



ウクライナ、パレスチナいつまでたっても戦禍が治まりません。更にイランまで戦禍が拡大しました。直ぐに停戦させると豪語し就任したトランプ大統領、停戦どころか、高関税政策、ハーバード大学の留学生制限など世界中に混乱をまき散らしました。今では、政権を支えたイーロン・マスクでさえ退場した。国内では小泉農水産大臣が登場、親に似て、市場に混乱をまき始めた。随意契約による米価引下げ、政府が直接スーパーなどに古古古米を2,000円前後販売するようなことで、目先の安さに飛びつく消費者に賛同を得た。自民党の支持率が急速に上向いているという。次に打ち手として外国産米の輸入である。後先を考えない愚策は禍根を残すと考えるのは私だけだろうか。父親が行った「郵政民営化」、現在では、土日祝日に郵便物が配達されないなど不便性が増しただけに写るのである。

石垣島でコメの収穫が始まった。今年は作柄が良いという。全て販売予約済み、JAの買取り価格が昨年の3倍、やっと米つくりで生計が立てられると5年前に新規就農した若者がインタビューに答えていた。既にマイクロソフトやアマゾンでもAIに起因する人員削減が始まった。農業をAIで職を失う労働者の受け皿や新卒の就労場所にする。そのためには5 kgの米価は、2,000円ではなく、適正な価格に引き上げるべきなのです。

『生きものと食べものの未来』の原点は、「食べものはいのちをいただくこと」であり、そのことを自覚することです。米つくりは、「食品＝精米」を作るだけでなく、米農家の無償の労働と土壌、益虫、害虫などの昆虫、土壌微生物などの活動に支えられ、未来に続く生態系の維持、水田の水涵養、環境の保全・灌漑、日本の原風景である景観、また、地域のコミュニティの維持機能を担っています。

先日、大阪・関西万博会場で、農水省大臣官房みどりの食料システム戦略久保グループ長に会い直接伺った。小泉大臣はどうですか。「直ぐに動くから、うまく振舞えば役に立つと思います。環境大臣を経験したから少し期待しています。」どのように解釈したらよいかわからないが、私は民主主義崩壊の序曲としてスタンドプレーが目立つ小泉大臣の登場を危惧しています。今月もこんなこと考えてしまいました。

しばらくは続きそうなトランプ「MAGA」と米騒動、今月号もそれらに関わる情報をコラムや伝えたい情報を通じて伝えてまいります。

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

### 6月の活動実績

#### 4日（水）トマトジュース試作品の官能検査実施

場所：九州大学食品分析学教室

検査者：松井教授、広瀬教授（元カゴメ社員、トマトジュース製造担当者）

当NP0川上理事長、里山理事 評価は依頼者へ報告済み

#### 5日（木）事業報及び決算書類などの提出

場所：福岡市役所市民公益活動推進課

記載ミスがあり19日再提出

#### 9日（月）大阪・関西万博見学（食の未来シンポジウム）

#### 16日（月）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（木）トマトジュース官能検査結果を踏まえた今後の対応の確認（川上）

#### 27日（金）鶴見運送定期訪問

人事異動後の組織図等の変更打合せ

#### 27日（金）三溪園（大分県国東市）訪問

入会推奨

#### 30日（月）森光商店定期訪問

### ★未来を担う理科好きの子どもへの事業：実験教室

#### 7日（土）実験教室：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）

満足度100%で  
終了いたしました♡



【今後の予定】

7月10日（木）ホームページ改訂版 リリース

7月10日（木）リーフレット改訂版 リリース

7月16日（水）鶴見運送社定期訪問

提出書類の確認

7月18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

7月23日（水）森光商店定期訪問

冷凍バンスの現状確認

その他 理事会開催予定（日程未定）

★未来を担う理科好きの子どもへの事業：実験教室

テーマ：バスボム作り！化学変化de遊ぼう！

日 時：7月 29日（火：夏休み）13時～15時

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：ぶくぶく！しゅわしゅわ！最近人気のバスボム！  
これって、化学のふしぎがいっぱい詰まっています。  
自作しながら、化学変化も勉強しちゃいます。

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。



テーマ：見え方ってナンダ？VRと錯覚の実験工作

日 時：8月 3日（日）13時～15時

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：VRゴーグルを使ったことはありますか？  
とってもリアルな体験ができますね。  
このゴーグル、いったいどうなっているのでしょうか？  
とっても難しいようですが、実は、2つの🐞虫眼鏡で体験できるのです。  
というと、開発者さんに怒られそうですがw  
自分で体験しながら、VRの原理を探ります。



テーマ：未定 / 日時：9月15日（祝日） / 場所：あすみん

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。





## 見学レポート

### 農業ウィークの見学

2025年5月28日から30日まで熊本県益城町グランメッセ熊本で開催された第3回九州農業ウィークを見学しました。この農業ウィークは、年に2回、千葉県幕張メッセとグランメッセ熊本で開催される日本・アジア最大級の農業・畜産の展示会です。出展者は日本国内だけでなく、中国、韓国、台湾などから270社が出展しています。

直近の課題解決と未来の農業のありようを紹介していた。農業の省力化、作業効率化の貢献する農業機械や猛暑・熱中症対策、鳥獣害対策、農薬・肥料などの機械製造や化学メーカーだけでなく、事業継承や人手不足対策などに向けて、パースルなど人材紹介会社も出展していた。また、IT・DX、スマート農業、ドローン、ロボット、植物工場などこれからの農業に向けた展示にも力を入れており、主催者の発表では、米価高騰を受けて日本人が農業に関心を持ち始めた今、1万人以上の来場者でにぎわっていた。



屋内展示会会場の様子（画像はHPより）

自動草刈り機を日本で初めて開発した KRONOS の展示コーナー

試乗は有人の草刈り機



屋内展示会の様子



農業の課題解決セミナーの風景（画像はHPより）

出展者はほとんど事業者であり、「みどりの食料システム戦略」、SDGSや有機農業に関する展示を見かけず、農薬や肥料ほとんど使用せず、事業者の売上につながらない農業に関する展示が少なかったのが残念である。ドローンや大型機械を導入した大規模農業が「善＝これから進むべき」農業であり、小規模農業は衰退し、消えてなくなる存在のように感じた。しかしながら、直近の情報で、「最高の生産性を誇る農業は種を蒔くだけの農業」であることが国内外で証明されつつあるのである。

川上龍太郎





## 見学レポート

### 大阪・関西万博

大阪・関西万博に行った。農水省主催「未来につなぐ食と風土（6.8～15日）」期間中、6月9日に日経新聞「食の未来シンポジウム」にて農水省大臣官房みどりの食料システム戦略グループ長久保牧衣子氏の講演があるため、それに合わせて見学した。久保氏からNPOの名前が本日の講演内容と同じ「生きものと食べものの未来」であることに感激されていた。又、食べることはいのちを奪うこと、そこには「食の倫理と哲学」があり、それをNPOを通じて、伝え、啓発していくとの話をしたら必要性を凄く感じていたという。今後の講演にどのように取り入れてくれるのか楽しみである。



入場に長蛇の列、45分並び入場

入場直後の東ゲート付近

当日15万人の出入



大屋根リングからの風景

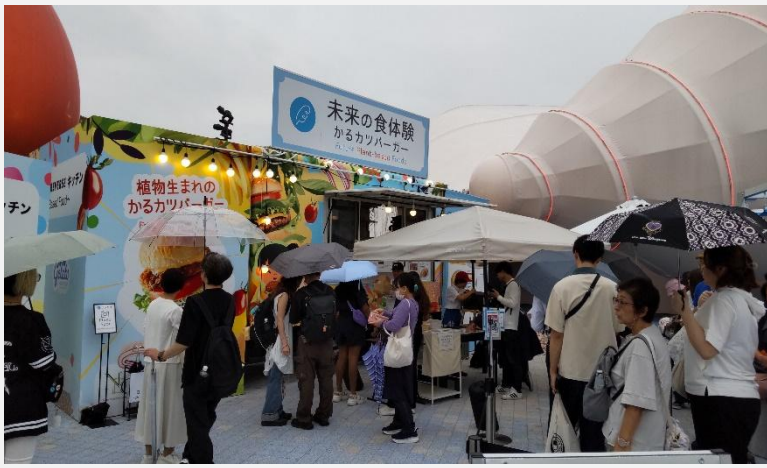
大屋根リングは大きかった。昇降にエレベーターとエスカレーターを利用した。



セブンイレブン

入場制限、店内はレジ待ちの行列で大混雑。  
万博向けに会員企業のDAIZ社とセブンイレブン、味の素の共同開発商品である『[みらいデリ](#)』を販売中。

参考：理由はわからないが、ローソンとファミリーマートは空いていた。



会員企業 (株) 森光商店 の  
高オレイン酸大豆の圧搾オイルと大豆粉を使用したバンズを使った  
「かるかつバーガー」の販売所



「かるかつバーガー」は 1,600円にもかかわらず、一番人気商品である。

食べてみたが、パティもバンズも甘みのある味付けであり、美味しかった。万博会場内での飲食価格と比較すると納得いくものである。

川上龍太郎





## コラム：私の提言

### AI時代のリスキリング

『AI時代のリスキリング』の特集が日経ビジネス 5月26日版に掲載された。学ぶ目的なしにリスキリングに取り組んでいる人が4割いるという。スキルは常にアップデートしていかなければ、能力は陳腐化する。自明のことである。

日経ビジネスがインターネットでアンケートし236人から回答を得た結果である。

○現在仕事に関するリスキリングをしていますか。

はいが63%      いいえが37%

リスキリングをしない理由は、

取組むインセンティブが無いから 50%、

時間が無いから 32%

特に必要性を感じないから 31%

何を学ばわからないから 24%

会社にもとめられていないから 23%

めんどうだから 13%、その他 9%

○リスキリングに取り組んでいる人の状況は以下の通りである。

特定の目的はないが何かした方が良くと思った 41%

転職を見据えての取組み 38%

会社が用意しているインセンティブはあるか

ない 69%      ある 25%

○今後の仕事やキャリアに必要なスキルが会社から明示されていると思うか。

全く思わない 40%

余り思わない 36%

まあまあ思う 19%

とても思う 5%

リスキリングに費やす時間

月10時間未満 38%

月10～30時間未満 42%

一日1時間以内 80%

人的資本経営や人材マネジメントが叫ばれる中、実態はこんなものである。

仕事に必要な知識を学び、家でも勉強する。家庭でその姿を子供が見る。それが親の子ども教育である。子どもに「勉強しなさい。」と言ったことがない。子どもは親の姿を見て学ぶことの必要性を感じ、自発的に勉強するのである。SNSやゲームに興じる親の姿を見て子どもは何を思うであろう。AIが労働を奪うといわれるまでになった。5年後、10年後自分の仕事は様変わりする、そんな予兆を感じる中で、日経ビジネスのアンケート結果は、経営者にとっても働く人にとっても悲劇と言わざるを得ないと思った。

50年前のダイエーは日本の企業の中で最も社員教育を推進した会社の一つである。OJT、リカレント教育、自己啓発、当時はリスキリングという言葉は聞かなかったが、社員教育には力を入れていた。会社にとっても社員にとってもお互いにとって『為』になると考えていたからである。店長の上司である地区長と会食した。帰りに連れて行かれたのは、本屋である。数冊のビジネス本を示された。全て購入し、読書感想を書いて上司に送った。それが人事で話題となり、本社経営企画部門への異動、私の有意義なビジネスのスタートとなり、今に続く生涯現役、好奇心旺盛、死ぬまで学び続けるきっかけとなった。今、部下を飲酒に誘うことが難しいと聞く。ましてや本屋に連れて行って読ませたい本を示すことはない。部下の為に必要なことと思うが、今では、時代錯誤、パワハラといわれるのだろう。

川上龍太郎





## コラム：私の提言

### 消費減税は反対だ

財政健全化、ずっと言い続けられてきた言葉だ。財源は無尽蔵ではない。借金（国債）に頼るか、税収のアップしかない。長期国債の金利が上がり始めた。買い手が、外国金融機関や投資会社に変わりつつある。今までは、日本銀行や邦銀が買い手の中心であった。明らかに潮目が変わり、危険信号がともり始めた。昨年末の経済対策関係経費14兆円の補正予算がきっかけとなったようだ。経済対策は一過性のものでなく継続して行わなければならない。超高齢化社会を向かえ、社会保障費は下がることは無い。一旦消費税を下げてしまえば後戻りできない。財源の当てがいないのである。

こんな状況の中で、財源の目途もなく、消費税減税・廃止を声高に叫ぶ政党が増えた。政府の経済財政諮問機関民間議員である証券アナリスト中空麻奈氏が、消費減税は上記理由から反対していた。国民を対象とする経済対策は、困窮者へのピンポイントで支援すべきである。しかしながら、対象者となる困窮者の情報がない。そのため、やむなく2万円と子ども所帯、地方税非徴収所帯に追加した経済対策を打ち出した。省庁をまたがる情報管理があればピンポイントで適切な対応ができるとBSフジ「プライムニュース」（石破流、骨太の方針財政懸念は・・・徹底検証）で述べていた。未だにマイナンバーを取得せず、導入反対や活用拡大に反対する人へは支給しないことにすればよいだけであるが、議論の俎上にすら登らない。（マイナンバーの普及率78.5%、公金受取口座6,388万口座 デジタル庁発表2025.4月のデータ）

働き手の減少が明らかな中、所得への課税より資産や相続への課税を増やすべきである。しかしながら、少数野党の政治家であっても政治・経済をけん引する人たちは、議論のテーブルにさえつかないのである。最上の経済対策は、資産・相続への課税であり、資産を流動化させ、消費に回さざるを得ない税制を確立することと考える。子どもや孫に資産を残さず使い切る。子どもたちが生まれたときは、同じスタートラインに着かせる。努力すれば報われる。そんな社会に戻る。このままでは、親ガチャ、貧困格差が拡大するだけである。政治家は、物的資産にしがみつき、手の施しようがなく財政が破綻し、ハイパーインフレとなり、借金帳消しとなる世界を待ち望んでいるのかと疑ってしまうのである。

川上龍太郎





## 無農薬は安全か？

「ものを怖がらなさ過ぎたり、怖がり過ぎたりするのはやさしいが、正に怖がることはなかなか難しい」というのは、物理学者で随筆家の寺田寅彦の名言ですが、食べものの安全・安心を考える上でも、重要な言葉だと思います。

世の中には農薬、添加物を目の敵にする人がいますが、それらは本当に人の健康に害を及ぼすだけのものでしょうか。

私は大学院の修士課程修了後、日本食品分析センターに入所し、8年間に亘り農薬の登録申請のための作物残留試験の農薬分析の仕事に携わりました。新たに開発された農薬を適性に使用するための作物や土壌への残留性を調べる試験です。その仕事をしている中で、私の農薬についての意識は大きく変わりました。

昔使われていた農薬の中には、毒性や残留性が高いものもありましたが、現在国内で登録されている農薬は、様々な毒性試験、残留試験等を実施して、安全性を評価し、それに十分な安全率を見込んで、基準を定めています。適性に農薬を使うことは、必要な食べものを確保する上で、不可欠であると私は確信しています。

農薬を使用しないで、作物の栽培を続けた場合、作物自身が身を守るために有害物質を作るため、変異原性\*が増していくという実験結果もあります。

### 有農薬と無農薬の農作物での比較（Ame s博士、ジャガイモ、トマト）

|     | 1 世代 |   | 2 世代 |   | 3 世代 |   | 4 世代 |   | 5 世代 |
|-----|------|---|------|---|------|---|------|---|------|
| 有農薬 | ○    | → | ○    | → | ○    | → | ○    | → | ○    |
|     | ±    |   | ±    |   | ±    |   | ±    |   | ±    |
| 無農薬 | ○    | → | ○    | → | ○    | → | ○    | → | ○    |
|     | ±    |   | +    |   | ++   |   | +++  |   | ++++ |

（Ame s 試験による毒性強度）

\* 変異原性：生物の遺伝情報（DNAの塩基配列又は染色体の構造や数）に不可逆的な変化を引き起こす性質のこと。変異原性は放射線や紫外線、環境汚染物質の他、食品の加工調理中に生成する物質などにも認められており、細胞がん化の誘発因子として知られています。

今はスマートフォンでもすぐに情報を調べることができ、とても便利な世の中ですが、情報の真偽を確認するのは容易なことではありません。新型コロナウイルス感染症のワクチンに関しても、不安を煽る情報ばかりが拡散され、人々を混乱に陥れました。

どうか、根拠のない偽情報に踊らされて、ものを怖がり過ぎることのないよう、日頃から心掛けていただければと思います。



### ワインほどわかりやすく単純な酒はない！：第4章 ワインマーケティング

正確な統計データはありませんが、フランスで3万弱、北米で1万弱の数字から類推して、世界には約10万近いワイナリー数＝ブランドが存在し、製品数にしてその数倍の製品が販売されていると思われます。その中で、自社がブドウの栽培から数年の熟成を経て出荷したワインが順調に売れる製販バランスを作り上げることはかなり難易度の高い事業だと思います。ましてブドウ農家から購入している場合は、毎年コンスタントにブドウを購入する義務が契約上発生します。筆者が高級ワインの輸入販売代理店を経営していた時、各社のトップからはこのように要求されました。「毎年年率105%で当社の商品を販売してください。著しい販売増や販売減は大変困ります」と。単年度作物を原料とするビール、清酒、焼酎等は販売増減を反映した原料手当てを1年前に伝えると加減できますが、多年生のブドウは急に調整出来ないからです。

#### 「商品特性」

数十万のアイテムの中から自社の商品のお客様には継続的購入者になって欲しいのですが、ワインの場合はビール、ウイスキー、焼酎のように継続購入するロイヤルユーザーにはなりにくい特性があります。種類が無数にあるので、それらを色々試したいと考える「バラエティー・シーキング」が商品特性です。それがワインの魅力の一つとも言えます。赤、白、ロゼ、スパークリングの別はもとより、料理に合わせて味のタイプを変えたり、価格を上下して味の豊潤さや熟成感を味わうのもワインの醍醐味です。カジュアルな価格のワインから始めて飲み続けて行くと、さらにおいしい中高級価格のワインを求めたくなるのもこの商品の困った点です。価格と品質はほぼ平行にスライドしていると考えて良いと思います。ただし、あくまでも嗜好品ですからこの理屈に従う必要は全くありません。いずれにしてもロイヤルユーザーを過度に期待するわけにはいかないので、絶えまないユーザー獲得の施策が必要になります。

#### 「ブランディング」

お酒は嗜好品です。食欲を増進したり、食事がよりおいしく頂ける効果は実利的ですが、ストレスを和らげたり、人間関係を円滑にする効果はアルコールのもたらす酔いの効果でしょう。酔いを求める時、人はブランドに身を委ねる心地良さも享受しています。かつて常飲するサントリーのウイスキーブランドのステップアップに自身の世間的、社内的地位の上昇を絡めて心地良く酔っていた団塊の世代がわかりやすい例でしょう。著名なシャンパーニュのドンペリ（ドン・ペリニユン）を飲んでいる時の高揚感、価格や味以上にブランドの持つ価値感を楽しんでいると言えるのではないのでしょうか。「ブランディング」を学問として米国の教授らが世界中に広め、今や世界中の高級消費材は車からお酒に至るまで商品のブランドマーケティングに取り組んでいます。ブランディングの詳細は専門書に譲るとして、ブランドを作りあげるプロセスは長く綿密な努力の積み重ねですが、作りあげたブランドを維持、発展されることは更に徹底したマーケティングが要求されます。しかし、ロイヤルユーザーを確保し、商品の美味しさをロコミやインフルエンサーとして広げてもらうことは継続的、発展的売り上げの確保に極めて有効だと思います。ワインについての実例としては次のような施策が見られます。

- 世界の様々なコンテストで金賞などを受賞する
- 著名なワイン評論家の高得点評価を獲得する
- 地域ブランドとして地域の特産品ブランドになる
- 動物やその他の絵柄をブランドアイコンとして視認性を高める
- 専門家のワインサイトや高級レストランのハウスワインとして高品質をアピールしてもらう

イタリアで新規にオープンした契約先の高級ワイナリーのオーナーは、自社の最高峰ワインをヨーロッパ各国の王室へ送り届け、採用を期待したと耳打ちしてくれました。筆者は日本国内でワイン通として知

られる文化人に、丁寧な手紙を同封して自社のワインをお送りしましたが、著名な作家と映画監督から「応援します」と返信を頂きました。これらもブランドを評価・伝播してもらうためのマーケティング手法と言えるかもしれません。

いずれにしても、飲み手としてはこれらをあくまでも選択の手がかりにして、最終は自分の舌で判断することが重要です。最近は金賞ワインがたくさんありすぎて、期待を裏切られることもあるので要注意です。一般のユーザーにはコンクール自体の優劣で金賞の価値に大きな差異があることは知る由もありません。

「売り場と消費者を徹底的に知る」

今でこそコンビニでも選べる程の種類のワインが売り場にありますが、かつてはリーチイン（扉付き冷蔵ケース）の中に2～3本の小瓶のワインが並ぶだけでした。「ワインが売れるコンビニにしたい」との要請を受け、徹底した売り場調査を行いました。単身暮らしのお客が多い売り場だから、180mLや375mLの小瓶が最適サイズだと思い込んでいたことが売れない主因でした。ワインは他の酒類と比べると情緒的価値を有する酒です。

一人酒は似合わず、誰かと語らいながらワイングラスを傾けるシーンを飲み手も欲しています。若い女性客が小瓶のワインを買わないのは、今でこそ防犯上一人暮らしを悟られまいという理由も想定されますが、当時はワインの一人飲み私生活を詮索されたくないとする単身暮らしの女性心理が遠因にあることがわかりびっくりしました。コンビニのPOSレジデータの活用で、年齢、性別、時間帯などが詳細に把握できるようになり、購入する消費者行動を詳細に分析することが可能になりました。その後、コンビニに次々と便利で購入者にフィットする新商品が登場する契機になって行きます。行楽地や電車の駅前でもないのに、住宅密集地の店舗で夕方清酒の180mLのカップ酒が良く売れるのはなぜだろう？データや消費者プロフィールを分析したら、毎日この容量だけしか飲まない、飲ませてもらえないアルコール依存症で格闘する消費者像が浮かび上がって来ました。またお徳用サイズ販売が好調なスーパーに対し、コンビニでは飲み残し、食べ残しを自宅に置きたくないとするライフスタイルの消費者が多いこともわかりました。現在のコンビニ棚にはチェーンが開発したPBワイン（自社開発ワイン）が複数並んでいます。スーパーのワイン棚でも同様ですが、これらのPBワインはワイナリーから直接、品質にこだわって大量に買い付けていますので、価格も含めてお得なワインと言えるでしょう。

スーパーではワイン棚が数列並びますが、「バラエティ・シーキング」の商品特性を踏まえると、同じアイテムの大量陳列ではなく出来るだけ多くのアイテム数を細かく陳列している売り場で購入するお客が多いように思います。専門性を感じるからです。消費者は何を基準に商品を選ぶか、スーパーでは国別や価格帯別など、消費者に選びやすい陳列に苦心しています。次章で述べますが、初級のワイン消費者に対してはブドウ品種別に陳列してあげるのも選びやすいかと思います。国別の違いよりもブドウ品種ごとの違いの方が味の違いがよりわかりやすいからです。売り手であるメーカーとしては、回転率の良い売り場に置かれるようにする努力が必要です。売れない売り場では、商品が常温棚で数か月陳列されているだけで酸化劣化してしまうリスクがあるからです。片やワインの良く売れる店舗では関連するチーズやハムなどが充実しています。店舗特性、エリア特性を良く理解した上で、その店舗のお客様が欲する商品だけに特化することも戦略的なマーケティングとも言えます。また売り手の店舗は対面販売でなければならないほど、陳列を工夫して選ぶ楽しさと理解が深まりお客様が育っていく売り場を作ることが望まれます。

製品の品質を高めていくことは必須条件ですが、いつもコンスタントな売り上げを確保する命題には、品質向上だけでは達成できないワインの様々な商品特性が立ちはだかっています。





## 伝えたい・紹介したい記事

2025.6.7 日経新聞 〈超知能〉迫る大転換(5) オープンAI元社員の警鐘 私利私欲のためにあらずの要約

オープンAIは2015年、人類全体の恩恵となる人工知能（AI）を生み出すNPOとして設立された。2022年には「ChatGPT」を公開して一躍注目を浴びた企業である。

何故、NPOで発足したのか。人間の手を離れて自己改良を遂げる超知能の危険性は「核兵器を上回る」AI研究者スチアート・ラッセル氏。非営利組織として発足したのは、私欲を排して安全性を重んじる開発体制が欠かせないとの信念だったからである。現在のサム・アルトマンCEOを含む理事会メンバーは法律上、人類を第一の受益者として経営する責任を持ち、行動原理の中で「互角以上の実力を持つライバルが現れた場合は進んで開発競争を降り、他社の支援に回る」と約束している。しかしながら、今では、傘下に営利部門を設け、マイクロソフトの出資を受け、43兆円を売り上げる超巨大企業となった。NPOの理念に共感した研究者たちは去り、今では、巨額の資金を集め、億単位の報酬で人材をかき集め、利益を優先する。NPOの看板を利用した集団になってしまった。「人間や組織は危うい存在であり、目先の利益に左右されず、将来にわたる超知能のリスクを封じ込めることができるのか。人類は超知能の単なる受益者にとどまってはならない。その開発の在り方にも目を光らせる当事者であるはずである。」と新聞では締めくくっている。

全く同感である。NPOの理念を堅持し続け、その理念に反することはしないこと。中国発のAI開発企業であるDeepSeekは国家が関与するAI企業であり、中国をいたずらに排斥するのではなく、先端を走る企業の開発責任とAI利用に関しては、開発を中断してでも指針を示し、中国を取り込んで法的枠組みを構築することが人類にとっての喫緊の課題と考える。

川上龍太郎





## 伝えたいこと、紹介したい記事

2025.3.24 日経新聞 FINANCIAL TIMES記事 人間の知性は衰退を始めたか の要約

知性＝理解する能力（オックスフォード辞典での定義）が、ここ10年ほどの間に衰退を明示するデータが増えている。様々なテストにおいて、平均的な人の思考や新たな問題を解く力は2010年代初頭にピークに達し、以降は低下しているという。OECDの学習到達度調査（PISA：読解力、数学、科学の3分野で15歳の能力を測る調査）の最新結果が公表された。その中で、2012年前後にピークに達し、その後頭打ちになっている。思考力や問題解決能力の低下は10代に限らず、成人にも同様の傾向がみられる。成人を対象とした2024年公表の最新版調査でもあらゆる年齢層で低下した。原因は、オンラインで簡単に情報が手に入るようになったこと、活字離れや視覚メディアへの移行が進んだ結果である。能動的かつ意図的なデジタル技術の活用は害がなく益である場合が多いが、一方、受動的な行動は言語情報の処理能力から注意力、ワーキングメモリー（作業記憶）、自己統制力に至るまで、あらゆる面に負の影響をしているという。

最近スマホ脳の危険性が話題になり始めた。意識して活字に浸り、想像をめぐらすことが肝要である。柔らかい食べものが咀嚼回数を減らし、脳を退化させるとの報道もある。簡単で便利を追求することは悪いことではない、しかしながら行きつく先を考えるとそろそろ、それらに抗うことが必要ではないかと考えるようになってきた。

川上龍太郎



## 紹介したい情報

5月に小農学会に加入しました。「生きものと食べものの未来」と理念を共有できる団体です。

サンプルとして随時配信されるメルマガの記事の一部を紹介します。賛助団体「容器包装の3Rを進める全国ネットワーク」からのメールですが、小農学会会員のコメのに関するメッセージも届きます。

年会費3,000円、「食」「農」「環境」に興味のある方に加入を推薦します。

申込は小農学会のホームページよりできます。

小農学会HP：<https://shounou-gakkai.com/>

\*\*\*\*\*

小農学会のみなさま

おはようございます。

一昨日、オンラインセミナーのご案内をした福岡の片山です。

所属する「容器包装の3Rを進める全国ネットワーク」発信の

ニュース（第275号 2025年6月19日）の巻頭言を小農学会の会員境公雄（福岡県大木町）さんが担当しましたので、ご紹介します。 片山純子

以下、ニュースレターを転送します。拡散自由です。

☆ \* ☆\* ☆ \* ☆\* ☆\* ☆\* ☆\* ☆\* ☆\* ☆\* ☆\* ☆\* ☆\* ☆\* ☆\* ☆\* ☆\* ☆\* ☆\* ☆\*

容器包装の3Rを進める全国ネットワークニュース

第275号 2025年6月19日

<拡散自由>

☆ \* ☆\* ☆ \* ☆\* ☆\* ☆\* ☆\* ☆\* ☆\* ☆\* ☆\* ☆\* ☆\* ☆\* ☆\* ☆\* ☆\* ☆\* ☆\* ☆\*

国民の主食であるコメをどうするか。「令和の米騒動」は我が国の食料生産体制の脆弱さをあらわにしたが、生産者・消費者の立場を越え、考える必要がある国民的課題である。

今のコメの平均価格は5㍑4，200円前後、昨年は2，000円前後で販売されていたので、価格は倍増だ。ちなみに5㍑2，000円のコメは、お茶碗一杯だと27円、4，200円だと57円になるがこの価格が高いのか、安いのか。

米農家の収入はどうか。生産者米価は通常、1俵（玄米60㍑）単位で表すのだが、一般消費者からは実感が湧きにくいので、5㍑単位で表してみた。昨年までは、5㍑1，000円～1，250円で推移していた生産者米価。それが、令和6年産では、相対取引価格（JAの手数料を含む）は大幅に上がり、5㍑1，932円になった。

私は約1.8ha（100m×180m）を栽培する中規模農家だが、米生産農家の経営状況を私の農業経営で試算してみた。

次頁に続く

生産者米価が5㍻1,000円の場合、順調にいくと、玄米で10㍻当たり8俵（480㍻）の収量が見込めるので、収入は10㍻当たり96,000円。対する経費は、肥料や農機具の減価償却など10㍻当たり総額95,000円ほど。差し引き10㍻当たり1000円、1.8haで1.8万円の所得しか得られない。

田んぼの荒起こしや代掻きから収穫まで、米の栽培に要する期間が約5カ月なので、家族を含む月当たりの労賃は3600円、米生産農家の時給が10円と言われるのも頷ける。それを反映してか、米農家の若い後継者はほとんどいなくなり、平均年齢は68.9歳、70歳以上が6割以上を占めるという。まさに米農家は絶滅危惧種である。

令和6年の生産者米価は5㍻1,800円程度に上がり、所得は10㍻当たり約7万8千円、1.8haで約140万円となり、月当りの労賃は約28万円になった。ただ、コメの生産は猛暑の中での過酷な作業が多く、典型的な3Kの仕事である。しかも生産資材や農業機械は年々値上がりしており、加えて近年の気候変動の影響による高温や病害虫によるリスクも大きく、とても魅力的な仕事だとは言えない。また、経営規模が大きくなるほど、「倒産」のリスクを背負うことになる。

コメは安い方が良く、外国から輸入すれば良いとの主張もあるが、彼らは生産現場の状況を全く理解していない。水田はコメの生産だけではなく、洪水の緩和や地域環境の保全など多面的機能を持つ。もし、水田が放置され荒れ放題になれば、主食であるコメの自給が出来なくなるばかりか、農村環境は著しく悪化して住む人はいなくなるだろう。水田が放棄され、コメが自給できなくなると、非常時に困るのは間違いなく消費者である。

コメの持続的な再生産体制を維持しつつ、国民の主食であるコメを安定的に消費者に供給するためにはどうするのか、そろそろ結論を出さないと、気候変動と同じく後戻りできなくなる。

（政策委員 境公雄）

\*\*\*\*\*





## お知らせとご案内

### 【連絡コーナー】

会員からの投稿を募集します。wordで作成1,000文字程度

テーマは会員に役に立つと自ら判断するもの、ジャンルは問いません。  
尚、コピーや生成AIで作成したものはお断りします。

掲載分について、謝礼として図書カードを贈ります。

右のリンクからでもお受けいたします。



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



これを機会に積極的な《生き食べ未来通信》への参加をお願いいたします。

### 【新規のご加入について】

今年度から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。

会員の加入条件は変更ありません。

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。

### 【今年度の会費納入とご寄付のお願い】

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



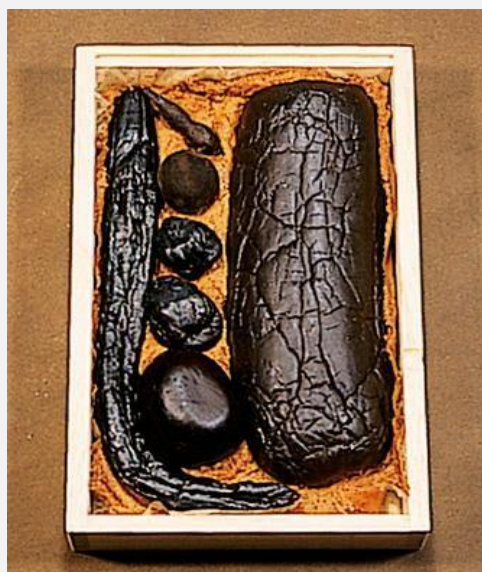


## 食べもの 紀行

### 奈良漬け

奈良漬けは大好きである。本物を求め奈良に行ってきました。

奈良漬けの本場で江戸時代から続く[老舗今西本店](#)の8年物西瓜奈良漬けが手に入ったので紹介します。奈良漬けの製造販売元は多数あるが、純正奈良漬製造元と名乗っているのは、ここ今西本店だけ、全国観光土産品公正取引協議会で唯一認定を受けているそうです。



原材料がウリ、清酒粕、食塩のみであり、賞味期限2年、酒粕に漬け、40℃以下で保存とある。冷蔵庫に入れず常温保存、食べる大きさに切ってから、4～5日冷蔵庫で冷やしてから食べてくださいと説明を受けた。切り立ては美味しくなく、寝かした方が味がまろやかになるという。そのため、試食しただけで我が家では未開封の状態で保管中、未だに食べていません。

色は漆黒、一般の奈良漬けと別物のようだ。



いつもは、福岡県築上町にある「[奈良漬さろん阿部](#)」の3年以上漬けたものを購入している。深みのある琥珀色、芳醇な香り、なにより美味しい。

下の写真



長期間にわたって、発酵・熟成させ作る食べものには、日本の食文化が宿っている。伝統的保存食は、調味料や保存料を使わなくても、長期保存に耐える。そこには先人の知恵がある。いつまでも残してほしい食べものです。

3か月毎の福岡三越の催事、毎回DMの案内状が来る。最近では6か月で出荷できる浅漬けに力を入れているようですが、私の口には合わない。残念です。

3年物が漬かっていた粕は、豚肉など肉を焼くときに利用、粕だけはいつも冷蔵庫に保存しています。我が家では調味料としての役割も担っています。



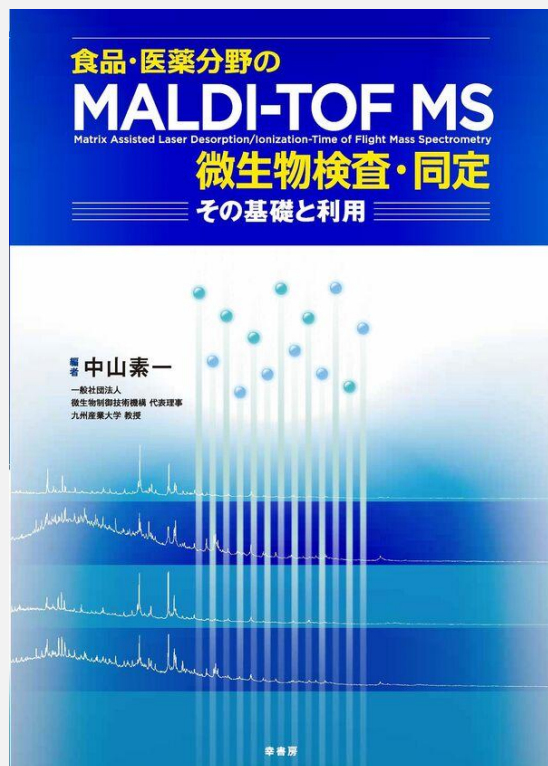
画像はWEBサイトより

川上龍太郎



◆推薦図書：

MALDI-TOF MS 編者：中山素一氏 発行所：幸書房

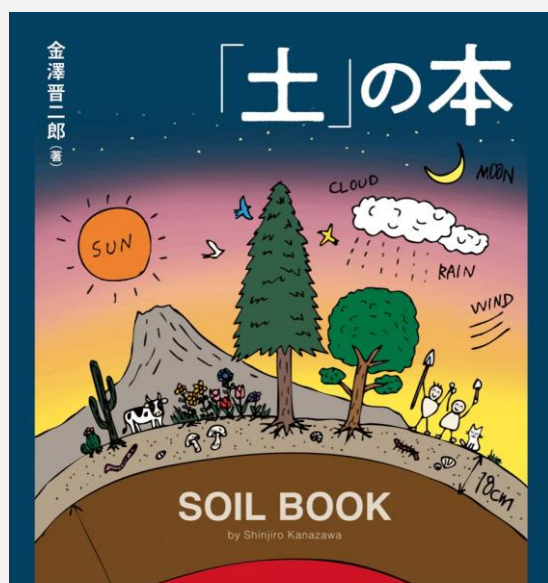


当書は、「食品と開発」5月号に書籍紹介があったものである。編者である中山素一氏は、九州大学農学部食糧化学工学科卒で現在九州産業大学生命科学部教授である。当NP0とのかかわりがあり、会員のみなさんが食品に関わる細菌類を同定する場合、相談できる先生であるために紹介します。

微生物による汚染事故の際、菌種同定・菌株識別を迅速に行う必要性が高まっており、臨床分野で菌種同定技術として注目されているMALDI-TOF MSを食品産業にも応用しようとする動きが出ている。本書はMALDI-TOF MSのシステム原理から微生物同定・識別についての知識や食品業界での展開、導入のメリット、クレーム食品への迅速な対応など項目別に詳しくまとめられている。この5年間の研究の集大成である。なお、これらへの取組で中山先生は、2025年2月5日に内閣府で開催された「第7回日本オープンイノベーション大賞」において九州の私立大学では初めて、農林水産大臣賞を受賞しました。

受賞タイトル：「食品の安全性確保と食品ロス削減に向けたMALDI-TOF MS微生物同定コンソーシアム活動」

「土」の本 著者：金澤晋二郎 発行：株式会社Pヴァイン



著者である金澤氏は、1998年から九州大学大学院農学研究院での研究に取り組み、日本土壤肥料学会賞など受賞、退官後は研究成果による社会貢献を目指し、株式会社金澤研究所を設立し、土の薬膳としての有機肥料である「土壤改良資材」を製品化、販売している。丸善の書籍売場で偶然見かけたため購読したものです。

人類だけが地球にのさばる。自然界との共存することを忘れ、人間の欲が勝ると地球滅亡に向かう。土壌は炭素循環の要で、生命維持に不可欠である。植物は炭素を蓄え、枯れると微生物が分解し、空気中に還元する。土壌微生物を含め地球の循環構造を考える。人類最大の脅威となる地球温暖化は、植物の力を借りて遅らせることができる。そんな取り組みをわかり易く解説している。「農学」は実学であり、人に役立つ研究こそが本物である」と恩師から学び研究を続けたそうである。こんな先生が身近な大学で教鞭をとっていた。学生は、偏差値や単位の取り易さで人生の進路を選択するのではなく、未来の生き方・価値観からよく調べ、誰に学ぶかを決断する時代なのである。そんなことを考えてしまった。

（第13回国際土壌科学会議（西ドイツ）  
土壌生物部門最優秀賞受賞）

18センチの「土」が生命を支える  
「土」の消滅は、地球の破滅

これまでに国内外で数々の賞を受賞！  
半世紀以上も「土」の研究してきた土壌微生物博士がいま「土」のすべてを語ります



## 編集後記

気づけば青梅の季節も過ぎ、スーパーにはスイカやトウモロコシが並びはじめました。（く）はさっそく大好きなスイカをひと玉買って、冷蔵庫の中がすっかり夏モードになる妄想をはじめました！

会員の皆さまからの投稿も、引き続き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。

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 7月 発行責任者 川上龍太郎