



『いのちのために まじめに未来を考える。』

特定営利活動法人 生きものと食べものの未来

生き食べ未来 通信は、「特定営利活動法人 生きものと食べものの未来」の会員様にお送りしています。皆様との情報提供・交換の場となればと思っております。どうぞよろしくお願いいたします。

では、「生き食べ未来 通信」創刊号をお届けいたします。

// // // // I N D E X // // // // // // // // // // // // // // // //

- ・創刊に向けて……………
- ・活動紹介…………… 今月の催し・活動実績と今後の予定
- ・会員企業様ご紹介…………… フリーダム福岡合同会社
- ・トピックス…………… 果実堂が、日本DX大賞2024 SX部門 “大賞” を受賞
- ・コラム…………… 食料の値上げは悪なのか。/食品ロスの元凶【3分の1ルール】を考える
- ・コーヒーブレイク…………… 図書紹介/近況報告
- ・理事幹事紹介……………
- ・編集後記……………



創刊に向けて



令和6年1月、私たちは「特定非営利活動法人 生きものと食べものの未来」を設立しました。AIが進化すればするほど、今までの価値観が壊れ、人類は新しい価値観のもと新たな生き方を模索する時代到来となるでしょう。TSMCを熊本に誘致しても、半導体は食べられません。どんなに社会が便利になっても食べものがなければ人類は死滅します。今では、未来永劫の成長を前提とする資本主義すら、人類の最大の解決すべき課題は『環境、農、食料』となってきたつあります。

私たち設立発起人は、大学卒業以来、仕事や研究を通じて農業や食料に深くかかわってきました。人生100年時代、定年を迎えて、そのままリタイアしてしまうのは社会的損失と考えています。私たちの知見や知識、培った人脈全てを社会のために活かし、未来に生きるみんなの為にこれからの人生を有意義にしたいと考えます。その活動の拠点として「特定非営利活動法人 生きものと食べものの未来」を立ち上げました。これから発行する《生き食べ未来通信》を通じて、私たちは、ひとだけではなく生きものにとっての持続可能な環境を維持するために、私たちが今できること、健康で文化的な生活を営むために『食』を通し、次世代に繋ぐための情報を発信します。

そのために、一人ひとりが日々の行動を起こすきっかけづくりのための集い、学びの会、セミナー、相談会、コンサルティング活動をおこないます。それらの案内は、「生き食べ未来通信」で行っていきます。また、会員の方々の意見を広く集め紙上を通じて相互の発展に向け利活用していきます。

これからも引き続きご支援賜りたくお願い申し上げます。

理事長 川上龍太郎

活動紹介

今月の催し

★生き食べ未来の集い

日時：令和6年7月13日（土）14時30分～16時

場所：[福岡市中央区今泉1-19-22 西鉄天神クラス4階 あすみん](#)

内容：特定非営利活動法人生きものと食べものの未来が目指すもの
これからの当NPO活動へ向けて、会員みなさんにご参加いただき
ご意見・情報交換をお願いしたいと思います。

対象者：会員及び当法人に興味がある方々（入会を検討中の方含む）

お申込み：<https://forms.gle/peZt2XyCuYZNgEpd6>



★光と色のふしぎ実験

日時：令和6年7月14日（日）14時30分～16時

場所：[福岡市中央区今泉1-19-22 西鉄天神クラス4階 あすみん](#)

内容：LEDを使った光と色の学びやイルミネーション工作

概要：[こちらからどうぞ](#)

対象者：小学生以上、1～3年生は保護者同伴

お申込み：<https://forms.gle/wT8DumTCwCbQdV7w6>



《会員の方のご紹介の場合》

参加費1000円のところ500円でご参加いただけます。
お申し込み時、最後の質問に『生き食べ未来通信で知った』とお書きください。

活動実績と今後の予定

★九州大学農学部長訪問（4月11日）

★九州の食セミナー参加（5月9日）

★西日本食品産業創造展参加及び見学（5月15日～17日）

★熊本農業ウィーク見学（5月22日）

★総会（6月14日）

★その他西日本新聞への投稿、会社訪問 6社

★7月13日（土）：第1回生き食べ未来の集い

★8月

★9月23日（月）：第2回 生き食べ未来の集い



会員企業様ご紹介

フリーダム福岡合同会社（CEO 山崎修司）

当社は、川上理事長が2017年筑紫地区商談会にて生物食品研究所食品開発プロモータとして相談を受けた会社である。事業は、パキスタンから岩塩を輸入、国内で加工、FINE SALT(ファインソルト)としての食卓用や入浴剤を主に通販にて販売している。

健康、食の安全・安心にこだわるだけでなく、福祉支援として加工の過程で、障がい者就業・生活支援施設にお手伝い頂いている。

《生きものと食べものの未来》の設立前構想段階で、既に申し込みをしていた会社である。当社の岩塩は、3億年前の地中の岩塩層から採掘しているため、マイクロプラスチックの汚染がなく山のミネラル、海のミネラルを豊富に含んでいるため、素材にこだわる醤油醸造会社やキムチ屋さんで安全な塩として原料にも使用されている。

現在の取り組みとしては、畜産農家さんにも協力を頂き、畜産の飼料、肥料に当社の岩塩を混ぜることによる包括的な食の安心・安全に寄与できる方法を模索している。

フリーダム福岡合同会社 E-mail: shuji@freedomfuk.com Web: <https://freedomfuk.jp/index.html>

電話：092-883-4260 携帯電話：090-8911-5918（山崎）



会員の方の投稿、おまちしております！
こちらまで、メールでどうぞ！
info@npo-ikitabemirai.org



トピックス

果実堂が、日本DX大賞2024 SX部門 “大賞” を受賞



当NPO法人会員の果実堂（本社：熊本ベビーリーフ生産量日本一の農業生産法人）が、日本DX大賞2024のサステナブルトランスフォーメーション（SX）部門で、ファイナリストとしてあいおいニッセイ同和損保などが残る中、最高の賞である大賞を受賞しました。

日本DX大賞：行政機関や民間企業のデジタルトランスフォーメーション（DX）への先進的取り組みを対象に表彰するもの。

果実堂は、「未来の農業を創る！休める稼げる農業」を目指した取り組みを全国へ普及する活動を行っています。

株式会社果実堂：<https://www.kajitsudo.com/news/post-20240624/>

日本DX大賞：<https://www.dx-awards.jp/>



コラム：私の提言

食料の値上げは悪なのか。

世界で起こっていること

食料の値上げは、ロシアのウクライナ侵攻をきっかけとした世界的な食糧の供給不足、また円安による輸入穀物や農産物の高騰、そして世界的な干ばつなどの異常気象による生産量の減少が主な原因である。

《農産物生産地域の環境悪化による収穫量の低下》

- ・スペインを中心とした地中海沿岸の高温化・干ばつによるオリーブ生産量の激減
- ・西アフリカでのカカオの生産量の激減、いずれも平年より30～40%減少、所により70～80%も減少、価格は1トン1万ポンド超まで上昇、過去最高である。
- ・輸入豚肉の高騰 40%高 スペイン、デンマークの生産減少、円安
- ・アメリカ産輸入牛肉が飼料作物の生育不足で餌の高騰によるアメリカでの生産頭数の減少、円安、中国に対する日本の買い負け、年初から80%値上がり
- ・ベトナムのコーヒー豆が干ばつによる減少、ロブスター種、最高値 9月先物1トン4,400ドル

《食料の価格高騰の影響》

食料供給の不安定化、異常気象による生産量の減少、そして円安 これらは、今後も続く可能性が高い。

- ・一般消費者にとって、価格高騰は生活費の負担増に直結し、困るのである。消費者にとって値上げは悪なのである。
- ・原材料を輸入原材料や飼料穀物に頼った食品加工メーカーや畜産業界は、価格転嫁ができない限りじり貧となる。
- ・国内産原材料を使用していた食品加工メーカーや循環型農業の一環として飼料用米や食品残渣などを利用していた畜産業者は、価格差が縮まるため競争力が高まる。

『値上げに期待すること』

食料品の高騰は、生活様式を見直すきっかけとなる。消費行動を見直し、無駄を排除せざるを得ない。それでも対応できないなら、職業選択の見直しをせざるを得ない。

『農』が、あらたな人材の新規参入、若者の就労の場になる可能性がある。また、耕作放棄地を企業が借り上げ、社員の福利厚生施設として家庭菜園を推奨する。野菜は、無農薬の自家菜園で調達する。ウェルビーイングにとっても良いことである。

こんな未来が描かれるなら、食料の高騰は良き未来へのビックチャンスである。トータルで考え、未来の日本の農業、食料自給率の向上の視点からは食料の値上げは善なのである。

文責：川上龍太郎



コラム：私の提言

食品ロスの元凶【3分の1ルール】を考える。

6月21日政府は、2022年度食品ロス472トンとの推計を発表した。2012年度以降最低量で、2030年度目標である2000年度半減を8年早く達成したとのこと。それでも経済損失として4兆円の金額である。食品ロスは人為的に発生させてきたものであり、迅速に対策を講じるべきである。

● フードサプライチェーンでの食品ロスの発生要因と課題・対策

- 生産者・食品ロスの発生要因は、いかに3分の1ルールでの削減や消費者の適量な消費など、食品ロス削減に向けて、製配販（製造・配送・販売）の連携や消費者の適切なフードチェーン全体での取組が必要。
- 家庭で食品ロスの発生要因は、作りすぎや賞味期限切れによる廃棄など、食生活における適量な食材購入や食量量の調整など消費者への啓発が必要。

主な食品ロスの発生要因		課題・対策の方向	
生産者	食品製造業	○廃棄物 ・食品小売業において賞味期限の1/2を過ぎたものも納入しない ・2/3を過ぎたものを販売しない ・先に納入したものを賞味期限切れのものを納入しない	○消費者の啓発
	食品卸売業	○販路の拡大を目的とした多量の廃棄 ○消費者の適量な消費志向の普及と賞味期限の理解不足	○廃棄に合わせた販路の開通 ・小売業・小売店の販売 ・廃棄品の活用 ○フードバンクの活用
	飲食店業	○消費者の食の好み ○消費者の適量な消費志向の普及と賞味期限の理解不足	○消費者への啓発 ・注文管理の徹底 ・小売業・小売店の提供 ・廃棄品の活用 ○消費者の自己責任
流通	小売業	○食べ残し ・作りすぎ、好みと合わない ・賞味の手不足や賞味期限切れ ○消費者の適量な消費志向の普及と賞味期限の理解不足	○消費者への啓発 ・賞味の手不足や賞味期限切れの啓発 ・消費者の自己責任
	消費者	○食べ残し ・作りすぎ、好みと合わない ・賞味の手不足や賞味期限切れ ○消費者の適量な消費志向の普及と賞味期限の理解不足	○消費者への啓発 ・賞味の手不足や賞味期限切れの啓発 ・消費者の自己責任
	消費者	○食べ残し ・作りすぎ、好みと合わない ・賞味の手不足や賞味期限切れ ○消費者の適量な消費志向の普及と賞味期限の理解不足	○消費者への啓発 ・賞味の手不足や賞味期限切れの啓発 ・消費者の自己責任

農林水産省資料（事業系食品ロス）を基に、消費者庁作成

食品ロスの元凶は、スーパーで1980年代後半から始まった《自動発注システム》の導入である。価格競争の中で、店舗従業員が社員からパート、アルバイトへの転換が進み、店舗の力が弱まった時期に導入された。アメリカの低賃金、低学歴、海外移民者でもできる単純作業だけで店舗運営をするためのシステムである。

《自動発注システム》の導入により商品売り切ることへの責任感が希薄となり、売れ残った商品在庫を巡り、本部と店舗、また、食品メーカーを含めて軋轢を生むことになった。そんな中で、生み出されたのが、妥協の産物【3分の1ルール】であり、1990年代前半から急速に流通業界と食品メーカーの間に広がっていった。そして、30年経った現在、今となっては、悪習慣である【3分の1ルール】が食品ロスの元凶の一つとなっているのである。

加工食品も生鮮食品と同様に食べ物は返品できないルールの下で管理する。流通業界の力が圧倒的に強くなった現在、業界の悪慣習を打ち砕くのはフードバンクと一体となった法規制である。すでにフランスは同様の規制を始めている。在庫切れ、返品リスクを削減するために、必要以上に生産することや添加物を使って保存期間を延ばすことに力を注ぐことはそろそろやめるべきだと考える。

『作りすぎ、買い過ぎ、食べ過ぎ』を止める。今は、SDGsの時代である。

文責 川上龍太郎

参考資料 [食品ロス削減関係参考資料（令和6年6月21日版）](#)
消費者庁 消費者教育推進課 食品ロス削減推進室



会員の方々からの、投稿を募集します。
テーマは、環境・農・食、教育、福祉など何でも構いません。
おまちしております！
こちらまで、メールでどうぞ！
info@npo-iktabemirai.org



コーヒーブレイク

◆図書紹介

「農はいのちをつなぐ」

岩波ジュニア新書978

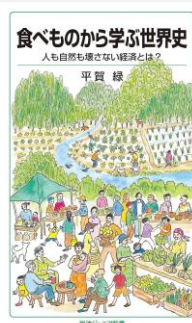


著者：宇根豊氏 自称百姓 九州大学農学部卒 農学博士

『農』と農業を分けて考える。農業は、食料を生産する産業である。産業としてとらえるならば効率よく生産すればよいということになる。農業を工業的な「食料生産」というとらえ方は、あまりにも人間中心の視点・思考に偏っており、『農』はいのちをいただく営みであり、いのちをつなぐものであると筆者はいう。環境・食・農を考えるにあたっての必読書である。

「食べものから学ぶ世界史」

岩波ジュニア新書937



著者：平賀緑氏 京都橘大学経済学部准教授 京都大学博士（経済学）

世界には120億人を養うのに十分な食料があるというのに78億人いる世界人口のうち、飢餓人口が7～8億人いるという。約20億人が食糧不安に面し、同時に10数億人が食べ過ぎによる不健康で寿命を縮めている。食べ物を育てている農家が食べられなくて廃業し、膨大な資源をつぎ込んで生産した食料の3分の一が世界中で廃棄されているという。この本は、資本主義、産業革命が始まった時代から現代まで食料問題を歴史的に紐解いている。姉妹書に「食べものから学ぶ現代」がある食料問題に興味がある方は、2冊とも読んでいただきたい。



◆近況報告

・西日本食品産業創造展を終えて：里山理事



会場内で「機能性食品特別セミナー」を企画主催している「西日本機能性食品開発研究会」の実行委員長として、毎年展示会の開催に協力しています。今年のセミナーでは特別講演を含めて21演題の講演を実施し、聴講者数は合計で635人と盛況でした。写真は実行委員長としてオープニングセレモニーのロールケーキカットをしたときのものです。

・大間でマグロを食べる：竹田津副理事長



津軽海峡のマグロは10月から12月が旬、立ち寄った浜寿司では、大将が「旬に獲れる重さ100キロ以上のマグロを知り合いの漁師、仲買人から言い値で直接購入、マイナス70度以下で急速冷凍する。解凍・熟成させたものしかださない。最近は、餌となるイカが減って味が落ちた。」と言っていた。

なるほど、それでもマグロはうまかった。

写真：マグロ寿司

・大間でマグロを食べる 写真：食べた3人、奥入瀬渓谷、下北半島地図、恐山





理事・監事 紹介

川上龍太郎 理事長



私は高校を卒業するまで熊本で生まれ育ち、福岡を皮切りに、大阪、東京、西宮、2度目の東京、そして現在福岡、既に20数回、引っ越しを経験しています。仕事は、ダイエーでの食肉加工をスタートに経営管理、総務、店長、フランチャイズ事業、福岡で転職した会社では、移動体通信、システム開発、人材派遣と職業紹介、健康食品、そして公務員をしました。出向を含むと10数社での仕事を経験しました。現在は、《生き食べ未来》を含め『食』と『農』に関わる仕事をしています。現在でも小脳と延髄に障害が残っている3年前に発症した脳梗塞は、10日間の集中治療室での闘病を経て、私の人生観を変えました。《生き物と食べものの未来》のために70年を超える人生を通して学んだ知識と経験を如何に活かしていくのか、私が取り組むテーマになりました。

竹田津豊副理事長



【出身】大分県国東市国見町竹田津

【学歴】昭和28年11月29日生れ 竹田津保育園、竹田津小学校、竹田津中学校（現在は国見中学校）、大分県立国東高等学校（普通科）、九州大学農学部食糧化学工学科食品衛生研究室

*卒論テーマ『有機スズ化合物の生態に及ぼす影響について（基礎研究）』

【職歴】日本冷蔵株式会社（現：株式会社ニチレイロジスティクスネットワーク） ゆのそ日高整形外科（事務長）、有限会社九州フレッシュ（代表取締役社長）、株式会社辻野（執行役員低温物流事業部本部長補佐）

現在、タフソリューションズ株式会社（常務取締役）

【強み】HACCPトレーナー、ISO9001監査員の資格を生かし

① 低温物流におけるネットワークの構築 ニチレイ時代より低温物流に従事しており、2024年問題を機に国内での最適な物流網を構築する提案を行っている。輸出入に関する提案なども行っており、EuHACCP施設認定取得指導

② 食品（青果物等）の長期保管の研究開発 現在、久留米市田主丸町の会社と秋王（福岡県が開発した糖度20度にも達する柿）の冷蔵保管で10-11月収穫果実を保管技術の提案で2月初めまで可能とした。

③ 商品開発 現在、2社より冷凍品の開発の依頼を受け、試作品開発に向け提案中。

【趣味】高校時代（混声合唱）より始めた合唱活動が、大学（男声合唱）、社会人（混声合唱）とついに趣味を通り過ぎ、1997年に自分で九州フレッシュメンコア（男声合唱団）を立上げ、指揮者も務めている。全国の男声合唱仲間との交流も盛んに行っており、11月には金沢へ、12月には神戸へ出向いて歌っている。

高崎公敏理事



来年、男性の健康寿命72.68歳を迎えます。健康寿命とは、「健康上の問題で日常生活が制限されることなく生活できる期間」です。

私は、大学卒業後ロイヤル（株）に入社し、「食事」を生業としました。買物、調理、楽しく食べる、洗浄、器、音、灯りまでを「食事」とすると、自立して「食事」ができる事が健康寿命を伸ばすことになります。私のウェルビーイングの課題とします。

里山俊哉理事



《抱負》九州大学農学部食糧化学工学科卒業の10回生で、修士過程修了。就職後に農学博士の学位取得。

日本食品分析センター勤務時代に、業務遂行上や学会との関わりで培った幅広い人脈があるので、それを活かしてNP0の活動を支援できたらと思っています。

また、現職の九大アグリベンチャー、九州大学の学術研究員、NP0フコイダン研究所の他、西日本機能性食品開発研究会の実行委員長としての活動とも連携できたらと思っています。

平辻良和監事

私は、九州大学で栄養化学を専攻、修士課程を卒業し、民間会社6年の勤務を経て、30歳を前にして心機一転医学をこころざし、佐賀医科大学（現佐賀大学医学部）入学しました。卒業後、地域医療を担う医者として、長崎県での官公立病院、離島診療を経験、現在大刀洗町で「平和クリニック」を開業、地元住民の健康維持のため、食生活改善指導を伴った医療に医者として従事しています。NP0設立の話を伺い、趣旨と理念に共感、参加を決意し、現在、監事をしております。

編集後記

最後までお読みいただき、ありがとうございました。生き食べ未来通信は、今後、毎月お届けさせていただく予定です。これからも、「特定営利活動法人 生きものと食べものの未来」と生き食べ未来通信を、よろしくお願いいたします。

会員の方々からの、投稿をお待ちしております。

テーマは、環境・農・食、教育、福祉など何でも構いません。

企業のご紹介やイベントのおしらせ・よろずご相談などなど、どうぞお気軽に下記メールまでお知らせください。



info@npo-ikitabemirai.org

WEBサイト・FBページ・インスタ もあります。 マークをクリックして、覗いて見てくださいね！



(く)