



地球大学アドバンス[食の大学]シリーズ⑥

2013.3.18(月)

日本の食のサステナビリティ

「食」をテーマに開催してきた今年度の地球大学アドバンス、最終回は日本の食のサステナビリティをめぐって総括的な議論を展開します。

ゲスト:

佐藤 卓 氏

グラフィックデザイナー
「米の道」展ディレクター

大澤 誠 氏

農林水産省・大臣官房政策課課長

細川 モモ 氏

Luvetelli Tokyo & NY代表 予防医療コンサルタント



企画・司会

竹村 真一

京都造形芸術大学 教授 Earth Literacy Program 代表
エコツェリア・コンテンツプロデューサー

世界中にスシやマクロビが浸透し、日本食の「世界遺産化」も検討される一方で、食のファストフード化にともなう若い世代の食生活の質、食の意識の低下は実は由々しきものがあります。コメと発酵食品を中心とした「日本食」が健康食のモデルとして見直される反面、その経験資源が家庭や地域や学校給食で、ましてや企業の社員食堂で日本の次世代にしっかり継承されているとは到底いえません。

日本食が世界遺産に登録されても、当の日本人の食生活と感性がその価値を理解できないものになってしまっは元も子もない。食糧自給率の低下や食の安全といった問題以上に、価値観や感性、味覚(舌)、生産現場への想像力あるいは家族や暮らし方の次元での「日本の食のサステナビリティ」が、いま問われているのではないのでしょうか？

今回は、アスリートや若い女性の食の実態調査からこうした問題に警鐘を鳴らす予防医学の専門家・細川モモ氏、「日本食の世界遺産化」を推進しつつ「日本人の食生活の再生」にも力を入れる農水省・大澤氏、そして昨年、青山Spiralでの「米の道」展で日本人の基幹食物に新たな切り口で光をあてようとしたデザイナー佐藤卓氏をゲストに迎え、それぞれが取り組む真の意味での「日本の食のサステナビリティ」を考えてみたいと思います。

おりしも大丸有エリアでは「食の大学」を軸に、食と健康をテーマとした新たな拠点づくりの構想もあり、街づくり、都市の新たな価値創造、食を切り口にした地方との協業といった観点からの「食」の重要性にも言及してみたいと思います。

▶ イベントの詳細、申込は..... <http://www.ecozzeria.jp/earth/>

開催概要

日時：2013年3月18日(月曜日)

18:00- 受付開始

18:30- セミナー開演

19:30- フォールドカフェ (参加者間での対話)

21:00 終了

企画・司会：竹村 真一

会場：新丸ビル10階「エコツェリア」

地図：<http://ecozzeria.jp/access.htm>

TEL：03-6266-9400

定員：40名(先着順：定員になり次第締め切りとさせていただきます)

参加方法：事前登録が必要です 以下のURLからお申し込みください
<http://www.ecozzeria.jp/earth/>

参加費：2000円

■お問い合わせ先 ■ 地球大学アドバンス事務局 (株式会社サンブラックス内) Mail: earth@splx.co.jp
大丸有環境共生型まちづくり推進協会 事務局(新丸ビル10階) TEL: 03-6266-9400(代) ウェブサイト <http://ecozzeria.jp/>

主催・運営: 大丸有環境共生型まちづくり推進協会(エコツェリア協会)

* 丸の内地球環境倶楽部は、大手町・丸の内・有楽町地区において環境・CSR活動の推進や技術開発等に携わる実務者のコミュニティ作りを目的とした緩やかな会員組織です。

企画・運営: Earth Literacy Program、企業間フューチャーセンターLLP、株式会社サンブラックス

ゲストプロフィール

佐藤 卓 氏

グラフィックデザイナー
「米の道」展 ディレクター

1979年東京芸術大学デザイン科卒業、
1981年同大学院修了、株式会社電通を
経て、1984年佐藤卓デザイン事務所設立。
さまざまなパッケージ、ファニチャー等の
デザインやアートディレクションなど幅広く活動している。

大澤 誠 氏

農林水産省・大臣官房政策課課長

農林水産省大臣官房政策課長。
1984年東京大学法学部卒業、同年農林水産省入省。在ジュネーブ
国際機関日本政府代表部参事官、
農林水産省食料安全保障課長などを経て2010年7月より現職。

細川 モモ 氏

Luvetelli Tokyo & NY代表
予防医療コンサルタント

栄養学を中心に7年間米国の大学に通い、医療専門家によるチーム
「Luvetelli 東京 & New York」を東京とNYに設立。(株)タニタとの共著
『タニタとつくる美人の習慣』がベストセラーに。

地球大学アドバンスとは？

竹村真一がモデレートする、地球環境に関するさまざまな問題や解決法を議論しながら、21世紀の新たな地球観を提示するセミナーです。環境・資源・生物多様性・まちづくりなど、さまざま分野の第一線で活躍する研究者や実務家をゲストに招き講演いただくとともに、参加者のみなさまも交えたワークショップ「ワールドカフェ」を行っています。2007年から毎月一回、新丸ビル10階のエコツェリアで開催されており、今年度までに50回を超えるセミナーが開催されています。

2012年度「食の大学」シリーズとは？

地球大学アドバンス主宰：竹村真一

いま「食」のサステナビリティが問われています。

食の安全やファストフード化、新興国需要の急増に伴う食糧高騰、BSEや鳥インフルエンザ、マグロなど水産資源の枯渇や水不足、生物多様性の危機…。しかし何より危ういのは、過度に「アウトソーシング」された私たちの食生活のあり方そのものではないでしょうか？

たとえば低い食糧自給率（外国の農業と水への過剰依存）、自分たちの食べものがどこから来て、どのように作られるのかが見えない他人まかせの食生活、そして戦後の“アメリカ化”のなかで価値観や食文化そのものまでアウトソーシングしてきた、私たちの暮らしの根幹がいま問われています。

一方で、日本食が世界でブームになり、3.11後の風評被害にもかかわらず食の“日本ブランド”は世界で存在感を増しています。フランス美食文化と並んで「日本食を世界遺産に!」といった動きもあります。

確かに健康・安全かつ美的な日本食は、次代の「地球食」（＝宇宙船地球号の食）のOSとなり得るかもしれない。でも当の私たち自身の食生活は、そうした文化価値を担保しうるだけの暮らしの根幹を保持しているのでしょうか？

“人を良くする”と書く「食」が、地球と人間のサステナビリティを脅かしている。食を軽んじる社会は、結局のところ人間を馬鹿にした社会とならざるを得ません。日本人として、地球人として、「食」のあり方を根本から見直し、リデザインする――。

日本の経済のハブであり、食のトレンドの発信地でもある丸の内は、そうした食文化における新たな価値創造のハブでもありたい。そうした思いを抱いて、今年度の地球大学は、さまざまな角度から「食」の根本問題に光をあてていきます。

ワールドカフェとは？

カフェのようなリラックスした空間で、メンバーの組合せを変えながら小グループで話し合う対話の手法です。アニータ・ブラウン氏とデイビッド・アイザックス氏によって、1995年に開発・提唱されました。

4,5名が一つのテーブルを囲み「問い」について対話します。一つの答えを出すのではなく、さまざまな意見を出し合い自由な発想を生み出します。会場のテーブルには模造紙とペンが置いてあり、気づいたことをメモしたり絵を描いたりすることができます。そして大きな特徴は一定の時間で「ラウンド」を分け、参加メンバーがテーブルを移り変わることです。同じテーマで対話をしていても、メンバーによって話し合う内容に違いが生まれますが、メンバーを入れ替えることにより、多くの意見が会場全体へと広がっていきます。ラウンドを重ねるごとにその広がりが増していき、新しいアイデアが生まれたり個個人に気づきが得られます。

ワールドカフェは現在国内各地で活用されており、市民による話し合いや企業のワークショップなどで利用されています。普段顔を合わせない人達が本音で語り合うことで、組織や役割の壁を壊し人々を繋げる効果があります。セミナーと組み合わせることで、講師が話した内容の解釈を参加者同士で補い合うことができます。さらに、自らが言葉を発することで自分ごと化していき、それぞれが明日への第一歩を踏み出す気持ちが強まり、実践へと向かっていきます。