倫理的食消費を可能にする地域フードシステムの構築に関する研究

Research on Building a Local Food System that Enables Ethical Food Consumption

M21助人47

代表研究者　安　井　大　輔　立命館大学　食マネジメント学部　准教授
Daisuke Yasui　*Associate Professor, College of Gastronomy Management, Ritsumeikan University*

In Europe, where experienced the harmful effects of the global food supply chain early on, governments, relevant organizations, and citizens continued to work together to reform food systems on a local unit. In this study, we research various activities that aim to convert to a sustainable food system in Finland.

Finland's food policy is a comprehensive policy package that emphasizes not only health and nutrition but also sustainability and includes public education. First, the Finnish Food Authority's food guide notes whether each type of food choice has a positive impact on health and the environmental impact of the food chain. Consumers can learn how their food choices contribute to reducing their environmental impact as well as their health impact. Second, the private sector has REKO, for ordering products directly from producers without through distributors and retailers by closed Facebook groups. The REKO scheme can support small, family-owned farmers and reduce leftovers, packaging and transportation costs, and carbon footprint. Third, the Waste & Feast project is implemented in restaurants and cafes in Lutheran churches. This is an activity that collects food waste from restaurants and producers and cooks it as a raw material to provide lunch at a low price. Forth, school feeding is part of Finnish education and the food system, procuring local food publicly and creating food citizens.

From these researches, we find that even in Finland, where has a comprehensive food policy, it is not easy to balance health and the environment in conjunction with agricultural policies. However, it also becomes clear that local governments function that can formulate policies on the interrelationships and comprehensiveness of food. We can reconfirm that local governments should play as a meso-like entity collaborating with national food policies and various activities of the private sector and citizens' groups.

研究目的

食と農を取り巻く現状と弊害が周知され市民の食問題への関心が高まるなかで、現在のフードシステムとは別の食と農のオルタナティブ（代替案）を作ろうという運動が先進国中心に広がっている。これらの環境保護運動・社会運動では、既存のフードシステムを支える国家や市場に対する対抗関係を提唱するものの、その多くが外在的な批判にとどまり、現実の食料農業政策に活かされる具体的な提案には必ずしも結びついていない限界が指摘されている。日本においても、各地で非営利団体による食や農をめぐる倫理的実践が試みられている

ものの、食と農それぞれの取り組みを共有し地域自治体単位での包括的な食料政策（フードポリシー）へと統合していく仕組みが確立されていない現状がある。

有効なオルタナティブ・フードシステムを実現するためには、よりよい食と農を求める消費者の価値観を取りこみ、個々の実践を結びつける新しい視角と枠組みが必要である。グローバルなフードサプライチェーンの弊害が早くから認識されていた欧州では、政府や関係諸団体、市民らの協働によって地域単位でのローカル・フードシステムを形成するための活動や制度策定が続けられており、これらの取り組みは日本にとって参考になるものである。よって本研究では、オルタナティブな食や農の仕組みを求める先進的な取り組みのみられるフィンランドを事例に、地域フードシステムの制度と実態を検討する。

概　要

フィンランドにおけるローカル・フードポリシー

フィンランドの食糧農業を担当するフィンランド農林省による食料政策は健康や栄養だけでなく、持続可能性を重視しており、その実現のための市民教育までを含む総合的な政策パッケージとなっており、ショートサプライチェーンを促進する各種のローカル・フードプログラムが用意されている。EU全体でも気候・環境戦略“Farm to Fork”により公正で健康的で環境に配慮したフードシステムを目指して、具体的な数値目標を盛り込まれた施策が実施されており、フィンランドのローカル・フードプログラムはEUからの融資も受けて食と農をめぐる多岐にわたる活動が実施されている。以上のような政策のもと持続可能なフードシステムへの転換をめざすフィンランドにおける諸活動について、本研究では、ヘルシンキを中心にフィールド調査を行った。

健康と環境からの持続可能性

持続可能性の観点からは、栄養素・食物としての評価に加えて、環境面に配慮した食事の評価が重要になる。農林省管轄下のフィンランド食品局では、個々の消費者向けの食品選択における情報提供として、栄養健康面での影響だけでなく、環境と社会における持続可能性を高める視点を持つよう勧めている。局のWEBページでは、食品群の種類ごとに、摂取品目やその量を変更することが、どのように健康とフードチェーンにおける環境負荷に好影響を与えるかが並記されている。こうした推奨事例の表記によって、消費者は自身の食品選択が健康への影響とともに、環境負荷軽減にいかに貢献するのかをわかりやすく知ることができる。

循環経済（サーキュラー・エコノミー）

フィンランドにはサプライチェーン短縮のため、中間業者を介さずに生産者から直接製品を注文する仕組みとしてREKOがある。地域における生産者と消費者が地域ごとに形成されているFacebookの非公開グループ内でコミュニケーションする仕組みである。ここでは、生産者が商品を提供し、納期を発表し、写真を共有し、注文を受ける。消費者は、製品について質問したり、レシピを共有したり、製品を注文したりする。注文した製品の受け渡しは、地域内の公園や広場、駐車場などで行われる。多くのグループは市区内の町村単位で形成されており、購入者のほとんどが近隣住民であり、徒歩か自転車で来ることが一般的で、製品梱包は最低限でマイバッグを持参する人も多い。こうした点から、小規模家族経営の農家を支援する取り組みであると同時に、売れ残りを出

さず、パッケージや運送のコスト、二酸化炭素排出も削減できるシステムといえる。

食品廃棄と食料アクセス

食品廃棄は、フードシステムの収益性と資源効率を弱め食料の価格を上昇させ環境に負担をかけ、持続可能性を損なうが、対策としてルター派教会におけるレストランやカフェでWaste&Feast活動が実施されている。これは飲食店や生産者からそのままではフードロスとなる食品を回収して、それを原料に低価格で昼食を提供する取り組みである。カフェ・レストランの運営は若者への支援活動でもあり、学生や無職の若者が運営に携わるようになっている。客は店内で食べるだけでなく持ち帰りを選ぶこともできる。来訪者として地域の高齢者住民などフードアクセス困難者の利用がみられるように、本活動はフードデザート（食の砂漠）対策でもある。

給食

フィンランドの学校給食は教育の一部であり、保育所、学校、教育機関では、毎年3億8000万回以上の給食が提供されており、フードシステムの持続可能性を考えるうえで重要なアクターである。一部自治体ではヴィーガンやベジタリアンのためのメニューが提供されているが、あまり選ばれていないときもあり、それらのメニューは廃棄食品となってしまうことになる。菜食メニューを増やすだけでは、持続可能性につながるとはいえないのだ。こうした点からも、環境に配慮した食品の購入を導くための基準のあり方については検討の余地がある。国の指針は示されているものの、実施を担当する地方自治体や食品サービス業には基準が設けられておらず、今後の課題とされている。

これらの調査結果から、総合的食政策があるフィンランドにおいても、農業政策と連動した健康と環境のための施策を連動的に実施することは容易ではないことがみてとれた。しかし、食育や学校給食を実施する自治体が、栄養・健康・環境・社会の諸要素が絡み合う食の相互関連性や総合性を実質的に政策化できる主体として機能していることも明らかになった。ここから、国家単位のフードポリシーと民間や市民団体の諸活動とをつなぎ協働を模索するメゾ的な主体としての自治体の果たすべき役割があらためて確認されたといえる。

－以下割愛－