

「地産地消」と

「食」産業クラスターの形成



北海道大学大学院農学研究科助教授

飯澤 理一郎

何故、今「地産地消」か？

最近、「地産地消」という言葉を頻繁に耳にし、目にするようになった。その言葉の持つ意味は「地域で生産された農産物・食料は、可能な限りその地域内で消費しよう」ということにあるらしい。

思えば、この間、われわれは“その逆のこと”、すなわち「生産性」や「効率性」、あるいは物的豊かさなどを求めて、ある農産物・食料の生産を一点に集中し、そこから全国に配送するという、いわば「集中大量生産・遠隔大量輸送システム」の構築に邁進してきたような気がしてならない。宮崎のピーマンや^{つまごい}嬌恋のキャベツ・高知のナス・長野のレタス、あるいは北海道の玉葱・ニンジンなどは、まさにその典型と言って良い。

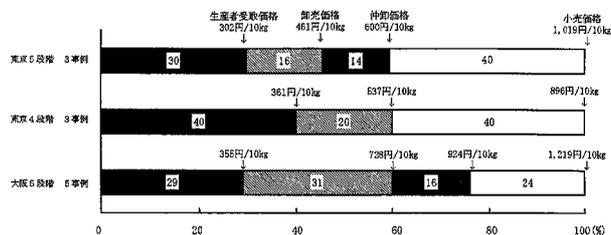
確かに、その結果、われわれの食生活は見違えるほど“豊か”になった。冬には望むべくもなかった新鮮な野菜・果物などが豊富に店頭に並び、30年ほど前には“高値の花”とも言えた鶏卵などもべらぼうに安くなった。また、その土地に行かなければ食せなかった様々なものが居ながらにして食せるようにもなった。

しかし、問題がなかったわけではない。

その一つは、生産者と消費者との時間的・空間的距離が余りにも開き過ぎた結果、お互いを意識することが頗る希薄になってきたことである。生産者の頭から次第に消費者の顔が、消費者の頭から次第に生産者の顔が消え失せ、残るは“高く売れる物”“見栄えの良い物”、“季節性無視のレシピに載っている物”“美味しいと騒がれている物”などだけになっていった。安全性や安心性、本物、旬などはますます遠いものになっていったのである。農産物・食料の足りない時代は、それはそれで仕方なかったのかも知れない。しかし、「飽食」の時代と言われ、農産物・食料が有り余るようになってくると、そこに一抹の不安、「安全性・安心性」疑念を感じ出すのは人間の性であろうか。

二つは、時間的・空間的距離の長大化に伴う「中間経費」や「中間投入物資等」の増大である。農林水産省の「平成14年 食品流通段階別価格形成追跡調査」によれば、多くの野菜・果実で農家手取額は小売価格の50%以下にしか過ぎない（参考までに図1に白菜の例を示しておいた）。生鮮形態で消費者の手元に届く場合ですら、こうであるから、これに保管・加工・外食などが加われば、更に農家手取比率が下がるのは当然の成り行

図1 小売価格に占める生産者受取価格等の割合（白菜）



資料：農林水産省「平成14年食品流通段階別価格形成追跡調査結果の概要」。

5段階流通とは、生産者→産地集出荷団体→消費地卸売市場の卸売業者→仲卸業者→小売店舗の5段階を経由する流通のことをいう。4段階流通とは、消費地市場の卸売業者を経由しない流通のことをいう。

きであろう。われわれは今や、食料費の多くを「中間経費」に支払っているのである。しかも、それは金額だけの問題ではない。それだけ多くの物材—包装資材や化石燃料、あるいは食品添加物など—を消費しているのである。地球環境問題などをそれほど考えなくても済んだ時代ならいざ知らず、地球環境の劣化が声高に叫ばれ、その解決が人類挙げての課題とされる今となってはそういうあり方は再考せざるを得ない。

三つは、地域農業や地域経済の単色化＝モノカルチャー化の進行である。それは「生産性」「効率性」に特化した「集中大量生産・遠隔大量輸送システム」の必然的結果と言って良い。都市部からは農業・農地が消え失せ、農村部では米なら米、酪農なら酪農、畑作なら畑作の単品的な生産に特化する。また、商工業・サービス業は都市部に過度に集中し、農村部には本来あるべき農業資材工業、食品工業すら十分に存在せず、もっぱら、都市部から送られてくる農業資材を消費し、農産物を原料のまま都市部に送り出す。それでは地域内産業連関など育とうはずはなく、産業クラスターなど形成されようもない。

四つは、農業地帯での過疎化と都市部での過密化の止めどない進行である。「生産性」「効率性」を重んじ、農業経営規模の拡大とモノカルチャー化に邁進する限り、農家の減少と農村部の人口減少は避けられない。農地面積に限りのある限り、規模拡大は膨大な農家の離農を前提としなければならぬし、また、農産物生産のみに特化しようとすればするほど、地域の人口扶養力は低下せざるを得ないからである。それらが、都市に辿り着き「過密化」を結果することは今更指摘するまでもあるまい。

五つは、そうこうするうちに「集中大量生産・

遠隔大量輸送システム」が国境を越えて飛び出し、食料自給率が急落するとともに、わが農業の先行きに暗雲が漂い始めたことである。周知のように、1965年で供給熱量で73%、穀物で62%を誇っていたわが国の食料自給率は、今や40%、28%を数えるにしか過ぎない（表1参照）。今やわれわれの身体はカロリーベースで見ると限り「国産」とはとても言えないのである。そして、その陰で、わが農業がますますの苦境に追いやられてきたことは、遍く周知のことであろう。最近のアメロカBSEや鳥インフルエンザ問題を持ち出すまでもなく、それは、とても安心出来る状態・水準とは言いがたく、人々がそこはかたない不安を感じるのも、けだし当然と言わなければならない。

表1 わが国の食料自給率の推移 (単位；%)

年	1965	1990	2000	2001
供給熱量	73	47	40	40
主食用穀物	80	67	60	60
穀物	62	30	28	28
品目別				
米	95	100	95	95
小麦	28	15	11	11
大豆	11	5	5	5
野菜	100	91	82	82
牛肉	95	51	34	36

注：品目別欄には主要なもののみ掲げた。

資料：農林水産省「食料需給表」。

こうした様々な不安感を背景としながら、「地産地消」の諸活動は、特に1990年代後半以降、必然的かつ自然発生的に生まれてきたと言って良い。

「地産地消」を掲げる団体・催しなどが陸続として結成・開催されてきていることが、そのことを何よりも雄弁に物語っている。

地元産農産物への愛着と消費者を思う気持ちの芽生え

北海道とて例外ではない。いちいち名称は挙げないが、近隣の生産者グループと「産直」を行う消費者グループ、大豆や小麦のトラスト運動を展開するグループ、「一皿丸ごと北海道」と氣勢を挙げるグループ、更に地域産農産物をふんだんに取り入れたメニューを提供するレストランや学校給食など、様々な運動が展開されているのである。農家による直売所、レストラン、民宿や地域特産物で町興しを図ろうとする市町村などもその一つに数え入れても良からう。

ところで、「地産地消」は如何なる成果を生み出しつつあるのであろうか。

その一つは、道民の目が以前より強く道産農産物・食料に向くようになってきたことである。周知のように、北海道はわが国の一大「食料基地」である。農林水産省の各種統計によれば、全国の25%にも及ぶ118万haもの農地を有し、10%を超える1兆円もの農業粗生産額をあげ、域内食料自給率（供給熱量ベース）は180%前後にも達する。域内自給率だけから見れば、オーストラリア（2000年の穀物自給率280%）やフランス（同191%）などの諸国に及ばないにしても、カナダ（同164%）やアメリカ（同133%）、ドイツ（同126%）などの諸国と並ぶか、^{りょうが}凌駕しているとも見ても良い。もし、北海道が「独立国」であったとしたら、疑いなく世界のトップ10に入る超「食料大国」なのである。

しかし、馬鈴薯や玉葱、乳製品など一部の品目を除けば、道産農産物・食料に対する道民の関心は決して高いとは言えなかった。^{ちまた}巷に溢れるコシヒカリやあきたこまち、道外産の牛肉、更にはナショナル・ブランドの加工食品などがそれを雄弁に物語っていよう。北海道は、一方で膨大な農産物・食料を移出しながら（表2参照）、他方で膨大な農産物・食料を移入し続けてきたのである。北海道→都府県、都府県→北海道と言う極めて輻輳的で無駄な流通を行ってきたと言っても良い。それが、ここに来て、米の「道内食率」（道内で消費されているもののうち道内産の占める割合）が上がってきたことに象徴的に示されるように、徐々に地元産・道内産に対する関心が高まり、地元産・道内産への回帰が進んできているのである。

二つは、「地産地消」の動きが往々にして生産者・消費者提携の姿を取りながら進められてきたことの当然の成り行きと言えるが、両者の相互理解、特に生産者の消費者に対する理解が特段に深

まってきたことである。上で触れたように、北海道は一大産地であるだけに、生産者の関心はどうしても大市場たる都府県市場に集まり、結果、道内市場への関心は二の次、三の次とならざるをえなかった。確かに、米や青果物などの大型選果・調整施設等を備え「大型共販」態勢を敷く産地にとっては「大型市場」、「大型卸売業者」が相応しいわけで、勢い大市場たる関東・関西地域に関心が集中するのも、ある程度やむを得ないことと言えよう。しかし、良く言われるように「地元に残るのはスソ物だけ」とか、「地元にはほとんど出荷しない」などの状態を続けるのは、決して褒められたことではない。こうした状態が徐々にではあれ変化し、「地元にも一級品を」「量は少なくとも地元を重視しよう」との気風が確実に育ちつつあるのである。

広がる「地産地消」の輪と「環境保全型」生産・消費

三つは、生産者の関心が消費者にだけでなく、地元の流通業者やレストラン、旅館などにも向けられるようになったことである。生産者やJAが直接、消費者や実需者に販売しようとしても、そこには自ずと限界のあることは目に見えた事柄であろう。それを克服するために、流通業者は誕生したと言っても良い。確かに「売」と「買」は二極対立的な事項であり、一方は出来るだけ高く売り、他方は出来るだけ安く買おうとすることは避けられない。しかし、ここは考えよう、一極が無くなれば他の一極も存続できないのであり、両極の協力・共同の道は必ず見つかるはずである。今、それが量販店内の「イン・ストア」（店内の一角を借用し、地元産を扱うコーナーを設けるなど）として、あるいは地元産取扱量の増大として実を結びつつあるのである。まさに「地産地『商』」と言って良い。また、地元産・道内産農産物・食料を使用するレストランや旅館も着実に増えつつある。

四つは、以上の帰結として、生産者に「安全・安心」の「環境保全型」生産・供給に心掛けようとする意識が芽生え、消費者に季節順応的で廃棄などを可能な限り少なくした消費、「環境保全型」消費とでも言うべきものに心掛けようとする意識が芽生えつつあることである。誰が買うとも知れなければ「安全・安心」など二の次で、色艶・見栄えなどを重視した生産・供給に陥り易いこと

表2 農産物・食料の道外移出の推移
(単位:千トン、%)

	1980年		1990年		2000年	
	出荷量	移出量	出荷量	移出量	出荷量	移出量
米	510	316(62.0)	715	487(68.1)	621	485(78.1)
小麦	248	222(89.5)	491	408(83.1)	359	321(89.4)
養粉	267	236(88.4)	236	201(85.2)	223	161(72.2)
甜菜糖	535	421(78.7)	647	534(82.5)	624	545(87.3)
馬鈴薯	853	580(68.0)	1079	681(63.1)	951	441(46.4)
野菜	1080	468(43.3)	1648	820(49.8)	1527	819(53.6)
生乳	2117	33(1.6)	3086	250(8.1)	3622	486(13.4)
飲用牛乳	284	146(51.4)	391	183(46.8)	377	165(43.8)

注：〇内は移出率で、単位は%である。

資料：北海道農政部「北海道農業統計表」。原資料は農林水産省、北海道農政部調べ。

は、これまでの歴史が雄弁に物語っていよう。また、誰が作ったのかも知れなければ、廃棄してしまってもそれほど心の痛みは感じない。しかし、行き先や出自がはっきりしているものではそうはいかない。「環境保全型生産・供給」にしる、「環境保全型消費」にしる、「地産地消」の当然の産物とも言えるのである。

豊かな「最終食品基地」北海道への胎動

五つは、「最終食品基地」北海道とも評せる方向への歩みが加速されてきていることである。周知のように、北海道は「原料供給基地」と擲揄され続けてきた。確かに、北海道には「3割工業」（食品工業の事業所数、従業員数、製造品出荷額は概ね3割前後を占める）と言われるほどに分厚い食品工業が展開し、一見農産物の加工は盛んなように見える。しかし、その大方は製糖や小麦粉、澱粉、乳製品や一次加工魚類など「一次加工品」を産するものか、製パンや製麺、豆腐・納豆など、もっぱら輸入・移入原料に依拠しながら近隣住民の用に供するものである。残念ながら、全国をまたに菓子や即席麺、冷凍食品、調理済食品、加工米飯、ハム・ソーセージなどの「最終食品」を供給する道内企業の展開は至って浅い。そうした結果、北海道は膨大な原料農産物・食料を産しながらも、最終食品を道外から、あるいは道外企業から購入せざるを得ない立場に立たされてきたのである。膨大な雇用機会・付加価値などをみすみす都府県に譲り渡してきたと言って良い。

それが、「地産地消」運動の盛り上がりの中で、大きく変わりつつあるのである。漬物や味噌、各種ジュースなどは言うに及ばず、地元産小麦粉を使ったパン・菓子、自家産生乳を使った牛乳、チーズ、アイスクリーム、地元産畜肉を使った各種肉製品など、多様な「最終食品」の生産・販売が、農家やJA、消費者団体などによって盛んに取り組みれつつある。それもそのはずである。周知のように、この間加工食品化、「出来合い食品」化（総菜・弁当・寿司などを想起されたい）が急速に進み、生鮮のまま家庭に入る割合はめっきり減少してきた。参考までに総務省「家計調査年報」から数値を拾っておくと、1965年、家計飲食費中の生鮮食品割合が30.8%、加工食品割合が44.0%であったものが、2002年には同25.4%、52.4%となっている（表3参照）。外食部分を除けば、加

表3 家計飲食費中の加工食品などの比率
(単位：%)

年	1965	1990	1995	2000	2002
加工食品	44.0 (47.5)	48.5 (58.0)	50.1 (60.5)	51.9 (63.3)	52.4 (64.0)
穀物	17.9 (19.3)	6.3 (7.5)	5.4 (6.5)	4.3 (5.2)	4.2 (5.1)
生鮮食品	30.8 (33.2)	28.8 (34.5)	27.3 (32.9)	25.4 (31.3)	25.4 (30.9)
外食	7.2	16.4	17.2	17.9	18.0

注：1) 非農家の数値で、「穀物」とは粒状のまま消費される穀物・豆類を指し、「加工食品」とは穀物及び生鮮食品以外の食品を指す。

2) ()内は外食を除いた数値である。

資料：食品産業センター「食品産業の主要指標」。原資料は総務省「家計調査(全国全世帯・品目分類)」である。

工食品割合は同期間に47.5%から64.0%へ16.5ポイントも上昇している。

こうした中で、「地産地消」を本格的に進めていこうとすれば、農産物の加工、「最終食品」の生産は避けて通れない課題だったのである。それが、地元を提供する農産物・食品の数を飛躍的に増やし、また、期間も大きく延長・長期化することは、今更指摘するまでもあるまい。また、地元・北海道の技術力、製品開発力、販売ノウハウなどの向上に多大な影響を与えていくだろうことは疑いない。

学校給食を基点に 「食」産業クラスターの形成を

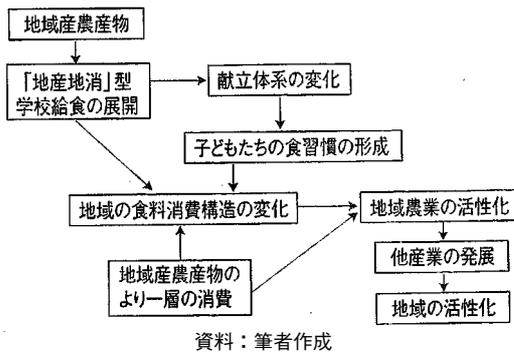
とは言え、北海道が「地産地消」の網の目でおおわれつつあるとは残念ながら言い難い。未だ、将来性はあるが一つの“支流”に止まっているのである。これを如何に速やかに“本流”にしていくか。北海道民に課せられた大きな課題と言って良い。その際、闇雲に「地産地消」と叫んでも効果は余り期待できまい。「一点突破・全面展開」とは言わないまでも、何か“核”になるものを見出し、それを軸に「地産地消」の輪を広げ、加速させていく。こうしたあり方が、優れて効果的なのではないだろうか。

それをどこに見出すか。われわれはそれを学校給食に見出したい。思えば、食は優れて個人“習慣的”、社会“慣習的”である。特別なことでもない限り、「〇〇にでもするか」とものの数分、否数秒で料理・献立が決まってしまう。その習慣性は一体、いつの時期に形成され、身に付くのであろうか。大人になって嗜好の変わる

人もあるだろうが、大方は幼少期の体験の積み重ねが習慣として固着化していくように思えてならない。だとすれば、幼少期の食を変えることなくして、現今の「輸入依存型」から「地産地消」型への食料消費のあり方の転換は望み薄と言わざなければならない。そして、幼少期の食で忘れてならないのは、ほぼ万人が9年という長きに渡って「強制的」に経験する学校給食である。そこに「地産地消」が持ち込まれ、「食教育」「食農教育」と結びついた時、大きな効果が期待できるのではないだろうか。ちょうど、戦後展開された「パン+α」給食と「米=劣等食料」論が、人々のその後の「パン+肉・乳製品+脂質」食への傾斜を規定したのとまさに逆の道を行こうというわけである。

ところで、「地産地消」型学校給食は人々の食料消費・食生活のあり方に影響を及ぼすだけではない(図2参照)。それは農林水産物を供給する地元の農林水産業の振興・発展は言うに及ばず、加工食品などを供給する地元の各種食品工業の振興・発展を促す。事実、地元産米粉・小麦粉パン

図2 「地産地消」型学校給食と地域農業・産業発展との関連図



や冷凍剥きイモなどの中間製品、あるいはジュース・バターなどの生産が、「地産地消」型学校給食の展開の中で始まってきているのである。また、学校給食が児童・生徒を通じ、家庭の食生活に大きな影響を及ぼしていく点も忘れられない。大方の家庭では子供にせがまれば、つつい学校給食で出された料理を作ってしまうものだからである。それが積み重なった時、地域全体が大きく「地産地消」に傾斜していくとも言えようか。

そればかりではない。その発展は地域産業全体の再構成と発展にも繋がっていくと言える。食品工業の発展はそれに原材料(添加物や包装資材など)を供給する各種産業の発展を促すし、また各

種機械工業の発展なども促そう。また、学校給食用食器などの製造業、調理器具・機械などの製造業の発展を促す可能性も否定できない。更に、遠隔地から大量に送られてくる農産物や各種食品を極力使わず、地元で調達しようというわけであるから、地元の卸売業や小売業、運輸業などの発展に結びつく可能性も高い。関連領域はまだまだ広く、深いかも知れない。こうした取り組みの中から、全国に発信できる「食文化」や「最終商品」が、無理なく生まれてくるような気がしてならない。それは「〇〇を食べにどこそこに行こう」式で、レストランや旅館などの観光業の発展にも結びつかないとも限らない。事実、自家産をふんだんに使った農家レストランや農家民宿とも絡んだグリーン・ツーリズムなども本格的な展開を見せようとしているのである。もちろん、先に指摘した生消の時間的・空間的距離の拡大や「道内食率」の低さも克服していこうと請け合いである。たかが学校給食、されど学校給食なのである。

こうした諸産業が一つの纏まりとして発展していった時、そこに「食」産業クラスターは形成されたと言えるのかも知れない。そして、「食」産業クラスターは上で触れたように「食」分野だけに止まらず、機械・器具製造業や各種容器(食器)製造業、更に各種サービス業(訪問客が増えれば当然、必要とされる)などの形成・発展を促す素地を秘めているとも言えるのである。また、考えようによっては、何もかも一つの地域で揃えるのではなく、「地産地消」の思想に裏打ちされた「食」産業クラスター同士の横の連携と分担関係も展望されて良いかも知れない。こうした「食」産業クラスターが無数に、重層的に形成されていったとき、農林漁業を最大の産業的ベースとする北海道経済の本当の意味での「自立」と「自律」達成の確たる展望が生まれてくると言えるのではないだろうか。

profile 飯澤 理一郎 いざわりいちろう

1948年山形県生まれ。北海道大学理学部卒業後、同大学院農学研究科修了。農学博士。名寄女子短期大学などを経て、'93年10月北海道大学農学部助教授。改組により'98年より現職。主な著書に『農産加工業の展開構造』(筑波書房)、『食品の安全性と品質表示』(筑波書房、編著)など。