



## 『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

令和7年06月

光がやわらぎ、風にのる緑の香りが日に日に濃くなってきました。季節の足音に耳を澄ませたくなる、そんな6月のはじまりです。

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」6月号をお届けいたします。

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

- ・巻頭言
- ・活動紹介…………… 5月の活動実績/今後の予定
- ・コラム：私の提言…………… 消費税減税の大合唱に思うこと
- ・コラム：私の提言…………… 食べられるもの、食べるもの、そして食品
- ・投稿コーナー…………… 会員より：西日本食品産業創造展を終えて
- ・投稿コーナー…………… 会員より：第3章 ワイン造りの温故知新
- ・伝えたい・紹介したい…………… 2025.5.9日経新聞 トランプ氏が描く「要塞国家の世界」
- ・新規にご加入・ご寄付の方々
- ・食べもの紀行…………… 100年以上の歴史を持つ老舗レストランで食す！
- ・コーヒブレイク…………… 推薦図書
- ・編集後記……………



### 巻頭言



6月に入りました。南九州では5月中旬に観測記録上最も早く梅雨入りしました。既に猛暑が到来し、鬱陶しい日々が続く中、皆さん如何お過ごしでしょうか。《生き食べ未来通信》6月号をお届けします。先月15日に西日本食品産業創造展開催中のマリンメッセ福岡の会議室をお借りして総会を開催しました。当NPO会員の九州産業大学生命科学部金田弘拳元教授の「ビールの美味しさを求めて」の特別講演を聴講したあと総会に参加できるようにしました。総会では、福岡在住者が少ない中、会場に足を運ばれた参加者から、今後の活動につながるご意見をいただきました。総会では、会費の一部見直しを行い、賛助会員を中心にした会員拡大への取組と令和9年3月までの2年を任期とする川上、竹田津、里山の3人の理事と平辻監事の就任が決まりました。引き続きご支援をお願い申し上げます。

私ごとですが、5月に西安に行きました。西安はどうしても行ってみたいところの一つでした。秦の始皇帝陵や兵馬俑、シルクロードに向けての出発点であり、玄奘三蔵がインドから持ち帰った経典や仏像を保管するために建立した世界遺産の大雁塔、いにしえの時代から中国の政治・文化の中心地であった長安（西安）へ文化・文明を求めて、阿倍仲麻呂、空海、最澄、鑑真和上、多くの人が往来し、当時の最先端の文明と文化、宗教を日本にもたらしました。四国八十八カ所巡りの0番札所は長安で弘法大師が学んだ青龍寺です。これらは現在の日本文化の礎にもなっています。昨年末、福岡から直行の週二便（火、土）、午後3時に出発すると現地時間6時には到着します。中国5,000年悠久の時間を経ても現存する秦始皇帝時代や唐の時代に作られた遺跡や建築物、歴史の重みを感じました。

二つ貴重な体験をしましたので紹介します。観光客にとって世界で一番安全な国のひとつとなった中国、スリがない、路上生活者がいない、落し物でも忘れ物でも戻って来る国になりました。もう一つの安全な国は日本だそうです。出国手続き時にどこかに杖をわすれていることを30分経って気が付きました。どこに忘れたかわからないので、近くにいた税関職員に身振り手振りでその旨伝えました。関係した職員にスマホで連絡、荷物検査場にあった杖を職員が写真を撮り、税関職員のスマホで確認、荷物検査場に忘れたことがわかりました。そして特別入り口から受取り行き、無事、杖が戻ってきました。中国の監視カメラ社会、悪さする人には怖い国であるが、今回だけは有り難かった、貴重な体験でした。もう一つの体験、ツアーバスの1台目に逆走した四輪駆動車が衝突しました。けが人はいないようでしたが、車は大破、運転不能、通行できなくなりました。警察車両が来るまで10分、到着後すぐに、現場検証もせずに、衝突車両をレッカー移動、後続の車が動けるように道路を確保、後続車両の通行開始、その間10分。2台目に乗り一部始終見ていたので中国警察の事故処理に驚いてしまいました。日本なら、通行止め、現場検証、事情聴取など、後続車両を早く通行させることはありません。旅行ガイドさんが言っていました。「今の中国は日本から学んでいます。良いところは真似て、悪いところは他山の石とする。」謙虚な言葉に『中国恐るべし』と感じました。15年前に訪問した中国の負のイメージはほとんど払拭されました。現在を悠久の歴史を通して試してみることによって異なった見方ができると思います。

特定非営利活動法人 生きものと食べものの未来 理事長 川上龍太郎





## 活動紹介

### 5月の活動実績

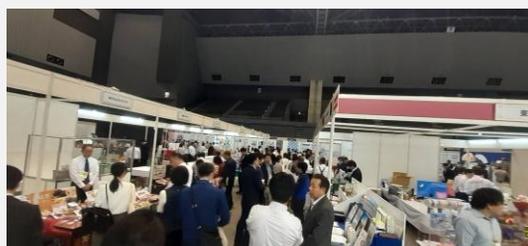
#### 14日（水）～16日（金）西日本食品産業創造展

会場：マリンメッセ福岡A館、B館

[金田先生の講演「ビールの美味しさを求めて」](#)他

後出頁の『投稿コーナー：会員より』にても、当日の様子をお読みいただけます。

下画像は会場の様子などです。[こちらから](#)大きな画像でご覧いただけます。



#### 15日（木）会員総会 第2回理事会

場所：マリンメッセ福岡A館1階 控室A 13時30分～

参加者：現地参加者 7人、メール等にての参加者 4人、  
その他 21人 合計32人・社

2024年度決算報告、2025年度計画の承認、理事・監事選任



21日（火）～22日（水） 食友会例会 会員企業訪問他(竹田津) 18社21名が参加

場所：マルキン食品(株)阿蘇工場…製品案内と工場見学

次頁にご報告させていただいております。

23日（金） ママミール社定期訪問（川上、竹田津）

新しい商品の開発の進捗状況の確認及び課題への助言他

26日（月） 森光商店定期訪問（川上、竹田津）

大阪・関西万博にて販売商品（高オレイン酸大豆使用）の配送等に関する打合せ他

28日（水） 九州農業ウィーク（川上）

場所：グランメッセ熊本

トマトジュースの製造時のえぐみに関する相談対応

場所：八代市 くまもと県南フードバレーアグリセンター

29日（木） 鶴見運送定期訪問（竹田津）

保税蔵置場エリアの確定と代表者等へのレクチャー日程の調整

★未来を担う理科好きの子どもへの事業：実験教室

6日（祝日）フリクションペン！スパイペン！を科学する

場 所：あすみん（福岡市中央区今泉1-19-22 西鉄天神クラス4F）

満員御礼！で終了させていただきました❤️



## 【食友会の例会参加報告】

≪今回参加企業≫

(株)アイオロス（衛生用品等卸売）、(株)アジア開発貿易（食品輸入販売他）、(株)アリヨシ（食品卸）、(株)アンベックス（野菜卸）、白杵運送(株)（運送業：サントリー関係）、(株)極東ファディ（食品卸売事業・コーヒー事業）、熊本製粉(株)（製粉・加工食品）、(株)クライマックス（居酒屋運営）、日豊食品工業(株)（冷凍食品製造・営業倉庫業）、野中蒲鉾(株)（練り製品製造）、八洋食品(株)（餃子・焼売・生めん等製造販売）、日之出工業(株)（包装資材製造）、フジイ・プランニング(株)（食品企画・開発・サポート等）、ホクスイ商店(株)（食肉・惣菜製造販売）、(株)丸信（包装資材製造・卸・企画等）、マルキン食品(株)（納豆・豆腐等食品製造）、(株)吉田喜九州（卵類加工・他）

### マルキン食品(株)阿蘇工場見学

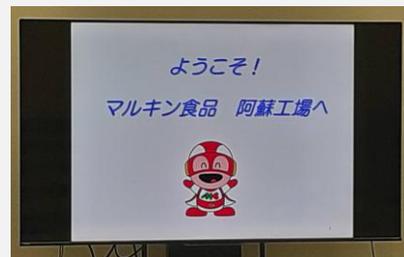
新規開拓営業一課 白川課長よりご挨拶

桂木工場長よりPPを使用しながら製品紹介、製造工程などの説明とVTR  
メインは、納豆、豆腐、豆乳、蒟蒻の製造

その後、工場見学と豆乳3種（有機、北米、14%）の試飲とお豆腐3種の試食

製造残渣のおからについては近隣畜産農家に無償提供

腐敗しやすいので乳酸菌を添加し、乳酸発酵させることでpHも下げている



中野会長(吉田喜九州社長)

- (株)アジア開発貿易伊藤氏、フジイ・プランニング(株)尾崎氏と近々集まって商品開発の打ち合わせをする事に。
- (株)吉田喜九州中野社長から輸出時の表示内容について改めて相談したいとの事。
- 次回は9月24-25日の予定（久留米市）
- 食友会は食品に関する種々の企業が集まっており、当NPOにも関心を持って貰っているので今後、積極的にアピールして会員の獲得に繋げたい。



## 【今後の予定】

6月5日 福岡市役所 決算関係書類の提出

ママミール社定期訪問（川上、竹田津）

新しい商品の開発の進捗状況の確認及び課題への助言他

森光商店定期訪問

大阪万博にて販売予定商品（高オレイン酸大豆使用）の配送等に関する打ち合わせ他

### ★未来を担う理科好きの子どもへの事業：実験教室

日 時：6月 7日（土）13時～15時

テーマ：光と色のふしぎ実験

場 所：あすみん（福岡市中央区今泉1-19-22 西鉄天神クラス4F）

概 要：科学コンテストで賞をもらったお子さんも幾人もいらっしやる、大人気の実験です。

- ・赤緑青LEDで光と色の3原色を学びます。
- ・LEDおもしろネタも学びます。
- ・イルミネーション工作も行います。
- ・振り返り・発展用の詳しいテキスト付です。

今後：7月28日・8月3日どちらも会場はあすみんです。

詳しい内容  
お申し込みはQRコードより  
お願いいたします。



定期訪問は、「生き食べ未来」とコンサルティング契約を締結しているために行うものです。





## コラム：私の提言

### 消費税減税の大合唱に思うこと

参議院選挙が近づいた。与党も野党も政策論議はしない。目先の票につながる物価高対策だけがまかり通っている。確かに生活に直結する食べものの価格が昨年来のコメを筆頭に以前に比べ高くなった。エネルギー対策の補助金と消費税減税である。

消費税減税のプラス効果は、インフレの鎮静化と消費に対するインセンティブ（購買意欲）を高めるだけである。マイナス効果というか、安易な導入には問題が多い。一つは財源である。

国債で賄おうとの議論は無責任極まりない。恒久的財源が見つからない中での議論はどう考えてもおかしい。問題の2つ目として、期限がある。1年だけに限定してもすぐの元に戻せないことは今までの施策が証明している。また、準備に時間がかかり、導入できるのは来年という。3つ目の問題は、消費税減税は高所得者にも恩恵がある。実質減税である。税制は所得の分配そのものであり、生活の苦しさを実感していない層に対して、減税などすべきでないと考える。国債は国が国民から借金することである。国民生活を守る意味での物価高対策が国民からの借金でおこなうことは本末転倒である。今すべきは、政治も企業経営を行っているのは大部分が高所得者であり、資産家なのである。そのため、議論の遡上にも登らないが、やるべきことは富の再分配、高所得者や資産家から貧困者への富の再分配である。マイナンバー制度は再分配できる機能を備えている。国民全ての金融資産を名寄せし補足、金融資産を徴税の対象にする。遺産相続を子孫でなく社会の相続するように、相続税制度を見直す。貧困者を含め、国民の大部分は反対しないのでなかろうか、こんなことを考えるともっと若かったら政治家になる選択肢があったかもと後悔してしまう。

議論すべきは、マイナンバー制度を活用し全所帯の金融資産をどうすれば補足できるのかである。私の知人に裕福な人も多い。億単位の資産を持ちながら、住民税非課税所帯として貧困者扱いされている。医療費も1割負担である。200坪の敷地、エレベーター付きの屋敷に住まい、毎日、60本入るワインセラーから高級ワインを取り出し堪能している、そんな「貧困者」が制度上存在するのである。マイナンバーを利用し、本当に支援が必要な人に対してピンポイントで支援する。それが政治である。補足できないからと言って全所帯に支給したことがあった。政治家の業務怠慢である。そう考えるのは私だけなのであろうか。

川上龍太郎





## コラム：私の提言

### 食べられるもの、食べるもの、そして食品

そこには大きな違いがある。人は原人の時代から、食べられるものを探して生きてきた。生きるために食べられるものを探し続けてきたと言っても過言ではない。アフリカで発見された600万年前の猿人から数万年までそれが続いた。あるとき火を知り、使うことを学んだことから森から出てくることができたのである。火を使うことで、格段に食べられるものが増えた。そして、その中から食べるものが生まれた。

イネ科の植物から麦とコメを見出したのである。およそ1万年まえのことである。麦は乾燥に強く、比較的高冷地でも育ち、イネは湿地を好み、温暖な地域で育つ植物である。世界の4大文明は全て小麦の生産に適している土地で、食べものは小麦に依存していた。

小麦は平原に適した作物で、広々とした牧草地と家畜の飼養と組み合わせられていた。それでも乾燥地帯であるために土地に栄養分が補填されず土地がやせ、常に栽培に適した土地を求める必要があった。コメは温暖な湿地帯が栽培に適しており、コメは、山からの栄養を流れ込む川の水によって、また、湿地帯に住む小動物や水生昆虫、部生物などが作り出す栄養分を取り入れ育つのである。新しい土地を求め、移動する必要もなくコメづくりに適した土地に定住することができた。食べものを安定して手に入れることで、文明ができ、飢饉が起これば争いごとになり、栄枯盛衰の歴史が繰り返されたのである。

西洋では、常に領土拡張をせざるを得ず、東洋の稲作中心の土地では争いごとが少なかった。黄河文明は小麦の文化であり、南に領土を拡大した結果、揚子江下流域にあった稲作中心の長江文明を滅ぼした。その痕跡が河姆渡遺跡で発見されている。また、そこから難を逃れた人たちが日本にたどり着き、稲作を日本で始めたと最近の考古学が明らかにしている。日本の稲作には「森里山海」の連環や豊富な水を必要とする。水源地である森を守り、環境を保全し、生態系を維持することを自然発生的に文化として取り入れてきたのである。「日本人の心の中にある原風景は稲穂たなびく田園であり、神社やお寺は、常緑樹が生い茂る森の中、いわゆる鎮守の森の中にあるのである。これは狩猟採集を基盤とする縄文の名残であり、人々の畏敬や恐れ心が森にあることを示している。」山極寿一元京都大学学長が述べている。それが数千年も続いてきたのである。

現代では、食べものが食品となってしまった。あらゆる食べものが食品となり、売買し、儲けるための道具として商品化され「食品」となったのである。そのため、我々はひたすら食品を効率的に、より安く、美味しく、安定的に供給できるように作ることに力を注いできた。資本主義経済の中で、あらゆるものが商品化される。コメも食品となった。以前は、食糧管理法の下で、政府が供給責任を持ち、需給バランスをとってきた。食糧管理法が廃止されたにもかかわらず、中途半端にかかわってきた。それが、今日のコメ不足の結果を招いた原因の大きな原因の一つである。コメを自由経済の中で単なる商品として海外から安いコメの輸入を拡大するなどというつもりは全くない。著名な評論家である大前研一が言った「自給率38%のコメを増やすことより、安定してコメを輸入できる国を増やすべきだ。エネルギーが途絶えれば、トラクターや運搬車両も動かさない。コメづくりはできないのだ。」

農業に関しては、マッキンゼー日本支社長を務めた大前氏でも間違った見解と言わざるを得ない。エネルギー供給が止まれば、穀物の輸入も止まるのである。だから、自給率を上げる必要があるのである。「食うものだけは自給したい。個人でも、国家でも、これを無くしては真の独立はない。」詩人の高村光太郎が100年前に言っている。中国では、14億人の民を飢えさせないために1年半分の食糧備蓄を行っている。日本は、1月半の備蓄である。自国民を飢えさせない。これが国家の存在意義なのにもかかわらず、敗戦後の日本は、アメリカの政策の下、余剰小麦の輸入を拡大、「コメを食べると馬鹿になる。」と発言する学者さえ出現し、ひたすら食糧自給率を下げ、『食の属国』となった。食料危機や食料増産の掛け声に合わせ、南米やアフリカで行われていること、アマゾンの熱帯雨林や草原地帯を大豆、トウモロコシ、パームの畑に変えることである。人口が急増しているアフリカ人の主食は居住地でとれる雑穀やキャッサ

バ、タロイモなどのイモ類と小麦である。食糧危機対策は居住地で栽培できる作物の増産が基本となるべきである。しかし行われていることは、輸出入を前提に「食品」化が容易な作物栽培である。また、そこで栽培する作物は、欧米人が食べないひたすら収量を向上させるための遺伝子組み換えやゲノム編集による品種である。一方、欧米人が主食として食べる小麦には、遺伝子組み換えやゲノム編集作物は現在存在しないのである。

「今だけ、金だけ、自分だけ」が全てにおいてまかり通る社会、資本主義が行きつくところは、貧富の格差が極限にまで拡大した社会である。数人の富裕層が牛耳る未来で人類は幸せになれるのだろうか。地球に住めなくするまでに破壊し、一部の人間だけが月や火星に逃げ込む未来。コメの価格高騰は、食を通じて、歴史、文化、政治、社会を学び直し、良き未来に向けての行動を考える切っ掛けになればと思う次第である。

川上龍太郎





## 投稿コーナー：会員より

### 西日本食品産業創造展を終えて

日刊工業新聞社主催の第35回西日本食品産業創造展'25は、5月14日(水)～16日(金)にマリンメッセ福岡のA館とB館で開催され、入場者数は3日間で21,110人(前年は23,172人)でした。

西日本機能性食品開発研究会(日本食品科学工学会西日本支部に所属する研究会)は、実行委員会を組織して活動していますが、展示会の中で機能性食品特別セミナーの開催を主催し、また実行委員及びその関係者が、西日本機能性食品開発研究会コーナーに出展もして、研究内容や活動内容、そして関係する企業の製品などを紹介しています。

今年のセミナーでは、当NPO会員の金田弘拳先生(3月まで九州産業大学生命科学部教授)が、「ビールの美味しさを求めて」という演題で特別講演をされ、先生が直接開発に携わった、ビールの「コク・キレ・のど越し」を測定する方法や、ビールの味や香り、また泡の役割について詳しく解説され、ビール好きが日頃思っていた疑問を解決してくれました。

セミナーはこの他にも様々なテーマの20演題の講演が実施され、3日間で延べ675人に聴講してもらいました。



来年の第36回西日本食品産業創造展'26は5月20日(水)～22日(金)にマリンメッセ福岡で開催されます。そして西日本機能性食品開発研究会主催の機能性食品特別セミナーも今年同様に企画・開催しますが、そのセミナーの中で当NPO法人の活動についての紹介をさせていただく予定です。

なお、今年の機能性食品特別セミナーの要旨集を希望する会員はメールにて、下記のアドレス(ダブルクリックで開きます)までご連絡ください。少し時間をいただきますが、郵送にてお送りします。



[info@npo-ikitabemirai.org](mailto:info@npo-ikitabemirai.org)

里山 俊哉



## 投稿コーナー：会員より

### 【第3章 ワイン造りの温故知新】

第2章(No.2：生き食べ未来通信 5月号)でブドウの収量について触れましたが、記述したのは日本の生食用のブドウと海外の高級ワイン用ブドウの比較です。近年の日本国内のワイナリーの畑は、大半が垣根式栽培でha当たり数千本を植栽しています。土壌が肥沃なので欧州のような極端な密植は行ってはいませんが、湿度を避けるために風通しを良くして奮闘しています。誤解のないように申し添えます。

#### 「新興産地の台頭」

ワイン造りの始まりはジョージアなどコーカサス地方ですが、生産と消費が発達したのはヨーロッパです。長い歴史を持つワイン造りは王侯貴族の所有する大規模シャトーを除くと大半が「家業ビジネス」です。ちょうど日本の地方の清酒蔵のような事業です。したがって、先祖代々の畑や醸造設備を継承して変わらぬ品質を保持して来ました。これに対し1960～1970年代のカリフォルニア、オーストラリア、南アフリカはブドウ栽培に適した地中海性気候、西岸海洋性気候の下、新たに「企業ビジネス」としてワイン造りが急速に発展して来ました。もともと布教のための宣教師や移民、入植者らが故国ヨーロッパのワインを懐かしんで入植地で日常の飲み物として製造していましたが、戦後食文化の伝播とともに本場ヨーロッパの本格ワインが輸入され、需要が芽生えて来ました。加えて新たな国々ではヨーロッパと比べると広大な土地が広がっており、入植しやすかったこと、規模を大きくして機械化が可能だったこと、そして事業をバックアップする国の施策があったこと、これらが相まってワイン産業が企業ビジネスとして発展して来ました。1970年代当時、世界でワインだけを専門として4年間教育する学部を持つ大学はカリフォルニア大学デービス校、オーストラリアのアデレード大学そしてドイツのガイゼンハイム大学の3大学のみでした。4年間かけて栽培、醸造、化学分析、官能分析、ワイナリー建設学、ワイナリー経営学などワイナリーに必要な全般を教授し、明日からでも即戦力として働ける人材を育成し、その国のワイン産業を支えて行きます。そのような産学共同の取り組みが今日のカリフォルニアワイン、オーストラリアワインの隆盛をもたらしています。筆者も2年間デービス校で学びましたが、同窓生たちが卒業後カリフォルニア・ナパヴァレーで創業したり、プレミアムワイナリーでワインメーカー（製造責任者）として大活躍していました。

#### 「企業ビジネスの主役」

ワイン事業は資金回転率で言うと、非常に効率の悪いビジネスと言えます。原料ブドウを良質のワイン原料にするには新植後最低でも4～5年、ワインにしてから貯蔵・熟成して出荷するまで赤ワインでは最低でも2～3年かかります。高価な醸造設備は秋だけの2～3か月しか稼働しません。多額の資金を寝かせるため、資産規模の大きい最高峰シャトーは歴史的には貴族や大富豪が所有し、近代では銀行、保険の金融系や財閥系が所有しています。金融系ロスチャイルド財閥が所有するシャトー・ラフィット・ロートシルト、シャトー・ムートン・ロートシルトは現在もボルドーの第1級のシャトーとしてその名を冠しています。対して新興産地のカリフォルニアでは、世界の大手食品企業や東部で成功した医者、弁護士、企業家たちが温暖な西部カリフォルニアで自分のファミリー名を冠したワイナリーを作り、企業ビジネスとして近代的な事業を発展させて来ました。有名なナパヴァレーのロバート・モンダヴィ・ワイナリーはカリフォルニアの父と慕われた創業者の名前そのものですが、彼はイタリア移民の2世です。日本の大手ビール企業3社も参入しましたが、ビールの資金効率には遠く及ばないので残念ながら撤退しました。現在残っているカリフォルニアの日系ワイナリーは大手製薬会社所有の「RIDGE VINEYARD」、大手ゲームソフト会社創業者が所有する「KENZO ESTATE」日本人女性がワインメーカーを務める「Freeman Vineyards」です。資金効率の懸念を吹き飛ばすワイン造りへの高い志で運営され、いずれも高い評価を受けている高級ワイナリーです。

## 「企業ビジネスのもたらしたもの」

一方で、新たな企業ビジネスは資金の効率化を進めます。1960年代以前はボルドー赤ワインで50年後、100年後が飲み頃と言われるワインがかなりありました。それゆえ飲み頃になるまでシャトーは10年以上製品を出荷せず、セラーで長期保存していました。その後、金融資本などがオーナーになると効率性を求めて、もっと早く出荷出来るワイン造りを要求します。ボルドーの高名な造り手は次のように説明しています。「これまではコーヒーで言えばサイフォンで淹れたような造りだったが、今はペーパーフィルターで淹れたような造りに変えた」と。タンニンや色々なブドウの成分をきれいに抽出するため、醸し（ブドウの皮、果肉を漬け込み発酵させる工程）期間を従来の1か月以上から3週間程度に短くした結果、ごつい味わいの大量のタンニン分が減少し、短い熟成期間でまろやかな味わいに仕上がったのです。そして飲み頃が早く訪れ、今ではボルドー第1級でも3年間の熟成を待たず2022年物が売り出されています。

同時に品質の確実性を求めて酵母をこれまでの蔵付き酵母、天然酵母から純粹培養酵母に切り替え、味の均一化を図りました。発酵容器は殺菌が難しい木製の樽やセメントタンクから、殺菌が確実に温度制御可能なステンレスタンクに切り替えました。これまでの伝統的手法から、均一の品質が担保できる化学的裏付けを持った手法が導入されて行きます。そこにはワイン造りをアカデミックに指導した前出の教育機関の存在も寄与しています。また長いキャリアの経験がノウハウであった部分を数値化、機械化することで技術のマニュアル化も可能になりました。しかし、反面では味わいが複雑味（complexity）にかけるワインになったとする評価が多くなり、振り戻しの動きが始まります。

## 「温故知新の目指すもの」

現代ではワインに限らず、清酒、しょうゆ、みそに至るまで、昔から使ってきた木製の発酵用大樽を新調することは樽職人の消失によりほぼ不可能になって来ました。ワインでは小樽（225L）を高級ワイン造りでは発酵に使うワイナリーも多くあります。ウイスキー貯蔵樽としてよく見かける樽です。高価で10年未満しか使えず管理も大変です。それでも香味の複雑さ、まろやかさなどステンレスタンクでは得られない長所があります。木樽は通気性があり適度に酸化が起こるからです。まさに昔の小さな蔵で行われていた醸造法です。収穫後のブドウは選果台の上で、数人の手作業で丁寧に未熟果や果梗を取り除きます。ワインに青臭さや雑味を出さないために、機械で選別する工程を止めて徹底するためです。その後、破碎した赤ワイン用ブドウや白ワイン用の搾汁はこれもポンプを使わず重力を利用して高所から人力で発酵タンク、小樽に移します。（GRAVITY FLOW）ブドウに負荷をかけずにワインに雑味が出てくることを避けるためです。

ブドウ栽培でも効率化とは逆行する方法が広がって来ました。化学肥料や殺虫剤、除草剤などを使わない有機農法で栽培したブドウでオーガニックワインを生産します。まろやかで優しいワインになります。バイオダイナミ農法はさらに突き進めて、月の満ち欠けなど天体の動きに基づいた農事暦で栽培し農耕馬を使った耕作など、土壌、植物、微生物、虫、動物などと共生する農法です。まるで前世紀に戻ったような栽培方法を実践して高級ワインを生産する優れた造り手も現れており、筆者が輸入していたフランス・ローヌのワイン・Chapoutierはすばらしい出来栄でした。

このような動きは近代化、機械化で達成した均一性、同質化に対し、自然に抗わずより個性的で複雑味を求めるさらに進化した生産哲学であると思います。

尾上剛





## 伝えたいこと、紹介したい記事

2025.5.9 日経新聞 トランプ氏が描く「要塞国家の世界」

平和は「弱者が強者に従う」こと

歴史学者ユヴェル・ノア・ハリリ氏の要約と加筆

自由主義者は国家間の人やモノ、発想の流れを潜在的な相互利益という観点から理解する傾向がある。トランプ氏は、世界はゼロサムゲームで動くもので、不可避免的な競争や搾取であり、取引に勝者と敗者が存在する。従って、人、モノ、発想の往来は本質的に疑念の対象と考える。その世界観は、国際協定や国際機関、国際法は一部の国を弱体化させて他の国を強くするための陰謀か邪悪な国際エリートだけが恩恵を受ける陰謀となる。理想となる世界観は要塞国家のモザイクである。その理想世界では各国は金融、軍事、文化の面だけでなく、物理的にも高い壁で守られている。この発想はすでに相互に有益な協力の可能性を放棄している。どの国家要塞でも近隣諸国を犠牲にして自国の安全や繁栄、領土を少しでも多く確保したいと欲する。普遍的価値観や国際機関、国際法、無しにどのように紛争を解決するのかその手段が無いことであり、あるのは、国際関係においては正義や道徳などは考慮に値しないことである。重要なのは力だけであり、弱者は強者のいかなる要求にも従えばよいとの考えである。紛争は弱者が現実を受け入れない場合にのみ発生する。戦争は弱者の責任であり、平和とは弱者の降伏である。トランプがウクライナ侵略はウクライナが悪いとしたのも、ウクライナはロシアより弱いことから降伏すべきであり、それを拒否したのだから戦争責任はウクライナにあるというわけである。

この考えは自由主義的な世界秩序が台頭するまで、数千年にわたって支配的な考えであった。しかし歴史は証明している、行く着く先は、帝国の建設と戦争という終わりなきサイクルである。だから人類の英知として自由主義的な世界秩序が生まれたのである。トランプの相互関税、ロシア・ウクライナへの対応、カナダやグリーンランドに対する発言はこんな思考回路を持った帰結である。気候変動、人工超知能の台頭など強固な国際協力が無ければ、課題解決への対応は不可能である。トランプの思考回路に国際協力という概念がない。国連軽視も同じである。そのため有効な解決策もなく、その問題の存在を否定するしかないのである。選挙前にこんな情報があったら、トランプは当選しただろうか。参議院選挙がもうすぐだ。SNSで飛びかう情報を基に、また、失言を参考に投票するとしたら、日本でも恐ろしい未来が待っている。





## 新規にご加入・ご寄付いただいた方

### 【ご寄付並びに会員入会報告】

K.Mさん（札幌市）、ご加入ありがとうございます。



### 【新規のご加入について】

賛助会員の入会条件が変わりました。

ご寄付の金額が3,000円以上で賛助会員となります。

会員の加入条件に変更はありません。

従来通り、入会金5,000円、年会費3,000円 です。

尚、当NPOが主催するセミナーでの講師や《生き食べ未来通信》への投稿などを前提に入会する場合、入会金を免除することがあります。

新年度になりました。今年度の会費納入とご寄付や勧誘をお願いいたします。

会費と寄付金振込先

福岡銀行湊町支店（216）普通1458561

西日本シティ銀行港町支店（216）普通3089256

名義：特定非営利活動法人生きものと食べものの未来

年会費 法人：5,000円 個人：3,000円

※振込手数料は支払人負担でお願いします





## 食べもの 紀行

100年以上の歴史を持つ老舗レストランで食す！

『悠久の西安と兵馬俑4日間』 このタイトルに惹かれ、阪急交通社に申し込みました。

人口1400万人のいにしえと近代を合わせ持つ、中国で今一番人気の都市、西安。



シルクロード起点西の城門（安定門） 兵馬俑



西安料理



名物の水餃子 11種類



中国は食べきれないボリューム料理、誰も写真を撮らず、食べることに専念、香辛料も少なく味も大満足でした。習近平の指導の下、食べ残し禁止で持ち帰りをするようです。



## ◆推薦図書：

「食の属国 日本 命を守る農業再生」 著者：鈴木宜弘 発行所：三和書籍



著者の鈴木氏は、農水省で15年の勤務を経て、九州大学農学部で助教授、教授として。また最後は東京大学で教鞭をとった。現在は東京大学名誉教授として、食糧安全保障や農業にかかわる論客として石破総理大臣が農水産大臣のころから政策に影響を与える提言を行っている。この本を推薦したのは、現在コメの高騰を含め農業や食料安全保障にかかわる諸問題を読者が分かりやすく説明しており、これからの行動を含めより良い方向へ導いているからである。

「種をいかに守っていくのか」「農を守るこそ真の国防」「生物多様性を守り、地球温暖化の悪化防止、食糧問題の解決は、フードテックでなく、水田による米作を含めた伝統的農業回帰にあること」を詳しく説明している。「詩人の高村光太郎が言っている。『食うものだけは自給したい。個人でも、国家でも、これなくしては真の独立はない。』我々は今一度この言葉をかみしめなければならない。」同感である。以前この欄で鈴木氏が著した「世界で最初に飢えるのは日本」を紹介した。この2冊は農業や食料に関わる人の必読の書である。

農家が教える「耕さない農業」草・ミミズ・微生物が土を育てる

発行所：一般社団法人農山漁村文化協会



農薬や化学肥料に頼る一般に行われている慣行農業、農薬・化学肥料を使用せず環境負荷を少なくした有機農業、生産性向上を目的とし化学肥料や農薬などの資材や大型機械を投入、遺伝子組み換えやゲノム編集を厭わず、ひたすら生産性と利益を追求する大規模農業、それらへのアンチテーゼとして最近注目されている「耕さない農業（不耕起栽培）」を特集した本である。

土を耕し、堆肥を作って田畑に入れる、ひたすら大規模化し、田畑を耕し、肥料を最大限投入してきた農業は何だったのか。今まで当たり前と考えられてきた。その「常識」がかわる。アメリカのゲイブ・ブラウン氏の実践が「土で育てる」の本となり、反響を呼び世界中に急速に広がっている。その実践のヒントは日本でこれまで長く実践されてきた不耕起栽培だった。

肥料や農薬をまく必要が無い。除草もしない。するのは、種まきと収穫だけである。収量さえ確保できれば、生産性が飛躍的に高まる。大規模化し成功した生産者が増えている。

土を耕さず、草（カバークロープ）を生やし、草の根やミミズ、微生物が働いて作物が元気に育つ極上の土が出来上がる。生態系をこわさず、いのちの循環の中で作物が勝手に育つ。

良いことづくしの農法である自分たちが食べる作物を手間かけずに作ることができる。耕作放棄地を再利用ができる。一石二鳥以上である。家庭菜園にも応用できる。これから農業に取り組みたい人に推薦する1冊である。



## 編集後記

日ごとに色を深める木々を眺めながら、季節のうつろいを感じています。（く）が以前住んでいた家の庭では梅がたわわに実ったものですが、今は野菜コーナーで青梅を見つけては、つい手がのびかけます。梅ジュース、飲むのは大好きなのですが、仕込みは……。

梅ジュースの差し入れは無理かもしれませんが、会員の皆さまからの投稿、大歓迎です！テーマは、環境・農・食、教育、福祉など何でも構いません。

また、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](mailto: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）

令和7年 6月 発行責任者 川上龍太郎