

第 1 章

現代の食料供給システムを考える

——「食の安全環境」の実現に向けて——

山尾 政博

地球環境の変化、食料資源の減少や枯渇、人口増加、食生活の変化等、日本およびアジアの食をめぐる事情が、この間に大きく変わっている。日本型フードシステムは、世界中に食料貿易のネットワークを広げ、食料産業はアジアの生産拠点と高度な分業関係を築きあげてきた。今日、そのフードシステムが大きく揺らいでいる。消費者の間には、「食の安全・安心」「食料の安全保障」に対する不信感が高まっている。現代の食料供給システムが抱える問題点を明らかにし、日本およびアジア的なレベルで解決のための戦略を考える。

キーワード：食の安全・安心、食料の安全保障、フードシステム、東アジア、食料産業、分業関係、食の安全環境

1. 現代フードシステムをめぐる問題

(1) フードシステムとは

現代社会では、食料の生産・加工・流通・消費・廃棄という一連の流れは、高度にシステム化された社会装置である。高橋正郎（2005）は、農漁業生産者が生産した農水産物が、食品製造業によって加工され、その食品が量販店、外食チェーンや中食企業等を経て消費者に渡るという食料・食品のトータルな流れをフードシステムとして定義している。近年では、フードシステムという語句にかえて、フードチェーンという語句が用いられることがある（農林水産

省の『食料・農業・農村白書』など)。この一連の食料の流れは絶えず変化し、経済がグローバル化の過程を歩むなかで、製造や物流に関する技術革新をまきおこし、さまざまな企業が参入して新しい分業関係を創りだしている。また、フードシステムは、食料貿易のダイナミックな動きによって構成される。アジア域内を中心にした近年の食料貿易の動きは、紛れもなく、ある国、ある地域で生じている食料の生産、流通、加工、消費の変化を反映したものである。そうした無数の小さな動きが共鳴しあって、日本を含むアジアの食料貿易の構造変化が引き起こされているのである。

(2) フードシステムがもたらす問題

現代のフードシステムは、高度に発達した分業ネットワークによって成り立っているため、需給関係がひとたび崩れるとその影響ははかりしれない。日本のように輸入に頼る国では、「食料の安全保障」が脅かされる懸念がある。また、頻発する食品事故・事件からわかるように、複雑化するフードシステムを社会としてマネージできるかという問題に直面している。個別企業の食品安全技術は発展をみているが、フードシステムは企業間取引の連鎖と分業によって成り立つことからくる危うさ、脆さを抱えている。特に、冷凍調理済み加工食品などを大量生産している分野では、「食の安全・安心」が確実に働いているかを検証するのは容易なことではない。

2007年頃から2008年にかけて、世界的な規模で発生した食料危機は、輸入食料に多くを依存することの危うさを、日本の消費者に認識させた。また、時を同じくして発生した数々の食品事件・事故によって、国民の多くは、「食の安全・安心」を実現するには、国内自給力を高めるしかないという考えを抱いたのである。

2. 日本型フードシステムの特徴―水産食品を事例に―

(1) 日本の食料自給率の推移

図1-1に示したように、日本の食料自給率は急速に低下している。食料自給率は、その国の食料消費について国産でどのくらい賄えているかを示す指標だが、さまざまな計算方法がある。日本の自給率は生産額ベースでは66%と比較的高い値を示すが、カロリーベース（供給熱量総合食料自給率）でみると、平成19年度で40%、20年度で41%となる。これは、エネルギーに着目して、国民に供給されている食料の各品目の熱量合計のうち、国産で賄われた割合を表したものである。

カロリーベースの自給率は先進国の中で際立って低いが、品目別にみた自給率にはかなり差がある。農産物については、米や野菜は自給率が高いが、トウモロコシはほぼ100%を輸入に依存している。小麦・大豆の自給率も極端に低い。果実、肉類、牛乳・乳製品の自給率は、前出の2つのグループの中間に位置している。こうした自給率の動向から言えることは、国民所得の向上とともに日本人の食生活が大きく変化したこと、それに、わが国の農業生産がうまく

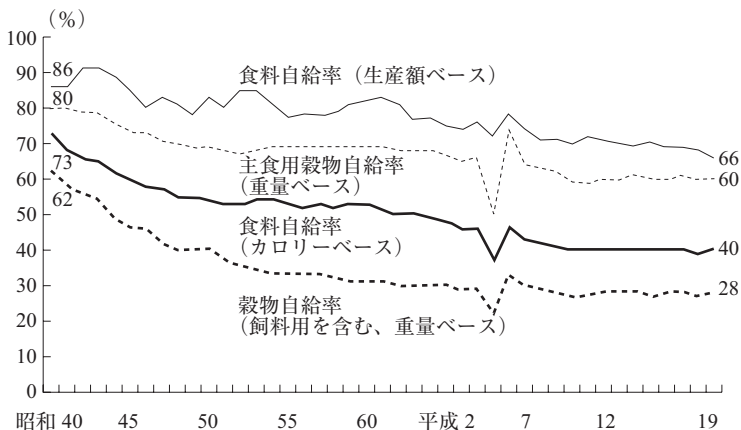


図1-1 食料自給率の推移（平成19年まで）

出典：『食料・農業・農村白書』（平成20年度版）より

対応できなかったことである。

一方、水産業の自給率は約 60%であり、農業ほど急速には低下していない。しかし、かつて日本は、世界でも有数の漁業国、水産物輸出国であったことを考えると、自給率の低下は予想以上に大きい。また、水産食品加工業が空洞化しているために、実質的な水産物自給率はさらに低いのではないと思われる。

(2) 水産業の自給率の低下要因

1) 海外漁業の喪失

食料自給率の急激な低下は、農業と水産業では多少事情が異なっている。水産業は、戦後まもなく沖合・遠洋漁業が復興し、急速な発展を遂げた。わが国の食料供給に多大な貢献を果たす一方、有力な輸出産業として外貨獲得を担った。しかし、世界の沿岸国では、国連海洋法条約の成立に向けた動きが活発になった 1970 年代から 80 年代にかけて、沖合 200 海里内を排他的経済水域 (Exclusive Economic Zone, EEZ) として外国漁船を締め出し始めた。操業する場合には多額の入漁料支払を求められ、あるいは、合弁会社の設立、水揚地にて加工するなど、さまざまな条件が課せられた。日本の海外漁業は縮小を余

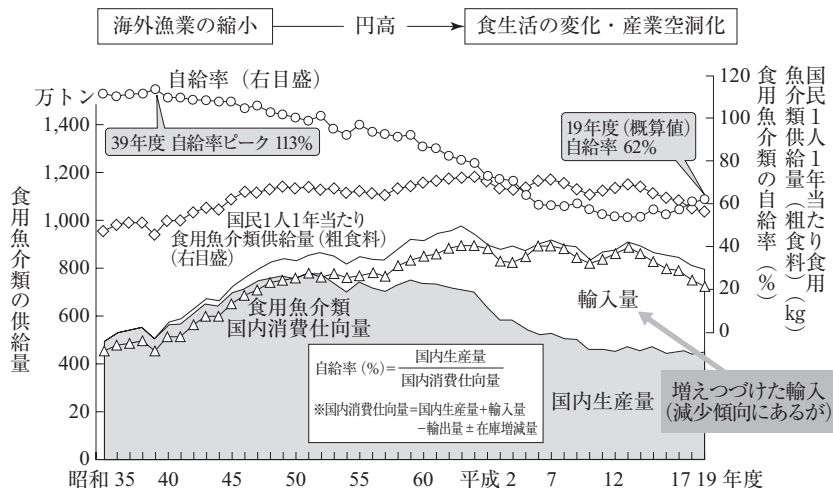


図 1-2 日本の食用魚介類の自給率の推移

出典：『水産白書』（平成 20 年度版）より。筆者が一部加筆。

儀なくされ、これが自給率を低下させる要因となった。

2) 労働力の流出と産業の衰退

日本の水産業の縮小は、同時に、わが国の産業構造の高度化によってもたらされたものでもある。漁村や水産業から若年労働力の流出が止まらず、労働力の確保がしだいに難しくなった。第2次大戦直後の1949年には約109万人の漁業者がいたが、2005年には18.6万人にまで減少している。また、漁業就業者の高齢化が進み、2005年には65歳以上の割合が全体の35.7%になった。就業者数の減少はともかく、高齢化率の推移からみると、漁業が産業として成り立っていない地域が増えていることは容易に想像される。

3) 消費変化の要因

「食料自給率レポート」（農林水産省 2007）は、食料自給率の低下をわが国消費者の食生活の大きな変化に求めて説明をしているが、実際は複雑な要因が入り混じっている。「水産白書平成21年度版」（農林水産省 2009）によれば、食用魚介類の国内消費仕向量は、1989年にピークの891万tに達し、それ以降は減少して2007年には725万tにまで落ちている。秋谷重男（2007）によると、世帯員1人当たりの魚介類の購入量は年間12～13kgと推計される。2007年以降でも目立って減少しているわけではないが、世帯主を世代別に区分すると消費には断絶がある。つまり、50歳以上が世帯主の世帯では、今後も購入量が大きく減ることはないが、それ以下の世代の世帯では、1人当たりの購入量が減少する。そのため、一部の魚種を除いて市場としての成長性には乏しく、魚介類を中心的に消費している世帯数が減少するにつれて、消費量が縮小していくという。

食べる魚種の内容が変わっているのも、自給率を低下させる要因である。農産物では油脂類と畜産物の消費が自給率の低下を招いたと言われているが、水産物でも同様の現象が生じている。海外から輸入したエビ・マグロ・イカの消費が増えたことはよく知られている。また、世帯員1人当たりの「生鮮サケ」の年間購入量もいまや1,000グラムを超えているが、この生鮮サケ（冷凍・解凍を含む）は、ノルウエーやチリなどからの輸入物である。しかも、ギンザケ、トラウト、アトランティック・サーモンといった養殖物の割合が高いのが特徴

である。逆に、塩蔵サケの消費が落ち込み、日本の沿近海で漁獲されるサケに対する需要量は急減していった（北海道定置漁業協会 2009）。このことは、日本人の消費の嗜好がサケ 1 つをとっていても大きく変わり、海外依存のフードシステムへの転換を進めていったものと言える。

4) 長期的な円高構造

1985 年のプラザ合意以降の円高の推移と長期的な円高・ドル安構造の定着は、日本の食料貿易のあり方を、根底から変えた。プラザ合意を境に、日本の食料貿易は、それまでの素材型食料産業による原料輸入から、付加価値の高い半製品や完成品の輸入にシフトしていった。水産業でも加工過程の空洞化が顕著となった。地域経済を支えてきた水産加工業が海外からの原料・半製品の輸入によって経営が成り立たなくなるという事態が広くみられた。経営の生き残りをかけて、海外に生産拠点を移す企業が増えたのは当然の流れであった。

大手量販店、外食・中食企業の成長は、水産商品に対する新しいニーズを呼び起こした。従来からの鮮魚中心にした流通・消費形態から、加工の度合いを増やした商品に対する需要が著しく増大した。円高条件を有利にいかして、水産食品加工業は海外に拠点を移し、業務用ニーズと消費者の嗜好の変化に対応したのである。逆に言えば、日本の水産加工場は、円高のもとで加工度の高い労働集約的な商品の提供については、競争力を失ったと言える。

(3) 日本型水産物フードシステムの展開

1) 海外生産拠点との分業

日本型水産物フードシステムの特徴は、すでに述べた海外依存度が高いことに加えて、国内企業はもとより、海外の拠点企業との高度な分業関係によって成り立っていることであろう。

図 1-3 は、日本の水産物消費を中心としたチェーンを模式化したものである。消費地日本では、大手量販店を始めとして、外食・中食企業、さらには食品企業などが海外、特に東アジア諸国の生産拠点との分業関係を築いている。日本の消費需要の動向にあわせて製品企画をはかり、それを進出企業ないしは現地企業に委託・注文生産している。さまざまなチャネルがあるが、東アジア

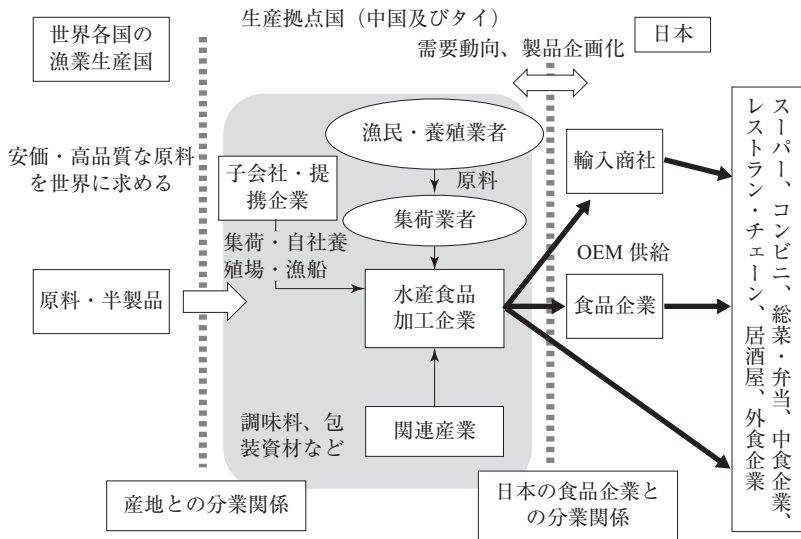


図1-3 東アジア生産拠点国（中国およびタイ）と日本の水産物市場
出典：筆者作成

にある製造拠点との間で、複雑かつ効率的な分業関係を結んでいる。

特徴的なことは、この分業関係は、日本と特定の国との間で結ばれていること、その特定国を軸にして原料の調達や関連企業とのつながりを、周辺国や世界に向けて広げていることである。拠点国には原料供給部門はもとより、さまざまな関連産業が集積されている。

2) 集積の効果を発揮する生産拠点

今日の食品産業は、巨大な資本の集積と高度な技術の蓄積があって、初めて効率的に機能する。一般には、農産加工、水産加工とも原料調達が容易な産地立地型が優位であると思われるが、現代の消費社会のように加工食品の購入・消費の割合が増えてくると、加工食品の製造に必要な労働力の確保が、資源よりも優先される。しかし、日本国内では大量の低賃金労働力を調達するのが難しくなり、海外に生産拠点を移さざるをえなくなったのだが、この過程で、食品産業の立地を決める要因は、安い賃金労働者が大量に雇用できる条件に加えて、食品関連産業が集中的に立地している地域、つまり生産拠点化への



写真 1-1 タラの骨抜き作業（中国の食品加工場にて）
出典：筆者撮影

動きが強いかがどうかが必要になってきたのである（木南彰 2004；山尾政博 2008）。

日本の輸入水産物の内容が変化し、調整品の輸入が増えていく過程で、東アジアに新しいタイプの水産食品製造業、食品産業の成長がみられた。日本のフードシステムを支えてきたのは、当初は、安価な原料と低賃金労働力の利用が可能な生産拠点であったが、やがて、そこには「集積の効果」「集積の優位性」が強く働くようになった（山尾政博 2008）。中国の大連、青島、煙台、タイではサムットサコンやソンクラ、インドネシアではスラバヤ、ジャカルタなどが集積地として有名である。

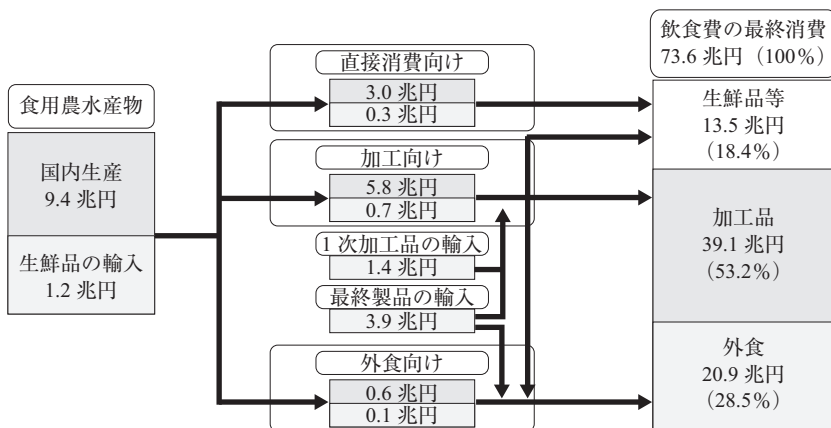
こうした食料産業の拠点は、日本のフードシステムはもとより、今日では世界の食料貿易の動きを規定している。貿易自由化が特定地域への産業集積の動きを加速させ、原料調達のグローバル化を一気に進めた。東アジアでは、物流に関するインフラストラクチャが整備されるのにもなって、世界中から安価な原料が集まるようになった。それを、加工して再輸出にまわすのであれば関税を免除する、投資企業にはさまざまな条件を提供するといった国の振興策も整備されている。新しいタイプの輸出志向型水産業、食品製造業が立地するようになった。輸入原料依存型、保税加工型と呼べるような食品製造業である。

3. 日本人の食生活の変化と食料産業

(1) 加工食品の増加と食生活

日本の消費者の食生活が大きく変化してきたことはすでに述べた。顕著な変化は、畜産物や油脂類の消費が増え、そのぶん米や麦といった伝統的な食品の消費が減ったことである。総務省他の省庁がまとめた「産業連関表」によると、こうした消費動向を反映した食料産業の動きがわかる。

2005 年を例にとると、食用農水産物として国内で生産されたのが 9.4 兆円、生鮮品として輸入されたのが 1.2 兆円、合計で 10.6 兆円であった。次の段階では、直接消費向け、加工向け、外食向けの 3 つに区分すると、加工向けでは、国内生産からの供給に加えて、輸入生鮮品の購入分(0.7 兆円)がある。加工では、1 次加工品と最終製品の輸入分 3.9 兆円の合計 5.3 兆円が加わる。外食向けでは、



資料：総務省他 9 府省庁「平成 17 年産業連関表」を基に農林水産省で試算

注) 1：食用農水産物には、特用水産物（きのこ等）を含む。精穀（精米、精麦等）、と畜（各種肉類）、冷凍魚介類は、食品製造業を経由する加工品であるが、最終消費においては「生鮮品等」に含めている。

2：旅館・ホテル、病院等での食事は、「外食」ではなく、使用された食材費をそれぞれ「生鮮品等」および「加工品」に計上している。

図 1-4 食用農水産物の生産から飲食費の最終消費に至る流れ（2005 年）

出典：『食料・農業・農村白書』（平成 20 年度版）

国内生産分が0.6兆円、輸入生鮮品分が0.1兆円となる。最終段階では、飲食費の消費総額は生鮮品等が13.5兆円（18.4%）、加工品が39.1兆円（53.2%）、外食20.9兆円（28.5%）になっている。

表1-1 家計の食費支出と調理食品への支出

単位：千円

	平成18年	平成19年	平成20年
食費支出	783,561	794,255	800,434
調理食品			
支出金額合計	91,374	91,471	90,334
	100%	100%	100%
主食調理食品	40,169	40,003	40,537
	44.0%	43.7%	44.9%
その他調理食品	51,301	51,468	49,796
	56.0%	56.3%	55.1%

出典：総務省『家計調査年報』（各年度版）

最終消費からみると、生鮮品には全体の18.4%が配分されているだけであり、加工業関係が半分以上と高い割合を示している。外食は20.9兆円（28.5%）である。つまり、第1次産業である農業・漁業が最終消費金額として受け取る金額は少なく、逆に、加工品、外食として提供する分野の割合がきわめて高いのである。

こうした動向は、総務省が毎年実施している家計調査年報によって、もっと具体的な事実として示してくれる。食費支出に占める調理食品への支出額は、全体の約11%でこの3年の間の大きな変化はない。主食調理食品とは、弁当、すし、おにぎり、調理パンなどをさす。その他調理食品は、うなぎのかば焼き、サラダ、コロッケ、カツレツ、天ぷら・フライ、しゅうまい、ぎょうざ、やきとり、ハンバーグ、冷凍調理食品、そうざい材料セット、などを含む多彩な調理食品である。かつては、調理食品に対する支出は、その他調理食品、つまり副食が中心であった。主食調理食品に対する支出は1984年には22%に過ぎなかった。その後、比率がしだいに高まり、2008年には約45%に達している。それだけ、

調理食品が家庭内の食生活において、重要な位置を占めるようになった。

(2) 「食の簡便化」と「食の外部化」

前項で述べたように、家計消費の動向は「食の簡便化」と「食の外部化」を映し出している。農林水産省の『食料・農業・農村白書』は、女性の社会進出、単身世帯の増加、高齢化の進行、生活スタイルの多様化等を背景に、家庭内で行われていた調理や食事を、家庭外に依存する状況がみられることを指摘した。調理済み食品、総菜、弁当といった食品の提供や市場の開拓等に進展がみられており、これらの変化を総称して「食の外部化」と説明したのである。

ただ、外部化に伴う家計支出には2つの内容がある。外食による支出と、調理済み食品、弁当、総菜などを購入することによる支出である。1990年代前半までは外食支出の伸びが著しかったが、バブル経済の崩壊以降は伸び悩んだ。代わって、調理済み食品などの「中食」に対する支出が、1990年代から2000年にかけて増えた。内食でもない、外食でもない、中食とは、持ち帰り弁当、総菜類など、持ち帰ってすぐ食べられる調理済み食品で、日持ちのしないものと定義される（高橋麻美 2006；高橋正郎 2005）。近年は中食の伸びも微増するにとどまっている。しかし、食料支出に対する外部化率が4割を超えていることから、食の外部依存の消費行動は変わっていない。

こうした食の外部化は、日本の高度に発達した食料産業およびさまざまな業種と企業が織りなす分業関係によって成り立っている。これまで述べたような食品製造業の発展は、こうした食の消費形態の変化に対応したものである。それが、フードシステムの川下に位置する外食・中食企業への食材提供を果たした。また、こうした企業も、調理過程などのアウトソーシングを進めている。日本の冷凍食品の生産量が、1970年代から今日まで急速に伸びてきた背景には、以上のような要因が働いている。

2008年の日本の冷凍食品生産量は153万t、生産額は6,662億円であった。1997年頃を境に伸び悩みをみせているが、1970年には約14万tであったことを考えると、いかに急速に伸びたかがわかる。加えて、日本は大量の冷凍食品を輸入している。ピークは2007年の約32万t、約1,459億の輸入があった。

そのうち、中国から 21 万 t、タイから約 8 万 t を輸入している。日本の外食・中食企業、それに食の外部化を支えているのは、中国とタイを中心とした特定の生産国なのである。

家計の消費支出でみられた変化、食用農水産物の生産から飲食費の最終消費に至る流れから明らかなように、日本人の食料消費は高度にシステム化された産業によって支えられている。冷凍食品、調理済み食品だけで結論づけることはできないが、海外の特定国・特定地域に集積している食料産業によるところが大きい。図 1-3 に示したように、東アジアに立地する食品産業の基地こそが、日本の食料供給の生命線になっているのである。

4. 「食料の安全保障」「食の安全安心」をめぐる課題

(1) 「食料の安全保障」に対するとらえ方

1) 「食料の安全保障」の定義

一般に、食料の安全保障は、供給、安定性、入手機会によって担保されるものと考えられている。これらは、1996 年 11 月にローマで開催された「世界食糧サミット」で確認された事項であり、国際連合食糧農業機関（FAO）が『世界の食料不安の現状』（2001）という報告書のなかで定義したものである。

供給とは、消費需要を満たすのに十分な食料供給を確保することである。現代世界では、国内自給とともに食料貿易が重要な要素になっている。両者のバランスをどうとるかは各国の判断に委ねられるが、世界貿易機構（WTO）の下で食料貿易の自由化が進んでいる。安定性とは、季節、天候、経済変動などにもかかわらず、食料消費が満たされている状態のことを指す。一方、貧富の差によって食料供給が偏らないようにするのが、入手機会である。食料不安とは、人々が、正常な成長と発育および活動的で健康な生活に必要な十分な安全で栄養のある食料への確実なアクセスを欠いている状態を指している（FAO 2001）。

こうした 3 つの点を見る限り、日本に「食料の安全保障」が脅かされるよう

な差し迫った食料危機があるわけではない。ただ、2006年頃から、世界の穀物市場の需給関係が逼迫し、日本でも輸入農産物の市場価格が高騰し、消費者の家計に少なからず打撃を与えた。世界の原油取引価格の高騰がこれに拍車をかけて、食料資源、天然資源をめぐる激しい争奪戦が展開されたことは記憶に新しい。

この背景には、中国、インド、ブラジル、ロシアなどの新興経済国が国内総生産（GDP）と国民1人当たりの所得が増大して、食料全体に対する需要が大きく膨らんでいるのではないかという予測が働いている。実際、中国では、食生活の変化が肉類消費の拡大に強く現れて、小麦やトウモロコシなどの飼料穀物の輸入が増大している（柴田明夫 2007）。また、アメリカのトウモロコシを用いたバイオ・エタノール生産にみられるように、穀物のエネルギーへの転用が増えたことも、需給関係を逼迫させた。他の農産物に対する需要も全体としては増える傾向にある。こうした食料資源に対する需要と供給のギャップの拡大が、大量の投機資金を呼び込み、資源バブルを発生させた。このバブルは結局あえなく潰れたが、人々の意識のなかに、改めて「食料危機」への強い関心を植え付けたのである。

2) 「食料の安全保障」の役割と東アジア

食料の確保というまでもなく、社会が成り立つための基盤である。食料が不足すると人々がパニックに陥り、社会には自壊作用が働いていく（生源寺眞一 1998）。社会が安定して機能し、人々が作った意思決定の機構が正常に機能するには、どんな時にでも必要最低限の食料が確保されていなければならない。日本では、1999年（平成11年）に公布・施行された「食料・農業・農村基本法」において、次のように規定している。

食料は、人間の生命の維持に欠くことができないものであり、かつ、健康で充実した生活の基礎として重要なものであることにかんがみ、将来にわたって、良質な食料が合理的な価格で安定的に供給されなければならない。

つまり、国民に対する食料の安定的な供給は、国内の食料生産の維持と増大を図ることを基本にし、これに貿易と備蓄とを組み合わせしていくというものである。

「食料の安全保障」は、国家レベルでその実現をはかるものであることは言うまでもない。一方、食料の供給システムがここまでグローバル化、リージョナル化してくると、現実問題として、一国だけで「食料の安全保障」を考えるには無理がある。日本の場合、特に輸入食料に多くを依存していることから、緊急時においても周辺諸国との共同関係を重視したものにならざるをえない。日本はアセアンに対しては、いわゆる「ミニマム・アクセス米」を利用した緊急米備蓄の協力を実施しているが（日本で25万tを備蓄し、アセアンにおいて8.7万tを備蓄する）、このような国際協力関係をもとにした「食料の安全保障」を真剣に議論しておかねばなるまい。

(2) 「食の安全・安心」の確保をめざした取組

「食の安全・安心」の確保を目指した取組みも、もはや日本だけで実現できるものではない。日本のフードシステムの特徴から明らかなように、それは、日本の生産者や流通・加工業者、量販店や外食・中食企業だけで成り立っているわけではない。海外の生産者や加工企業、さらに関連産業との関係があって効果的に機能している。言い換えれば、国内か国外かを問わず、現在のフードシステムは、個別企業間の高度な分業関係によって動いている。それを、「食の安全・安心」という視点からみると、個別企業の食品安全技術は発展をみているが、多数の企業の連鎖によって成り立つことからくる脆さを抱えている。この間に多発した食をめぐる事件・事故は、この連鎖のマネージが、技術的にも社会的にも、いかに難しいかを示している。

フードシステムをマネージできる仕組み作りは緊急の課題である。これは日本ばかりではなく、食料貿易のウエートを拡大させている東アジア諸国に共通する課題である。この地域は、自由貿易が急ピッチで進んでいて、食品製造業によって生産された食料品はもとより、生鮮品、伝統的な加工品なども広く貿易品目として流通している。それらの食品も含めて、「安全・安心」の実現を考えるべき段階に入っている。

東アジアでは、食料品の生産に関する分業関係がますます複雑になっている。直接の輸出国と輸入国だけを対象にした安全技術だけではカバーしきれない。

消費者が抱く「食への不安」を解消するシステム作りは、安全・安心な食料生産・流通・消費の過程を総合的に見渡せるものでなければならない。日本の消費者が求める「食の安全・安心」に答えるためには、東アジアの食料産業との新しい技術協力関係、情報交換、人材交流が欠かせないのである。

(3) 東アジアとの共同で食料産業の新しい発展を

地球環境変動が話題になり、温暖化等による食料生産への影響が少なからずある。食料資源をめぐる争奪戦が激しさを増すなか、食料資源を持続的かつ効率的に利用する体制を世界的規模で確立することが求められている。同時に、アジアでは域内貿易が活発化し、食料生産の分業化が急速に進展していることから、食料資源および食料をめぐる生産環境を、リージョナル（特に東アジア・レベル）で管理する技術とシステムが求められている。

安全な食品生産は、資源利用から始まる「責任ある生産」によって実現される。その上で、機能性を強化した質の高い食品生産が可能になる。それを可能にするフードシステムとは何かを、他国と協力しながら実現していくことが求められている。その際、日本を中心として、「食料の安全保障」「食の安全・安心」を実現できる、環境に優しい食料産業に対応できる企業や人材を育成し、地域拠点型産業として発展しつつある食料産業の性格を踏まえて、低炭素型フードシステムの形成をはかる道筋を考えなければならない。

東アジア諸国との食の供給、流通、加工、消費をめぐる新しい共同関係が必要とされるのはこのためである。

おわりに

食料をめぐって「安全保障」を担保する機能が十分に働き、「食の安全安心」が、ローカル、リージョナル、グローバルなレベルで実現され、地域に根ざした環境に優しい食の供給・消費システムが働く環境のことを、「食の安全環境」と呼びたい。

「食の安全環境」をめぐるさまざまな技術的、社会的、文化的な課題を、今はさらに踏み込んで、総合的な視点から検討していかなければならない。もはや、個別の国レベルの「食料の安全保障」も「食の安全・安心」も成り立たない時代に入っている。それほど、私たちのフードシステムは、ダイナミックに動いてきたのである。

参考文献

- 秋谷重男『増補 日本人は魚を食べているか』北斗書房、2007
- 木南彰「食品産業の国際化と東アジアフードシステムの形成」『フードシステム研究』第11巻2号、2004
- 柴田明夫『食料争奪』日本経済新聞社、2007
- 生源寺真一『現代農業政策の経済分析』東京大学出版会、1998
- 高橋正郎『食料経済』理工学社、2005
- 高橋麻美『よくわかる中食業界』日本実業出版社、2006
- 農林水産省『食料自給率レポート』、2007
- 農林水産省『水産白書』（平成21年度版）、2009
- 農林水産省『食料・農業・農村白書』（平成21年度版）、2009
- 北海道定置漁業協会『平成20年度サケマス流通状況調査報告』、2009
- 山尾政博「東アジア巨大水産物市場圏の形成と水産物貿易」『漁業経済研究』第51巻第2号、2008
- FAO『世界の食料不安の現状』FAO協会、2001

山尾 政博（やまお まさひろ）1953年生

広島大学大学院生物圏科学研究科 教授

食料資源経済学講座 食料生産管理学研究室

農学博士（北海道大学、1987年）

専門：沿岸域資源管理、農漁村開発、食料貿易

