

食と農を考える

10年後、20年後の暮らし

10年後、20年後の暮らしはどうなっているのでしょうか？

その中で、東都生協はどういう役割を果たしているのでしょうか？

明治大学大学院の藤本穂彦ゼミで「食料経済学」を学ぶ2人と

風間与司理事長に食と農の未来について語り合ってもらいました。

風間理事長を真ん中に、
笑顔の松田さんと野際さん



農の生産現場にもっと
想像力を働かせたい

理事長 お二人はどんな研究をされているのですか？

松田 研究テーマは「食と農」です。食育のことと作ることが離れている都市生活に疑問を抱いたことがきっかけで、興味を持つようになりました。

野際 食料生産のエネルギー収支（食料生産に必要なエネルギーと、生産される食物エネルギーの比）に関する研究を行っています。

松田 今の問題意識は、消費者としてのだけの「食」への関わりから、どのようにして生産現場のことまで想像力を働かせることができるかを考えています。

が、身近に農地がないので、プランターでトマト、枝豆、きゅうりを栽培しました。枝豆は収穫できたのですが、実は太らないし、収量も取れない。ミニトマトときゅうりは全滅でした。植物を育てるのは、こんなにも難しいのかと肌で感じました。

松田 食と農は生きることの中にあるんだなと思っています。だからこそ、産地に行つて話を聞いたら驚くことがたくさんあって、「じゃあ実際に自分がやってみよう」という思考回路にもなれました。こうした実践を通して、農の意味を分かる消費者の存在が大切だなと思うようになりました。

野際 今までは何も思わずに見ていた枝豆も、これを作るのにどれだけ大変だっただろうと背景を考えるようになったのも、実践してみたからだと思います。

都会の人は食料危機への
実感が薄い

野際 農家の方は口をそろえて、食料危機への警鐘を鳴らしています。でも、一般の人はそれに気付かないか、気付いても軽視し過ぎているなと思います。

理事長 東京には農地が非常に少な

えています。

野際 研究室のメインの研究フィールドが第一次産業で、中でも農業に注目しています。僕自身は水産に関心があるのですが、北海道の赤井川村にゼミの研修で訪れる中で、農について考えたり触れたりする機会が増えてきました。

松田 農業現場としての農村としてだけ見るのではなく、「まち」としての暮らしの全体性を捉えながら、農村をフィールドワークしたいという意気込みです。その入り口として、学部4年の時には、半年間休学して、徳島県神山町でフィールドワークをしました。「農業」ではなく「農」をすることの意味を探究すべく、小さ

く、消費者はほとんど生産手段を持たない。そこに目を向けていいたら、不安になるはずなのですが、東都生協の組合員であっても、その実感を持つていただくのは、なかなか難しいのが実情です。

松田 今でこそ危機感を共有することができていますが、この食料経済学のゼミに入るまではファストフードが当たり前で、将来的に食料が不足する可能性については考えたこともありませんでした。

理事長 東都生協の産直では、食べる約束が作る約束につながるとして、消費者である組合員が産地を訪問し、自分の目で現地を見て、話を聞くことで、生産者の苦労を実感する一助になります。また、農業が抱える問題点などを学んで理解する。だから、食べ続けて産地を支えるんだという気持ちが生まれると考えています。

その一方で、生産者には東京に来てもらい、組合員がどんなところで生活しているのかを知ってもらう機会を作っています。たとえば、都会の子どもたちは土に触れる機会が少

なスペースで畑もしています。

実践して肌で感じた
農の難しさ

理事長 東都生協でも、組合員が産地を訪問して生産者と交流する機会を作っています。お二人が作物を育てることを実践して感じたことは？

松田 自分で実際にやってみることで、いかに大変かを実感しました。特に夏は、気温が高すぎてトマトは焼けてしまうし、肥料を投入しないと何も育たないのです。

野際 作ることに触れてみたい思いは強くあります

ないと話として聞くのと、周りに田んぼも畑もない様子を実際に目にするのでは、捉え方が変わってくるはず。新型コロナウイルスの影響で交流の機会が途切れたのを復活させているところです。

松田 生産者も別の場面では消費者ですし、消費者も生産者になれるわけです。今のお話を聞いて、生産者と消費者という垣根を越えていければ、今の農が抱える状況の危機感も共有できるのではないかと思います。

原点はおいしいものを
食べたい気持ち

野際 将来ご飯を食べられなくなるかもしれない、という危機感を意識するのは必要なことですが、それだけだと続かないのではないのでしょうか。おいしいものを食べたいという気持ちがある点だと思うので、そこを大切にしていきたいです。

僕は今、東都生協の組合員になっていて、野菜ジュースのヘビーユーザーです。母も祖母も生協の組合員なのですが、東都生協ではないんです。その母が、東都生協の野菜は、どの生協の野菜よりも一番みずみずしいと言っています。

北海道・赤井川村の
研修の一コマ



赤井川村で生まれ育った男の子が、生産者がコンバインを運転する姿がかつこよく、「自分も乗りたい」という夢をずっと持ち、後継者になったという話を聞いて感動しました。

野際 稜太さん
明治大学大学院 政治経済学研究科
経済学専攻博士前期課程 2年

どさんこ農産センター
石川さんの畑でコンバイン体験

藤本穂彦ゼミナール＜食料経済学＞

◆藤本 穂彦

(明治大学政治経済学部専任教授)
東都生協の有識者理事 若い人たちの食と生活、生産者、組合員活動を応援

◆ゼミナール＜食料経済学＞ 紹介

食べることが好きな人が集まったゼミ。
学生たちは「食と農をローカルにつなぐ」をテーマに研究しています。

北海道・赤井川村の
研修の一コマ



どさんこ農産センター
二川さんのハウスにて

ミニトマトの収穫をしながら、生産者と背中合わせて「何で農業を始めたんですか？」とか「何がうれしいですか？」とか、率直に聞けたのがとてもいい時間でした。

松田 理沙さん
明治大学大学院 政治経済学研究科
経済学専攻博士前期課程1年

風間 理事長

松田 理沙

野際 稜太



「未来につなぐ募金」は、組合員から集まった募金を東都生協の商品に換えて、「子ども食堂」や「フードパントリー」などを行っている団体を支援するかたちを取っています。次回の注文から、優しさのお裾分け始めませんか。

商品の注文と一緒に支援できます

募金方法は、注文書の**特別企画欄**に【365920】と記入し、**数量欄**に口数を記入します。
1口200円です。web注文サイト「とうとねっと」、電話注文でも募金ができます。



団体名 子ども食堂たべるば

設立 2018年5月 代表者 川野 礼さん 活動拠点 足立区
活動内容 子ども食堂、フードパントリー、老人ホームイベント出張、
高校生の就労支援 など
メンバー ボランティアスタッフ8人 ボランティアの受け入れ あり
広報ツール Instagram、Facebook

助成団体紹介
Vol. 31

困っている子が目の前にいて

「自分に何かできることは、と思って始めたわけではないんです。目の前の困っている子が食を通じて変わっていくのを見て、楽しくて続けています」そう話す「たべるば」代表の川野礼さんは、きらきらと自然体で語ります。

「たべるば」は、足立区の困難度の高い家庭を中心に週一回の子ども食堂と居場所づくりの場を提供しています。取材をした日は料理好きの男子中学生のボランティアがおいしい夕食を作ってくれていました。みんなで「いただきます」をし、ご飯を食べた後は、ゲームで遊んだり、広いスペースで追いかっこをしたり、マッサージのボランティアからの施術を受けたりと、めいめいに好きな時間を過ごす姿が。ここはみんなの、ほっとする場所なのだと感じました。

川野さんは、教育系のNPO法人のスタッフをしていた時に、子どもたちがご飯を食べながら勉強をすると、心も柔らかくやる気も起きることが多いことを実感。ある日、「子ども食堂を開きませ



今日のボランティアスタッフ
(右が代表の川野礼さん)

フードパントリーとは、食料の入手が困難な人々に対し、無料で食品を提供する活動です。1960年代にアメリカで始まり、貧困層への食料支援として世界に広まりました。日本では2000年代後半から普及し、地域に根付いています。運営主体はNPO法人、地域団体、個人など多岐にわたり、企業からの寄付、フードドライブ、余剰食品などが食料として活用されます。年齢や所得にかかわらず誰でも利用できることが多いのが特徴です。必要な人が自由に食料を選ぶことができ、食生活の多様性を支えています。また、食料を直接届けるだけでなく、相談窓口や炊き出しなどと連携した多角的な支援も行われています。



んか？」と足立区の施設から声が掛かり、「孤食の子どもや中高生に、共食と食事の大切さをもっと伝えたい」と、2018年から子ども食堂をスタートさせました。

当初は規模が大きく、毎回40人ほどが利用する子ども食堂でしたが、今は場所を移転し、スタッフや利用者を限定して、本当に支援の必要な方々への手厚い場所として、活動しているとのこと。8年目となり、「たべるば」で育った中高生が、アルバイトや就職先を見つけたり、「中高生の夜の居場所」を立ち上げたりと、一步一步活動が繋がっていると聞き、心が温くなりました。小学生から高校生、そしておとなのスタッフなど、多世代が和気あいあいと協力する、ファミリーのような子ども食堂。楽しく続けていきたいと笑顔で語る姿が印象的でした。

column フードパントリー



商品案内「Sanbonsugi」を見ながら話が弾みました。



食の支え合いの仕組みの真ん中に東都生協を

松田 意識の高い消費者の方は、個人が個人の農家とつながり始めています。そこでやりとりができるようになれば、食の安心を支える仕組みの中に入れると思いますが、そこから漏れてしまうような人がたくさん

野際 僕が子どもの頃、母が生協の注文をするときに商品案内を見せて、食べたいものを選びなさいと言って選ばせてくれました。だから、今でもカタログを見るのが大好きですし、東都生協に入ろうと思ったのもその影響かもしれません。
松田 マンションに住んでいた頃、母が東都生協の組合員で、おしゃべりしながら商品を分け合っていたのを思い出しました。

理事長 それはうれしいですね。産地の皆さんも喜ぶと思います。東都生協には、ストーリーのある食材も多く、食を囲んでわいわいと過ごす楽しさというのは、みんなが求めていることだし、そういう部分は昔も今も変わらないと思います。

出てくるのではないのでしょうか。
理事長 産地が作り続けられる環境づくりも含めて、生協の役割りだと考えています。これからは、産地がどこと組むかを選ぶ時代になってきます。そのときに、選ばれる東都生協になっていく必要があると日頃から話しています。「産直未来創造推進担当」※を中心に、産地と組合員とのつながりを強める取り組みをさらに構築していきます。
野際 支え合いの仕組みとしては、コミュニティや地域ぐるみ、ご近所同士とかいるいると考えられますが、東都生協の組合員としてまとまるのは、すごいと思います。
理事長 東都生協の組合員数だからできることがあって、日本の農業全体を大きく変えることはできなくても、特定の産地と組んで、その地域の農業を元気にしていくことはできます。
松田 農に携わるなど、そこまで深く考えてくれる東都生協があることで、日本の食料問題ぐらいいろんな話も結構面白い話になっていくのかなと思います。
10年後、20年後を考えた時に、自



※「産直未来創造推進担当」



「生産者と組合員が子や孫の世代まで安心して作り続けられ、食べ続けられるかがえのない関係を構築すること」をテーマに、2025年に「産直未来創造推進担当」が新設されました。東都生協がこれからは産地から大切な出荷先として選ばれるためには、東都生協とつながっていることの意義や価値を生産地、特に若手生産者に実感してもらうことが必要です。
しかし、新型コロナウイルスの影響で、これまで築いてきた産地と東都生協とのつながりが薄れており、改めてお互いの存在を再認識する取り組みが必要となっています。
2026年は、あなたも「産直商品」を利用する「生産者カードを書く」「産地に行ってお手伝いをする」「オンラインで交流する」など、産地とつながる取り組みをできることから始めてみませんか。

分の子どもと一緒に食とか農のことを考えていける。そんな未来を願っています。
理事長 若い世代のお二人が、食と農の未来をしっかりと見据えて、行動し始めていることに、あらためて頼もしさを感じました。思いを同じくする仲間として、これからも一緒に進んでいきましょう。