

anki

高松スタイル

あんき-5号

2010 WINTER

「地」の恵みを食べる

全国初、商店街で地産地消プロジェクト

ミクニフレンチ
美味しさの秘密

ご自慢「香川みやげ」
ただ今、開発中！



日本の「食」に何が起っている？

「21世紀は人類史上初めて、大人より子どもの方が健康的に劣る時代」というシヨッキングなニュースが、2004年、パリのユネスコ会議で報告されました。飽食の裏側で、いったい何が起っているのか。食環境ジャーナリストの金丸弘美さんに聞きました。

「食育」運動のそもそも：

世 界で最初に食と病気の関係が注目されたのは、米国の「マクガバン報告」（1975年）です。当時、米国で死亡原因のトップだったガン患者の3割が、肉食過剰の偏った食生活が原因だと報告されたのです。これを機に、米国では本格的な食育運動が始まりました。ちなみにその時にお手本にされたのは、「日本食」だったんですよ。

ところが日本でも食の欧米化が進み、現在は1600万人が糖尿病または予備軍とされ、私たちが医療費を年間31兆円、一人当たり28万円も払っているのです。

また、インスタント食品など食の簡易化は、食品添加物という新たな健康被害を引き起こしました。

戦後に始まった「食の工業化」

日本で食環境が大きく変化したのは戦後のこと。高度経済成長と共に人口が急増し、それを支える食の大量生産が必要になりました。言わば「食の工業化」。

品質管理の名目で、長持ちさせるために防腐剤が、風味を安定させるために化学調味料が使われ、いつでもどこでも「変わらぬ味」が良しとされたのです。

一方農村では、生産効率を上げるために大量の農薬や化学肥料が使われ始めました。ちなみに日本の耕地面積あたりの農薬使用量は、韓国に次いで世界2位。この数字は、農家が半数以下に減った今も、70年代からあまり変わっていません。

こうした農業の近代化は、やがて農夫たちに深刻な健康被害をもたらしました。そして皮膚



金丸弘美（食環境ジャーナリスト）

「食からの地域再生」をテーマに全国800カ所の農山漁村を取材する。映画「未来の食卓」では監修も務めた。「田舎力〜人・夢・カネが集まる5つの法則」「本物を伝える日本のスローフード」他著書多数。農林水産省ブランド化支援事業プロデューサー。

にも、かつて近代農業を推進してきた人たちが、今度是有機農業の必要性を訴え始めたのです。

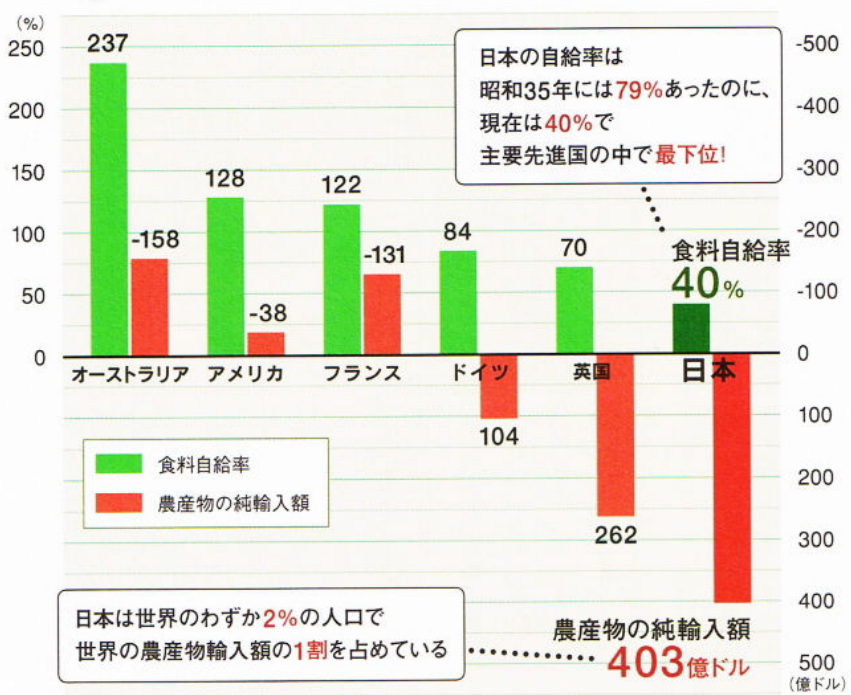
今、私たちに出来ること

ところで、すっかりおなじみになった「スローフード」という言葉。日本ではファーストフードと対義の食習慣のように思われがちですが、本国イタリアでは、農業や環境問題、食に関する伝統文化の継承など、あらゆる領域を網羅した社会運動を意味します。

1980年代に、イタリアで最初にこの運動を始めたのは、ジャーナリストたちでした。彼らはブドウ農園に行き、ブドウの品種や栽培方法、ワインの製造工程などを取材し、都会のワイン愛好家たちに知らせたのです。ワインを愛し食文化を守りたいなら、大量生産された安いワインと、農家が大事に育てたワイン、どちらを飲むべきかとね。彼らは食品の背景を正しく伝えることで、安全で美味しいものを作り続けるには、

DATA 01

主要先進国の食料自給率(カロリーベース)(2003年)



主要先進国の農産物の純輸入額(輸出額-輸入額)(2006年)

資料: FAO、農林水産省試算

DATA 02

日本の農薬使用量は、1年間で

農薬 26万590トン
殺虫剤 10万360トン

(日本農業要覧/H18年10月~H19年9月)

耕地面積1haの散布量は **世界2位!**
 (OECD in Figures 2009)

DATA 03

有機農業の現状(2006年)

	面積	農家数
世界	3040万ha	約72万戸
日本	6074ha	2258戸
香川	-	約70戸

(The World Organic Agriculture 2008)

DATA 04

日本で定められている食品添加物は約**1500種類**。
 日本人は食品添加物を平均1日約**10g**、
 小さじ2杯分

1年間で**3.6kg**

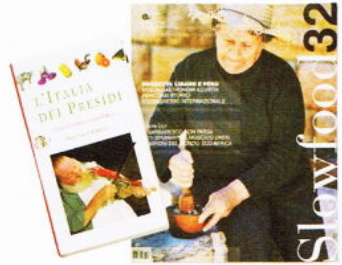
焼き肉だと約36人前!※
 3.6kg

摂っている。

※焼き肉一人前を100gとして換算



上/下
 イタリアのスローフード協会が発行したオーガニックのガイドブック



消費者の理解と協力が不可欠だと訴えたのです。日本で言うと、例えば「地産地消」という言葉があります。せっかく地元で採れた野菜や魚も、化学調味料入りの量産された醤油やみ

りんで味付けしたのでは、都会のチェーン店と変わらない。その地ならではの伝統的な醤油や味噌を使うことで、地域の滋味深い味の個性が生まれるのですから。つまり、ここ何十年かでも画一化されてしまった食文化をもう一度見直し、風土に根付

いた味覚の多様性を掘り起こしていくことが、地産地消の本当の意味ではないかと思うのです。地域の元気な食が一つにつながって始めて私たちの健康な食が保たれる。そこに子どもたちの未来の食卓もあるのではないのでしょうか。



「(株)クラノ24K」代表取締役
小役丸 秀一さん

市場出荷だけでは農家は評価されないと、健康家族応援レストラン「野の葡萄」を全国に展開、地域の6次産業化を推進する。「瀬戸内は小魚が豊富。その美味しさを、もっと気軽に楽しめる店がつくれたらと思います」

食環境ジャーナリスト
金丸 弘美さん

全国800カ所の農山漁村を取材し、元気な田舎を全国に発信。「今回のプロジェクトは、商店街による農工商連携としては全国初の試み。食材を知れば、美味しさも増します。本当の安心安全は、まず食材を知ることから」

「(株)福島屋」代表取締役社長
福島 徹さん

産地密着、地域密着で安全にごこだわった食品を販売。特に自社ブランドの加工品が人気。「食生活を大切にするには、手もかけてやらないと。香川の生産者さんたちと1つ1つ手作りしながら、ここならではのものが作れるといいですね」

「(有)アイブエモーション」代表取締役
廣瀬 正人さん

まちづくりのコンサルタントを経て帰郷後、オリジナル自転車「TYRELL」ブランドを設立。「作り手の本気はきっとお客さんにも伝わる。我番街では、香川で情熱を持って食に取り組む人たちのステージをつくりたい」

都市計画プランナー／
「(株)まちづくりカンパニー」
シーブネットワーク代表取締役
西郷 真理子さん

住居による街づくりを支援する建築家として、20年以上に渡って丸亀町の再開発事業を手がける。「安心快適に暮らせるコミュニティづくりになるが、丸亀町が目指すまちづくり、そのために必要なこれからの食のあり方考えました」

「(株)厳選」代表取締役
津國 浩さん

「本場に美味しい野菜を届けたい」と、丸亀町商店街の週末ワゴンを経て亀井戸水神社市場を設立。昨年秋には、高松市本太町にレストラン併設の2号店をオープンさせた。「亀井戸水神社市場は、武善街にも引越。今度はスイーツも登場します」

商店街が食で農と商をつなぐ 丸亀町「食プロジェクト」、 始動。

東京、福岡、香川。食に熱い5人の仕掛人が、本気で香川の食の未来を考えました。

高 松丸亀町商店街の再開発

事業として、昨年冬から新春にかけて、順次オープンする丸亀町「武善街」。そのメインテーマは「食」だ。「気軽に食事したり、お惣菜が買える店がない」という利用者の声に商店街が応えた形で、地元食材を使ったレストランや惣菜などを扱うデリがオープンする。しかも単に商品を売るのでなく、商店街がコーディネートされた仕組みから新たに作ってしまおうという全国初の試みだ。

プロジェクトを統轄し、新たなブランドと2つの食品店を運営するのは、「ナチュラルスタイル」という新会社。LLPという新しい会社形態で、独立企業が組合をつくって事業にあたる。

メンバーには、県内外から個性豊かな食の仕掛け人たちが集められた。全国に産地のネットワークを持ち、東京でオーガニックにこだわった食品スーパーを展開する「福島屋」の福島徹さん。福岡で地域の生産者と連携しながら、レストラン、旅館などを経営し、1〜3次産業を含めた地域の6次産業化を提唱する「野の葡萄」の小役丸秀一さん。地元

香川からは、自ら畑に足を運び、厳選した有機野菜を販売する「亀井戸水神社市場」の津國浩さんが参加する。これに全国の商店街や地域コミュニティの再生に携わるまちづくりのプロたちが加わり、監修は前出の食環境ジャーナリストの金丸弘美さんという豪華な顔ぶれだ。

この新体制では、生産者の選定や食材の仕入れ、加工サービスの提供まで、すべてを1つの会社が担う。これまで多数の業者を介して、消費者に届けられていた流通過程をシンプルに見直すことで、安全で質の高い食を提供するためだ。しかも、大企業が画一的にコントロールするのと違い、独立企業が個々のノウハウを持ち寄ることで、多様な発想と可能性が生まれる。まさに商店街を舞台に、食で農と商が結ばれるわけだ。

命

の恵みをそのまま届けたいと願う生産者と、安全で健康な食を求める消費者、その間を一本の線で結ぶことで、ようやく本当の美味しさが生まれる。そこそが丸亀町食プロジェクトの最大の特徴と言えるだろう。

※ LLC(Limited Liability Partnership) 有限責任事業組合
※ 株式会社 株式会社 株式会社
など企業形態を要す。©2019 yearn by 香川