

「食卓」の向こう側

- 第3回 -

戴容秦思
(だいやうしんし)

『フード・インク』のオススメ

日常生活ではなかなかみられない農産物・食品の大量生産・加工・販売現場の迫力なシーンや、異なる立場の関係者の是非を問う追跡インタビュー、そして私たちの日常を想起させる様々な食べ物を口に運ぶシーンなどが論理的に組み合わせられ、先進国であるアメリカの慣行農業と食品産業の問題を1時間33分の短い尺で説明してくれました。

日本人の「食卓」は、戦争直後の頃に比べて著しく豊かになったと誰しも思いますが、食料の生産・加工・流通に関わるあらゆる分野において技術が進歩し、本来季節性や周期性の特性を持つ農産物の供給時期も大幅に延長でき、年中を通して供給される「旬のない」野菜や果物もたくさん見られるようになりました。スーパーで陳列されているサイズや色が均一で美味しそうな果物や、骨がキレイに取り除かれている新鮮なお肉を見ると、きれいな空気・水・土に恵まれている大いに自然に囲まれる圃場や牧場の田園風景を連想しがちですが、実際に食品と直接結しているのは農場でも牧場でもなく、工業製品の製造現場とほぼ変わらない皆さんの機械やコンベアのある「ファクトリー」——食品工場です。一次加工や二次加工など異なる加工工程をそれぞれ担当する工場や業者が多層存

在しており、その立地も様々な地域に渡っているのが現状です。工場の生産を通じた効率化への追求は、農業生産にも大きな影響を与えてきました。知っていましたか？回転の速いファーストフードに合わせたチキンの供給のために、ブロイラーという鶏の品種を作ったのです。ブロイラーの出荷日齢は従来の70日からおよそその半分に短縮され、出荷時の体重とサイズも倍以上となります。鶏の飼養も短期間で一定の餌のもとでより大きくなるような方法に変わりました。アメリカでの出来事でしたが、今や世界中に広まっています。このような事例は多々あります。

『フード・インク (Food, Inc.)』を観たことがありますか。2008年のアメリカ映画で、アメリカの食品産業に潜む問題点に切り込んだドキュメンタリーです。日本では、2011年1月22日に「食の社会見学シリーズ」と銘打って『ありあまるごちそう』(2005年)と合わせて公開となりました。広大な農場に散布される農薬、遺伝子組み換え問題や、食料の工場的大量生産の裏側にある低コストのリスクなどを、オーガニック・フードの本当の価値を訴えています。穀物の多くをアメリカに依存している日本でも、その内容は大きな反響を呼びました。

長で、年中を通して供給される「旬のない」野菜や果物もたくさん見られるようになります。スーパーで陳列されているサイズや色が均一で美味しそうな果物や、骨がキレイに取り除かれている新鮮なお肉を見ると、きれいな空気・水・土に恵まれている大いに自然に囲まれる圃場や牧場の田園風景を連想しがちですが、実際に食品と直接結しているのは農場でも牧場でもなく、工業製品の製造現場とほぼ変わらない皆さんの機械やコンベアのある「ファクトリー」——食品工場です。一次加工や二次加工など異なる加工工程をそれぞれ担当する工場や業者が多層存

和歌山大学食農総合研究所・特任講師
中国・雲南省出身)

第114回 わだい浪切サロン

和歌山大学・岸和田市地域連携事業

スモールに地元で生きる ▶日時 7月17日(水) 19:00-20:30

話題提供者 藤田 和史 和歌山大学経済学部准教授 ▶場所 岸和田市立浪切ホール 1階 多目的ホール
・岸和田サテライト代表 CQC+ 推進室長

わだい浪切サロンとは？ 毎月第3水曜日(2月と8月を除く)の午後7時～岸和田市立浪切ホールで開催するmini和歌山大学です。

申込み不要

参加費無料

お問合せ先 ▶▶ 和歌山大学岸和田サテライト 〒596-0014 岸和田市港緑町1-1 岸和田市立浪切ホール2階
電話/FAX: 072-433-0875