

地産地消／徐々に変化する食生活

谷口吉光（秋田県立大学）

「地産地消」と書いて「ちさんちしょう」と読む。「地場生産地場消費」を縮めて作った言葉だ。今から7年前、30数名の仲間と「地産地消を進める会」を作った頃には、この言葉は世間でまったく使われていなかった。公民館で会議室を予約しようと電話すると、『「ちさんちしょう」って、どういう字を書くのですか」と必ず聞かれたものだ。

それがわずか数年で新語辞典にも載るような一般的な言葉になった。秋田だけの話ではなく、今や全国の都道府県の半数以上が地産地消を政策に取り入れているというくらいの「ブーム」なのだ。特に農業関係の新聞を見れば「地産地消」という文字が出ない日はないほどだ。

地産地消の意味を一言でいえば「地元で生産される食べものを地元で食べよう」というごく当たり前のことだ。それがこれだけ騒がれるということは、今の私たちの食生活がいかに地元から離れているかということの表れでもある。

長い間日本人は欧米信仰や近代信仰にとりつかれてきた。ありがたいのは洋食、肉食、外食であり、いつも身近にあった和食、菜食、家庭料理は軽んじられてきた。いつでも、どこでも、好きなものを好きなだけ安く食べられることがいいことだという価値観が人々を支配し、その結果輸入食材と加工食品に埋め尽くされた食事を「豊かな食生活」だと思いこんできた。

地産地消ブームは、そんな日本人の食生活が変わろうとするひとつの表れなのだろう。地元で採れる新鮮な野菜が買える農産物直売所は県内に百数十カ所もある。こんなに増えたのもこの十年のことだ。伝統野菜や伝統食を見直そうという動きも活発になってきた。学校給食に地元の野菜を取り入れながら、子どもたちに農業の大切さや地域とのつながりを教えようという試みも広がっている。

地産地消と似たような言葉に「スローフード」がある。これはファストフードに対抗してイタリアで生まれた言葉だ。地域の食の多様性を大事にし、ゆっくり（スロー）食事（フード）を楽しもうという意味が込められている。食べることが大好きなイタリア人らしい響きがある言葉だが、日本でもあつという間に流行語になった。

地産地消やスローフードの取り組みはじわじわと浸透していきだろうが、日本人の食生活全体を変える動きになるにはまだ時間がかかるだろう。数十年かけて壊してきた地産地消を立て直すにはやはり数十年かかるはずだ。地元のおいしいものを掘り起こし、がんばっている生産者を励ましなが、地産地消の輪を広げていきたい。

（朝日新聞「あきた時評」 2003年6月7日掲載分を加筆・修正した）