

第 22 回大阪大学野田村サテライトセミナー

「買い物から社会と環境を考える：フードマイレージからみえる私たちの暮らし」

2014 年 12 月 11 日、大阪大学未来共生イノベーター博士課程プログラムのもと開設された「大阪大学野田村サテライト」にて、「第 22 回大阪大学野田村サテライトセミナー」を開催しました。今回は、買い物行動から社会と環境を考える機会として、フードマイレージを用いたワークショップ形式のセミナーを行いました。講師は、愛媛大学大学院理工学研究科の松村暢彦教授です。松村先生は昨年度まで大阪大学に在籍され未来共生イノベーター博士課程プログラムに携わっていた先生です。

今回のセミナーには、野田村村長をはじめ約 10 名の村民の方がサテライトを訪れ、参加してくださいました。そして、今回も、遠隔教育システムを使用して、大阪大学吹田キャンパス、豊中キャンパスをつなぎ、合計 18 名の学生、教職員が参加し、3 ヶ所同時中継でワークショップセミナーを行いました。



松村暢彦先生

最初に松村先生から与えられた課題は「今晚の夕食を作る」ということです。会場ごとに 1970 年の家庭と、現代の家庭を仮定したグループに分かれます。そして、机の上に準備された大阪、岩手の食材カードを用いて今晚の夕食メニューを考えます。食材カードには、産地と価格が記されています。

買い物にいく場所、買い物に行く交通手段を選択し、あらかじめ設定された予算内（1970 年は 550 円、現代は 1400 円。）に収まるよう材料を選択し献立を考え、模造紙に絵を描きます。



献立を考える岩手_現代グループ

献立の発表とフードマイルズ

次に各グループが考えた献立を発表します。購入先や交通手段、そして素材を選択する際に考慮したことなどをメニューとともに発表します。メニューは、季節柄、お鍋を作ったグループが多かったです。地産地消を意識した人が多くいましたが、大阪グループでは、もともと素材に大阪産のものが少ないというジレンマを感じたようです。

そこで、夕食に用いた素材のカードを産地にあわせて日本地図に貼り付けます。すると、

大阪グループでは、1970年代と現代では産地が明らかに広がっていることがわかり、岩手グループは産地の変化は少ないことがわかりました。またカードに添付された★印の数で示されたフードマイルズ（食材の産地から食卓までの距離）を献立にあわせて積算すると、大阪と岩手、1970年代と現代では大きく異なることがわかりました。

ここで松村先生より、我が国のフードマイルズの変化について解説がありました。都市部の近隣農地の減少（生産要因）や、高速道路網の発達（流通要因）、そしていつでも安く好きなものを食べたいという消費者の嗜好（消費要因）が、フードマイルズを増加させ、1960年代と比較して現代では約3～7倍にも増えていることを教えていただきました。

さらに、いくら地元産の食材を購入しても、近くの商店で購入するのか、郊外のショッピングセンターで購入するのかといった購入先の選択によって、そして徒歩や自転車で買い物に行く場合と、自家用車で買い物に行く場合では、フードマイルズが大きく異なることも学びました。

場所	野田村	野田村	大阪(豊)	大阪(豊)	大阪(明)	大阪(明)
時代	1970年代	現代	1970年代	現代	1970年代	現代
買い物先	近所	近所	近所	近所	近所	ショッピングセンター
乗りもの	徒歩	自転車	自転車	自転車	自転車	車
メニュー	水たき鍋 [キハツシロ] 白飯 [白飯] 味噌汁 [味噌汁] 味噌汁 [味噌汁] 味噌汁 [味噌汁] 味噌汁 9	水たき鍋 [キハツシロ] 白飯 [白飯] 味噌汁 [味噌汁] 味噌汁 [味噌汁] 味噌汁 [味噌汁] 味噌汁 11	水たき鍋 [キハツシロ] 白飯 [白飯] 味噌汁 [味噌汁] 味噌汁 [味噌汁] 味噌汁 [味噌汁] 味噌汁 12	水たき鍋 [キハツシロ] 白飯 [白飯] 味噌汁 [味噌汁] 味噌汁 [味噌汁] 味噌汁 [味噌汁] 味噌汁 14 31	水たき鍋 [キハツシロ] 白飯 [白飯] 味噌汁 [味噌汁] 味噌汁 [味噌汁] 味噌汁 [味噌汁] 味噌汁 23	水たき鍋 [キハツシロ] 白飯 [白飯] 味噌汁 [味噌汁] 味噌汁 [味噌汁] 味噌汁 [味噌汁] 味噌汁 55

各グループのフードマイルズの計算

買い物、移動手段の選択は社会的行動

最後に、松村先生は、買い物行動一つとっても、何を買うのか、どこで買うのか、どうやって移動するのか、といった一人ひとりの判断と選択が社会のあり方と関わっていることに気づくことが必要であるとまとめました。そして、私たちの生活は、いろんな人を通じて、社会とつながっていることを再確認する機会として、このワークショップの手法を開発されたそうです。

今回のセミナーを開催するにあたり、岩手県版のフードマイレージキットを作成してくださいました。そして実際に行ってみると、大阪のフードマイルズと比較して、岩手のフードマイルズはとて少ないこと、そして1970年代から現代に至るまで変化が少ないことが確認され、岩手の食の豊かさ、生活の豊かさが再確認され、そしてそれが持続している素晴らしさを認識することができました。

野田村村長からは、「わが地域の豊かさを再確認することができたが、流通が発達し続ける中で生産者の利益を確保することは非常に難しくなっている。地産地消という当たり前の生活に戻す必要があるのではないか」とご意見がありました。また、学生からは「生活する上で価格も重要である。環境に良いことはわかっているけど、経済的に成り立たない場合もあるのではないか」と質問がありました。

松村先生は、生活上の判断、選択が一人ひとりの意思表示あることを意識することの大切

さ再確認した上で、「無理をせずに、できることから行動していくことが大切」とアドバイスされました。

第 22 回大阪大学野田村サテライトセミナーは、3 ヶ所同時中継のワークショップにより賑やかに大変盛り上がりました。そして、終了後の懇親会では地元の食材を楽しみながら活発な意見交換が続きました。

次回セミナーは 2015 年 1 月 11 日に大阪大学人間科学研究科山田一憲先生をお迎えして「サル社会と利他行動」についての報告をしていただく予定です。