

今、食に生命が見えない

— 5つのPが見える食を —

— Person · Place · Production · Period · Processing —

富山県厚生連 大浦 栄次

毎年4月になると、家族で近くの親戚の山へワラビを採りにいく。

小さいころは、「おんぶして」、「だっこして」と、だだをこねていた小学校6年になる娘と4年の息子も、今では大きな戦力である。

「今年は、雪が多かったから、いつもよりワラビの出るのが遅いみたい」、「あれ、去年まであんなに生えていたのに、木が大きくなって日陰ができて、ここは、もうワラビも出てこれないみたい」と、山肌の緑や光の変化で、ワラビの出る時期や場所を確認する。

草むらの中からワラビを目ざとく見つけ、「あっ、お母さん、足の下、足の下、ああ踏みつけちゃった、ダメねえ」と、嘆く。

取ってきたワラビは、子供達にも手伝わせ1本1本揃え、束にしてゆでる。ワラを燃やしてつくった灰をまぶし、むしろの上に広げて干す。数回のワラビ採りで、家族6人の1年分がまかなえる。

食から消えた生命

陸上げされる生命の残骸

飽食時代、巷に様々な食が氾濫する。地球のてっぺんから、地の底、海の底、地の果てから、食と名のつくものはどんなものでも手に入る時代になった。

今、日本は食糧を160か国以上、年間、輸入総額の13%に当たる3兆9000億円、カロリー換算で実に51%を輸入に頼る食料輸入超大国である。つまり、深夜0時から正午までは、

自前の日本産の食料で生きているが、午後はアメリカ等、外国産でくいつないでいることになる。

先頃、県内の食に関心のある人達と、この輸入食品の実態を見るため横浜港を見学した。

あっちこっちに錆びたドラム缶やポリタンクが、野晒しにうず高く積まれている。中に入っているのは中国や台湾等から輸入された山菜。近くに寄ってみるとビニール袋に入った梅干しも積んであり、一部が裂けて雨水が入っている。

「これは1年前から、そちらのは2年前から、あそこのは5年も前から野積みされています。」と、案内の人。いくら塩蔵とはいえ、炎天下に野積みとは。

1年前にこれらのドラム缶から取り出したというキュウリ、ナス、ラッキョウ、ワラビ等を見せてもらう。いずれも指で押えると弾力がある。本当に塩だけで漬けられていたら、浸透圧でもっと水分が取られ、シワシワになるはずである。これだけの弾力を保つためには、表示に無い防腐剤が入れられているのではないかと、との疑いを抱かざるを得ない。

これらの山菜は、食品メーカーにより様々な食品添加物を用いて化粧直しを受け、「秘境……漬け」として変身する。

近くの山村でも、山には山菜は豊富にあるが、過疎で採りに行く人がおらず、土産物の山菜はこれら輸入品に頼らざるを得ないという。



港に野積みされている輸入食品

腐らない食、これ当たり前？

先日、友人がショートケーキを買い、余ったものを冷蔵庫に入れておいた。1週間後、ケーキにはカビがピッシリ生えていたが、上に乗っているイチゴとその周辺は新鮮そのもの。このイチゴ、カルフォルニア産のポストハーベスト農薬で処理が行なわれたものらしい。

今日、食料輸出の多くが、食品に虫やカビがつかないように、収穫後に農薬等を混入するポストハーベスト処理を行なっている。

アメリカ、オーストラリアの日本向けの小麦。8年～10年間も野積みにされながら、農薬がしっかり混入されているので新鮮そのものとのレポート。発癌性、催奇性が指摘されている OPP, TBZ 処理された柑橘類、また、鮮度保持剤や漂白剤、発色剤の添加に頼って新鮮そうに保たれている「ファッション」野菜。

虫もつかない、カビも生えない、腐らない食品たち。食は砂利や鉄骨と同じ無機物なのだろうか。

食に生命の営みを

「5つのPが見える食」で生命の復権を

巷には、ファーストフードや様々な加工された食品があふれている。

しかし、これらの食品に生命を感じるだろうか。作った人の涙と感動のドラマが見える

だろうか。

生産された場所の野面をわたる風、鳥の鳴き声、ジリジリ照りつける太陽の下、汗をかきながらグイグイのびる茎の勢い、その葉に弾かれた光と匂いが感じられるだろうか。

加工食品は本当に安全なものだけが使われているのだろうか。

食は安ければいい、手軽でありさえすれば、それでいいのだろうか。

食は生命と人間性を育む源泉である。であるなら、どんな苦勞をして誰が生産したか、生産した人 Person・Producer が分かり、どこで作られたか、生産された場所 Place が分かり、どんな農薬を使い手入れがされたか、生産 Production が分かり、いつ収穫されたか、収穫した時期 Period が分かり、どう加工されたか、加工 Processing が分る、この5つのPがくっきりと見える食、生命の営が見える食こそ、人間性豊かにするのではなかろうか。

農業協同組合運動で、生命の見える食を

今私は、いつか必ず次の手紙が来ると夢想している。

「拝啓、農家組合員の皆様

日頃、当農協が推進する『生命が見える農業協同組合運動』にご協力いただきまして誠に有難うございます。つきましては、『農協直営レストラン“泉”』が本日より開店いたしました。

この“泉”は、皆様方から強く要望されていた『生命が見える、5つのPが見える食を！』の運動を具体化したレストランであります。

食材料は全て、減農薬、無農薬で作ったものであり、添加物も加工に必要なものだけ(例えば豆腐のニガリ)を使用し、材料は、日本でまかなえるものは全て地元産、国内産の旬のものであり、酒、味噌、チーズ等加工食品も全てじっくり時間をかけた本物のこくのあ

るものです。また、外国のもの『全農の食品分析センター』で全てチェックされたものであります。

さらに、店内には、皆様に提供致します食材料を生産された方や、生産された場所を写真を混じえて紹介した『食が見えるパネル』がいくつも展示してあります。また、経済連で発行しております、カラフルな『生命の見える食』の本を置いてあります。これには、生産された人や場所だけでなく、食材料の加工や調理過程、また添加したものの量や先の分析センターの分析結果も載っています。

また、ビデオコーナーでは実際の生産や加工、調理の様子を映像として流しています。組合員さん自身の汗して生命を育てられる姿も映っているかと思えます。

さらに、“泉”の開店を機会に、地元の生鮮食料品のみを販売する「地場産食料品デー」を農協マーケットで行ないます。当日は、他のものは一切売れません。

今後、ポストハーベスト農薬汚染の実態を知っていただくためポストハーベスト汚染の恐れのあるものを一切販売しない、『ノーポストハーベスト農薬デー』過剰な添加物を見直す『ノー添加物デー』、食糧の自給状況を知っていただくため、外国食品を一切売らない『オンリー国産デー』等を計画していきたく考えています。

もし、ご好評でございましたら、店舗に常設の『生命の見えるコーナー』を設置したいと考えています。

ところで、厚生連病院の労働組合では、自分達でわずかですが病院前に農地を借り受け、「生命を育む農園」として、労組の人達が交替で虫をとったり肥料をやったりして野菜を作っておられます。これは、患者さんに少しでも安全な食を提供しようと無農薬、減農薬

で作られているものです。また、余剰のものは病院の売店でも販売されています。

当農協でも、管内で無農薬、減農薬で栽培されたものを、毎月5日に、『5つのPが見える、安全、新鮮朝市』として病院の構内で朝5時～7時まで販売することになりました。

なお、農協婦人部が入院患者さんに提供している、無添加物の梅干も病院の売店で販売を始めます。

厚生連検診センターでも、『それでもあなたは食べますか』『ポストハーベスト農薬汚染』のビデオが流されており、パネルでも食の安全について紹介されています。

今後とも、『生命の見える食』の農業協同組合運動を推進していきたいと考えておりますので、よろしくお引立て下さいますようお願い申し上げます。

* * *

今朝は、サトイモのみそ汁。

サトイモは誰が作ったか見えるかな？「ばあちゃんとじいちゃん、僕たちも手伝ったよ。」「ばあちゃんとじいちゃんのシワや汗も見えるよ。」

どこで作った？「家の前の畑で。」いつとってきた？「朝、お母さんと一緒に」

どのようにして生産った？「鍬で土かけして、僕のシオンベンもかけたよ……。チョウチョが葉っぱにとまってウンチしていたよ。」

どんなふう加工った？「ばあちゃんが昨日、夜なべで皮剥いて、煮たよ。」

今日、ますます食が不透明になっている時、安全で生命の営みの大切さが分る「5つのPが見える食を！」の運動が求められているのではなからうか。

来年のワラビ採りも楽しみである。

(本文は、平成三年度毎日新聞郷土提言賞、作文の部で準毎日郷土提言賞を受賞したものに加筆したものです。)