

起こった反戦運動の高まりの中で50年前に終結しました。私を含めて当時の多くの若者は反戦運動に参加しました。「こころの中でいくら平和を唱えても何も変わらない。」行動を起こしました。8月の戦争報道や平和教育が、ウクライナやイスラエルに向け、少しでも戦争を止めて平和を維持する行動へ立ち上がるきっかけとなることを願っています。

9月になっても暑い日々が続きます。お盆前に梅雨末期のような集中豪雨で福岡や熊本で被害がありましたが、少雨傾向は続いています。ヒトは暑さから逃れるためにエアコンの中で暮らすことが当たり前になりました。その結果、家中から熱を屋外へ排出しています。外は益々熱くなります。動けない植物も毛皮を纏った動物もうだるような暑さの中で耐え、生きることに精一杯です。ヒトにとっても一番必要なことは、暑さ、寒さに耐えうる体を作ることです。なるべくエアコンをつけず、午後から4～5キロ歩き大量の汗をかく。厚労省や医療機関が推奨することと真逆の対策、私にとってこれが最良の暑さ対策なのです。耐えて頑張ることから逃れる風潮、暑さ、寒さ、ハラスメント、『耐えて克服する。』そんな真逆の生き方がこれからも必要なのではないのでしょうか。

最近、読者の方から《生き食べ未来通信》に対して「内容が多岐に亘り、知らなかったことが多く参考になる。」との意見や「推薦図書を購入しました。」とのお言葉をいただきました。この言葉を励みに9月の《生き食べ未来通信》をお届けします。前号まで連載した「ワインほどわかりやすく単純な酒はない！」は、素人でもワインのことを幅広く知ることになったのではと思っています。文末に紹介があったゲーテの英訳「LIFE IS TOO SHORT TO TASTE BAD WINE！」読者の方から含蓄のあるお言葉とのメッセージをいただきました。執筆いただいた尾上剛（仮名）さんに感謝いたします。

今月から 5か月、「チョコレートの話（投稿コーナー：チョコレート）」を連載します。何かと話題になるチョコレート、内容は産地、品種、製造工程など多岐にわたっています。知的好奇心を満たす読みものとしてだけでなく、会員である田代洋一さんが、私たちの為に50年の仕事人生の経験と学んだ知識を基に執筆され寄稿していただいたものです。感謝とお礼を申し上げながら熟読いたします。

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

8月の活動実績

2日（土）松井利郎先生 紫綬褒章受章記念祝賀会 出席 西鉄グランドホテル（川上）

16日（土）SOY CAFÉ 訪問ヒアリング（川上）

- ・豆乳原料、加工食品への高オレイン酸大豆利用ニーズ他

26日（火）鶴見運送定期訪問（竹田津）

27日（水）ママミール社定期訪問（川上、竹田津）

- ・新商品開発の進捗状況の確認（冷凍弁当の保存、シール及び表示等への助言）

29日（金）森光商店定期訪問（川上、竹田津）

- ・大阪万博でのパンズの販売動向確認及び豆乳原料の愛しとーとへの商談提案

★未来を担う理科好きの子どもへの事業：実験教室

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）



当日の様子

【今後の予定】

9月 4日（木）九州大学FS&DX合同シンポジウム 伊都キャンパス（川上、竹田津）

テーマ：九州から発信する食のかたち

9月10～11日（水-木）日野出グループ展示会（会員企業）福岡国際センター（川上、竹田津）

9月17日（水）鶴見運送定期訪問（竹田津）

9月17～18日（水-木）九州みどりの食料システムEXP02025（川上、竹田津）

Food Week in九州・沖縄 マリンメッセ福岡 B館

9月19日（金）ママミール社定期訪問（川上、竹田津）

・新商品開発の進捗状況の確認及び朝食抜き園児対策などへの助言他

9月24日（水）食友会参加（川上、竹田津）

・株式会社丸信社訪問

9月29日（月）森光商店定期訪問（川上）

・高オレイン酸大豆商品情報交換及び商談結果の確認他

★未来を担う理科好きの子どもへの事業：実験教室

日 時：9月15日（祝日）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）](#)

テーマ：プラスチックのとりけるを科学する！

日 時：10月13日（祝日）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）](#)

テーマ：びよよ～～ん！ゴムの実験・生ゴムのボール作り

日時：11月 3日（祝）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）](#)

テーマ：光のカメラでけしきを写そう！

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。

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。





コラム：私の提言

独立国家としての日本の歩む道

7月9日参議院選挙を前にして石破首相が発言した。「国益をかけた戦いだ。なめられてためるか！」我慢の限界を超えて、思わず本音が出てしまったのか、強がって見せたのかのかわからない。今まで、トランプ大統領がへそをまげないように、ひたすらへりくだり、ゴマをする。そんな交渉にトランプ大統領はつけこんできていた。相互関税の税率を15%にすると表明したが、文書化されていないし、自動車関税の下げを含め、いまだに実行の時期さえ「適時」に修正するといいいながら、いつになるかわからない。その間もトランプ大統領の言いたい放題は続く。最大5,500億円（約80兆円）の対米設備投資の枠組みは「われわれが好きなように投資できる資金」とし、「野球選手が契約時に受け取る契約金のようなもの」とうそぶいた。石破首相はやはりトランプ大統領になめられたのか。思いたくないが大多数の日本人は、そのように感じているだろう。

一方中国の習近平主席は、徹底抗戦を選んだ。レアアースの輸出規制を行った。フォードモーターなど自動車メーカーが生産を中止に追い込まれ、F35戦闘機といった先端兵器を作れなくなる恐れが出てきた。アメリカは相互関税による中国との貿易戦争で敗北しつつあるのである。9月3日は中国では「抗日戦争勝利80年」を記念する大規模な軍事パレードが計画されている。この日、北京でトランプ大統領と習近平主席が『反日』で握手、そしてその場にロシアのプーチン大統領が同席するそんなシナリオが現実味を帯びている。1971年ニクソン大統領が日本の頭越しに訪中したときの「ニクソンショック」や「令和のヤルタ会談」の再現になりかねない。『世界秩序は3国で決める。小国はだまっとれ。』になったら最悪である。石破首相はそれを防ぐ備えをしているのか。これ以上、トランプ大統領に舐められては日本国民がたまらないのである。

日本のアメリカへの「抱きつき戦術」は失敗に終わりそうだ。独立国日本として、目先どうすれば対処できるかの戦術でなく、真の「日本ファースト」あらたな世界戦略が必要となるのである。戦後80年、平和について考えた8月が過ぎました。言われるままに追従し、土下座まで行い媚びるのが今までの日米同盟でした。これから「アメリカと距離を置き、隣人である中国と仲良くする。」検討の俎上に載ってきた。新たな枠組みを見直さざるを得ない時代の到来が、第3次世界大戦前夜にならないことを願っています。

川上龍太郎





コラム：私の提言

言葉はその人の人生、言葉を選んで何を語る。

言葉は周到に準備して話すときもあれば、瞬間のアドリブで話すこともある。何を語るか、言葉を選ぶのである。8月2日に松井利郎先生紫綬褒章受章記念祝賀会が西鉄グランドホテルであり参加しました。盛大な受賞記念祝賀会は本人の栄誉をたたえただけでなく、参加者にとっても誇らしいことでした。盛会だった一次会が終わり、当然のごとく二次会へ参加した。宴もたけなわ、博士課程の学生や特にかかわりが強かった参加者からのスピーチがあった。その一人のスピーチにいちゃもんをつけられずにおれなくなった。誰もが知っている洋酒メーカーに再雇用で在籍している参加者のスピーチである。「定年過ぎて名刺もない、責任もない。楽でしかたがない。」役職定年の再雇用なのか知る由もないが、責任が無いことを自慢げに言い放ったのである。宴席上の発言と大目に見ようかと思い、また、場の雰囲気壊したくなかったが、つい手を上げ、嫌な思いをしながら苦言を呈する持論を展開してしまった。これから会社に入って仕事を頑張ろうと思っている学生が多数参加している中での発言としてふさわしくないと判断したためである。

「仕事には全て責任がある。パートさんでも与えられた仕事に対して責任をもって取り組み、やりがいを見出している。責任が無いことはありえない。責任が無いと考える人たちが会社や組織をダメにする。そして、「あなたは会社にとって要らない人、だから名刺もないのです。」この一言を加えたかったがさすがにこれは言えなかった。憲法21条に『表現の自由』があり、当然『言論の自由』も含まれる。何を発言しても構わないが反論するのも自由である。両論を聴いて判断するのが、正しい選択である。

私は「締め挨拶」を辞退してしまった。事前に指名を受けて話をしている人は、場や参加者などに合わせスピーチの内容を考える。正しく伝えようと書面にしたためている人さえいる。だから参加者は話しの内容を含めそのスピーチに共感するのである。

名刺についても考えてみた。『名刺は何のためにある？』自分の存在を語るためのツールである。だから、連絡先を記載し、所属など記載するのである。今では学生も「名刺」を持っている。どこの組織に所属するかは個人の生活の一部でありすべてではない。会社の名刺がなくなれば自分のオリジナル名刺をつくれればよいのである。大勢が参加するパーティで「名刺がありません。」と言い放つような人生観を持ちたくはない。これから人生「あの時はこうだったと過去に生きるだけ」のように思える。他人のどうでも良いことではあるが、これから生きる人にとっては、自分を簡単に紹介できる名刺は必要なものです。名刺を希望される方はご連絡ください。当法人会員名刺を作ります。『NPO法人生きものと食べものの未来』は、これからの未来を良きものとして生きたい、まじめに生きる人の集団でありたいと願っているからです。

※紫綬褒章は、文化・芸術・スポーツ・科学技術の分野ですぐれた業績を挙げた人に授与されるものである。

川上龍太郎



コラム：私の提言

自由時間と学んだことの使いみち

最近、自由に使える時間が多くなった。昨年3月、10年通った久留米の生物食品研究所勤務が終了した。今は月に数回定期的に行う仕事とこのNPOに関することだけに力を注いでいる。子どもや孫と関わることもなければ、好きだった車も手放し、ドライブに行くこともない。自由に使える時間が飛躍的に増えているのである。時間を何に使うか。全くの自由であり、他人がどうのこうのと口を挟む余地はない。しかしながら、「折角ならこんな使い方は如何ですか。」と提案することはできる。

一つの提案がある。古希を過ぎて自分の知識のなさにいまさらながら驚いた。マスコミやSNS情報のうわべだけで知っているような気分になり、かつ、忘れてしまっている。自由時間を何に使うか。夏休みの小学生の自由研究ではないが、『探究心をもって、知らないことを知る、また、自分の頭で考える。』これは無限であり、『大人のゲーム』そのものである。皆さんも実行されたら如何でしょうか。エンドレスで自由な時間を限りなく消費してくれるのです。

古典や歴史を今更ながら学んでどうするのかという人もいる。役に立つ、立たないはどうでも良いことである。子どもに『学んでどうするのか』を尋ねることは無い。自明の理だからである。『知識は人生を豊かにする。』私はそれを信じているだけである。

大学の先生方や学生と話す機会がある。最近特に感じるのは、話はよく聞いてくれるが、自分の意見を言わないこと、特に批判的な意見を言わなくなったことである。大袈裟に言えば、意見を言わないことが『民主主義の崩壊』に向かうのである。『民主主義』は議論を通じてより良いものを目指すことが大前提である。自分の意見を言わなくなった。今行われている教育がどうしても気になるのである。私は、『いいね』『お疲れさま』が大嫌いである。意志を感じることがなく、なんとなく使っている言葉だからである。朝から挨拶で『お疲れさま』と私に言った社員がいた。私が疲れているように見えたのか、本人が疲れていたのかはわからないが、私はその場で『疲れているのだったら、帰ったら』と返した。

中満泉国際連合事務次長が以前日経新聞で述べていた「国際バカロレア教育は、『批判的思考』ができる人材の育成を目指している」ことを思い出した。これからのリーダー（特にグローバルに活躍できる人材）は、語学力はさておき、まず、自分の考えと意志を伝えることができることある。

何を考えているのかわからない。発言もしない。電話ですら、「もしもし」「やあ」とも言わず、無言という。こんな若者が増えているそうである。どこかおかしいと感じながら、『時代の流れ』として見過ごすのか、面倒くさいがその場に居合わせたなら、その都度『諭していく』のか。個々人の生き方ではあるが、私は後者でありたい。《生き食べ未来通信》で政治・経済の記事が多くなったのは、自分の興味がそこにあるだけでなく、誤解を招く記事があり、誇張し書かれた記事もあり、読者の皆さんには、自分が目にした、感じたことを私なりに解釈しながら伝えていくことが『私の役割だ』信じているからである。コラムに対する皆さんからのご意見を賜ります。

文部科学省 IB教育推進コンソーシアム HPより

国際バカロレア機構（本部ジュネーブ）が提供する国際的な教育プログラム。

国際バカロレア（IB：International Baccalaureate）は、1968年、チャレンジに満ちた総合的な教育プログラムとして、世界の複雑さを理解して、そのことに対処できる生徒を育成し、生徒に対し、未来へ責任ある行動をとるための態度とスキルを身に付けさせるとともに、国際的に通用する大学入学資格（国際バカロレア資格）を与え、大学進学へのルートを確保することを目的として設置されました。現在、認定校に対する共通カリキュラムの作成や、世界共通の国際バカロレア試験、国際バカロレア資格の授与等を実施しています。

「IBの使命」は以下のとおりであり、国際教育プログラムを推進し、発展させることの総体的な目的が示されています。

「国際バカロレア（IB）は、多様な文化の理解と尊重の精神を通じて、より良い、より平和な世界を築くことに貢献する、探究心、知識、思いやりに富んだ若者の育成を目的としています。

この目的のため、IBは、学校や政府、国際機関と協力しながら、チャレンジに満ちた国際教育プログラムと厳格な評価の仕組みの開発に取り組んでいます。

IBのプログラムは、世界各地で学ぶ児童生徒に、人がもつ違いを違いとして理解し、自分と異なる考えの人々にもそれぞれの正しさがあり得ると認めることのできる人として、積極的に、そして共感する心をもって生涯にわたって学び続けるよう働きかけています。」

このようにIBプログラムでは、「国際的な視野」をより明確な言葉で定義づける試みと、実践を通じてその理想に近づこうとする努力を、IB認定校の使命の中心として位置づけています。

川上龍太郎





投稿コーナー：チョコレート

-はじめに-

すでに 70歳を超えて、現役を引退した者にこのような機会を与えていただいた《生き食べ未来通信》に深く感謝申し上げます。

私は50年にわたり、カカオ・チョコレート業界一筋で生きてきました。中米コロンビアでの新たなカカオ農園の開発にも携わりました。この経験は希望してもできるものではありません。チョコレートが無くない限り、私の経験が未来に生きてくると信じています。たかがチョコレートですが、生産国にとっては貴重な外貨獲得手段です。消費国では豊かな食文化のワンシーンを飾るものとなっています。折角、偶然にも経験し、チョコレートにまつわる知識と技術を習得した現在、これからの食品の未来に少しでも役に立つようにと願い、わが身を振り返りながら、9月から来年 1月まで連載の予定で筆を執りました。

第1回は、私の「カカオとの出会い」を綴ります。

職歴

昭和51年 不二家入社

昭和57年 不二製油入社 業務用チョコレート部門（生産・開発）

平成15年 フジオイルヨーロッパ（ベルギー）出向

平成21年 油脂事業部、食品素材研究所

平成28年 ロイズコンフェクト 顧問

（第一章）カカオとの出会い、カカオ栽培について

-カカオとの出会い-

1960年代は日本でチョコレート類の商業生産が開始され急速に市場拡大した時期で、その神秘的な味覚に驚きと親しみを覚えた時期であった。小学期から高校期にかけては、少ないお小遣いで近所の売り場のチョコレートを買って求めた事を鮮明に記憶している。その後、大学に進学して、特に将来願望もないまま、且つ学業成績もよくなかったので、ゼミの教授の計らいで東京の大手製菓メーカーに就職の紹介をいただき上京した。

その後、新入社員教育を 3か月受けた後、配属された部署が神奈川にあるチョコレート生産工場だった。仕事は技術課での原料・プロセス・成型ラインでの全般的な工場の品質管理と現場製造条件の改善、新製品開発業務のアシスタントだったと記憶している。

仕事は原料カカオ豆の受け入れ品質管理・テストロースト・チョコレート生地的配合検討・製造現場機器での製造条件設定・最終加工工程での製造条件など多岐にわたりカカオ・チョコレートに関する原料から製品までの経験と知識を学ぶことができたことはその後の人生を大きく変えるきっかけになったことに心から感謝している。

1980年代の日本は高度成長期後の反動もあり、市場に陰りがみられ製菓産業には原料コストの高騰などが加わり、大きく成長した後のリストラの波が押し寄せた時期でもあった。

食品業界はもとより、務めていた会社も希望退職を募った時期でもあり、入社 6 年の小生も将来のことも考え転職を決めた。新就職先は食品原料メーカーである。まずの仕事はチョコレート製造の経験と知識を基に、特に海外顧客へのチョコレート用油脂の売り込みのサポートを目的に採用された。

とは言ってもそんなにすべての経験があったわけでもないのに、顧客との交流で多くの勉強ができたのも事実であった。対象地域は中国・台湾・韓国などで今から 40 年以上も前のことである。チョコレートの知識といえども、お互い手探り状態の交流であったことを恥ずかしながら覚えている。

-コーヒーとカカオの違い-

嗜好品として親しまれるカカオとチョコレート、その違いは何でしょうか。栽培地はコーヒーと近いものの、楽しみ方が大きく異なります。コーヒーは焙煎した豆を粉碎し、水や熱湯で抽出して飲むのが一般的です。一方で、カカオは焙煎した豆を直接すりつぶし、砂糖や乳製品などを加えて固形分として食します。

歴史をさかのぼると、17 世紀にスペインのコルテスがアステカからカカオを持ち帰り、砂糖やシナモンを加えて飲み物として楽しまれていました。その後、カカオを「カカオパウダー」と「カカオバター」に分離する技術が登場し、固形チョコレートが誕生します。つまり、チョコレートはカカオバターによって固められた菓子であり、バターの性質がチョコレートの口溶けや食感を決定する重要な要素となっています。

現代では、私たちが楽しむチョコレート製品の多くは、こうした技術の発展が生み出したものです。

これから五回にわたりカカオの話を掲載させて頂く。まずはカカオの栽培についての説明です。

-産地ごとの特徴-

地域	特徴
アフリカ（ガーナ・コートジボワール）	世界生産の 60 %、改良種フォラステロ
ラテンアメリカ	品種多様、アロマ系の香味重視（原種系）
アジア（インドネシア・フィリピン）	改良種トリニタリオ

-プロセス毎のポイント-

Ⅰ．苗木の準備と植え付け

カカオは種子または接ぎ木で増やします。

接ぎ木のほうが、病害耐性や香味などの遺伝的特性を安定して受け継げる。

通常、3m 間隔（1ha あたり約 1,000 本）で植栽。

バナナやグラリシディアなどのシェードツリーと一緒に植え、直射日光や風から守ります。

2. 成長と開花

植え付けから3年で開花し、5年程度で収穫が可能。

樹高は3－8m 管理の為に剪定して低く保つのが一般的。

自家受粉しにくく、小型昆虫で花粉媒介。自然受粉率が低いために人工授粉も行われることもある。

3. カカオポッド（果実）の成長

受粉後、5－6か月でポッドが熟成

カカオポッドの色は未熟時は緑や赤、熟すと黄色やオレンジ。

果実は直接幹や枝から生える。

収穫時期は年二回（5月メインクロップ、11月サブクロップ）程度

手作業でポッドを切りとり、中のパルプに包まれた種子を取り出す。

4. 醗酵(Fermentation)

種子と果肉（パルプ）と一緒に醗酵させて風味形成と苦み除去を行います。

木箱、バナナの葉、籠などを用いる。

通常5－7日間で、毎日攪拌して発効促進の為に酸素供給。

目的は苦み除去（フラボノイドの除去）香味形成（酵母や乳酸菌による前駆体物質の形成）発芽防止（胚の死滅による保存性向上）。

5. 乾燥 (Drying)

醗酵後、天日または機械で水分を7%程度まで乾燥。

天日乾燥では数日から1週間程度、毎日攪拌してカビ発生を防ぐ。

色が濃くなり、香りが強くなる

6. 選別と出荷準備

未醗酵豆やカビ豆・虫食い豆などを除去。

サイズ・発酵度・色味によって選別

サンプル分析して、品質（グレード）評価

麻袋に詰めて輸出（60Kg/袋）。

7. 栽培維持管理

肥料：土壌診断に基づき有機・無機肥料の施肥

剪定：通気性と日当たりを確保するための年1－2回の剪定

病虫害対策：ブラックポッド病（適正な間伐・薬剤散布）カカオポッドボローラー（虫）（生物的防除・粘着トラップなど）

以下に、代表的な産地（中南米）での農園での栽培プロセス順の写真を掲載する。

背丈3-4メートルほどの木には無数の花が咲き、昆虫などの媒介で受精した後、カカオポッドと呼ばれるラグビーボールほど大きさに成長する。



無数の花 (Flowers)



鈴らなりの果実 (Cacao Pods)

カカオポッドの中には、30粒ほどの種子が入っていて、取り出した種子はバナナの葉っぱに包んだり、木箱などで1週間ほど発酵処理がなされて、チョコレートの風味・呈味の前駆体が生成されると言われている。



ポッド内の種子 (Seeds)



醗酵中のカカオ種子 (Fermentation)

醗酵後には天日乾燥などを経て、カカオビーンズというカカオパウダーやチョコレート原料の基になる形態で輸出される。



醗酵後の天日乾燥 (Drying)



乾燥後のカカオ豆 (Cacao beans)





伝えたい、紹介したい記事

[農業は最後に残った大市場 日経新聞 2025.8.13 マネーX トランスフォーメーション](#)

[農に眠る世界300兆円 大和「パプリカ王」の野望](#) の要約

イオンでもない、セブンでもない、JAでもない。食、そして農の主役交代のうねりをマネーが起こしつつある。日本の「パプリカ王」の座を大和証券グループが狙う。静岡県磐田市。住宅街を抜けると、半透明の巨大な建物群が現れる。サッカーコート4面に当たる3ヘクタールの農園に8万本のパプリカが植えられ、年間約430トンを出荷する。大和は日本のパプリカの販売シェアの2割を持つ。農業法人の買収などで毎年のように栽培面積を広げ、首位との差はわずかだ。農業への企業参入は珍しくないが、大和の最終目標は異なる。パプリカ農園を「金融商品」にすることである。

(パプリカ：オランダ生まれ、彩り豊かなピーマンに似た野菜)

続編

[日経新聞電子版有料会員2025.8.15 Money-Transformation 食を磨く・対談](#) より抜粋

大和フード&アグリ 日枝和昇社長

大手証券会社が農業に参入する目的は何ですか？

日枝社長「証券会社が農業に入って来てあらずのでないかというイメージを持つ人がいるかもしれないがそれは違う。」

「日本の農業は投資マネーや直接金融が活躍できる機会がなかった。今後はデジタル化や人工知能の活用で今まで以上に投資が必要となる。自前だけでは限界である。今後は外から資金を持ってくる必要がある。その結果、生産性が上がって増産につながれば食料安全保障に貢献する。」

「農業政策などの動向を見つつ、将来はパプリカなどの生産設備に投資するファンドを作りたい。最低限100億円の規模が必要だ。栽培地にして20ヘクタール。自社農園を大きくするとともに他社にも投資する。投資先の売上が伸びたら、証券会社は新規株式公開（IPO）を支援できる。証券会社は、投資先ともに利益を上げられる。国内でこんなに大きな市場が残っているのは第一次産業ぐらいだ。」

『投資マネーの力で日本の農業を変える。コメ問題さえ、投資マネーで解決する』との発想は危険だ。世界中で食料不足の難題解決の為に300兆円のマネーが投資機会をうかがっている。昨年来のカカオ、コーヒー、アーモンドの価格高騰は、投資マネーの影響が大きいのである。アジア、アフリカで投資マネーが土地を買い漁り、儲かる作物に特化し栽培する農業では食料不足の何の解決にもならないのである。大和証券は2019年に果実堂のベビーリーフの圃場に投資したが、果実堂はリターンを最優先する姿勢に契約解消したのである。』

米国で、食品への合成着色用の仕様をやめる動きが進んでいる。アイスクリームの大手メーカーなどが2027年末までに使用をやめる方針を表明した。トランプ政権の圧力があり、取り組みが進み始めた。ケネディ厚生長官は、合成着色料を「有毒化合物」と呼び、かねてより食品への使用に反対してきた。日本では認可されている種類も対象で、米市場向けの生産で日本企業も今後、対応を迫られることになる

[コーラ甘味料変更、真の問題は](#) [2025.8.18 日経ビジネス](#) [世界鳥観](#) の要旨

トランプ大統領が突然、コカ・コーラは甘味料を「本物の」砂糖に変更するとSNSに投稿。

同社を慌てさせた。米国民は食品の安全性の推進を強く支持するが、規制プロセスを省く手法は恣意的な標的にも適用された。

7月16日トランプ大統領がSNSに「コーラの甘味料を高果糖コーンシロップから『本物のサトウキビの砂糖』の変更にコカ・コーラが合意した。」と投稿した。結局、6日後にコカ・コーラは砂糖を使ったコーラを販売すると発表した。その後、ケロッグがシリアル「フルーツループ」を27年度までに合成着色料を不使用にすると発表、ペプシコやクラフト・ハインツ、など大手数十社が添加物の使用をやめると約束した。

米国民の60%は食品着色料の不使用を望み、87%は食品の安全性に政府はもっと力を入れるべきだと考えている。「赤色3号」がバイデン政権で禁止になるまで30年以上かかっている。トランプのやり方は、従来の規則策定のプロセスを省略し、企業側の問題点を洗い出し規制当局と共に解決策を編み出す機会を奪った。トランプ大統領はこのやり方が実際に変更可能で、世論が強く支持しているのなら、企業の自主的な合意はうまく機能すると主張している。

[バウムクーヘン 100年越し帰郷](#) [20258.9 日経新聞夕刊](#) の要約

ドイツ生まれの日本育ちのバウムクーヘンは100年越しに「帰郷」を果たした。販売するのは、洋菓子のユーハイム（神戸市）。ユーハイムは、1919年第一次世界大戦で捕虜になったドイツの菓子職人カール・ユーハイム氏が1922年横浜で創業、関東大震災で神戸に移転し現在に至っている。本場ドイツでは、見た目からドイツ語で「木のケーキ」と言う意味でバウムクーヘンだが、東西分裂や厳しい規制などを背景に一部地域のクリスマス贈答用や観光地で販売しているだけで知名度が低い。19世紀後半から東部ドレスデン、コトブスで伝統的に作られていたが、腕の良い職人は西ドイツに移り、技能伝承が難しくなっていた。ドイツでは添加物を少しでも使うと「バウムクーヘン」と名乗れず、乳化剤・膨張剤を使えば量産は可能であるが、法律で「工業菓子」と明記しなければならない。ユーハイムは、2020年に「純正自然宣言」を発表し、現在販売するバウムクーヘンにはチョコレートコーティングを含め一切、添加物を使用していない。ユーハイム発祥の地。コトブスからバウムクーヘンづくりの指導を誘われた。ユーハイム4代目河本英雄社長は「20近い積層が生む絶妙な口当たりがバウムクーヘンの持ち味。創業者の思いに応え、発祥の地で広げていきたい。」とドイツ展開の意欲を語っている。

『日本では、ねんりん家、治一郎、クラブハリエなど比較的高単価のバウムクーヘンのお店があるが、どちらもマーケティングに力を入れ、高級感があふれ、いかにも美味しそうで買いたくなる。日本では、原材料や製法への法的な面からの縛りが無い、食品添加を正しく表示さえすればよい。乳化剤や膨張剤を使っても名乗れるのである。読者のみなさんは、ユーハイムを買いますか、それでも高級感あふれるねんりん家や治一郎のバウムクーヘンを買いますか。』





新規にご加入・ご寄付いただいた方

【新規にご加入・ご寄付いただいた方】

福岡県 I.Iさん ありがとうございました。





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。

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。



info@npo-ikitabemirai.org



【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

念願の函館夜景！！

今回、8月号に続いてまたもや北海道編です。

今回は、姉夫婦と東京の甥っ子と4人の旅でした。

初日は函館、五稜郭からの夕食は、海鮮。烏賊、鮭、鮪、鰯一夜干し、焼きトウモロコシなどなど、九州の青物にも引けを取らない美味しさ。雅家の厚切りの刺し盛、気の利いた店員（女性か男性かはご想像に）にGoo！



五稜郭、烏賊、刺し盛、焼きモロコシ

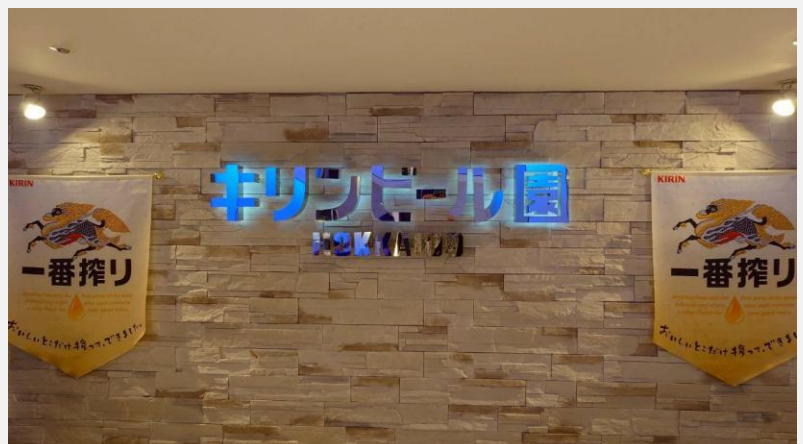
食後、いざ函館山へ。以前訪問した時は、コロナの最中で観光客も少なく、観光地は、どこもすいすいと回れましたが、いざ、念願の函館山からの夜景を見に行こうとしたところ、何と、ケーブルカーが運休でした（ショック！！）。でも何とか見たいという気持ちでちょっと薄暗くなった山道や道路を徒歩で登りましたが、途中で疲れて1/3程度のところで山頂を断念し、中途半端な写真を撮りました。なので今回は、納得のいく写真を撮ることが出来ました。



夜景

2日目は、地球岬からの札幌。ランチは、前日の夕食ががつりだったのでセコマのおにぎり（塩サバ、ベーコンおかか等々）を洞爺湖近くのお店で買って車内で食す。これは、美味しい、納得。セコマでも売ってる店、売ってないお店があるので要注意。目印は、“HOT CHEF “ の看板。うまさの原点は、まずは、店内調理にあると思う。そして、他のコンビニのおにぎりに比べ、大きさが一回り大きくて固くは握ってないことかな。その後、大通公園、札幌時計台、北海道大学。

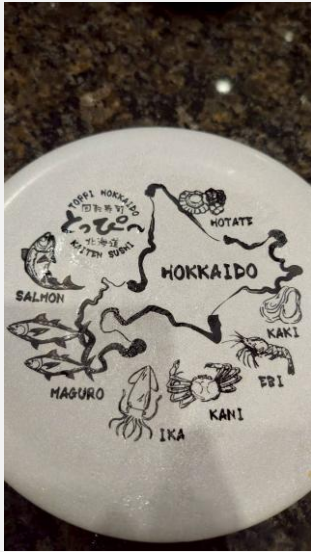
夜はキリンビール園にて待望のジンギスカン。本場だけに外れはない。



おにぎり、看板、時計台、ジンギスカン

3日目は小樽。

ミッションのオタルトを購入後、ランチは回転ずし、とは言えさすが本場。ネタはいい。昼にも関わらず地ビールを飲む。ランチの後は、ここまで来てロイズの工場を素通りするのは田代君（コラム：チョコレート執筆者）に悪いのでぎりぎりの時間で飛び込んだ。想像以上に分かりやすく展示しており、興味を引かれた。おすすめのソフトクリームを食べた。美味！！



寿司、地ビール、ソフトクリーム



ロイズの工場



4日目は、クラークさん（さっぽろ羊ヶ丘展望台）からの富良野からの東京。

クラークさんの像は朝早い時間帯にも関わらず、賑わっていた。暗黙のルールで次のグループの人がシャッターを押す仕組みに。道の駅ふるびらはオープンしたてで建物はきちんとしていたが、あちこちにこれは？って感じて上手に運営していくにはもう少し時間が必要でしょう。富良野のラベンダー畑は大勢の人でにぎわっていたが、猛暑の影響で色がくすんでいた。残念。



岬、道の駅、Farm Tomita

いずれにせよ、多くの外国人がどこにも押し寄せていた。まずは有難い。

今回、私の相方が直前にコロナ感染で帯同出来なかったので来年リベンジしたいと思う。

食レポは上手ではないので伝わったかはわからないが、不審に思われた方は是非ご自身でお試しくださいます。百聞は一見に如かず！！（名言！！）

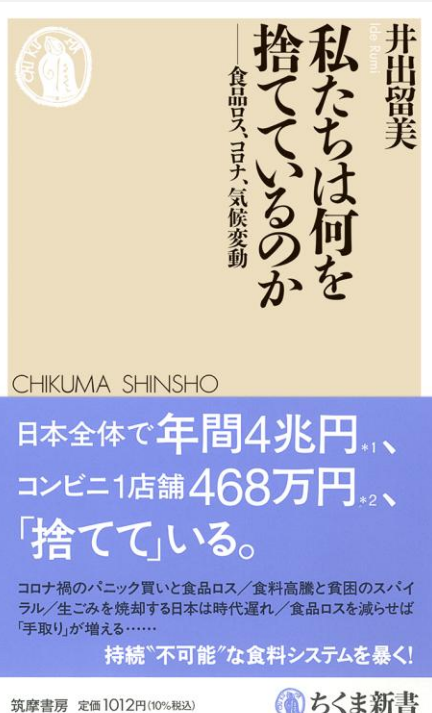
文責：竹田津 豊





◆推薦図書：

「私たちは何を捨てているのか。—食品ロス、コロナ、気候変動」 著者：井出留美 発行所：ちくま新書



食品ロス、日本で年間4兆円、世界では2.6兆ドルにのぼる。年間2兆1,519億円の税金が廃棄物処理に使われ、その4割の8,000億円は生ごみの処理費用でないかと推測されている。「令和の米騒動」でコメのパニック買いが発生し、備蓄米さえ市場に出回る中、精米後1か月でスーパーで販売されなかったコメは売れ残り商品として廃棄処分されている。そして廃棄処分は大部分が焼却である。食品ロスによる温室効果ガスの排出量は膨大なのである。

食品ロス問題の第一人者である井出氏は、私たちの出した食品ロスが何をもたらしているかという「不都合な真実」を、豊富なデータを用いて明らかにしている。またこの本で、解決の方向性も示している。現代の食料システムは、極めて持続不可能である。生物多様性を損ない、水を過剰に利用し、莫大なエネルギーを使うなど、多大な環境負荷をかけて生産・加工・流通している。にもかかわらず、私たちはそのおよそ3割から4割を食べることなく捨てている。食料自給率の低い日本は、欧米各国の4～6倍ものフードマイレージをかけ輸入しているのに、世界の人々への食糧支援を上回る量を毎年捨てている。示唆に富んでいるこの本は食べものに携わる全員が必読である。

「グローバル格差を生きる人々」—「国際協力」のディストピア 著者：友松タ香 発行所：岩波新書



著者は日本の国際協力機構（JAICA）の協力隊員として2002年から西アフリカのブルキナファソに赴任、その後は研究者としてアフリカ大陸との往来を続けている現在法政大学経済学部教授である。なぜ、この本を取り上げたか。最近アフリカに対する支援、残された最後の市場として政財界こぞって力を注ごうとしていることに違和感があるからである。8月16日付日経新聞の一面に「アフリカでAI人材 製造業・農業 日本のDX後押し」そして東大と協力して3年で3万人の人材を育成するとある。現地の産業や雇用の創出を支援し、日本企業の市場開拓や人材獲得に繋げるといふ。アフリカに何のために進出するのか。強い疑問と憤りがある。大義名分をかざし、儲けるために先を争って進出する。まさに帝国主義の発想そのものである。国際協力に名の下で富裕国が中心となり構築してきたこれまでのモデルを見直さなければ、いつまでもグローバル化の名の下に進出する海外企業に搾取され続け、それらと結託した統治機構に虐げられる構造は変わらない。8月20日から横浜で「アフリカ開発会議」が開催された。採択された横浜宣言の「経済」「平和と安定」「社会」の3本柱どのように協力策を具体化するのか注目したい。

ナイジェリアで石油精製から製糖まで幅広い事業を手掛けアフリカーの富豪になったアリコ・ダンゴテ氏は「我々は奴隷では居続けられない。アフリカは強い製造業の育成を急ぐべきだ。」という。植民地支配からの真の独立、今でもアフリカの人々が願っているのである。

この本は、アフリカの現状を踏まえ、進出するにしてもどのように向き合っていくかを示しているのである。



編集後記

朝の空気に涼しさが混じり、ホットコーヒーが少し似合うように感じます。（く）はカフェでついアイスかホットか迷う季節のはざまを楽しんでいます。みなさまも季節の味わいを楽しみながら、健やかな初秋をお過ごしくださいね。

会員の皆さまからの投稿、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

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 9月 発行責任者 川上龍太郎