

# 出版ダイジェスト

社団法人 出版協会 出版ダイジェスト社  
毎月3回(1日・11日・21日)発行 購読料1ヵ年=送料共1,575円(税込)  
〒101-0052 東京都千代田区神田小川町3-28-13 ライネお茶の水805 電話03-3292-2323 FAX03-3292-2325

臨時増刊号

## 「ふるさと力」の時代

### 食の伝統と創造 農文協特集

今、食品をとりまく問題、食料の問題、農業・農村の問題、それらをどうしていくか、日本の大きな課題になっていると思えます。

食料という面から申し上げますと、日本は大変に豊食の状態になっていますが、世界的な状況を見ると、62億の世界人口のうち、30億近くが栄養不足・飢餓の状態にあるんですね。これから21世紀半ばには、おそらく90億人くらい、ところが世界の食料事情を見ると、水不足・砂漠化などで農耕地が減少しつつある。これから人口の爆発的な増加が起こるなかで、食料供給をいかにするか。農業や食品だけでなく産業構造全体として、技術革新ですね、それが必要なのではないかと思えます。

#### 「生物資源活用」の時代

20世紀は「石油資源活用」の時代でしたが、21世紀は「生物資源活用」の時代だといわれています。

それで私は、バイオテクノロジーというものがこれからの技術革新の大きな柱になるのではないかと思っています。バイオテクノロジーの定義としては、「生物の機能を利用し、人類に必要な製品やサービスを提供する技術である」といわれます。

農業の面で考えますと、バイオテクノロジーといういかにも新しい技術のように思いますが、人類の歴史の



うただ かつひろ 大正十四年生まれ、山梨県出身。昭和二年、味の素(株)入社。昭和五六年、同社代表取締役社長就任。現在、同社相談役。日本バイオ産業人会議世話人代表。

## 食をめぐる先端技術と伝統技術融合の時代

### 文化としての食と食品産業のあり方

味の素(株)相談役 歌田勝弘氏に聞く

農作物の環境ストレス耐性品種(低温・高温・乾燥・塩類濃度など)も、遺伝子ゲノムの解析と機能の解明がすすむばその育成が実現するでしょう。環境ストレス耐性作物によって、地球上の農耕可能面積は拡大しますから、地球規模の食料不足解消には重要な手段となります。

遺伝子組換え作物は、その第一世代は、除草剤耐性、病虫害抵抗性など、生産者の省力・収量保持への改良が主でしたが、第二世代として開発中のもの

うえて、焼畑から今日まで、農業技術革命というものが何度も起きて、今日の姿があるわけです。たとえば、品種改良のための交配ですね。それから発酵とか酵素の活用、こういうものも伝統的なバイオテクノロジーですね。今日我々の口に入るものは、大昔から天然にあるものはほとんどない。

それから、食料供給という面で見ると、戦後だけを見てみても、1950年ころは世界の人口は24億から25億人、それが50年で2.5倍にも増えている。この人口を養ってきたのは、農業生産技術の発達があり、化学肥料や農薬のおかげもあったと思います。これが環境問題から見ても利用の増加はすすめられない。どうするかというとき、私はやはり、バイオテクノロジーを使っていくことが、安全の面から必要ではないかと思えます。

#### 多様化・個性化の時代

食品については、非常に多様化現象が起きていますね。価値観も多様化して、好み、嗜好も多様化しています。同じ個人がTPOに応じているに使用分けをしていくという面もあります。

そういう中で、伝統的な「匠(たくみ)技術」ですね、これを使った食品というものも当然あるわけで、大量生産の側から、情報を発信し

高齢者が若い人が食べているものを好んだり、若い人が「粗食」を喜んだり。料理を再現していただいたもので、「すし」も、鍋物といった料理別、朝ごはん、お弁当、正月料理といったテーマ別に編成した全20巻のカラー版全集。

健康食品という言葉には危ない面もあって、いかげんなものも入っている場合がある。それに対して、機能性食品、あるいは特定保健用食品として健康への機能が科学的に立証されて、厚生労働省が認可をするという食品が出て、好み、嗜好も多様化しています。

「食の多様性維持」の時代  
また一方で、自然とか伝統的文化にも強い関心があります。これだけグローバル化が進みながら、日本の風土と密着した独自の食文化も依然として強いものがあります。

農文協 特別アース展示で参加します。  
食で地域再生、教育再生、江戸開府400年特別企画展示!  
**東京国際ブックフェア2003**  
■会期 2003年4月24日(木)~27日(日) 10:00~18:00  
■会場 東京ビッグサイト 東展示場  
■主催 東京国際ブックフェア実行委員会  
【展示会招待券を無料進呈します】ご希望の方は、FAXかメールでお申込みください。  
\*FAX 03-3589-1387 農文協・東京ブックフェア係  
\*Email shop@mail.ruralnet.or.jp

東海大学出版会  
**虫の名貝の名魚の名** 和名にまつわる話題  
青木淳一・奥谷隆一・松浦浩一編著 日本における生物名(標準和名)の意味、和名の成立、俗名、地方名、和名の分類など、エピソードをそと生感・生活も含めて解説。生物の名前を考える。定価 本体二八〇〇円十税

日貿出版社  
電話(03)3295-8411代表  
FAX(03)3295-8416(価格税別)  
**水墨画** 第103号 特色を楽しむ  
柳瀬幸子著 水彩画と水墨画の比較  
**風景の彩り** 2800円(送料別)  
国内外の美しい風景を新感覚で表現。花と風物も大判で収録。描法は4時

佼成出版社  
**生命継ぎの海** (いのちつぎのうみ)  
立松和平 人はいつから、生かされていることを忘れてしまったのだろうか。自然の摂理や仏教の世界観にふれながら、人間のあるべき姿を深く見詰めていく。  
まんがが大乗仏教 インド編 西域編  
塚本啓祥・監修/瓜生中・脚本/芝城太郎・作画  
難解な大乗仏教成立のルーツをまんが化した。弾!仏教に関心のある読者へ向けて分かりやすく描いた二冊。●本体1524円税別 ●2月初旬発行予定

脱グローバリズムの世界像  
同時代史を 進藤隆一著 自立し、新世紀を拓くのか。混迷する日本の復興へ、自らの足で道を拓く。  
イギリス国債市場と国債管理 須藤時仁著 日本は国債市場の改革を、方向性を示唆する。五二〇〇円  
現代の社会経済システム 武井昭著 三三〇〇円

たべもの起源事典 岡田哲編 料理名や材料、言葉など二四〇〇を収め、由来や起源を探る食の文化史。三三〇〇円  
季節の366日話題事典 倉嶋厚著 一日ごとにその季節をさわしい話題を解説する。二六〇〇円  
食の366日話題事典 西東秋男編 食生活や食文化にかかわる多彩な話題を暦の順に配列。二八〇〇円  
蕎麦辞典 中村穂子改訂 そばについてのあらゆる話題を満載。二二〇〇円  
百菓辞典 山本健秀編 日本と世界のスイーツや菓類。二二〇〇円  
東京堂出版 東京神田神保町117 ☎03 3233 3741