

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



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。

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ると、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うことが、安全の面から必要ではないかと思えます。

植物中に栄養成分、医薬成分などを生成させる目的の作物が中心となり、消費者の利便性を目的にしたものが増えます。

バイオテクノロジーをどうやってうまく取り入れて、人々のニーズ・ウォンツに添えていくかというところがこれからの大きな課題だと思っています。

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。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は当然あるわけで、大量生産食品の側から、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。

私の出身地は山梨県、八ヶ岳のふもと高根町。戦前戦後の一番のころは生地の幅広のめんを野菜と味噌でゆくり煮込んだ「ほうとう」でした。「うまいもんだよ、かぼちゃのほうとう」。煮崩れたかぼちゃで煮汁が黄色く甘くなる。次にうまいのは「小豆ほうとう」。これはほうとうのぜんざい版。

高根町の「小豆ほうとう」も、この「ふるさと」の家庭料理(第4巻)そば(うどん)に登場しています。話者と探検者の名前が載った聞き書きの内容は、「食の多様性」を伝える一級の一次資料といえます。巻末の奥村彪生先生の解説も味読の価値があります。

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、地球上の農耕地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

産でなくて、好みに合わせた個性的な味や形で喜ばれるもの、あるいは「いわく因縁」のあるものですね。こういうものがこれからは尊重されるでしょう。

ですから、伝統的な食品、和菓子とかの世界を見て、老舗のお店というのは決してなくなっていくべきではない。これも文化のひとつとして残っていくべきです。ただし、他人と同じことをやっただけではだめで、やっぱり差別化をして、ブランド価値を高めた商品作りをしていくことが必要だと思います。

求める豊かさのモノサシが個別的、個性的になったともいえます。

「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。

地域に根ざした伝統的な食文化の発掘や継承を志して、独自の出版活動を行なっている農文協から、注目すべき全集「聞き書きふるさと」の家庭料理が発表されています。はしがきによれば、この全集は「全国三五〇余地点で、

大正末から昭和初期に家庭のおさんどんを担った方々から聞き書きし、その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。

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

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

柳瀬子著 水彩画と水墨画の融合

四季の花だより 2000円(送料別)

風景の彩り 2000円(送料別)

お嬢さま・金太郎・桃太郎・牛若丸と并慶などを彫る

木彫の節句人形

水戸岡伯章・啓子著 制作工程解説5例を含む温雅な20作例。彩色等も施す本格的な作品。3200円

〒101-0064 東京都千代田区猿樂町1-2-2
http://www.nichibu.co.jp/

佼成出版社

生命継ぎの海

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、人間のありさま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がした弾! 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

〒166-8535 東京都杉並区和田2-7-1
☎03(5385)2323 FAX03(5385)2334
http://www.kosei-shuppan.co.jp/

脱グロバリズムの世界像

イギリス国債市場と国債管理

現代の社会経済システム

日本経済評論社

東京都千代田区神田神保町3-2
☎03(3230)1661 FAX03(3265)2993
http://www.nikkeihyo.co.jp/ (税別)