

第 16 回

# 摂大農学セミナー



主催：摂南大学農学部先端アグリ研究所委員会

連絡先：摂南大学農学部事務室

SETSUNAN.Obu@josho.ac.jp

072-896-6000

摂南大学農学部では、農学に関する幅広いテーマについて、**市民公開講座**を開講しています。今回のテーマは、「食と農の流通・文化から考える 2050 年の食生活」です。無料・公開のセミナーとして、オンラインで開催します。多くの方のご参加をお待ちしております。

【開催日時】 2021 年 8 月 30 日（月）15:00～16:30

【開催方法】 無料・一般公開

【視聴方法】 **Zoom** によるライブ配信

【発信会場】 8 号館 8210 教室

#### 【プログラム】

15:00-15:05 はじめに

摂南大学 農学部 食品栄養学科 講師 森 美奈子

15:05-15:35 マーケティングの視点で考える食を起点としたまちづくり

摂南大学 農学部 食農ビジネス学科 准教授 中塚 華奈

15:35-16:05 Farm to Wellness 文化としての食と農を考える

県立広島大学 経営管理研究科 教授 吉川 成美 氏

16:05-16:25 ミニパネルディスカッション・質疑応答

パネラー： 中塚 華奈

吉川 成美 氏

（進行） 森 美奈子

16:25-16:30 終わりに

先端アグリ研究所委員長 教授 椎名 隆

### オンラインセミナー参加方法

- ・オンラインのライブ配信（Zoom）で開催します。
- ・次のHP よりお申し込みください。  
<https://forms.office.com/r/yp336LQgHn>
- ・メールでの参加申し込みも受け付けます。
- ・お申し込み後、視聴方法についてメールでご連絡いたします。
- ・詳しくは摂南大学農学部 HP(<https://www.setsunan.ac.jp/agri/>)をご覧ください。



## マーケティングの視点で考える食を起点としたまちづくり

摂南大学 農学部 食農ビジネス学科 准教授 中塚 華奈

### 【講演要旨】

本講座は当初、立命館大学の田中浩子先生にご講演いただく予定でしたが、ご事情によりお願いすることができなくなりました。そこで、今回は田中浩子先生編著の「食生活のソーシャルイノベーション」の第1章「2050年の食生活を支えるしくみづくり」の内容を踏襲しつつ、私なりに解釈してお話しさせていただきます。田中浩子先生は人口減少による食生活の質の低下を2050年における大きな社会課題と設定し、日常の食生活に影響を与える外部環境を整備した「食を起点としたまちづくり」を提案されています。では、「まちづくり」を「マーケティングの視点で考える」とはどういうことでしょうか。

そもそも「マーケティング」とは何でしょう。「販売する」とか「市場調査」のことだと誤解されることが多いようですが、「マーケティング」と「販売」は、全く正反対の意味を持ちます。ピーター・ドラッカー氏の言葉を借りると「マーケティングの理想は、販売を不要にすること。マーケティングが目指すものは、顧客を理解し、製品とサービスを顧客に合わせ、おのずから売れるようにすること」です。本講座では私たちが健康に生きていく上で必要不可欠な「食べもの」について、何か難しいことを詳細に学んで理解したり複雑な手続きをとったりしなくても、そこで暮らしているだけで健康で幸せな食生活を持続的に送ることができる「まち（生活の場）」のあり方について考えます。

戦後から現在に至るまでの食生活の変化や健康状態を概観しつつ、未来の食生活を想像すると、2050年には、地球規模での食料不足を背景とし、食の選択肢を広げた結果、昆虫食、培養肉、3Dフードプリンターで作られた食事が食卓にのぼることも想定されています。さて、2050年に皆さんは何を食べ、どのような暮らしを送りたいと思われませんか？

田中浩子先生は、受け身の姿勢ではなく、まずは、自分が理想とする食生活や暮らし方をデザインすること、その際、人工知能やロボティクスなどの最先端の化学技術を駆使した省人化を進める部分と、人間味溢れるサービスを提供する部分の微妙なバランスを探ること、暮らしにナッジを取り入れることなどを提案されています。ナッジとは、強制することなく、人々を自発的に望ましい方向に誘導する仕掛けや手法のことです。個々人の食生活スキルが必ずしも高くなくても、フードシステム全体の環境が整った「まちづくり」を行うことが出来ていれば、誰もが健康で幸せな生活を送れるのではないかという考えです。

これらを踏まえた私の描く理想的な未来予想図は、地球環境にも身体にも優しいオーガニックの食材やグッズに囲まれ、それらの再生産を可能とするための生産と消費の双方に働きかける社会的な仕組みがあり、私たちを含めた地球上のすべてが自然循環機能に組み込まれているサステナブルな世界の実現です。本講座が参加してくださった皆さんにも、ご自身の未来の食生活やライフスタイルをデザインされるきっかけとなり、その一助となることができれば嬉しく思います。

## Farm to Wellness 文化としての食と農を考える

県立広島大学 経営管理研究科 教授 吉川 成美

### 【講演要旨】

予測されていた人口減少に加え、人間の経済活動に起因する気候変動、それに付随して年々激化する災害、新型感染症の大流行など、クライシスの頻度が高い社会となっています。人間の手による自然破壊については、国連の気候変動に関する政府間パネル（IPCC）は、「人間の影響が大気、海洋及び陸域を温暖化させてきたことには疑う余地がない」と、これまでより踏み込んだ強い表現で断定しました（2021年8月9日）。森林伐採や大規模農場開発などの自然破壊によって、これまで奥地に封じ込められていたウイルスが人間社会に入り込みやすくなっていることから、コロナウイルスは象徴的でもあるのです。

2000年のミレニアムサミットから派生した国連の生物多様性、生態系サービスの議論では資本主義社会の人間の経済活動が未来への道筋の背景にありました。そこでは自然のあらゆる便益を享受するのは人間であり、この権利を行使する道筋の先に人間のWellbeing／幸福があると生態系ピラミッドに描かれていたのです。20年経過した2020年、利潤を再現なく追及する経済システムの弊害はコロナ禍で可視化されました。生活の基盤をなす食、そしてそれを支える農の現行維持は、フードシステムに関わる農業者、食品事業者、消費者までの各段階で課題と持続可能性への脆弱さを露呈しています。2021年、「元に戻すことができない、Point of No Return」であることを誰も認めなくてはならない。これが現在の私たちの正直な心境でしょう。

しかしこの間、人びとの幸せの価値観も新しい消費と共に変化がみえていました。在宅生活の多様化と、そのための積極的な投資を行う「イェナカ充実志向」や公共/社会貢献意識に即して行動する「社会協調志向」、目的の達成のために、より効率的な手段を選択する「本質追求志向」といったキーワードにみられる価値観の変化は、消費者の行動変化にも影響を与えました。外食市場の縮小による「中食」「内食」へのシフトは、フードロス意識を拡大させ、ライフスタイルの変化が、これまで消費のEC化の加速の中で低かった「食材」のEC化率の大幅な向上を加速させました。積極的に自らの生活を豊かにするために共創しようとする「価値追求型消費」とプラットフォームビジネスが農と食のみならず数多く生まれています。モノ消費に対する「価値追求型消費」の増加は2050年までに50%増加すると言われていています。

人びとが追求する価値の究極にWellnessがあると考えています。Wellnessとは個人の幸せや健康とは異なります。「身体の健康、精神の健康、環境の健康、社会的健康を基盤にして豊かな人生（QOL）をデザインしていく生き方、自己実現」（荒川, 2017）に向かっている状態を指します。一方でデジタルが広く浸透した世界では、むしろ現実空間の「一度しかない」価値が高める可能性があります。移ろいやすく、多様性を包括する日本の里山資本文化はデジタル・AIでは再現しつくせない叡智を含みます。このような文化を資本として、人びとが参加し合える農業の兆しについて、新たなライフスタイルとして注目されCSA（Community Supported Agriculture「地域資源型農業」）を含め、未来の持続可能な農と食の在り方について考えてみましょう。2050年、脱炭素社会が実現され、ピラミッド型ではない、循環型のサーキュラーエコノミーが経済システムの主流になっているのでしょうか。どんな空間でどんな食を共につくるのか。皆さんの未来は選べるのです。