

「本日のレシピ」

人間文化研究機構総合地球環境学研究所 教授
財団環境事業選考委員長

阿 部 健 一

ご紹介いただきました総合地球環境学研究所、地球研と呼んでおりますが、地球研の阿部でございます。りそなアジア・オセアニア財団環境事業の選考委員長を務めさせていただいております。きょうはここでレシピという言い方をします。きょうは“おいしい”からアジアの環境問題を考えるということですので、何となくごちそうを食べているような雰囲気皆さんになっていただきたい。きょうはどんなごちそうが出るのか、そういう話を少しさせていただければと思います。

「おいしい」というのは一体どういうことかなと、個人によっていろいろおいしいものは違っているだろうと思います。ただ一つ言えるのは、もしかしたらわれわれが「おいしい」と言っているのは単に食べている物の質やそういったものだけではなくて、もっと違ったものがあるのではないかと考えることがあります。

例えば、いきなり個人的な話で申し訳ありませんが、私の両親は四国の本当に田舎にまだに住んでおります。80歳を超えても農作業をやっているのですが、時々おふくろが段ボール箱に自分の所でとれた野菜を送ってくるのです。小さなじゃがいもや、にんじんなどは虫が食っているようなものなのです。それなりの送料もかけて、もっと安くて、「おいしいもの」がスーパーで簡単に手に入る。しかし、僕にとってこんなおいしいものはないと思うことがあるのです。

「おいしさ」、これをもう少し皆さんと一緒にここで考えていきたいと思っています。おいしいものをおいしく食べることも、もしかすると大事かなと思います。どんなにおいしいものでも、もしかすると独りで食べたらそんなにおいしいと思わないかもしれない。どうやっておいしく食べられるのか。きょうはそんな話になると思います。

ただ、おいしい、おいしい、食事の話ばかりしているとなぜ環境問題と関係があるのかということになるかもしれない。実はこれが深く関わっているのだということは本日のレシピ、趣旨説明で少し説明しておこうかと思っております。副題に二つの「ちさんちしょう」と

という言葉を挙げております。字が異なっております。最初の「地産地消」はご存じの方が多いと思います。もう一つの「知る産知る消」も少し大事なことのだよということを説明しておこうと思います。

まず、こちらの地産地消、ご年配の方は身土不二（シンドフニあるいはフジ）と呼ばれるこの言葉をご存じの方もいらっしゃるかもしれません。もともとは仏教用語で「身（シン・ミ）」、つまりわれわれの行いは、「土」、われわれが育っている環境に、強く影響を受けて相互に関係しているとのようです。その後大正時代だったと思いますが、これを食養、食育に転用しようということで、今から先立つ 100 年以上前にそういったことを考えられた方がいらっしゃり、これが今の言葉で言う「地産地消」になります。地元のを地元で消費する、「身土不二」ということだったら自分が育った地域のものを食べる、これが一番健康にいいのだということです。地域で育てられた旬のものを食べる。

これについて私も研究者ですので、こういう言い方をします。環境負荷が小さいわけです。今は無理して、野菜などは特にそうですが一年中食べられるようになっています。このためにいろいろなエネルギーが使われている、あるいは自分たちが食べているものが場合によっては地球の裏側から運ばれてくる。このために消費されるエネルギーは大変なものでございます。こういったことを考えても「地産地消」、自分の近くの地域で作られたものを地元で消費する。

実際に地域で作られたもの、作っている人と作っているものを食べている人、あまり使いたくない言葉ですが、生産者と消費者が非常に近い所にある、これも大事なことです。顔と顔を合わせ、話をしながら、非常に大事なことです。何故かというと、安心、安全ということです。あの人が作っているものだし、あるいは、あの人が食べるものだから、顔を知っている、いつも話をしている人たち、そういった人たちがお互い、ある時には生産者、ある時は消費者と立場は違いますが、コミュニケーションしておいしいものを食べる、これは大事なことです。

もう一つの「知産知消」、「知る産、知る消」という言い方をしたほうがいいでしょうか。こちらはあまり知られていない言葉だろうと思います。これはどういうことかということ、「地産地消」は確かに大切な概念、大事なことです。ただ、たとえば青森はりんごの産地で地産地消と言って青森県の人ばかりりんごばかり食べる、片や愛媛県はみかんの産地で地産地消でみかんばかり食べるとなると、少しもったいないとなります。そうすれば青森県のりんごと愛媛県のみかんを交換すればいい、ここで交易、トレードということが出てきます。これはお互いに生産地、消費地を豊かにする大事な方法であります。

その中で「地産地消」、自分の所で作られたものをと、きょうは「3 時のおやつ」ということで東ティモールのコーヒー、そしてインドネシアのスラウェシのカカオから作られたチョコレートを皆さんに味わっていただこうと思います。コーヒーが飲みたいと言って日本でコーヒーの木を、チョコレートが食べたいと言って日本でカカオの木を育てたら、先ほどの環境負荷で、大変なことになります。そうではなくて東ティモールで作られたコー

ヒーやインドネシアのカカオで作られたチョコレートをそれぞれ輸入、トレード、交易することによって生産地の人も生活の糧を得ることができる。われわれもおいしいコーヒー、おいしいチョコレートが食べられる、交易が大事です。

ただ、その時に気をつけなければいけない、いや、考えなければいけないのが「知る産知る消」ということです。私たちは世界中から来ているいろいろなものを食べます。このコーヒーがどこから来て、どんな人が作っているのか。そんなことを思われたことはあまりないかと思いますが、これが大事なことだと思うのです。これは一体どういった人たちがどういった環境で、どういったかたちで作っているのか。例えば、生産者あるいは消費者がお互いのことを知る。これは、消費者が生産地や生産者を知ることはもちろん大事ですが、生産者が自分たちの作るものをどういった人が味わうのかを知る、お互いが知ることによって、もっと豊かな関係ができるのではないのでしょうか。

こういった関係がしっかりして、実は自分たちが飲んでいて味わっているチョコレートがどんな環境で作られているかを知ることによって、こんなにひどいやり方で作られているコーヒーだったらもう飲まない、こういったちゃんとしたやり方をしているコーヒーだったら多少高くてもそれなりの値段を出して、生産者、生産地のこと、環境を思いながら味わう。

こういった関係ができたほうがもっと豊かになるだろうという意味を込めて「知産知消」、「知る産知る消」という言葉を作ってみました。このことも少し考えていただければというのがきょうのシンポジウムの趣旨であります。お互いが知るということが大事だ、そうすることによって生産地・生産者と消費地・消費者が強く結びつく。この強い結びつきがお互いによりよい環境を作るというところに必ず結びついてくるだろうと考えております。

さあ、少し長くなりました。「本日のメニュー」というかたちでプログラムを紹介するつもりでしたが、既に池田理事長のほうからお話がありましたので簡単にさせていただきます。最初のおいしい話は、ぜひコウケンテツさんに料理人として地域で作られているアジアのおいしい話を、もうワクワクしますが、どんな料理をどんな人たちがどういうかたちで、というふうに話をお聞かせいただければと思います。そして、先ほどもコウさんに言ったのですけれども、僕はコウケンテツさんをテレビで見て非常にいい人があるなど。ただ、呼び名が分からなかったのです。カタカナでコウケンテツ、ずっと僕は「コウケンテツ」さんだと思っていたのです。「コウケンテツ」さんだということを知りました。申し訳ありません。ぜひ話をしっかり聞きたいなと思っております。

もうひとつ方はキリンの林田さんです。これも先ほどお話をされていて CSV は非常にいいことなのです。ただ、言いにくいし、正確には **Creating Shared Value** と、また後で詳しく説明がありますが、非常にいい考え方なのです。先ほど言っていた「知る産知る消」にも通じる。お互いがつながることによって豊かになる、分かち合うことによって豊かになる。そういったことも含んでいるのですけれども、何せ CSV は嫌だなどは思っています。その辺りも含めて林田さんにキリンという会社の活動の話をお聞かせいただければと思ってい

ます。

3時のおやつも今回は用意をしました。それが先ほど言ったチョコレートとコーヒーです。きょうは2時半ぐらいからもしかするとこの会場にコーヒーの非常にいい香りがするだろうと思います。田代珈琲から社長の田代さんご自身がお見えです。おいしい東ティモールのコーヒーをごちそうしていただきます。そして、先ほど来言っておりますインドネシアのスラウェシのカカオで作ったチョコレートも味わっていただく。少しこの3時のおやつの前に田代社長、そして、Dari Kの牛窪さんから少しだけ話をさせていただこうと思います。先ほどちらっと言いましたように、ものを味わうだけではなくて物語を聞くことも非常に大切だと思っております。

りそなのアジア・オセアニア財団の環境事業は2011年から始めました。どういう事業か。これも先ほど池田理事長のほうから話がありましたので簡単にお話をしますと、環境事業、地球の環境問題と言ったら大きな問題でなかなかわれわれ市民の手に負えないと思ったけれども、大きな間違いなのです。ちょっとした試み、一人一人のちょっとした考えを変えることで大きな動きになることがあります。

今年度のノーベル経済学賞を受賞された方をご存じですか。リチャード・セイラーさん。行動経済学という学問なのですが、彼が書いた『Nudge』という本があります。Nudgeというのは英語で「ひじでちょっとつつく」という意味です。これはどういうことかという、ちょっとした工夫が大きな動きを生む、大きな社会変革を生むということなのです。これを行動経済学という学問で実証されたのがセイラーさんです。

われわれの環境事業も同じような考え方です。ちょっとした試み、ちょっとした工夫がもしかすると社会を変えることにつながるのではないか。そのようなことから環境事業を立ち上げ、おもしろいプロジェクトがいくつもできております。その中で二つ、食に関係することをきょう紹介することになっています。2014年から2016年の2年間にわたって嶋田奈穂子さんが東ティモールで先ほど来のコーヒー、これはつなげていくという活動になろうかと思っております。2年間にわたってやってこられた話です。それから、今年度から始まったばかりですが、伊能まゆさんにより、ベトナムの山岳地でおもしろい試みが行われています。ぜひ皆さんに知っていただきたいと思っております。

パネルディスカッション、実はこういった経験あるいは知識、情報というのは単独では大きな力を生みません。つながってこそ初めて新しい知恵や価値を生むことになると思います。CSVと同じ考え方です。共通の価値を生む。パネルディスカッションで一見するとバラバラで独立しているようなものをつなげていく。そういったことができればと思います。もしかしたら少し長くなってしまったかもしれませんが、これで本日のレシピ、趣旨説明を終わらせていただきます。どうもありがとうございました。

(拍手)