

農の基盤、食の基盤



マレーシアにて奥様と

東京大学名誉教授 善本知孝

よしもと ともたか：MOA自然農法ガイドライン運営委員会委員長
MOA加工食品ガイドライン認証委員会委員長

「信頼と感謝」「契約と検査」こんな対立的な言葉がMOAガイドラインの仕事をしているといつも頭に浮かぶ。信頼して仕事をしてもらい、その果実を感謝して受け取る。そんな世の中ならガイドラインの仕事の八割方が消えてしまうのに。

みんなが農に携わった時代は大分昔で、他人がつくったものをお金を出して買う時代が続いている。それでも最初の頃は、これは田吾作さんの野菜、これは太郎平衛さんのお米というように、生産者の顔が分かっていたから、食べるものでも信頼して他人に任せられた。勿論、私が育った頃は、もうそんな関係は希薄であった。近所の八百屋のおじさんから野菜を買ったが、働き者のおじさんが毎朝早く仕入れにいく野菜だから、危険だとは思わなかった。感謝の代わりにお金を渡すとき、ありがたいの気持ちもついていたと思う。

今、スーパーでポリのラップに包まれた野菜を手にするとき、そこには「信頼と感謝」の人の余地はない。安心して食べるには、安全と認められている規準の通りに「契約」が守られている、という保証だけが頼りである。安全と誰が認めるにしても……。農の世界からは「信頼と感謝」

が消え、「契約と検査」が支配し始めている。

更に農作物を加工した食の世界、ここは「契約と検査」の世界だが、「流通」と「加工」という大事な問題が「安全」と関わって入ってくる。たとえ農作物が安全でも、運んでいく間に腐るといって極めて分かりやすい事故は昔から起きている。内容の変質、プラスチック汚染である。両方も人の五感で分からないことではないし、実際、食中毒はあまり起こってはいない。しかしその背景には関係者が事故を未然に防ぐため、国の定めに従って薬剤散布、低温貯蔵など様々な努力をしていることがある。

現実の食生活は産直の自然農法農産物だけでは到底なりたない。油が代表するような安価な輸入農産物や畜産物に頼らざるをえない。薬剤散布や低温処理を避けては通れない。法には適っていても、共に真の健康に好ましくないの言うまでもない。

「加工」はもつと複雑な問題を提起する。例えばラーメンの袋に法が定める表示はあるが、そこに記載されているのは、実際に使っているものの二分の一、三分の一でしかない。許された薬品を使い、味、色、臭い

だけでなく、菌触りさえも変えて、美味しいものとしてしまうのが現実である。また、日々のそういった努力なしでは、今の人の味覚には耐えられない。衣服と同様、食にもファッションがあり、味覚の変化に対応する工夫がいる。化学調味料や食品添加物の攻撃をかわすのは難事である。

農は自然との関わりで「人」の努力が生むものである。私たちは自然農法の運動をすすめるとき、技術だけでなく、「人」が関わること、信頼と感謝を忘れてはならない。農家と接する普及員が買い手に代わって「感謝」を伝えてくれなければ、自然農法産農産物も、ラップに包まれた輸入野菜と変わらなくなる。「信頼と感謝」を目に見える形にするのが農の基盤である。

食は安全との関わりで人の努力が届けるものである。流通はあまりにも複雑であり、加工は変化に富んでいる。生産者も加工者も買い手には見えない。ここでは信頼と感謝は目に見える形にはなしたが、たい。「契約と検査」の世界である。理想と現実とが整合する適切な規則を制定し、契約と検査を慎重に行なうこと、これが食の基盤である。