にするような社会的装置として提言されています。

ポスト成長期の食と農を通じた物質と生物の関わり方を考えた研究もあります。前のページの図にあるように、成長期のメタボリズムとしては、効率、搾取、集約、私的所有、管理が重視される一方、ポスト成長期のメタボリズムとしては、充足、再生、分配、コモンズ、ケアが重視されるべきと整理されています。

協同組合に関しては、更に発展させた私たちの「社会的連帯経済」が研究者の間でも盛んに議論されているようです。社会的連帯経済についてはご存知の方も多いと思いますが、社会的な連帯経済で今の食の危機、自然の危機、社会の危機、経済の危機を乗り越えようという動きがあります。

最後に、こうしたコモンズや社会的連帯経済の考えが出てくるのは、やはり現代の資本主義経済が行き詰まっていて、それを乗り越えようという対抗軸を求める動きだと思います。こうした取り組みは世界中で起こっているのです、是非参考にしてもらえればと思います。ただ、こうした考え方や動きを、今までの価値観や経済の仕組みの中で行おうとすると行き詰まると思います。現在の食や農や暮らしの問題が、そもそも資本主義経済のカラクリに組み込まれたからこそ生まれた問題であるため、そのカラクリを無視したまま、それに乘ったまま解決しようというのでは限界があるのではないかと思います。産業としての農業は、売って儲けるために商品作物を作っているわけですから、どうしても付加価値の

高い贅沢な食品をつくって、それを買える人に売ろうとします。それは経営的には真っ当な動きです。だけどそれだと、本当にお腹を空かしている人の胃袋を満たすことは保障できない。人の胃袋を満たすという有用性をきちんと評価できる、それを重視できる新しいシステムが必要なのではないかと考えています。

まともな食生活をするためには、生産者と消費者の努力だけでなく、人間がそもそも人間らしい生き方ができる経済が必要です。そもそも経済というのは、経世済民といわれたように、世の中を治め、人民の苦しみを救うことを目的としていたはずです。パンデミックの後にいられたような「命か経済か」という議論そのものがおかしい。そうではなく、「命のための経済」、人々の命をまもるための経済を取り戻すことが大事なのです。経済という固いとか難しいと思う学生も多いですが、私たちの食も農も暮らしも全てが経済に基づいているので、そのカラクリや成り立ちに、ぜひもう少し注目していただけたらと思います。



基調講演の様子