

総論 揺らぐ日本の食の生産・表示そして安全

## 日本の食の隆盛と危機 ：グローバル化の一断面

小野塚 知二

東京大学 特命教授・東京大学名誉教授



### はじめに

日本の食は世界で高く評価され、流行っている。本膳や懐石などの「伝統的な日本料理」だけでなく、寿司、そば・うどん、天ぷら、丼もの、さらにお好み焼きやたこ焼き、ラーメン、餃子なども、いまや外交(たとえばG7広島サミット)の道具としても活用されるほどに外国でも知られ、評価されている。牛肉など環境負荷の高い食材に過度に依存せず、「田畑、山(森林)、海の産物を多彩に活かし」、「四季の変化に富む」日本の食は、食物繊維が多く、熱量は適度に低いなど、健康的である点でも高い評価を受けている。食につきものの飲料でも、茶、天然水、酒、焼酎だけでなく、近年は国内各地で特色あるワインやビールも生産されている。

では、日本の食はいま最も「クール」で、真の隆盛を謳歌しているのだろうか。本稿は以下、日本の食が決して安泰ではないどころか、いくつかの面で危機的な状況にあり、それが食をめぐる深いグローバル化と密接な関係にあることを示す。

### 1 食材の危機

#### (1) 国産は水と塩だけ

いま日本で(国外でも)広く好まれてい

るラーメン、うどん・そば、お好み焼き、牛丼などに国産食材はどれほど含まれているだろうか。高級うどんなら国産小麦を用いる場合もあるだろうが、ラーメンの麺の原料はほぼ例外なく輸入小麦(粉)である。チャーシューの豚肉も輸入(高級ラーメン店で国産豚を用いているとしてもその飼料はやはり輸入)、メンマも輸入、スープの調味料(醤油や味噌)の原料(大豆・麦)も輸入、出汁を取るための豚・鶏(の飼料)も輸入である。国産と叫ぶのは水と塩だけといっても過言ではない。スープの出汁に煮干しや昆布が使われていると国産比率は若干上がるかもしれないが、原料価格の9割以上を輸入食材・飼料が占めているのは間違いない。

牛丼の牛肉も、醤油の原料も輸入、国産は米と紅生姜くらいだが、それらにも輸入された化学肥料と農薬が投入されている。お好み焼きやたこ焼きでも事態は同様で、小麦粉も干しエビも蛸も輸入、キャベツに投入されている肥料・農薬も輸入である。やはり国産は水と塩だけである。ほとんど輸入に頼っていても、それは日本のクールな食なのであろうか。ラーメンなどは安さが身上だから輸入食材だというのは、日本料理はどうだろうか。

#### (2) 竹害と筍・笹

いま、都市部でも近郊住宅地でも竹林の

過繁茂にともなう害が広く観察されている。土地の境界を越えて拡張し、茂りすぎた竹林は陽当たりを遮るため、他の木や林床の植物が生育できなくなる。過密に繁茂した竹林には人が入りにくくなるため、猪や鹿などの大型野生獣に格好の生育環境を与え、獣害の一因となる。また、竹は木に比べるなら根が浅く横に張るので、大雨の際に崖崩れや土砂災害を招きやすくなる。



放置されて過繁茂の竹林

竹林とその周辺には毎年、筍が出るから、それを丹念に収穫し、また、茂りすぎた竹を間伐して竹材にし、箆や籠など竹製品の材料にするなら、竹の過繁茂は起こらない。日本では、遅くとも縄文時代から、常に人びとは筍を収穫し、竹材を諸種の道具・器具の原材料に用いることで、竹林とほどよく共存してきた。しかし、いま、筍を買い求めようとすると、ほぼ例外なく中国産の水煮筍しか入手できない。竹やアケビの蔓を用いた箆・籠もいまや国内ではほとんど生産されず、売られているのは輸入品か、プラスチック製の代替物ばかりである。一方では各地で竹害が発生しているのに、その竹は活用されず、筍も竹製品も輸入品に依存するという奇妙な現象が観察される。筍を適切に掘り採るにも、竹を乾燥

させ、油抜きをして、箆・籠などを作るにもそれなりの技術と経験が必要なのだが、いまやそれらは継承されることなく廃れつつあり、竹林だけが空しく繁茂している。日本料理（たとえば揚げ物）の盛り付けにも小箆は多用されるが、それらも輸入品である。



すぐに一面を覆う葛

同様にして、葛の這う野原や崖は各地にいまもある。都内でも随所で葛は目にする。その根を掘り採り、精製して葛粉にするには複雑な作業が必要だが、葛粉は日本料理でとろみをつけるのに欠かせない食材であり、葛切りや漢方薬種の原料ともなる。国内外の高級日本料理店では奈良県吉野産の葛が用いられているが、それ以外の葛はほとんど活用されず、雑草の扱いを受けるだけである。また、日本には古くから随所に澄んだ水を湛えた沼や池があり、そこにはしばしば蓴菜（ジュンサイ）が生育していた。蓴菜はいまも日本料理の重要な食材で



ジュンサイ（出典：Wikimedia Commons）

あるが、水域の富栄養化や池沼の消滅にと  
もない、多くの都道府県で絶滅しつつあ  
る。秋田県産などの専業はいまでは高級食  
材で、流通量も限られており、容易に入手  
できるのは中国産の瓶詰め専業である。

内陸や淡水・汽水域の水産物（貝、蝦蟹、  
大小さまざまな魚類、藻類）もいまでは希  
少で高価な食材となっている。アオギスの  
ような内湾浅海の魚類も絶滅に近い状態  
で、かつての生息地は埋め立てられて、発  
電所、製鉄所、化学工場、港湾設備など  
に変貌している。山に眼を向けても事態は同  
様で、たとえば国産松茸はいまでは完全な  
希少高級食材である。国内ではほとんど入  
手できなくなってしまった食材は挙げるな  
ら、いくらでもある。それらの多くは同種  
の外国産か代替品が輸入されているが、も  
はや利用不可能となった幻の食材もある。  
伝統的な日本料理も食材の点で決して安泰  
ではないのである。



かつてはアオギスが釣れた江戸川放水路河口

### (3) 輸入もできなくなる可能性

いまは、日本の食は輸入でかろうじて成  
り立っている。価格当たり熱量の低い野菜  
類の国産比率が高く、産地呼称を纏った和  
牛・黒豚・地鶏・鰻など高級食材もあるた  
め、生産額ベースの食料自給率は66%に  
達するが、それは、実際に日本国内で食べ  
られているものの全体像をうまく表現して

いない。熱量ベースでの食料自給率38%  
という数字の方が、さきほどのラーメン、  
お好み焼き、牛井などを考えるなら、実感  
には近いが、それも、日本国内で人びとの  
口に入り、腹に収まっているものの熱量の  
直接的な生産地を表しているに過ぎない。  
口に入る前の食材の生産過程を見るなら、  
家畜や養殖漁業の飼料、化学肥料・農薬、  
農業機械や温室暖房用の燃料、さらに種苗  
の輸入などまで考慮せざるをえない。そう  
すると、鈴木宣弘教授（東京大学大学院農  
学生命科学研究科）が主張してきたように、  
実質的な自給率は10%前後と算定される  
ことになろう。口に入る時点ではなく、生  
産時点まで遡った自給率が10%というの  
は、おそらく世界の中で過去に例のない圧  
倒的な最低水準であろう。

この状況で日本の食が長期間、安定的に  
維持できるという保証はない。どこかで大  
規模な戦争が発生して、世界的な食料争奪  
状態になれば、日本は必要とするだけの穀  
物・飼料・肥料・種苗・燃料を確保できな  
いといった事態は容易に予想しうる。こと  
に、それらの価格が高騰し、円安が進むな  
ら、日本が買い負ける可能性もある。また、  
食料輸出国との関係悪化から食料調達が脅  
かされるということなども想定すべきであ  
らう。ロシアのウクライナ侵攻はこうした  
事態がありうることを世界に知らしめるこ  
ととなった。

しかし、昨年12月16日に閣議決定され  
た安全保障関連三文書のうち「国家安全保  
障戦略について」は、食料安保とエネルギー  
安保について、第Ⅵ節2(4)の一番最後に  
付けたしのように「エネルギーや食料など  
我が国の安全保障に不可欠な資源の確保」  
という項目はあるものの、その内容は、安  
全保障を真剣に考える立場からは心胆寒か  
らしむるものといわざるをえない。エネル

ギー安保についてはかろうじてエネルギー自給率の向上が謳われているが、2023年になってからの原発政策の大転換を見てきた者には、それは原発再稼働・運転期間延長と新設の方向に世論をあからさまに誘導しているように読める。食料安保については、さらにお粗末で、そもそも食料自給率向上は明記されていない。安定的な輸入を確保するなどの空論＝願望が描かれているだけで、有事に食料・飼料だけでなく燃料や肥料の輸入も途絶した場合、食料面で何が発生するのかについては何の予測も備えない無防備な文言に終始している。

#### (4) 食料輸入の歴史

食料が大量に恒常的に輸出入されるようになったのは近代（産業革命）以降である。近世や前近代では、輸送・貯蔵能力に限界があったため、貴金属・宝石、香辛料、陶磁器、高級繊維製品など高価な品物は長距離輸送の対象たりえたが、大量に消費される日常の食料を大量に長い距離を運ぶのは無理であった。近世でも、オランダの諸都市のように、近隣諸国からの恒常的食料輸入で成立していた社会はあったが、それら都市の多くが戦時の兵糧攻めという苦い経験をして、スペインなどの大国の支配を許す原因となった。

食料の大量輸入が常態化した最初の事例は、18世紀末以降の英国である。英国は18世紀初めから持続的な人口増加と経済成長を経験し、また、いわゆる産業革命以前から、ますます多くの人口が商工業に従事するようになる産業化（industrialization）が進展していたため、非農業（≡食料を生産しない）人口にいかに関与させるかが大きな課題となっていた。当初は国内の劣等地への耕作拡大や低湿地の干拓などで対応してきたが、18世紀末

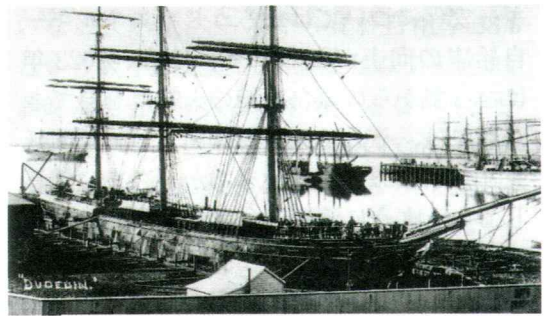
には、フランス革命に関わる戦争の継続もあって、食料事情が悪化したため、ドイツ語諸邦やポーランド、ロシアなどからの食料輸入に依存するようになった。

こうした恒常的な食料大量輸入は以下の二つのことを直ちに同時代人に知らしめることとなった。第一に、食料貿易を阻害すれば輸入国は社会的・経済的に窮乏するから外交的な譲歩を引き出しやすい。ナポレオンの大陸封鎖令は、まさに、英国向けの食料輸出を禁止することで英国を弱体化させようとする戦略であった。第二に、食料価格の高騰は地代を上昇させる効果はあるが、その分、利潤を減少させ、放置すれば資本主義経済（利潤の獲得を主目的とする活動によって経済が成り立つ体制）は危機に瀕するということが、当時の古典派経済学の論者たちの間で共通認識となった。

この第二の点をめぐっては、一方では、食料を含む貿易を自由化し（＝国内農業利害を切り捨てて）、外国から安価な食料を調達することで、資本主義の危機は先送りできるとの自由貿易論（それを「理論化」した比較生産費説）がD.リカードによって唱えられ、現在までの経済学の基本的な教義（「貿易は双方に利益をもたらし」、「自由競争市場こそが最も効率的な財の配分を達成する」）が形成された。他方では、食料生産力の増加傾向は人口増加に追い付かなくなるので、どこかで人為的に人口増加を押し止める必要があるとの人口抑制論がR.マルサスによって提唱された。結婚年齢を上げ、また避妊をしてでも、出生率を下げるべきだとのマルサスの論は当時の人々の生殖倫理に抵触したため不人気であったが、マルサスの提示した考察枠組みの方が、長い時間軸で、しかも地球レベルで食料と人口の関係を扱いうることは明らかである。

英国に始まる産業革命が森林資源枯渇後も「文明の持続」を可能にしてきたのは、第一に、過去の自然（≒化石燃料）をエネルギー革命と原料革命（製鉄と化学肥料）の両面で活用したからであり、第二に、他国の自然を利用（すなわち自国内ではまかないきれない食料・原料を貿易によって確保）できたからである。ただし、それは一時的な持続可能性にすぎない。他国の自然を利用して産業文明を維持できるのは、世界人口が地球全体で生産可能な食料の範囲内に収まっている限りであることは二百年前のリカードとマルサスの論争の制約条件となっていた。これら諸点については、拙著『経済史：いまを知り、未来を生きるために』有斐閣、2018年、および拙稿「産業革命論：欲望解放と自然的制約」（木畑洋一・安村直巳編『主権国家と革命：15～18世紀』岩波講座世界歴史第15巻、2023年）を参照されたい。

この論争で興味深いのは、自由貿易論は世界のどこかに、その人口を養って余りある食料生産力の土地があるということをも前提にしたうえで、その状況においては、食料輸入は資本主義の危機を先送りできるという一時的な解決策を主張していたにすぎないことである。そのことは自由貿易による危機突破を主張したりカード自身も正確に認識していた。もし、世界の人口を養うのに必要な食料量が、地球全体の食料生産力に到達してしまったなら、食料輸入という一時しのぎは不可能となり、地球全体で、人口と食料生産の増加ができなくなる停止状態（定常状態、stationary state）に移行せざるをえなくなる。この考え方は古典派経済学を集大成した J.S. ミルにも継承された。地球レベルで長い時間軸で考えるなら、マルサスの人口抑制論の延長上で、食料輸入は根本的な問題解決にはなら



世界最初の全面的冷凍輸送船ダニーデン：1881年に冷凍船に改装されて、ニュージーランドから英国への牛肉輸送に投入された（出典：Wikimedia Commons）

ないから、成長の限界をどこかに設定せざるをえないということになるのである。ただし、この自覚はマルクス経済学や新古典派経済学には継承されなかった。

その後、19世紀末になると、巨大な冷凍庫を備えた船で冷凍肉を長距離運搬する技術も開発されて、ニュージーランドやオーストラリアから、皮を剥がれ、臓物と血液を抜いた巨大な牛の肉塊数千頭分が二ないし三ヶ月かけて、赤道を越えて英国まで輸送されるようになった。長期間の運送・保存に耐える穀物や香辛料、茶葉、コーヒーなどに加えて、生鮮食品が地球を半周して消費地に運ばれるようになってすでに一世紀半が経っているが、諸種の生鮮食品を世界各地から輸入する現在の日本の食料事情はその延長上にある。

日本は幕末までは、食料需給は国内に閉じていた。長崎俵物（フカヒレ、干し鮑、干し海鼠）の輸出や、奄美・琉球からの砂糖輸入はあったが、それは、食料全体から見ると微々たる部分であった。幕末開港後もしばらくは同様で、輸出用の茶の増産などはあったものの、洋食の食材を除けば、国内に必要な食料は国内で生産されていた。しかし、19世紀末頃からは、人口増加と産業化の進展で主食の米が不足しがちになり、台湾・韓国などからの輸入が始ま

り、さらに東南アジア諸地域からの「外米（インディカ米）」輸入も始まるほどに、急速に食料輸入国への道を進み始めた。こうした事態は、化学肥料の導入と国内生産力の増加が進んだ第一次世界大戦後も進み、1930年代以降は中国東北部（「満洲」）や華北、さらにヴェトナム（「北部仏印」）を侵略しなければ、内地のみならず「帝国」（＝日本本土と台湾、朝鮮を含む地域）の食料需要を満たせない状況に落ち込んでいった。「持てる国＝英米仏」と「持たざる国＝日独伊」という対比は、何よりも帝国圏で食料自給ができるかできないかということ表現していたのである。

そして日本は飢えて、戦争に負けた。飢餓は1948年以降のガリオア資金・エロア資金による援助が始まるまで、日本の戦後復興を制約し続けた大きな要因であった。そしてアメリカからの援助食料の大量流入は日本と沖縄の生活を大きく変えることとなった。小麦粉、肉缶詰の大量流入は、まず沖縄の食を大きく変え、いま知られている「沖縄料理」を形作った。また小麦粉、飼料、脱脂粉乳の流入は日本本土の食も、まずは学校給食から抜本的に変更することとなり、それを通じて生活の隅々にまで、パンと牛乳と豚肉が入り込むこととなった。さらに小麦粉と豚肉は、戦後のラーメン、粉もん、沖縄そばに代表される食のあり方の根底を決定した。自給率10%という現状はこうした長い経緯の結果である。

## 2 教訓としての英国

英国の料理はまずいことで有名だが、神代の昔からまずかったわけではない。食は人間の根源的な欲求だから、どの社会でも与えられた環境の中で工夫して、旨いもの

を拵えてきたのだ。むろん、「うまい／まずい」は個人の好みや感覚に依存し、学問的な検討に堪えないから、客観的に検証可能な三つの指標（食材の在地性、食材の季節性、調理方法の多様性）を調べてみると、18世紀末から19世紀前半にかけての約70年間（ほぼ3世代）のうちに、これら三指標の点で英国の食が衰退したことがわかる。英国食文化の衰退については、拙稿「イギリス料理はなぜまずいか？」（井野瀬久美恵編『イギリス文化史』昭和堂、2010年）および、拙稿「産業革命がイギリス料理をまずくした」（文藝春秋編『世界史の新常識』文春新書、2019年）を参照されたい。

英国が産業化を進める中で、食料輸入（外国の自然）に依存するようになったのはすでに見たとおりだが、それは国内の食のあり方をも不可逆的に変更させた。農村の土地制度の変化（たとえば囲い込み）や農業経営形態の変化（たとえば借地農業経営の増加）など、産業革命は農業面での変化もともなうから、農村でも、共有地（入会地）の私有地化や、一年間を通じて生活する場としての農村が衰退するなど、農村にも景観上の大きな変化が発生した。

それは単に景観にとどまらず、食のあり方を根底的に変更することもあった。イギリス食文化史の研究によるなら一八世紀までは非常に豪華で、また変化に富んだ多彩な食が行われていた。しかし、一八世紀後半から一九世紀前半にかけて、産業革命と同時並行した農業革命や第二次囲い込みによって、中世以来のイギリス食文化の伝統は途絶え、また、食文化を育んできた人的な基盤の再生産もできなくなった。イングランドの農業地帯では農業生産力を増大させるために、土地を囲い込み、大地主が借地農業経営者に土地を賃貸し、借地農業経営者は季節ごとに農業労働者を雇って、農

作業を行うようになった。

それまでは小農が一年を通じて農村に居住し、農閑期には農事暦・教会暦にしたがって、一年に何回も祭事があり、貧しい村人たちも含めて村中全員で、日常的には食べない豪華な料理を作り、飲み、歌い、踊って、楽しむ中で、人びとは幼い頃から土地と季節の個性に彩られた料理を作り、それを宴席で楽しむ経験をして、食文化の基礎的な能力が涵養されてきた。しかし、借地農業経営の下での農業労働者は農閑期には一時解雇されたから、祭を楽しむこともできなくなった。また、こうした祭の料理には、共有地で採れた茸、諸種のベリー類（漿果）、鱒や川カマスなどの大型淡水魚、鹿、猪、白鳥、鴨などの野生鳥獣も用いられたが、共有地が囲い込まれて私有地となると、村人にはそうした食材を用いる機会が閉ざされた。利用可能なのは農場で大量生産された食材と輸入された食材に限られ、英国は「安い食 (cheap food)」で特徴付けられるようになる。こうして、英国の農業生産力の高い豊かな農村において、産業革命期に、季節的・個性的な食を楽しむ祭が消滅し、一年を通じて居住する生活空間・共同性としての農村も消滅し、共有地の食材も利用できず、食を自発的に行う能力を育む機会が途絶したために、食文化が衰退するという逆説的な事態が発生したのである。イギリス産業革命は確かに物の豊かさをもたらす要因ではあったが、民衆のこうした文化的能力を衰弱させる効果もあった。

産業化の中での農業の変化が、村・共有地と祭りを消滅させ、それは食を多面的に行う経験と能力が涵養される機会をも損なった。この機会は一たび損なわれるなら、回復するのは難しく、英国はいまも完全には回復できないまま、食の全般的な「イ

タリア化」・「地中海化」が進展し、またインド料理や中国風の食に依存する状況となっている。18世紀までの英国の伝統的な食が回復し、そのうえに新たな食文化が創造される可能性はいまも乏しい。他国の産業革命では、イギリスほど抜本的に農地制度と農業経営形態が変わらず、また農村と祭が産業革命後にも維持されたため、食の能力は維持された。しかし、次節で見るように、現在の日本は食材の面のみならず、食を行う能力という、より根底的な面でも危機的な状況を迎えている。

### 3 食の経験と能力の危機

日本では正月、盆暮れ、冠婚葬祭の料理は前近代以来、ながらく、在地の季節的な食材を用いて自分たちで拵え、それをみなで食べ、飲み、歌い、踊って、楽しむということが続けられてきた。それは関東大震災、1930年代の恐慌、第二次世界大戦といった危機も乗り越えて戦後にまで継承された。それが、現在までの日本の食を担う能力と経験の涵養された環境であった。農山漁村から都市部の商工業地帯への集団就職や出稼ぎで、村の日常は空洞化し始めたが、それでも正月、盆暮れなど年に何回かの「祭り」はおそらく1960年代いっぱい全国各地で維持されていた。葬儀の際は近隣の者たちがさまざまな料理を拵えて弔問客をもてなすといった習慣はさらに1980年頃まではかろうじて維持されていたであろう。

しかし、空洞化しつつある農村の「三ちゃん農業」は、高齢化の進展とともに大きな変化を余儀なくされた。過疎の問題であり、地方中核都市への人口集中と限界集落の問題である。日本の地方の市町村のほとんどが、1950年前後の最大人口だけで

なく、明治～昭和戦前期や江戸時代の人口水準をも大きく割り込む過疎に落ち込んでいるが、在地での食料供給能力という面から見るなら、これら市町村の多くは現在の数倍の人口を養うことができる。食料の大量生産と遠隔輸送に依存せず、人口数万～数十万ほどの地域で、ほとんどの食料を自給して域内で消費するという食のあり方に転換するという点では、過疎に苦しんできた地方市町村の方が大都市よりもはるかに大きな可能性を秘めている。江戸時代の村落と村落組合を現在の技術と、現在の必要に応じて、再建する試みの可能性である。

「所得倍増計画」・「日本列島改造計画」・高度経済成長期にもかろうじて維持されていた正月、盆暮れ、冠婚葬祭の食の伝統は1980年代以降は明瞭に衰退し、消滅していった。帰省の機会が減り、帰省すべき場所がなくなり、郷土料理が作られなくなったのではない。共に自分たちの食を作り、食べ、飲み、歌い、踊り、後片付けをして、「祭り」の料理をみなで評価するという一連の食文化を経験する機会を喪失したのである。

1970年代までだったら、都市近郊の新興住宅地を除く日本中ほとんどすべての地域で、地方の村でも都市の下町でも、年に何回かは一連のハレの食を経験する機会が人にあった。その中で、素養に恵まれた者は、それを若い内に開花させ、職業的な料理人となる可能性もあった。しかしその後、この可能性はほぼ完璧に喪失してしまったので、素養のある者が潜在的にはいたとしても、それは開花しない。いまでも、グルメや料理好きの人はいるが、在地の季節食材を活かし、伝統を受け継いだ料理ではなく季節性も郷土の特色も失い、日本の食の伝統とは切り離されたところでの根無し草的な思い付きの食の実践が、あちこちでなさ

れているにすぎない。しかも、そこでも大量生産食材と輸入食材が投入されている。したがって、食材の産地呼称の仕組みを普及させるのは非常に重要なことである。日本も遅ればせながら2015年より「地理的表示（GI）保護制度」を運用し始めた。しかし産地呼称とは、単なる産地の表示だけではなく、その産地でその食材・食品が生まれ、作られ、食べられてきた歴史や物語を踏まえて、はじめて意味を持つ。人の営みの中に食を位置づけて表示し、また、その意味を発信することこそが産地呼称の最大の意義であって、その点をゆるがせにしては制度に魂は入らない。

逆に、先に見たように、日本で生産され食べられているものの多くに輸入原料・飼料・肥料・農薬・種苗・燃料が投入されているが、通常の食品では主原料の原産地が表示される程度で、飼料・肥料・農薬・種苗などの原産地は表示されない。「江戸野菜の小松菜」の種がアメリカ産であることは種の袋には表示されているが、そうした種苗を用いて生産された農産物の原産地は日本としか表示されない。生産に投入されたもののそれぞれについて、どこまで遡って表示するのが適切かは容易に解ける問題ではなく、悩ましいところはあるが、現在の表示方法が、消費者に対して、必ずしも正しい情報を与えてはいないことには注意する必要がある。

村と祭りとハレの料理を自分たちで拵え、それを皆で楽しみ、評価するということは、決して伝統的な村社会と家制度を墨守し、女たちが「おばあちゃんの料理」や「おふくろの味」を守る役割を一方的に押し付けられるということを全然意味しない。古い村・家・性別役割観を払拭したあとでも、村と祭りハレの料理は維持しうるのである。そのことを実証したのがイタリ



アやスロヴェニアのスローフード運動であり、チッタスローの試みである。

#### 4 自由貿易と原料革命を越えて

すでに見てきたように、グローバル経済への移行過程は英国の産業革命期に始まる。それは何よりも食料と綿花の輸入という仕方で展開し、「自由貿易」という教条を後の世に残した。では、自由貿易は世界の人々にどれほどの幸福をもたらしたのだろうか。この点で、われわれには慎重な再考・再検討が求められている。確かに自由貿易による食料・原料確保は産業化を進展させる役割を果たし、物的に豊かな社会をとりあえずは実現した。しかし、それはインドの土着綿業に深刻な衰退をもたらし、奴隷貿易・アヘン貿易を必要とした。帝国主義諸国による植民地支配も自由貿易を一つの道具として進められた。

さらに、1870 年代以降、強い保護主義を続けたアメリカ合衆国を除く世界的な自由貿易ネットワークの完成により、第一のグローバル経済が完成し、国際分業かつてないほど深化したが、それは国際分業に必然的に付随する苦難をもたらし、それは「繁栄の中の苦難」として世界各地で経験された（この点については拙編著『第一次世界大戦開戦原因の再検討—国際分業と民衆心理—』岩波書店、2014 年を参照されたい）。この同時多発的な「苦難」の解釈枠組みとして、「自国の外側に自国の利益を損なう悪しき敵が存在し、国内にはこの外敵に内通する裏切り者が暗躍している」といった被害者感情と猜疑心に彩られたナショナリズムの言説が発生し、それは各国のおもに右翼的な政治家とメディアとによって培養されて、民衆の間に敵愾心と戦争への熱狂

を定着させる役割を果たした。

しかし、第一次世界大戦後は、再び、自由貿易による国際分業の深化こそが世界平和の条件であるという教条が復活し、1930 年代のブロック化と第二次世界大戦の教訓もともなって、第二次世界大戦後には自由貿易は、国際連合や IMF をはじめとした国際機関や GATT などの国際的取決の背後に通底する標準的な国際的教条にまで高められた。第二次世界大戦後の世界経済は東西に分断され、南北の格差をともない、決してグローバルに展開したわけではなかったが、東西冷戦の終結後、1990 年代以降、「第二のグローバル化」が世界共通の夢として再び論じられ、願望されるようになった。その結果もたらされたのは、やはり、被害者意識的な自国中心主義で特徴付けられるナショナリズムの蔓延で、たとえば、トランプの大統領当選や英国の EU 離脱騒動はその好例である。

自由貿易の教条はグローバル化をもたらし、それはナショナリズムを生み出し、世界の摩擦と対立と齟齬の原因となり続けてきた。自由貿易の教条を経済全体に一般化した「自由で競争的な市場が最適の資源配分を可能にする」という教義は、ネオ・リベラリズムとも結合して、非科学的な市場万能主義の信仰を生み出し、20 世紀末以降の世界に大きな混乱と格差をもたらした。いま、これらの教条・教義を再検討しなければならない時期に差し掛かっているのだが、経済学に深く根差したこの「自由貿易」と「自由競争」への信仰を科学的に検証すること自体が大きな困難をともなうのは想像に難くない。この点については、拙稿「資本主義と自由：その背後の語られざる前提についての理論的・歴史的再考」（全国憲法研究会『憲法問題』第 34 号、日本評論社、2023 年）を参照されたい。

いまひとつ、わたしたちが考えなければならぬのが、原料革命からの卒業の可能性である。原料革命とは、土木建築、機械器具製造、造船の主原料が木材から鉄鋼に変わり、製鉄の主原料が木炭から石炭(コークス)に代わり、肥料が厩肥・人糞尿・緑肥から化学肥料に変化し、さらに塗装や包装の原料が植物由来から化石燃料由来のものに変わった一連の変化を意味する(前掲拙稿「産業革命論」参照)。この原料革命(過去の自然への依存)と自由貿易(他国の自然への依存)とが、森林資源枯渇後も唯一「持続可能」な産業文明をもたらしたのだが、それが真に永続可能な文明ではないことはいまでは判明している。厄介なのは、エネルギー革命から卒業することが可能なのは原理的にだけでなく、現実的な見通してとしても明らかなのに対し、原料革命からの卒業は具体的な見通しにはほど遠いことである。したがって、人類は、現在の人口を養い続けるために化学肥料を用いて、大量の農産物を生産しなければならないが、それは温暖化ガスの発生を長引かせることを意味する。化学肥料の工業的な製法は石炭や天然ガスなどの化石燃料に依存し、その工程で必然的に二酸化炭素を排出する。また、化学肥料は再利用・再生はできないし、使いすぎれば亜酸化窒素という二酸化炭素よりも二百倍も温室効果の高い物質を大気中に撒き散らす。エネルギー革命からの卒業の見通しが立ったからといって、温暖化ガス排出がただちにゼロになるわけではないことを、原料革命という概念は冷徹に指し示している。

## むすびにかえて

18世紀末以降、世界の食は徐々に貿易

に依存するようになってきた。自給率が低い状況で第一次世界大戦に突入した英国とドイツは相互に相手を飢えさせる戦争(英国海軍によるドイツの海上封鎖とドイツ海軍による連合国商船への無警告魚雷攻撃)を戦い、この大戦をきっかけとして食料安保の問題が強く意識されるようになった。実際に英独がほぼ自給に近い状態を実現したのは欧州経済共同体(EEC)が形成されてからで、欧州統合はヨーロッパの食料自給を促す効果を持った。現在、欧州、北米諸国とBRICS諸国は自給率が100%を超えている。自給率が50%を大きく割り込んで、大量の食料を輸入しているのは日本と韓国、それ以外には西アジアやアフリカのいくつかの国々である。自由貿易であるからこそ、これらの国々は必要な食料を調達できているのだとの論もあるが、歴史的に見るなら、むしろ、自由貿易がこれらの国々の食料自給率を低下させてきた原因である。20世紀に英独が食料自給率を上げることに成功したのは、欧州統合の自由貿易に抗う側面を利用しえたからである。

第一次世界大戦は、火薬や毒ガスの原料の効率的な生産方法(「石炭と水と空気からアンモニアを合成する」ハーバー=ボッシュ法)を一挙に普及させた。第一次世界大戦後に化学肥料と農薬が先進国に普及したのはその副産物である。18世紀から続く原料革命はこれによって完成し、20世紀後半の「緑の革命」による人口爆発の要因を形成した。

現在の世界は、多かれ少なかれ、大量生産された安価な食料・飼料(小麦、大豆、トウモロコシなど)に依存し、それらは遠くに輸送され、その輸送と貯蔵の過程で大量の食料損失を生み出している。日本はこうした食料に深く依存した最も人口の多い国である。安価な食料・飼料の大量生産・

運搬は、大量の温暖化ガスを発生する原因となり、地下水と森林資源を枯渇させる原因ともなっている。こうした農業は長期にわたって安定的に持続させるのは不可能であり、それに依存した日本の現在の食のあり方も持続可能ではない。つまり日本の食は食材の供給という点で、現在、静かに危機が進行しているのである。

そして、日本の各地域の食材生産能力を活用しない食のあり方は、過疎や高齢化の問題と結びついているだけでなく、食の伝統を継承し発展させる能力を涵養する機会を喪失させたという点で、やはり日本の食に根深い危機をもたらしているのである。

調理学校は決まったレシピ通りに、用意された食材で、料理をする能力は養成できるかもしれないが、食の一連の過程を推進する能力と経験を涵養するには適していない。その能力は幼時から、生きた食材に接し、調理し、食べ、みなで楽しむという一連の過程の中でしか形成されていないことが英国の経験からも、日本の戦後史からも明らかになっている。

この状況を放置するなら、究極の「機内食化」に行き着くであろう。いまや食の合理化は、台所の形骸化に行き着き、食は台所を素通りして人の口に入っている。電子レンジと湯沸かししかないワンルームマンションでも、人はそれなりに温かく旨い食べ物を口にすることができる。それは独居世帯に限らない。親子兄弟で住むイギリスの普通の家庭の多くも似たり寄ったりの状況で、火・鍋・刃物で特徴付けられる台所はもはやなくても生きていける。これは家庭だけの現象ではない。ファミレスでも火・鍋・刃物を用いる局面は極小化している。火・鍋・刃物に依存しないという点では家庭もレストランも、いわば「機内食化」の方向に退化しつつある。そこで供される「野

菜たっぷりミネストローネ」は工場で作られ、食べる直前の調理とは電子的な加熱でしかない。しかも、工場でそれを作る労働者は己の台所で同じものが作れるわけではない。彼らは調理工場の歯車に過ぎず、台所が工場に集団化されたのではないからである。テクノロジー社会の中で台所だけが合理化されたのではなく、自然から素材を獲得し、人の腹に収まるまでの社会全体の過程が合理化され、企業化・市場化されてしまい、いまや台所とは過去の牧歌的な場になりつつある。台所の現場での経験を通じて何が食べたいのか、それをいかに作るかが学ばれ、継承されるのではなく、「食べたい」ものは市場から効率的に降り注いでくるのだ。その方が、家庭の台所で作るよりおそらく安いし、ことによると旨い。いまや、食べたいものを欲する自由はここまで縮減されている。藤原辰史『ナチスのキッチン』が活写した台所の合理化は確かに 20 世紀の趨勢ではあったが、その行き着く先は、台所すら不要とする「機内食化」された社会かもしれない。

むろん、この危機感から、古い「家庭の回復」や性別役割分業の固定化を唱える発想（「子ども家庭庁」、「家庭教育法案」、さらに「世界平和統一家庭連合」に通底する発想）に飛び付くのが適切でないのは先に述べたとおりである。しかし、こうした発想を拒否することは決して「機内食化」を正当化はしない。何を食べたいのか、どのような食のあり方をいかにして再構築するのかという、わたしたちの生に最も根源的なことがらを改めて真剣に考え直す機会が訪れているのだと思う。そして、それを考え直すことは、自由貿易・グローバル化と原料革命からの卒業をいかに構想するかという課題と結び付かざるをえないだろう。