

第3部 ディスカッション

コーディネーター	片上 敏喜	日本大学・本研究所運営委員・研究員
基調講演者	平賀 緑	京都橘大学
実践報告者	加藤百合子	(株)エムスクエア・ラボ / やさいバス(株) 代表取締役社長
	中田 典子	福井県小浜市食のまちづくり課課長・御食国若狭おばま食文化館館長
コメンテーター	則藤 孝志	福島大学・本研究所研究員
	青木 美紗	奈良女子大学・本研究所研究員

【片上】皆様、改めまして本日はご講演いただきましてありがとうございます。ここからは、第3部のディスカッションを行いたいと思います。最初に福島大学の則藤先生から、次に奈良女子大学の青木先生から、コメントと登壇された皆様への質問等を行っていただき、全体でディスカッションを行っていききたいと思います。皆様どうぞよろしくお願い致します。



【則藤】皆さんこんにちは。コメンテーターを仰せつかりました福島大学食農学類の則藤と申します。どうぞよろしくお願い致します。



私からは加藤さんが報告された実践報告1の内容を中心にコメントさせていただきます。コメントの内容は、次の2点です。一つはシンポジウム全体を通して気づかされたこと、考えさせられたことについて、「伝え方」をキーワードにコメントさせていただきます。もう一つは、「やさいバス」の事業から学んだことについて

お話いたします。

まずは、本日の基調講演と実践報告を通して、改めて食の価値は多様だということを感じました。しかし、こうした食の多様な価値というのは全く保障されていないという現実があります。だからこそ、食の多様な価値を伝える努力や運動、それらを形づくる枠組みや方法、すなわち「伝え方」が重要ではないかと思います。

本シンポジウム全体を通じて、こうした「伝え方」について、様々なアイデア、工夫、キーワードを学ぶことができました。基調講演と実践報告の内容として共通するのは、まずは私たちの身近なところから、人と触れ合える範囲で様々なものを繋げていくことの重要性です。

そうした視点でやさいバス事業を見る時、eコマースと共同配送の一体型システムに新たな価値を見出すことができます。インターネットを通じて、つくる人とつかう人と食べる人を繋げるビジネスモデル自体は特段珍しいものではありませんが、やさいバスが独創的なのは、「運ぶ人」を組み込んだことによって、つくる人、つかう人、食べる人、運ぶ人の4者を地域で繋げる共同配送網を構築したところにあると思います。

そして、やさいバスのシステムを単なる流通の新しいサービスと捉えずに、地域の

課題を解決する地域づくりのツールと捉えて事業化しているところに価値があるといえます。またそのように捉えているため、地域の状況が変化すれば、やさいバスのシステムも変化させていくことができます。これらはシステムに「余白」があることで成されているといえると思います。

更に興味深いのは、表現としては少し良くない表現ではありますが、「不便さ」を残している点が挙げられます。例えば、Amazon Prime に代表されるように、サービスを受け取る場所、時間、方法を好きに選べ、変更できるシステムからすると、やさいバスのシステムは不便ともいえます。場所と時間が固定され、出荷者が持っていく、買い手は取りにくい。これを不便と捉える人もいると思います。例えばレストランの野菜を仕入れることを考えると、不効率と思うシェフもいるかもしれません。確かにコストという観点からすると不効率、非合理かもしれない。だけれども、その不便や非効率の向こう側にある売り手と買い手のコミュニケーションや、そこから広がるコミュニティには確かな実感や信頼があるといえます。そして、これらが今求められている「食の価値」だとやさいバスの取り組みが教えてくれているように思います。最後に質問をさせていただきます。

まず第1報告の加藤さんに対して、やさいバスで直面している課題について教えてください。事業開始から今日に至るまでの中で、様々なことが見えてきたかと思います。事業として継続しているところもあれば、難しかったこともあるかもしれません。やさいバス事業の継続発展条件について、何か知見があれば教えてください。

また合言葉で「無理しない」ということがありました。この「無理しない」という言葉に惹かれていまして、それが先程、自

分なりに表現した「余白」とか「あえての不便さ」というところとリンクしているように感じています。「無理しない」ところについて少し補足いただければ嬉しいです。

続きまして、第2報告の中田さんにお聞きしたいのは、協働体制についてです。地区づくり委員会や公民館・食文化館の活用について、非常に興味深いお話がありましたが、協同組合セクター（農協、生協、漁協など）との関わりはどのようなものがありますでしょうか。地域の商工事業者・商工会議所などの団体、NPOなどの市民組織と、どのように協働していくのかということも含めて、食のまちづくりを小浜全体で行う時に、中田さんが気をつけていることや心がけていることがあれば教えてください。

最後に、平賀先生にお聞きいたします。本日のご講演で、地域に根ざした食と農のシステムを充実させていくことが必要だということを述べられていましたが、その考えを踏まえて率直に、本日の加藤さん、中田さんの取り組みに対してどのような感想をもたれたのでしょうか。お聞かせいただけると幸いです。以上で私からのコメントといたします。ご清聴どうもありがとうございます。

【加藤】 コメント頂きましてありがとうございます。大変関心をもっていたいて嬉しい限りです。直面している課題は、二つあるかと思います。一つは、

KPI（重要業績評価指標）についてです。会社の中で現場の店長やバイヤーの方々は、やはり1円でも安く買って1円でも



高く売るという役割を担っていますので、KPIが経営者と現場の人とは異なります。経営者層がもっている考えと、現場のもっている考えがもう少し近づかないといけないと思っています。例えば、ESGに関する取り組みを行なおうとしても、実際に実務が始まるのには半年ぐらいかかります。スタートアップ、ベンチャーはスピードが命なので、そういう意味では少し悶々とします。

もう一つは、JANコード（Japanese Article Number：商品識別コード）です。私はJANコードにはもう未来ないと思っています。例えばAさんのナスとBさんのナスがある場合、やさいバスとしては、AさんのナスとBさんのナスを分けてそれぞれの商品を識別するコードがあるのですが、JANコードの場合、店舗に並んだ瞬間に一つの「ナス」になってしまいます。

JANコードは、例えば一つのナスが100円と110円だったら区別ができて、100円のナスが何個売れたかということまではわかりますが、Aさんのナスが何個売れたかということまではわかりません。私たちとしては、農家さんにバリューサイクルとして、野菜が何個売れたかということをきちっとお戻ししたいのですが、JANコードを使用するとそのサイクルが止まってしまいます。こうしたサイクルが止まらないコードについて、フランスの方と共同研究を行い、フランスの肉関連を扱う業界の人たちが「実験的にやりましょう」といってくださっていますが、日本だと誰も関心がないという状態です。その点で、小売業の業界は情報の整備という点で、非常にまだ弱い部分があると思います。情報やデジタルデータの扱い方ということについては、ある程度の専門知識をもった人たちとの連携を行う必要があると思います。

それから「無理しない」という点でいうと、社会に対して問題意識をもって何かを行おうとしても、無理をすると、どうしても続かなくなってしまいます。私たちとしては理念が持続可能性ということで、協力していただく企業もあまり無理して協力していただくと、1年や2年で終わったりしますので、無理のない範囲で行うことが大事だと考えています。

例えば、やさいバスのバス停の場所として協力してくれる会社の方には、会社の裏口を貸してもらうところから始めてもらうような形で「無理なく参画していただいて十分です」ということをお伝えしています。「無理しない」というのを、いつも企業さんに対して、ご協力いただける農家さんや地域の方々に対して、確認をさせていただいて、そこからご協力いただくという感じです。

【中田】 則藤先生、コメントありがとうございました。協働体制について改めて考えてみますと、長く「食のまちづくり」を行うことができている秘訣は、やはり協働体制にあると思います。「市民の方々と一緒にやるんだ」という気持ちは常に私にあって、新しい市民グループをつくることにも努め、協働体制を育てるように努力してきました。

一方で、協同組合セクターの方々とは、「食のまちづくり」の観点からは、あまりご一緒していなくて、その意味ではまだまだやれることがあるかもしれないと思います。

また協働というほどではないかもしれま



せんが、食文化館のキッチンスタジオでの食材は、ほとんど生協様で購入しています。また給食の日のマダイについては、一定のサイズのマダイを揃えて提供しますので、漁協様の協力なくしては成立しない事業であると言えます。ちなみに地場産学校給食は、小浜市内の小さな生産者の方々にご協力いただいているのが特徴であるといえます。

【平賀】 ご質問ありがとうございます。私はいつも大雑把な話が多くて、地域に根ざした食と農と経済ということを言っておきながら、具体性がない話をしてしまうのですが、まさに具体的な事例をお二人に紹介して頂いたと思って聞かせていただきました。



今、生産から消費まで本当に遠くなってしまいました。距離的、物理的、精神的に遠くなってしまったものを、システムを活用して、技術を活用して繋げるというやさしいバスの取り組みについては、本当に大事だと思います。なおかつ、物流という物を実際に動かすところが大変なので、このことに取り組んでらっしゃることがすごいと思います。京都でも個人の八百屋さんたちが集まって、小浜あたりから京都市内までの物流を自分たちで作っている活動があります（参照 URL：京都オーガニックアクション <https://kyotoorganicaction.com>）。いろいろな方が得意なところを持ち寄って、地域内で循環をつくっていくことが重要だと思います。

また IT 技術の普及によって、一昔前は技術的に動かすのが大変だった地域通貨

も、現在は様々な取り組みが行われています。その中で、地域に根ざした食と農を繋げられるような地域通貨のシステムというのが構築できたと思っています。日本円を使っている限りは、グローバルマネーのマネーゲームに取り込まれてしまい、地域で育んだ価値が潰されてしまうと考えからです。お金の動きにも取り込まれず、地域に根ざした食と農と経済をつくるシステムというのを、加藤さんには取り組んでいただけたらと思いました。

中田さんのお話について、食べものから生き方までを教育されているので、とても関心をもって聞いていました。コモンズにしろ、協同組合にしろ、社会的連帯経済にしろ、そこに関わる個人が、単なる賢い消費者、単なる受け手の消費者でいるだけでは成立しないので。市民や生活者といわれるように、自主的に考えて、主体的に動いて、民主的に自分たちの食や農や経済を考える、まちづくりを考える、人々がそういう「agency」を持つことが本当に大事だと思います。

この育成に中田さんは食べものから取り組んでおられるので、ぜひ今後も小浜市からより多くの日本の若者の教育に取り組んでいただけたらと思いました。このように思うのも、街中の若者を見ると、残念なことに食べものにすら実感が持てていないように感じるからです。文字情報や画面上での情報・知識で育ってきたせいか、土や食べものについて、実感をもって感じられていないのではと感じます。自然の中での経験を、五感を通じて体験することによって、実際の社会の中で地に足をつけて考えられる主体的な市民を育てられるのではないかと思います。

【片上】 皆様ありがとうございました。そ

れでは次に青木先生からコメントを頂ければと思いますので、宜しくお願い致します。

【青木】 奈良女子大学の青木と申します。今日はこのような機会をいただきまして、ありがとうございます。私自身もすごく勉強させていただきました。



私からは少し全体も踏まえながらコメントさせていただければと思います。まず平賀先生のお話にもありましたように、グローバル資本主義というのが、かなり行き過ぎたところまできていて、急速に法改正や規制緩和が進む中で、日本の食、農業事情が大変な状況になっており、その中でどういうふうに食を守ってくかを考える必要があると思います。

どのようなことが起こっているかという、食料自給率が低いのはもちろんですが、種の自給率が10%未満ということで、平賀先生のお話にありましたように、ほとんどがグローバル企業に握られてしまっている状況にあります。家畜の飼料や農薬・化学肥料もほぼそのような状況にあります。一方で日本の稲作農家の時給は、2012年の段階で179円以下と言われていました。今、米価が恐ろしく下がっていますので、さらに低い時給になっていると思われます。農業は儲からないというようなことから平均年齢は70歳で、年金片手にやっていくのが精一杯という状況です。生産するよりも購入する方が安いということで、私自身、お米を作っているのですが、実際に作ってみて本当に実感しています。農地を守るという気持ちで頑張っている生産者のおかげで、何とか食料を供給できていると

いうのが今の日本の現状だと思います。

こうした状況で政策はどうなっているかといいますと、生産者への所得支援はなく、どちらかというと、農業をやめさせるためにお金が出されている状況です。このような状況では、食料の輸入が途絶えたら餓死者が続出するのではないかとということが、アメリカの研究でも言われてしまうぐらいになっています。

ちょうどタイムリーなことに、ナオミ・クラインさんというカナダのジャーナリストの方が、非常に詳しく緻密な取材を重ねて書かれた『ショック・ドクトリン』という本があり、日本でも堤未果さんがこれについての書籍を出版されました。

ショック・ドクトリンは日本語で「惨事便乗型資本主義」というふうにいわれていまして、ショックを起こしてみんなをパニックに陥れ、恐怖を煽り、お金儲けしたい人たちが、その瞬間に社会をガラッと変えてお金儲けをしていくシステムをつくっていくことです。事例としては、戦争や気候変動、食料危機など、恐怖を煽ることで、儲けている人たちは誰かということを考えて行かないと、大変な状況になっていくのではないかと思います。気がつけば搾取されて何も残っていないということになりかねませんので、ちゃんと立ち止まって地域や市民で食を守ることが大事だと思います。

地域で食を守るための根拠法として、地方分権一括法という法律があります。地域の自主性及び自立性を高めるための改革を総合的に推進するため、国から地方公共団体又は都道府県から市町村への事務・権限の移譲や、地方公共団体への義務付け・枠付けの緩和等を行ったものになります。また、これまで国が地方自治体を指揮・命令・監督してきたものは一切禁止となり、過去

の通達も失効ということで、国がどんなことを言おうが自分たちの地域を守っていくためにちゃんと条例を制定していけば、守ることができる内容です。

こうした法律をうまく活用しているのが、愛媛県今治市の「食と農のまちづくり条例」で、今日ご紹介いただいた小浜市の条例もこうした枠組みに入る条例だと思います。今治市では、農業資源を守るために、今治市の承諾なく遺伝子組み換え農産物を市内で作付けしたら、半年以下の懲役50万円以下の罰金に処すという条例をつくっています。

こうやって地域で食を守れるように、今国会でも超党派の議員連盟の人たちが「ローカルフード法」という法律を制定するために動いておられます。地域で必要なものはできるだけ地域で、あるいは近郊でつくれるようにする。日本国内で日本の必要とする食をつくれるようにするために必要な法律を制定し、これが地域の種から循環型食料自給を生み出し、地域内経済循環をつくっていく。まだ法律が制定されてはいないのですが、案の内容をより多くの国民に知ってもらって制定に向けて動いていくという方向で今立ち上がっています。

少し話は戻りまして今治市の条例についてお話します。2005年に食料の安定性と安定供給体制を確立する都市宣言が出されたことを受け、2006年に「食と農のまちづくり条例」を制定しました。基本原則が地産地消、食の安全、環境保全ということで、食育の実践にも力を入れておられます。それと同時に農業資源として、種を守るところまでも視野に入れています。

それから各地域で種子を守っていこうという意味で、2018年に廃止された種子法の代わりに種子条例を各都道府県で制定するという動きも見られます。こちらは市町

村、それから市民が声をあげていくことで都道府県がこの条例をつくっていくという流れが多いそうです。残念ながら京都、大阪、和歌山、奈良はありません。

それから給食。こちらは今注目が高まっていて、公共調達で地域の中の食品を扱うという意味では、生産にも消費にもいいメリットがあり、更に食育にもつながることから、全国的に大きな流れが出来つつあります。直近ですが、2023年6月2日に全国オーガニック給食協議会というのが発足しました。その先進事例として千葉県のかすみ市がよく挙げられるのですが、給食に県産の有機米を供給するために農家さんに協力してもらって、有機米の供給が成立しているそうです。それから認証ですね。食品表示も非常に今信用していいのかどうかよくわからないようなものになってきているので、それを市民の人たちでちゃんと認証を信用できるものにしていこうという取り組みがあつたりします。

このような形で今、日本の食料・農業事情においては過渡期にあると思うのですが、その中で今日は非常に興味深い、生協にとっても参考になる二つの事例をご紹介いただけたかと思います。

まずやさいパスの取り組みでは、今、物流が非常に高価格になったり問題になったりする中で、ちょっとした工夫と協同、それから些細な困りごとを聴きに行くという姿勢で、効率的な物流を構築されているということから、生協の配送に関しても大いに参考になる部分があるのではないかなというふうに感じました。ITについては、私もどちらかというと、批判的というか否定的な見方をするのですが、使い方が大事で、とても上手に民主的に使ってもらってるところがあると思いました。そうした技術と共同配送をくっつけるという、こ

の発想はとても素敵だなと思いました。

また、地域の生産者との連携、企業との連携ということも進んでいるということ、難しい点もたくさんあると思うのですが、積極的に取り組まれているところが、本当に素晴らしいというふうに感じました。信頼関係をつくることで価値をちゃんと伝える、これが売上にも繋がるということで、生協も食品を扱うという意味では、非常に参考になることではないかなというふうに感じました。

質問といたしましては、やさいバスを始められてから、生産者と消費者が繋がる中で、実際の反応はどうかというのをお聞きできればと思います。あと、地域の状況によっては、できることやできないことがあるという話でしたが、例えば静岡ではできているけど、東京ではできてないといった、具体的な要因についてお聞きできればと思います。

それから小浜市の中田さんの報告からは、小浜市のような地方自治体がいっぱいあったらいいのと思う内容でした。かつ、中田さんのような公務員の方がいてくれたらとも思います。

食というのは、本当にいろいろな価値があるものなので、まちづくりに繋げていくという発想と、条例を制定して確固たる理念を築けているということがすごく大事なことだと思います。また中田さんご自身が、研究的な視点も持たれているので、実際に実践しながら、それを客観的にも見つつ、検証されているというところも興味深かったです。地域の食資源を守る、伝えるといった貴重な機会を、地方自治体が中心になって取り組める体制が整えられているので、このような自治体がたくさん出てきたらいいなと思いました。また市民の方々が参加している様々な取り組みについては、今の

生活協同組合の組合活動の参考になると思います。食を通じた活動で組織とか市とかに対する愛着が高まってくるっていうことは、これもまた生協にも参考にできる、協同組合に参考になることが多いのではないかと感じます。

質問ですが、小浜市の食のまちづくり条例の制定に関して、誰がどういう形で働きかけたのかということについてお聞かせ下さい。それから条例に関して、小浜市民の条例の認知度について教えて下さい。様々な活動について、条例を知った上で参加しているのか、知らないけど参加しているのかお聞きできればと思います。また参加される方は、どういったモチベーションをもたれているのかといったことについてもお聞きできればと思います。加えて、例えば今治市のように農業資源を守ることに关してはどのように考えているのか、またすでに検討されているのかなどについて、お伺いできればと思います。

【加藤】 やさいバスの実際の反応については、生産者は現実的に売上、手元に残るお金が上がりますので、そうした経済的なメリットがあります。また、BtoBの取り組みがメインになりますので、生産者の方は小売業者の方と直接お話ができるということがとても嬉しいということで、何が求められていて、どんなふうに自分の生産を変えていけば、求められているものにより適うのかということが手に取るようにわかるということをおっしゃいます。あと、楽というのもあります。「勝手に取りに来て、勝手に持って行って10店舗とか配ってくれるので、楽です」ということをおっしゃる方もいらっしゃいます。

私たち「取引引きから取り組みへ」っていう合言葉をもちながら小売業者さんとお

話するのですが、その中で、茨城県でやさしいバスの取り組みを最初に始めてくれたスーパーマーケットのカスミさんは「もうこれはほんとに取り組みです」とおっしゃってくれて、「しっかりと会社に根ざしていかなきゃいけない仕組みとして取り組んでいます」といつてくれているのが、非常に嬉しい反応です。

地域の状況による取り組みの違いについて、他の地域ではできたけど、静岡では難しいことというのがあります。例えば広島で行うことができたバスの貨客混載について、こうした取り組みは非常に効率的でCO2削減にもなるのですが、静岡は広島のような高速バスが走っていないので地域内でバスを使った貨客混載のような取り組みが行えないというのがあります。

また静岡ではできて東京ではできないことについて、例えば東京は、東京の野菜でなくても全国から野菜が送られてくるので、地域愛とか地域の信頼に根ざしてコミュニティづくりを行いながら、やさしいバスの実装を行っていくというのが難しいといえます。それでも、東京の若い農家さんとお話する中で「物流費が厳しい」という話があり、取り組みを行いたいと思っています。しかしながら、地域のコミュニティが乏しいので、都内の企業に販売していくことを組み合わせ、何とか東京の農家と購買所を繋げる取り組みを、これからトライしようとしているところです。

【中田】 ご質問いただきました条例を制定する上で、誰が働きかけたのかということについては、当時就任した市長が長年あたためていた食のまちづくり構想をスタートさせたというのがきっかけです。

当時の市長は、もともと農業の専門家であり、農業を含めて食は大事な分野である

という思いが強く、各地区の公民館をまわって、「食のまちづくり」の構想や「御食国」の歴史などについて市民に膝を突き合わせて話し理解してもらうことに努められたと聞いています。トップダウンだけでなく、「一緒にやろうよ」ということでスタートしたと聞いています。その後、食文化館の設置や各都道府県からの視察、メディアでの取り上げなどを通じて、様々な「食のまちづくり」の取り組みが発信される中で、「食のまちづくり条例」が広がっていきました。

また市民の条例の認知度についてですが、条例があることをご存知の方は多いと思います。モチベーションについては、食文化館が、自分の居場所や力を発揮する舞台、人とのつながりを感じる場所といったように捉えて活動してくださる方が多く、そのような方々に支えられています。

最後に、食の生産までを視野にいれた食育推進についてですが、先程紹介しましたフードリテラシー、選食力を高めるためのガイドブックをまとめる際に、食の循環を意識し、小学校や保育園をまわって、生ごみを発酵させて堆肥にして、そこから野菜をつくる指導を行ってきました。食文化館の周辺にも畑をつくり、キッチンスタジオで出た生ゴミを使って野菜をつくる取り組みも行っていました。

現在の小浜市の食育は、種を守ることや学校給食のオーガニックということまで含んでいませんが、そうしたことについては市民からの要望も出ていますので、これからそは、そのようなことにも取り組みたいと思っています。

【片上】 皆様ありがとうございました。皆様からコメントを頂く中で、食がもつ多様な価値について、様々なキーワードが出て

きたかと思います。その中でも特に、人が食に関わる時のプロセスのあり方が大事であると思います。事業活動を行う時に生産性や効率を考えることは大事なことでありますが、そうしたことを考えるのではなく、どのように人が関わっていくかという過程が、とても重要な点になるかと思っています。

青木先生のコメントにありました地方分権一括法のように、自分たちの裁量で様々な物事を進めて行くことができる環境はあるのですが、あたかも上から来たものには絶対に従わなくてはいけないというようなマインドに支配されてしまっている傾向があると思います。そのこと自体が全て悪いわけではないのですが、そうした傾向は所与のものではなく、自分たちで考え、大事なものを守っていく、つないでいくということが大事だと思います。

本日、平賀先生から地域通貨についてのお話も頂きましたが、地域の中で経済を回す仕組みということを考え、行っていくことがもたらす良き事に、想像力を働かせて行動していくことが重要といえます。

コメンテーターの則藤先生、青木先生、何か追加でコメントがあれば発言して頂ければと思いますが、いかがでしょうか。

【則藤】 ありがとうございます。質問に対しても答えてくださって、すごく勉強になりました。本日学んだことを生協の事業にどのように活かしていくかということの一つとして、やや乱暴な意見になっても、声を出し合うことが大事かなと思います。また、平賀先生が述べられていましたグローバル化のもとで展開する商品としての食というものと、あたかみのある文化としての食というのを、きちっと分けないと考えていく必要性について、その通りと思う反

面、これからはこうした二つの食のシステムが平行して進んでいくことがいいのか、そうではないのかということを考える時に、生協がその両者を止揚する仕組みを持っているのではないかと考えます。両方をうまく取り込んでいけるのが生協の魅力だと思ってしまして、生協事業に対して、今日の話はどう見出していくのかということに関心がございます。

【青木】 ありがとうございます。大変勉強させていただきました。平賀先生にお聞きできればと思うことで、食に関する情報については、海外の方が英語でいろいろと情報発信されているように思うのですが、海外で発信されている情報を知りたいと思った時はどうすれば良いでしょうか。例えば、こうしたサイトが参考になるというようなアドバイスを頂ければと思います。

【平賀】 日本は情報に対してのリテラシーが弱いところがあり、例えば「政府が安全だって言っているのだから安全」という消費者も多い印象があります。自分で批判的に考えることができない。英語でも日本語でも、知ろうと思えば知ることができるツールはたくさんあります。機械翻訳もすごく上達していますので、上手に使って情報収集してもらえたら良いのですが。ただ、知ろうと思わない限り、知ることはできません。やはり人間とは自分が知りたいことしか知ろうとしないもので、目の前に情報が流れてきたとしても、知ろうと思わないと気付かずスルーしてしまいます。

最近は、情報収集がカスタマイズされて、自分の知りたい情報しか目にするのがなくなって、人によって全く違う世界観を持つようになるとも聞きます。情報というものの対する対処の仕方を、きちんとした情

報リテラシーを身につけることが大事です。そうでないと、協同やコモンズに取り組む民主的な心理は育たないと思います。

海外の情報が全て良いとはいいませんが、食に関しては、世界各地でいろいろな取り組みや考え方の発展があるので、それは是非知っていただきたいと思います。

知ろうと思えば、インターネットなど様々なツールを用いて知ることができる環境は整っています。海外の大学のレクチャーとかもインターネットを通じて聞くこともできます。例えば、ナオミ・クラインのレクチャーも、日本の台所で料理をしながら聞くことができます。そうした情報を聞くようにして頂くのが大事かと。いろいろなところから情報を収集して、アンテナを立てておくのが良いと思います。

【片上】 皆様、コメントいただきましてありがとうございます。本日のシンポジウムテーマである、現代社会における食の価値を考える、生活協同組合だからこその価値の伝え方、活かし方について、皆様から多彩な観点をいただいたかと思います。その中で大事なこととして感じましたのは、「生産に関わること」ではないかと私自身、考えさせていただきました。生産というのは様々な形があるかと思いますが、自分自身で物事をつくる、生み出すといった経験があると、そうした経験をもとに様々な比較を行うことができ、いろいろな情報に対するアンテナの感度を高めることができるのではないかと思います。

本日は様々な取り組みの事例をご紹介頂きましたが、大事なことは、こうした取り組みをそのまま当てはめて行うのではなくて、地域が持つ状況にあわせて柔軟に考え、実践していくことだと思います。もちろん共通して活用できる部分もあります

が、やさいバスや小浜市の取り組みのように、場所や地域の状況に応じて取り組んでいくことが大事だと思います。そしてそのように取り組むためには、人の思いが必要になります。その思いに、これまで地域が積み重ねてきた歴史や文化を加えて行くことによって、物事の加速力が増すと考えられます。

しかし、人の思いや地域の歴史・文化と向き合って進めていくことは、時間がかかることです。その時間がかかること、手間暇がかかることを、みんなで大事だと認めて話し合って進めていく、こうしたことは、これまで協同組合が行ってきたことといえます。しっかりと話をして、現場の状況を見て、一人一人の考えや思いを確認して進めて行くことは時間がかかるのですが、そうした過程を経て行った物事は、その物事に参与した実感をもたらし、次につないでいくエネルギーになっていくと思います。こうした「関与の実感」がないと、人は物事を他人事のように捉えてしまいます。特に食は、私たちの健康や命に直結するものになりますので、他人事にならないことが大事です。そして、その他人事にならないための観点や場を提供できるのが、生協、農協、漁協といった協同組合だと思います。もちろん、大変なことではありますが、手間暇をかけて人の思いや地域の歴史・文化を大事にして様々な活動を行っていくことは、食のもつ多様な価値を守っていくことにつながるのではないかと考えます。

私自身、本日は非常に勉強させて頂きました次第です。皆様、本日は拙いコーディネーターでしたが、改めまして会場・オンラインを通じてご参加いただきましてありがとうございました。