



米首脳会談で媚びへつらう高市総理、日本でも勢いで選挙行動をとる人が増えました。今更ながら、正しい情報による熟慮の選択が必要だとあらためて思います。

先月東京ビックサイトで開催の「FOODEX JAPAN 2026」の見学のため、1年ぶりに上京しました。展示会の詳細は当通信の「FOODEX JAPAN 2026 見学」をご覧ください。

私の上京に合わせ、ダイエーの同期入社 17人が集まってくれました。話題は、病気の話や参加していないメンバーの話が中心。「生存確認の為に集まる」、そんな年齢になったようです。帰りに親しかった初代日本相撲協会理事長の孫である友人と彼の馴染みの銀座のお店に行きました。横綱大の里が大阪場所で直ぐに休場できなかつた理由や最近の相撲人気でチケットが取りづらくなったことなど角界の裏話を聞くことができ楽しいひと時を過ごしました。そして銀座の小料理店、会員制のバーは別世界。物価高騰なのか、銀座なのか、庶民が行くところではないと実感しました。

私たちのNPOは 3年目を迎えました。年度替わりは恒例の行事ですが、前年度の決算や今年度の事業計画・行動計画を作成し、福岡市役所 市民公益活動推進課 NPO 認証・認定係に提出。決算書の細目に亘って、その場で担当者から質問受け、その場で回答します。その質疑応答を経て受理されます。昨年は一カ所指摘を受け訂正の上再提出となりました。今年は一回で受理されるように万全の準備を行い市役所に向かうつもりです。NPOは市民税、県民税などの法人税が免除されます。活動に対して福岡市や福岡県から研修や相談会また情報交換会などの支援も受けられます。そしてその活動は市民が監視することになっています。そのため受理された内容は、書類として「福岡市NPO・ボランティアセンターあすみん」が保管し、誰でもが閲覧出来るように公開しています。みなさんには、その内容を6月の《生き食べ未来通信》で報告する予定です。

最近、AIに関する記事が増えています。イラン攻撃でも武器への AI搭載あたり前であることが明らかになりました。AIの未来に与える影響が益々拡大しています。ヒト× AI、目が離せません。これからもAIに関わる情報を伝えていきます。令和 8年度最初の 4月号をお届けします。

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

## 3月活動実績

6日（金） 日本食品分析センター講演会 （川上、里山）  
 テーマ：食物アレルギーの基礎知識、ヌメ活のすすめ  
 場所：アクロス福岡4階 会議室 時間13時半～16時

10日（火） FOOD EX JAPAN 2026（川上、竹田津）  
 ～13日（金） アジア最大の食品・飲料などに関する展示会 場所：東京ビックサイト  
 概要は、後出見学レポート「FOOD EX JAPAN 2026」（川上）で掲載

23日（月） 森光商店定期訪問（川上、竹田津）  
 森光会長を交えての大豆を中心とした穀物類など情報交換

24日（火） ママミール社定期訪問（川上、竹田津）  
 弁当のアレルギー表示への助言、農福連携によるオーガニック農産物を活用した次世代給食・学食への取組み提案の検討

25日（水） 鶴見運送定期訪問（竹田津）

### ★未来を担う理科好きの子どもへの事業：実験教室

日 時：3月 8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）  
 テーマ：見えない空気のパワーをみやぶれ！

日 時：3月26日（木）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：フルーチェ・ラムネ：～おやつでわかる化学のカ～

4名の大人ボランティアさんにご参加いただき、  
 情報交換など有意義に終了いたしました。



## 【今後の予定】

4月15日（水）～17日（金）

### FABEX 東京

場所：東京ビックサイト

総菜・スイーツ、グルメ、お米等の展示会、充実したセミナー有り

日時未定 理事会

テーマ：2025年度決算及び2026年度活動計画

日時未定 福岡税務署、福岡県税事務所、福岡市役所税務課への免税手続き

5月20日（水）～22日（金）

### 西日本食品産業創造展

場所 マリンメッセ福岡

食に関する最新の情報を発信する食品総合展示会

同時に機能性食品特別セミナー開催：お申し込みは下記からです。

<https://food2026.nikkan.co.jp/webinar/>

5月21日（木）

同展示会セミナー

テーマ：食品開発における『食』の倫理と哲学

5月21日（木）

NPO 総会

時間：13時半～

場所：マリンメッセ福岡会議室

5月27日（水）～29日（金）

### 農業 WEEK

場所：グランメッセ熊本

スマート農業、有機農業など日本最大規模の農業に特化した展示会

6月24日（水）～26日（金）

### JFEX ジェイフェックス 食品・飲料商談 Week

場所：東京ビックサイト

大手スーパー、百貨店、ホテルの購買決定者と商談できる展示会

## ★未来を担う理科好きの子どもへの事業：実験教室

詳しい内容  
お申し込みはテーマをクリック！

日時：4月26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）](#)

テーマ：[光と色のふしぎ実験](#)

日時：5月6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：未定



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

令和 8年 3月10日から13日まで東京ビッグサイト（東京都江東区有明 3-11-1）で開催された日本・アジア最大級の食品・飲料の展示会「FOODEX JAPAN 2026」。今年も食品のトレンドまた食品や酒類業界の動きなど最新情報を伝えたく、また、5月の「西日本食品産業創造展」セミナーのためのネタ探しのために見学しました。



FOODEX JAPAN 2026は、主催：（一社）日本能率協会、（一社）日本ホテル協会、（一社）日本旅館協会、（一社）国際観光日本レストラン協会、（公社）国際観光施設協会が主催しています。国内外の食品メーカー、商社、流通、外食、ホテル、輸出入関連事業者などが集まり、新商品や各国の食文化、最新の食品トレンドを一気に把握できる巨大な商談・国際交流の場であり、今年で 51回目を迎えます。FOODEX JAPAN 2026は、食品業界のビジネス拡大支援と最新トレンドの発信であり、来場者にとっては販路開拓、仕入れ、

輸出入、システムや物流など周辺領域まで業界動向の確認が一つの展示会でできる。それが大きな特徴であり、他にないメリットです。

日本全国、世界の食品・飲料が揃うアジア最大級の展示会は、東京ビッグサイトの東館、西館、南館全てを使用し、端から端まで館内移動に無料ジャンボタクシーやシャトルバスを利用する規模です。私は数回ジャンボタクシーを利用しましたがそれでも 3日間で 5万歩、あるきました。

参加した社数は、昨年より1割以上増え世界67か国地域から3,238社（国内1,112社）、4,026小間（前年3,738小間）でした。見学者は初日17,137人（前年17,125人）で、私が見学した 3日間では、57,653人（前年56,644人）でした。昨年より1,000人程度増加しています。商談を目的とせず情報収集のための大学教授などの見学は入場料1万円とするなど入場制限を厳しく行いながらも純増しています。それでも商談と無関係と思われる人たちが、ワインコーナーをはしごしていたのを散見しました。

会場運営を行った日本能率協会が主催メンバーであり、登録や受付などでの様々な工夫が参考になりました。申込み手続きやセミナー受講申込・受付時の確認、ブースでの名刺交換を全て、見学者が事前に登録したデータにより、QRコードにて完了、名刺不要となるまでに進歩したのには驚きました。会場マップも配布されず、出展者の会場コーナーはスマホで検索することになりました。普段スマホを使わない私でもスマホを手を持ちながらの見学でした。



福岡県は、今年も福岡商工会議所・福岡フードビジネス協議会合同でコーナーを設け五洋食品、柳川冷凍食品、石橋屋、はたえなど約30社が参加していました。昨年出展した庄分酢と遠賀屋を見かけませんでした。昨年木桶コーナーに出展したミツル醤油は福岡商工会議所のコーナーで、木桶コーナーには飯塚のえびす醤油が出展していました。海外輸出に力を入れている全国で杉木桶を使用し醸造している醤油会社の共同展示コーナー（KIOKE SHOYU）が評判良かったのか、今回はさらに充実、今年か

ら全国の味噌製造会社が共同展示コーナーを設けていました。醤油の醸造元は社長が比較的若く、木桶と国産大豆使用するなど原料と製造にこだわっていました。味噌は、全てが国産大豆を使うという共通項が無く、地域によって、米、麦、大豆のみ使用と原料による地域差が見映え、特に色目の違いに出ていました。自国では日本の大手企業中心の輸出商品ばかりを見ている外国人にとっては、味噌の種類多さや味の豊かさが新鮮であり、驚きになったようでした。

見学する度に海外からの展示スペースが大幅に拡大していました。インバウンドに歩調を合わせるのか海外からの出展者、見学者が多かった。日本食を輸入したいという外国人は、長い歴史を持つ発酵食品（醤油・味噌・酒）と地域に埋もれている食べものに興味があるようだ。輸出したい海外の企業はアフリカを含め世界中の国・地域、企業からの出展があり、韓国、山東省、台湾、イタリア、フランスなど広いブースで展示していた。さながら日本人に自国を紹介する展示会コーナーのようであった。しかしながら一部を除いて輸入したい日本人の姿は少なかった。接客に当たる人も手持無沙汰で、言葉の壁があるのか声かけもなかった。

酒類においては、昨年まであった日本酒造組合中央会の無料試飲コーナーが無くなっていた。ほとんど商談につながらない試飲目当ての見学者が多かったのであろう。「商談目的でない見学者には試飲とサンプル提供は止めましょう。」とのプラカードを持った人が会場を歩いていたのに驚いた。また、去年も感じたが、日本酒は売り込むことより付き合いで出展している感じがした。海外で高い評価を受け始めたウイスキーやワインは、広くコーナーを設けていたのが印象的だった。特にワインは、GI認証を受けた北海道、山梨、長野がワイン展の中で積極的に試飲を奨めていた。私が拝聴した田崎真也（ソムリエ世界一）氏の「日本ワインの現状と未来」セミナーでは、会場で聴講者全員に大きな試飲グラスを用意、田崎氏とコンラッド東京エクゼクティブソムリエ森本氏が、日本ワイン北海道二木町の NIKI HILLSビレッジ が醸造したケルナー、シャルドネ、ピノノワール3種の特徴や合う料理を軽快な語りで紹介した。この醸造所はオーベルジュ（宿泊施設を備えたレストラン）や収穫体験可能な農園を併設、黒字経営であるが、日本ワイン醸造会社の60%は赤字で厳しい現実があるとの報告があり、最近の日本ワインブームと異なった現実が心に残った。

事前申し込みをしていたセミナーを聴講しました。



テーマ：リタールメディアの主戦場は『嗜好』モノ・ヒトデータ統合の設計図 味香り研究所：小柳社長（九州大学 五感応用デバイス研究開発センター 味覚センサ部門 客員教授）

スーパーと共同で調査した結果を分析したデーターを基に発表（地域による味覚差の食品開発への応用などを詳しく説明）



テーマ：わずか10秒で乾燥・殺菌「加熱蒸煎機」を利用したアップサイクル商品化事例

(株) アストラ・フード・プラン 渡邊専務

たまねぎの残渣全て乾燥粉末化し超無料として生まれ変わらせる 吉野家の事例を挙げて発表

当社に数年前から注目、本社を2度訪問。創業者である加納会長と面談し、当NPOと提携し九州で食品ロス対策の手段として普及

させることなど、セブンイレブンの元常務取締役だった加納会長との話に花が咲いたのを思い出しました。

15年以上前九州産業技術センターのコーディネータをしていた時に知り合ったこんにやく麺の石橋屋石



橋会長から、グルテンフリー、低カロリーの健康食材として海外バイヤーの問い合わせが多いこと、最近は福岡の行政に頼らず独自で海外市場を開拓・拡大し、軌道に乗ったことなど嬉しい話を聞いた。ご子息へ社長を譲りながらも海外との交渉は自ら対応している姿に期待が膨らみました。別れ際の一言、「NPOの活動に期待している。」当NPOの存在意義をあらためて感じました。

写真中央：石橋会長、右側：後ろ向きの石橋社長（ご子息）

国内や海外のコーナーを見学していると一時ブームだった大豆ミートなどの超加工品が鳴りを潜めている。グルテンフリーなど添加物を極力使わないで、素材本来の力伝統の力で勝負する「足さない、引かない、素材を活かす」味噌や醤油、日本酒、地方の隠された食べものに興味が移っていると感じました。加工・保存食品では、極力保存料・殺菌料を使わないのがトレンド、技術が格段に進化した冷凍食品が増加しています。

毎年 FOOD EX JAPAN を見学しているとトレンドの移り変わり、技術の進化、また、参加する福岡県内企業の変化にこんなことを感じながら見学しました。

FOOD EX JAPAN 2026には福岡県内から多数の見学者が来ていました。飛行機の中で会った鳥越製粉副会長、会場入口で会った九州産業大学教授、いずれも目的は最新の情報の収集でした。

これからもできる限り、展示会などで情報を収集し、みなさんに伝えていく所存です。みなさんからこんな情報が欲しいとの希望があれば対応していきます。

川上龍太郎





## コラム：私の提言

### 出生数70万人の“恐怖”を真剣に考えよう。

ついに日本の年間出生数が70万人になった。政府の予想より17年早いという。今年は、丙午、更に出生数が減少するのは間違いないだろう。去年は、89万人もの人口が減った。今、世界の人口は82億人、2050年には97億人、2100年には100億人を超えると推定していた。これも大幅な修正となる見込みだ。人口増加はアフリカと一部のアジアの国だけである。明治初期の日本の人口は3500万人、当時食料自給率は100%であった。明治以来、戦時中を除き、一貫して日本の人口は増加した。朝鮮、台湾、そして大陸まで領土拡張を進めたのは、工業化を進めるに当たって鉱物、原油、あらゆる資源が不足しているだけでなく、人口増に伴う食料の増産が必要と考えたためでもある。

今までは人口、経済、全て右肩上がりの成長を前提としてきた。ここに来て、出生率が大幅減少、人口が100万人単位で毎年減少していくことが避けられないことが明らかになった。日本の市場は縮小に向かう。これを未だに認めず、成長を目指さざるをえない。資本主義である限り資本の拡大再生産で成り立つ日本であり、成長を標榜するのは宿命である。半導体、AI、データセンター、新たな分野に成長を求め、それが成長すればするほどかえって人が要らなくなる側面があるのである。

円安でトヨタを筆頭に輸出産業は潤う。しかしながら、国力は確実に衰える。海外の働き手が日本を目指してくる理由が無くなった。韓国よりも賃金水準が下回った。

年金制度への影響は甚大である。

### 3月7日日経新聞社説「出生数減少の年金への影響を検証せよ」負担減の幻想を破れ

以下要約。

将来推計人口では、出生数が70万人台に落ち込む時期をメインシナリオである中位推計で2042年と見積もっていた。実際の少子化は17年も早く進行している。年金制度の見直しは5年に一度給付水準が検証されている。モデル世帯50%超を維持できるとの結果だった。前提は中位推計で77万4000人である。前提が崩れた。制度の抜本改革を議論すべきであり、次期財政検証の29年まで待つ時間はないはずだ。超党派の国民会議に臨む与野党は食品消費税減税や社会保険料の削減といった負担減の幻想を振りまくばかりでなく、人口動態の変化をふまえた検証と負担者の拡大としての外国人の受け入れについても年金制度の議論が必要である。

私たちの年代はよほど長生きしない限り現在の年金額が保障されるため影響は限定される。

影響が大きい世代は声を上げるべきだ。財源は高齢者の資産と相続に対する課税しかないだろう。我々の世代は「負担増を甘んじて受けるべきだ」声を上げよう。せめてもの未来を生きる人たちへの声援である。

3月6日 BSプライムニュースでデジタル民主社会主義を標榜する「チームみらい」安野党首に司会が質問した。「将来の日本は何で食っていくのですか」答えは無かった。デジタル社会をつくることの説明に終始した。政党のホームページには「2030年には、情報技術により民主主義のあり方はアップデートされており、一人ひとりの声が政治・行政に届き、適切に合意形成・政策反映されていくような社会が当たり前になる—そんな未来を目指して立ち上げられたプロジェクトです。」「標榜する3つの取組は、公聴AI、いどばた、そしてPolimoneyである。デジタルを活用して市民の意見を広く集め政策に活かすことであり、デジタルを駆使して政治資金の透明化です。」これは政策でもなく、単なる手段である。どんな社会を目指すのか、夢さえ語れない、そんな印象を持ってしまった。それでも12人が衆議院選挙で国民から選ばれた。

国家元首は、「国民を飢えさせず、国民の生命と財産を守る」そのために日夜奮闘している。中国の「14億人を飢えさせない。中国人民の生命を守る」手段の是非は問わないが目的は、はっきりしている。BSプライムニュースの司会が問うたのは、党首としての国家観、そして「国民を飢えさせないために、デジタル民主主義国家の中でどんな新たな産業を興す取り組みをするのか」それを聞きたかったと想像する。明らかに質問と答えがずれていたが、突っ込んだ質問をしなかった。安野党首に限界を感じたのであろう。

行く末を案じるのは、本来先が短い高齢者より若者のはずだ。出生者数70万人を切ってしまった。有権者対策である子育て支援、教育の無償化より、産むことに対する褒美が必要なのでしょう。産まれなければ、子育ても教育の無償化も必要ないのですから。

子どもを産み多額の褒美で目先の貧困から逃れる。良い悪いは別にして、そんな施策が必要となった。暗黒のアメリカ時代ですら、黒人奴隷に子どもを産ませた。数年後の労働者を確実に手に入れるためである。出生者数70万人、現実が引き起こす未来を真剣に考える時なのである。

川上龍太郎





## コラム：私の提言

### 料理はだれが作り、だれと食べるか

コラム：最近テレビを見ていると、宅配食のCMが急速に増えたと感じる。彩どり御膳、あじわい絵菜（世田谷自然食品）、ワタミの宅食、きくばりごぜん（ニチレイフーズ）、ベルーナも力を入れている。百花繚乱の兆しである。価格が手頃でもある。ワタミの宅食にいたっては、500円以下で配達してくれる。自宅で作ると食材価格が高騰し1食あたり500円ではむずかしい。宅配食は管理栄養士が考案し、一般的に栄養バランスも良い。それらを可能にしているのが最新の冷凍技術、運送時の管理技術である。

冷凍技術の進化が著しい。ディブレイクのアートロックフリーザーは冷凍することで刺身が更に美味しくなるという。他にもプロトン凍結や冷媒にアルコールを使ったテクニカンの凍眠がある。以前とは比べられないほど、ここ数年で冷凍ものと気が付かないほど変化し美味しくなった。おせち料理やクリスマスケーキはほとんど冷凍なのである。

時間、手間、食材価格、レシピ、調理技術、残渣処理どれをとっても家庭で料理を作るのは分が悪い。親子で料理することもほとんどない。子どもを育てる現役親世代は料理経験が少なく、家庭料理を作れなくなってきている。おせち料理にいたっては家庭でほとんど作らず購入している。家庭料理はいまや外食メニューなのだ。

環境負荷や食品ロスを考えても、配送・配達に要するエネルギーや労働力、また、使い捨て容器処分量は多大で増加の一途であるが、工場での集中調理に軍配があがるようだ。家庭では畑から収穫された野菜を市場・スーパーを経由して購入、調理する。それぞれの家庭で調理ロスが発生し、廃棄され、可燃ごみとして焼却処理される。一方、工場では、収穫された野菜は市場を通さず購入、最新の装置と熟練した労働者が工場調理する。残渣は焼却処分ではなく家畜の餌として処理することもある。

コストや栄養バランス、手間を考えると宅配食が優位である。食品ロスも工場で作った方が少ない気がする。しかしながら、八代のトマト農家から聞いた話であるが、市場に出荷する規格があり、大きすぎても、小さすぎても規格外となり廃棄する。年間1000トン食べられるトマトを畑に捨てている。大規模食品工場の機械化で、曲がったキュウリ、大きいトマト、小さいトマトは工場では使えず畑に捨てている可能性すらある。畑に捨てている農作物は食品ロスとして計上されない。俎上に乗らないロスがある。味覚センサーや食品会社の担当者が決めた画一化された味は嫌いだ。手っ取り早く、うまみ調味料を使うのも嫌いだ。味が濃く過ぎ、塩気も強い。美味しいけれど私は嫌いなのである。

料理や食事を共にすることで培われた親子の絆、過去のノスタルジアに浸るのは高齢者の証なのでしょいか。高齢化社会、少子化社会到来で食文化が壊れようとしている。家族が一堂に集まって食べた食文化が失われた。家族が共に食べることで培われた行儀、作法、感謝の気持ち、それらも失われた。パンを中心とした西洋様式の食事が拡大、食に時間をかける余裕を失い、利便性が尊ばれる、日本人が失ったものが大き過ぎる。個食が広がる現在において『一人で食べない』ことが如何に大切なことであるか、あらためて感じました。



## コラム：私の提言

### 本を読むのは贅沢なのか。

全国大学生生活協同組合連合会がまとめた学生生活実態調査によれば、毎月の書籍費は自宅生で平均 970 円、下宿生は 990 円。1960年代から続く調査で1000円割れは初だという。前年比 480 円の大幅減で下宿生は 510 円減少である。『物価高で生活費がかかりすぎる』『アルバイトを増やすと時間や体力面で読書するのがつらい』という。ピークは1980年の下宿生5350円である。情報を得る手段が変わった。1980年代は新聞、テレビ、書籍が中心だった。今の学生にはそれらが必要無いのである。

若者が情報氾濫の中を生きていくなら時間が足りないだろう。四六時中情報を欲しがっている。LINEが気になり、スマホを手放せない。バスに乗っても、地下鉄に乗ってもスマホに熱中している人が半分を超えた。中をのぞくと大の大人がゲームに熱中している。幼い子どもをあやすためにスマホをいじらせている。嘆いても仕方がないがこれが現実なのである。雀荘は、時間を持て余した老人がボケ防止に集まるところになった。若者の多くは麻雀を知らない、隔世の感がある。時間を要するゲームも読書も今の時代の若者に不向きになったようだ。コスパ、タイパ優先の先には殺伐とした社会が待っているようである。そこには知性も教養も感じることができない。「究極のタイパは死ぬことである」という記述を見たことがある。哲学的に人生の目的、生きる目的を深く考えなければ、そうかもしれないと思ってしまうのである。

本を読むにはおカネも時間もかかる。新書で1000円を超えた。ハードブックでは2000円を超えている。読むにも200ページの文庫本で 5~6時間かかり、全部読むには優に 2~3日は必要である。最近では《生き食べ未来通信》を書き、コーヒブレイクで書籍の紹介をするようになった。スマホは使わず、新聞や雑誌を紙面で読んでいる。書店で本を買って、自宅で時間をかけて本を読む。いろんなジャンルに興味を持つ。いまでも好奇心いっぱいである。読書はそんな気持ちを充足させる手段の一つだ。現代ではそれが最高の贅沢なのでしょう。

今は、情報の入手手段が、1にも2にもスマホである。新聞の購読者やテレビを見る若者が激減している。新聞やテレビの情報は今では電子版、NHKプラスワンなどスマホで視聴できるようになった。書籍から得るものは単なる情報だけではない。読書の価値は情報を得るだけでなく、読者が考え、あれこれ思いを巡らし、「作者の真意は」「この行動の意味は」「もし自分だったら」想像力を掻き立て、それを磨く。文化的欲求はスマホを通じネットの要約サイトや紹介動画で補うという。未来を担う若者がこれでいいのかと感じる。読書は知識を習得、教養を身に付け、知性を磨くものでもあるのだ。

西日本新聞に孫が本を読まないと嘆いていた人の投稿があった。私は中、高、大学時代、小説の類は全く読んだ記憶が無い、読んだのは教科書と受験用参考書である。大人になっても読んだのは実務書や専門書、自己啓発の類であり、今でも小説の類は読んでいない。子や孫が「本を読まない」と嘆くより、自分が本を読んでいる姿を見せることが大切でしょう。それを見て本を読むようになるかはわからない。それでも、それが子や孫を持つ世代の役割なのである。『知識を習得、教養を身に付け、知性を磨く』手段が変わってきた。すでに嘆いてもしかたがない時代になっている。タイパを重視する人から見ると私は贅沢三昧をしているように見えるのかもしれないとつくづく思うこの頃である。

川上龍太郎





## トランプ政権「アンソロピック使用停止」

### 軍にオープンAI採用

AI



日経新聞2026.3. | [有料会員限定]

【シリコンバレー=山田遼太郎】トランプ米政権は27日、米人工知能（AI）開発企業アンソロピックの技術を米連邦政府全体から排除すると表明した。米軍のAI利用に制限を求めた同社と対立した。米オープンAIは同日、AIモデルを提供することで国防総省と合意したと発表した。軍事面でもAIの重要性が高まるなか、国家と企業の衝突が表面化した。

トランプ米大統領は27日、自身のSNSに「あらゆる米連邦政府機関にアンソロピックの技術の全ての使用を即時中止するよう指示する」と書き込んだ。同社を「正気を失った左翼連中」とののしり、自社の利用規約に従うよう米軍に求めたのは「壊滅的な誤りだ」と主張した。

#### AIの軍事利用を巡り対立が深まる

2024年	アンソロピック、防衛企業の パランティアと提携
25年7月	アンソロピック、国防総省への AI提供で2億ドルの受注
26年2月	1月のベネズエラ・マドゥロ大統 領の拘束作戦に米軍がアンソロ ピックのAI使用と判明 アンソロピックと国防総省の 対立が表面化
24日	国防長官、アンソロピックCEO を呼び出し面談
26日	アンソロピックCEO、要求を 拒否すると表明
27日	国防総省が定めた協力表明期限 トランプ氏、アンソロピックの AI使用停止を政府機関に命令 オープンAIが国防総省への AIモデル提供で合意

アンソロピックは国防総省と調達契約を結んでおり、同社のAI「クラウド」は米軍の機密システムで利用できる数少ないAIモデルだ。米軍は1月に実施したベネズエラへの軍事攻撃で、米データ分析のパランティア・テクノロジーズのソフトウェアを介してクラウドを使用した。

国防総省は6カ月の移行期間を設けてアンソロピックのAIの利用をやめる。オープンAIやイーロン・マスク氏が率いる米xAIの提供する技術に切り替える。オープンAIは27日、米軍の機密システムにAIモデルを提供することで国防総省と合意したと明らかにした。

政権とアンソロピックの対立の発端はAIの用途制約だ。アンソロピックは国防総省に対し自社の利用規約で禁じる「人間が介在しない完全自律型兵器」「米国民の大規模な監視」の目的でAIを使わない保証を求めた。国防総省はアンソロピックが条件を設けることに反発し、米軍のあらゆる合法活動にクラウドの利用を認めるよう迫った。27日を期限として協議したが合意に至らず、ヘグセス米国防長官は「利用規約が戦場における米兵の安全や生命に優先することは決してあってはならない」と同社を批判した。

決裂を受け、国防総省はアンソロピックを「サプライチェーン（供給網）上のリスク」に指定した。米軍の調達先企業に、アンソロピックとのあらゆる取引を認めないと説明する。アンソロピックは27日、不当だと提訴する意向を表明した。

供給網リスクへの指定は従来、中国の通信機器大手華為技術（ファーウェイ）など敵対国の企業に適用された。米政府と調達契約を結ぶ幅広い企業がアンソロピックのAIを利用できなくなり、同社の事業に打撃となる可能性がある。

# 米軍事テックにエヌビディア接近

## AI半導体、中国戦略に影

日経新聞2026.3.20 2:00[会員限定記事]

【シリコンバレー=清水孝輔】米半導体大手エヌビディアと防衛向けテクノロジー企業が接近を続けている。開催中の技術イベントには米ロッキードマーティンの幹部が登壇した。米国のイラン攻撃で人工知能（AI）の軍事利用が脚光を浴びる中、中核部品の半導体は軍事衝突や地政学リスクと無縁でいられなくなっている。

「失敗が許されない防衛技術はますますAIによって支えられている」。ロッキードマーティンのグレッグ・フォレスト副社長はエヌビディアの技術イベント「GTC」で、同社の半導体や開発支援ソフトを使ってAIシステムを構築したことを明らかにした。

エヌビディアの画像処理半導体（GPU）はAIにとどまらず、画像認識やシミュレーションに欠かせない。これまで商用の生成AIやゲームといった民生用途が中心だったエヌビディアの技術も、軍事領域と不即不離となりつつあることを印象づけた。

エヌビディアは事業機会を広げようと、米国の防衛テック企業と関係を深めてきた。2025年に米首都ワシントンで開いた技術イベントでは米パラソル・テクノロジーと提携を発表した。AI半導体や独自開発したAIモデルを提供する。

エヌビディアはAI半導体で世界シェアの約8割を持ち軍事領域でももはや欠かせない存在となった。AIの軍事利用が進み、政治や倫理的な問題とは無縁ともいえなくなってきた。

米紙ワシントン・ポストによると、米軍はイランへの攻撃にパラソルと共同で開発した「メープン・スマート・システム」と呼ばれる技術を使った。イランの革命防衛隊はこうした事態を受け、米防衛テックを支える企業としてエヌビディアの拠点を攻撃対象の7社のリストに入れた。

今回の米国とイスラエルによるイラン攻撃はエヌビディアの中国戦略にも影を落とす。中国で高度なAI開発が進めば、軍事への応用が進み米国にとって安全保障上の問題になるという懸念が現実味を帯びつつあるからだ。

米シンクタンク、新アメリカ安全保障センター（CNAS）のシニアフェロー、エミリー・キルクリース氏は「イランでの軍事行動に米国がAIを使ったことで、技術優位を維持する安全保障上の重要性が浮き彫りになった」と指摘する。

米政府は22年からAI半導体の対中規制をかけてきた。エヌビディアは対中輸出規制の導入以降、中国向け事業が売上高に占める比率が下がってきた。26年1月期には全体の9%と2年前に比べ11ポイント下落した。

エヌビディアは米中対立による影響を避けるべく、輸出規制の緩和をトランプ米政権に働きかけてきた。実際にジェンソン・ファン最高経営責任者（CEO）は17日、中国向けのAI半導体について「多数の顧客向けの許可を取得した」と訴え、製造を再開していると明らかにした。





## 農業にICT「稼げる職に」 日本の食支える九州で導入進む

### 若い担い手確保・育成 近隣農家にコンサルも

農業

日経新聞2026年2月26日 1:49[会員限定記事]

九州で農業の担い手育成や、ICT（情報通信技術）を活用するスマート農業の導入が進んでいる。九州経済調査協会（福岡市）は2050年に農業産出額が23年の半分以上にまで減少すると推計する。九州は日本の食の2割を支えており、生産効率化の取り組みが欠かせない。

「農業を稼げる職業にする」。2月中旬、福岡県でパクチーなどを栽培する香月菜園（久留米市）の香月勝昭社長はこう話した。

香月菜園は久留米市の農場のほか、朝倉市と佐賀県に「サテライト」と位置づける農場を持つ。各農場を法人化し、久留米で育成した人材を社長として派遣する。耕作放棄地や担い手のいない農地を引き受けて九州各地で拠点を増やす計画だ。

同社は 82棟のビニールハウスを管理しており、温度管理や水やり、生育状況を確認する作業だけで1日が終わることもあった。現在はボタン1つで水やりができる半自動システムをハウスに導入した。ハウスを巡回する必要はあるものの、1日の作業時間は6時間ほど短縮できた。

こうした取り組みは人材確保にもつながっている。高齢化の進む農業だが、同社の平均年齢は30代と比較的若い。香月菜園には将来の独立を見据える若い担い手が集まる。従業員は創業した19年の5人から26年に15人に増えた。

香月社長は「農業はいわゆる3Kと言われ、若者に選ばれにくい職業だ。経営基盤の拡大や賃金の上昇で農業を稼げる職にしていきたい」と話す。

ベビーリーフ大手の果実堂（熊本県益城町）もICT技術の活用を進める。スマートフォンアプリを利用して土壌の管理や水やりを自動化した。人材の配置や作業工程なども見直し、コストや作業時間を削減して利益を拡大している。

果実堂は近隣農家を対象にコンサルティング事業も展開する。既存の設備を生かしながら効率的に経営する手法などを伝授している。収穫量や売上高が約2倍に増えた企業もあるという。

九州経済圏（沖縄県・山口県含む）は全国の農業産出額の約2割を占める。白書によると、担い手不足により50年に9564億円と、23年の半分以上まで縮小する。耕地面積も33万9000ヘクタールと4割減少する。

長く低迷の続いたコメ価格の上昇は好機とみて投資に踏み切る例もある。福岡県のコメ農家は25年、コメ価格の高騰で生まれた利益でトラクターなど農耕機械を複数台購入した。担当者は「コメの市場価格がようやく上がり始めた。ここが勝負どころとみて、投資にふみきった」と話す。

自治体も農業振興に取り組む。福岡県は26年度から「未来の農業をつくる構造転換緊急プロジェクト」と銘打ち、農地中間管理機構（農地バンク）の体制強化やスマート農業機械の導入を進める。

服部誠太郎知事は「若者が意欲を持って参入できるような、稼げる、夢のある強い産業にしていかななくてはならない」と話している。（中島芙美佳）





## 農家の年齢、初の低下 平均67.6歳、27都府県で若返り

### 三重、イチゴ設備仲介し参入促す

農業

日経新聞2026.2.26 2:00[会員限定記事]

農家の平均年齢が2025年、比較可能な1995年以降で初めて低下した。全国の6割近い27都府県で若返った。低下幅トップは三重県で、食味最高評価の「伊賀米」で知られる同県伊賀市では冬場に需要が大きいイチゴの生産で40～50歳代の農業従事者が増えた。自治体も就農を支援し次代に農業をつなぐ。

農林水産省が5年ごとに調査する農林業センサスによると、コメや野菜などを生産する全国の基幹的農業従事者の平均年齢は25年に67.6歳と、20年の67.8歳より0.2歳下がった。20年は15年に比べ0.7歳上昇していた。都道府県別にみると、三重県は25年が69.8歳で、平均年齢が1.2歳下がった。低下幅は石川県と京都府が1.1歳で続いた。横ばいは6県、上昇は14道県だった。

三重県内の農業従事者を年齢階層別にみると、40～50歳代が106人増え、うち74人が伊賀市。伊賀ふるさと農業協同組合は「高単価で収益を見込みやすいイチゴで新規就農が増えた」と説明する。

市内で「トミベリーいちご農園」を経営する冨田高平さん（43）も同県四日市市のメーカーから15年に転身した。直売中心に売上高は年6千万円超。「伊賀は盆地で寒暖差が大きい。熟す時間がかかる分、イチゴが甘くなる。量より質で勝負できる」と話す。

イチゴ生産にはビニールハウスが必要で、自動で温度管理できる設備もそろえると数千万円。三重県は中古ハウスなど設備をデータベース化し、仲介して新規就農を呼び込んできた。

県内各地で就農を手助けする農業者を「就農サポートリーダー」に登録する制度も設けた。希望者に栽培技術や経営ノウハウを指導し、定着に向け農地や住居の確保の相談にも乗る。農作物の病気など緊急時は県などの専門家に加え、身近な市町のリーダーに相談できる。

冨田さんも県の仲介で中古設備を買い農地を借り、初期費用を抑えて事業拡大できた。21年度には、県などが共同開発した新品種を基に伊賀市内の生産者と新ブランド「伊賀よつぼし」を立ち上げた。

新たなイチゴ産地として認知度を高めるため、冨田さんも就農希望者の研修を受け入れる。元ホテル従業員の津田彰史さん（46）もその一人で、伊賀よつぼしを生産する。「高値で取引されるが、出荷量が少ない。もっと仲間が必要。希望があれば研修を受け入れたい」。就農を呼び込む好循環が生まれている。

伊賀市の稲森稔尚市長は「持続可能な農業のため就農者の獲得は最大の課題」と話し次世代の農業従事者を育成する「伊賀市農業アカデミー」の開講を掲げている。

就農支援は全国に広がる。石川県には1日3カ所の農業法人をバスで巡り農業の魅力を発見できる無料の見学会がある。京都府は「農林水産業ジョブカフェ」で相談を受け、農業法人などで1～3日の作業体験ができる就農インターンシップを提供している。

米国も高齢化が進むが、22年米農業センサスで平均年齢は58.1歳と日本より9歳以上低い。年齢構成も65歳以上が38.3%の米国に対し、日本は69.5%と差が大きい。

日本の農業従事者は25年が102万人で、20年より34万人減った。40～50歳代の割合は17.2%と5年間で2.0ポイント高まった。鳥取環境大学の西村教子教授は「若手就農者が増える自治体がある一方で、高齢層の大量離脱という構造変化の兆候もうかがえる。持続可能な農業へ転換するため、若手や中堅層に耕地を集積し、自治体は定着支援を並行する必要がある」と話している。

（桜井佑介）





### 病気が不安すぎて生活に支障、「心気症」は正真正銘の疾患

健康

日経サイエンス 2026.3. 8

強い不安は健康を大きく損なう。自分の健康に気を配ることは大切だが、気にしすぎると不安が高じて生活に支障をきたす。「心気症」と呼ばれる状態で、極端な場合は仕事ができなくなる。かつては「気のせい」と片付けられていたが、うつ病などと同様に正真正銘の疾患として位置づけられるようになった。症状をネットで検索してかえって不安になる「サイバー心気症」も問題視されている。



病気を心配しすぎて健康を損なう「心気症」の研究が進んでいる（イラスト:Deena So'Oteh）

心気症に関する厳密な研究は1990年代から欧米を中心に進んだ。病気に関する漠然とした不安が高じる「病気不安症」と、高血圧など自分の実際の症状を思い悩む「身体表現性障害」があり、米国精神医学会はこの2つを正式な診断名としている。心気症の人たちはそうでない集団よりも死亡率が高

く、実数は少ないものの自殺率が高まることが疫学調査で示された。治療としては、カウンセリングのほか、ある種の抗うつ薬が有効だ。ある臨床研究ではカウンセリングと抗うつ薬の併用が最も効果的だった。

心気症の原因はよくわかっていないが、リスクの程度をうまく把握できないことが関連しているようだ。ある疾患にかかる可能性がこれだけあると言われた場合に、どれだけ心配に思うかを被験者に尋ねた研究がある。罹患するのが10人に1人、あるいは10万人に1人などと言われた場合、健康に関する強い不安を抱えている人たちは、そうした障害のない被験者に比べ、大きな不安を感じたと報告した。また、同じリスクをパーセンテージで示された場合よりも具体的な数で頻度を示されたほうが不安になった。例えば「罹患リスクが1%」よりも「100人に1人」のほうが不安に感じる。

心気症の人は「可能性は低いのだろうが、ゼロではない」と考え、自分がその不運な1人だと思い込むのだろうと、この研究にあたった独カイザースラウテルン・ランダウ大学の心理学者トビアス・クーベは述べている。

サイバー心気症に関しては、コロンビア大学の精神科医ブライアン・ファロンが「症状のネット検索」と健康不安のレベルを調べた研究がある。もともと不安レベルが低い人々は自分の症状をネット検索した後に気分が楽になる傾向があるのに対し、不安レベルが高い人々はそうならなかった。また、ドイツで行われた研究は、症状チェックアプリの使用者の半数を心気症とした。医学生を対象としたエジプトの研究では、スマホ依存との関係が明らかになった。

詳細は2月25日発売の日経サイエンス2026年4月号に掲載





## 組織に必要な日報を書く文化 清川忠康氏

オーマイグラス 代表

その他

私見卓見（読者の投稿）日経新聞2026.3.20 2:00[会員限定記事]

いつも経済、社会、教育など投稿が多い中、異質な投稿を目にしたので紹介します。

日報を書くことを「面倒臭い」と思う人間は組織を腐らせる

2011年に眼鏡店を創業し、今では100人を超える仲間を抱える組織になった。これまで何度も人の問題で悩み、失敗もしてきたが、その中で確信したことがある。その日の業務内容、進捗状況、成果、課題などを記録する日報を「書きたくない」と言う人は、最初から採用してはいけないということだ。

日報が書けない人は、そもそも組織に向いていない。「自由に働きたいから、日報を書くのは嫌だ」という人は、だいたい「サボりたいだけの怠け者」「副業で本業を裏切っている」「会社勤めができない社会不適合者」の3つのパターンに分類される。

日報は組織で戦うための最低限の武器にすぎない。ただ、チームで成果を出すためには、情報を共有し、現状を可視化し、仲間と歩調を合わせる必要がある。それを「面倒臭い」と言って放棄する時点で、「チームで勝つ」ことを放棄しているのと同じだ。

経営の現場で「自由に働ける環境をつくりたい」という声をよく聞く。それ自体は素晴らしいことだが、自由と無責任は似て非なるものだ。自由に働くためには、自分の進捗を見せる責任が求められ、仲間と情報を共有する義務がある。日報とは、そのための自由の代償でもある。本当に自律した人間は、自分の行動を振り返ることができるため、日報を書ける。逆に日報を書けない人間に限って、「自由に働きたい」と叫ぶが、ただの逃避にすぎない。

日報を書く文化は、会社を強くする「血管」みたいなものだ。毎日の報告が情報を隅々まで流し、経営陣が異常を早期に察知し、現場がつながっていく。日報が止まれば、組織も腐る。日報を軽んじた瞬間、真面目に戦う仲間の士気が下がり、組織は崩壊していく。

経営者がどれだけ戦略を練っても、「日報を書くのが面倒臭い」という人間を採用した時から組織は弱くなる。日報を当たり前に行ける人が集まる組織は、全員が同じ方向を見ているため、驚くほど成長スピードが速い。日報を書く文化を守るということは、単に管理を厳しくするという話ではない。「自分の言葉で、自分の仕事を記録する」という、プロとしての自覚を育てる行為でもある。





## 吉良上野介が受けた「風評被害」は日本史上最大ではないか

その他

日経ビジネス2025.11.21

「忠臣蔵」に関して興味がわく記事を目にしたのでご紹介します。

### 歴史講座 第8回 吉良上野介

By 加来 耕三 歴史家・作家

江戸時代の幕府旗本で、「赤穂事件」に巻き込まれた吉良上野介義央（きらこうずけのすけよしひさ）。江戸城内松之廊下で播磨・赤穂藩藩主の浅野内匠頭長矩（あさのたくみのかみながのり）に突然、斬りつけられ、その1年後には赤穂の浪士たちに屋敷へ乗り込まれて討たれ、お家も取り潰されてしまいます。彼は本当に、悪人だったのでしょうか。

上野介は寛永18（1641）年、高家（こうけ）旗本・吉良義冬（よしふゆ）の嫡男として生まれました。寛文8（1668）年、父の死去により28歳で家督を相続し、天和3（1683）年に「高家」の筆頭である高家肝煎（きもいり）に就任します。高家とは格式の高い家、江戸幕府では、朝廷関連の儀式典礼を取り仕切る役職でもあります。

ちなみに吉良家は足利一門筆頭の家でもありました。対して内匠頭は、寛文7（1667）年、播磨・赤穂藩2代藩主、浅野長友（ながとも）の嫡男として生まれ、延宝3（1675）年、父の死によってわずか9歳で3代藩主に就いています。

### 忠臣蔵は100%作り話

赤穂事件の発端は、元禄14（1701）年3月14日、天皇の勅使を迎えての儀式の最中に発生した「松之廊下刃傷事件」です。

京都からの勅使一行は、3月12日に江戸城に登城。将軍・徳川綱吉に天皇の聖旨（しょうし）を下賜する儀式が執り行われ、事件が起きた14日は綱吉が勅使に聖旨への奉答をする儀式が予定されていました。その直前に、勅使饗応役の内匠頭が上野介に討ちかかったのがこの事件です。赤穂事件のことは、みなさん『忠臣蔵』の物語によって知ったつもりになっていると思いますが、『忠臣蔵』に出てくるエピソードは、ほぼ100%作り話です。内匠頭は、旗本・梶川頼照（かじかわよりてる）と立ち話をしていた上野介を見つけると、小刀（ちいさがたな）を抜いて、卑怯にも後ろから斬りかかっていきました。内匠頭は上野介に討ちかかる直前に、「この間の遺恨覚えたるか」と大声を発したといわれています。声に驚いた上野介が振り返ったため、刀は上野介の眉の上の額を小さく傷つけただけで外れ、向き直って逃げる上野介を内匠頭が追いかけて、背中を斬りつけ、そこで梶川に取り押さえられます。

忠臣蔵で悪役に描かれる吉良上野介（左）。しかし、上野介が浅野内匠頭（中央）をいじめたという記録は残っていない（画：中村 麻美）

内匠頭が発した「遺恨」という言葉は、梶川がその場で聞いたといわれているもので、梶川はそれを自身の日記に記したとされています。ところが調べてみると、梶川の日記の原書は現存していません。写本の『梶川氏筆記』が東京大学史料編纂所と同総合図書館に1冊ずつ所蔵されていますが、東京大学総合図書館にある『南葵（なんき）文庫（旧紀州徳川家）』の写本には「この間の遺恨覚えたるか」の記述はあり

ません。「吉良殿後（うしろ）より内匠頭殿声かけ切り付け申され候へども」と書いてあるだけです。さらにこの日記ですが、いつ書かれたのか調べてみると、書かれたのはなんと享保12（1727）年と、事件から26年も後だったのです。

## 精神を病んでいた内匠頭

この「遺恨」について忠臣蔵では、内匠頭が上野介に賄賂を送らなかつたり、赤穂の塩の製法を教えなかつたりしたため、内匠頭が上野介からいじめられた、恥をかかされたといった話になっています。内匠頭が勅使饗応役を命じられたのは2月4日です。上野介は内匠頭を補佐する指南役でしたが、このころ朝廷への年賀の使者として京都に出向き、江戸に帰ってきたのは2月29日でした。京都から帰ったばかりの上野介は疲れていたでしょう。事件が起こるまでは約2週間。このような状況で、内匠頭が遺恨とを感じるような振る舞いが上野介にできたでしょうか。しかも、内匠頭が勅使饗応役を務めたのは、このときが2度目です。天和3（1683）年2月、17歳のときに同役を無事に務め上げているのです。このときも、上野介が指南役でした。2回目もやるべきことは、前回と変わっていません。そもそも勅使饗応役は、勅使が使ったお金を支払うことが主たる役目です。忠臣蔵には、上野介が内匠頭に「増上寺一夜の畳替え」をさせたというエピソードがあります。上野介が内匠頭に「畳を新しくする必要はない」と言い、勅使到着前日にそれがウソだと気付いた浅野の家臣が、一夜で200畳を替えたという話ですが、勅使饗応役は畳替えなどしません。お役目が2回目ともなれば、内匠頭が指南役・上野介に聞くべき注意点もなかったはずです。にもかかわらず内匠頭は、遺恨を内に秘め行動に出た？ あり得ません。確実にとどめを刺すなら、刀を振り回さずに、胸なり背中なりを突き刺せばいいのにそれをしなかった。これも不可解です。私は、内匠頭は精神的に病んでいたのだらうと思っています。内匠頭に関する記録の中には、「瘡（つか）え」の持病があったという記述があります。瘡えは、病気や精神的な悩みのために、胸が苦しいといった症状です。内匠頭は辞世の句として、あの有名な、「風さそふ、花よりもなほ 我はまた 春の名残を いかにとやせん」

の一句を残したといわれています。これも『忠臣蔵』によく出てくる句ですが、内匠頭が詠んだものではありませんし、『忠臣蔵』の戯作者が作ったものでもありません。内匠頭の取り調べと切腹の副検死役を務めた、目付の多門伝八郎（おかどでんぱちろう）が創作したものと見られています。この句は、多門が書いたとされる『多門筆記』にだけ記されているのです。しかも彼は虚言癖があるといわれていて、筆記の内容全体が信用できません。『多門筆記』自体、後世の赤穂側に肩入れする別人が書いたという説もあります。

## 「喧嘩両成敗」の真相

では、乱心して刃傷沙汰を起こした可能性の高い内匠頭のために、なぜ赤穂浪士たちは討ち入りを決行したのでしょうか。時代遅れの血気盛んな武辺者（ぶへんもの）、男伊達（おとこだて）に生きた家来が、「殿様をやられてそのままにしていたのでは、俺のメンツが立たん」と、ただそれだけの理由で突っ走ったと私は考えています。当時は戦乱の世が終わってまだ100年しかたっていません。武辺者も大勢いたのです。赤穂浪士46人ないし47人のうちの3分の1は、合戦の時に殿様を守る役目の、赤穂藩の旗本集団と日常生活の近習（きんしゅう）が占めていました。彼らが殿の敵（かたき）を討つと奮い立つのは分かりやすいところです。問題は残る3分の1を占めていたのが軽輩、身分の低い武士たちです。彼らは内匠頭の顔を見たことがない、声を聞いたこともない、安い給料しかもらっていない者たちです。これら内匠頭に義理も感じていないような者まで、殿様の敵討ちに立ち上がったのは、まさに男伊達の世界が色濃く残っていた時代だからだ、と考えます。ただし、みな勝手に敵討ちに行き、返り討ちにでも遭えば、赤穂武士全体が嘲笑される事態に陥ります。それを恐れたのが武辺者の代表である大石内蔵助（おおいしくらのすけ）でした。本当に実行するのであれば、徒党を組んで一気に事を済ますべし、とみなをまとめます。準備も必要でした。内蔵助は、まず浅野家のお家再興を図る、と血気に走ろうとする者たちを抑えます。そのために持ち出したのが「喧嘩両成敗（けんかりょうせいばい）」でした。刃傷事件では上野介は刀を抜いていませんから、どう考えても内匠頭による一方的な乱暴狼藉（ろうぜき）です。それを内蔵助は「喧嘩だ」と言い連ねて、喧嘩両成敗を裁こうとしない幕府にも落ち度がある、と言い出したの

です。その上で内匠頭の弟の浅野大学（だいがく）を担いで、赤穂藩を再興してほしい、大名が無理ならせめて旗本にしてくれ、と幕府に願い出たのですから、内蔵助はなかなかの策士です。赤穂の四十七士を率いたとされる大石内蔵助（右上）。お取り潰しとなった赤穂藩の再興を幕府に願い出るも実現せず、吉良家に討ち入った。結局、お家再興の道は閉ざされてしまいますが、これを機に、内蔵助は喧嘩両成敗を大義名分として討ち入りに動き出すわけです。忠臣蔵には、討ち入り前夜の話の一つとして「赤垣源蔵 徳利の別れ」というエピソードがあります。

源蔵が兄の家に暇乞い（いとまごい）を訪れるのですが、不在だったため兄嫁に頼んで兄の羽織を出してもらい、それを衣桁（いこう）に掛けて兄に見立て、その前で酒を酌み交わして別れを告げるという、泣けるシーンです。ですが、赤垣源蔵のモデルとなった赤埴（あかばね）源蔵には兄はいませんし、彼は酒が飲めない下戸でした。忠臣蔵のウソの極めつきは、討ち入りの際の上野介の振る舞いです。上野介は、母屋から離れた炭小屋に隠れていたところを見つかり、庭に引きずり出されると「助けてくれ」と手を合わせて泣き出し、そんな上野介の首を内蔵助が討たせたとされています。が、実際は、炭小屋で見つかり槍（やり）で突かれると、上野介は脇差しを抜いて戦っているのです。彼は文官ですが、旗本ですから武術もそれなりに収めていました。戦ったうえで殺され、死体が庭に引きずり出され、そこで首をはねられたのです。これは赤穂浪士の一人、吉田忠左衛門の談としてしっかり残っています。

## 日本史上最大の風評被害

悲劇は上野介だけにとどまりません。上野介の孫でありながら、上野介の養子となって吉良家を継いだ18歳の吉良左兵衛義周（きらさひょうえよしちか）も、その一人です。討ち入りの翌年の元禄16（1703）年2月4日、赤穂浪士が切腹する同日に幕府評定所へ呼び出された左兵衛に、討ち入り時の対応が「仕方不届（しかたふとどき）」だったとして吉良家は改易、左兵衛は諏訪藩にお預けの処分が下されたのです。仕方不届とは、討ち入り当日の左兵衛の行動が不適切であったということです。おめおめと敵の侵入を許し、寝ているところを襲われ、さしたる抵抗もなしに上野介の首を取られるとはなんたることか、というわけです。しかし実際は、左兵衛は寝てなどいません。薙刀（なぎなた）を持って激しく応戦しています。しかし、額と背中に重傷を負って、気を失って倒れてしまったのです。幕府がなぜこのような処分を下したのか。幕府は気付いたのです。内蔵助が触れ回った「喧嘩両成敗がなされていない」という赤穂事件は瞬く間に世間に広がっており、同情した大衆が幕府に不満を募らせている、と。これを解消するため、浪士が切腹した当日に改易とお預けの処分を下して、両成敗したことにしたのです。おそらく上野介は、ケガを負わされてから最後に殺されるまで「なぜ私がこのような目に遭うのか」と、憤っていたと思います。大坂で人形浄瑠璃『仮名手本忠臣蔵』が上演されたのは事件から46年後の寛延元（1748）年のこと。以後、人気の演目となりました。

その結果、1人の老人を大勢でなぶり殺しにした凄惨な事件の原因は、殺された側のいじめによるもの、という筋書きが歴史として定着してしまったのです。

上野介は日本史における、最大の風評被害者です。合掌。





## お知らせのご案内

### 【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。

尚、投稿に関して以下の通りとします。

- ・匿名希望が無い場合はお名前を掲載します。
- ・原稿掲載は事前確認をせずに事務局の判断で行います。

又内容を一部改変する場合があることのご了承をお願いします。

### 【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。



### 【会費納付とご寄付のお願い】

2025年度の会費未納の方は、2026年度分と併せての納付が可能です。ご入金をよろしくごお願い申し上げます。尚、2026年度分は、既に年会費とご寄付を受け付けております。

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。





◆推薦図書：

「残念な食卓」 変わる家族、崩れる和食 著者：岩村暢子（いわむら ようこ）

発行所：中央公論新社



岩村氏は、現在大正大学客員教授、女子栄養大学客員教授であり、食と現代家族の調査・研究を続ける研究者である。一昨年《生き食べ未来通信》12月号のコラムで「完全栄養食と個食の脅威」で紹介している。

「白いご飯は味が無いので苦手」な子供が増えている。ご飯にふりかけや明太子など何か乗せないと食べない子ども、大人も増えている。カレーライス、チャーハン、どんぶり飯、刺身丼など「味付きご飯」が全盛である。「一汁三菜」言葉を知らない主婦が増えた。和食がユネスコの世界遺産に登録されたとき「一汁三菜は和食の基本である」と日本食が称賛され、健康面からも世界的に評価を受けた。洋風化した生活様式には和食は合わなくなっている。和食を作るのが面倒くさいという。ワンプレートで箸を使わず、ホークとスプーンで食べる夕食、大人はビールで子どもはジュースや麦茶で流し込む食事。著者が19年にわたり調査、ヒアリング、食事メニューを分析、豊富な写真を使い、食生活の変遷を紹介している。家族が一堂に集まって食べた食文化が失われただけでなく、パンを中心とした西洋様式の食事の拡大、

食に時間をかける余裕を失い、利便性が尊ばれる、日本人が失ったものが大きすぎる。「一人で食べない」ことが如何に大切なことかあらためて感じました。食に関わる人、みんなに読んでほしい一冊です。

「世界はいつまで食べていけるのか」人類史から読み解く食料問題

著者：パーツラフ・シュミル（カナダ マニトバ大学特別名誉教授 エネルギー研究の第一人者） 訳：栗木さつき 発行所NHK出版



米・小麦・牛・豚・鶏——我々はなぜ限られた種類の糧に頼るのか？地球環境を守りながら、世界97億人を養うことはできるのか？この問いに答える本である。今まで食糧危機に対する遺伝子組み換え、ゲノム編集作物や動物、培養肉など最先端テクノロジーでの提言でなく、いま身近な取り組みとして行っている食品ロス削減、品種改良、消費量の削減、栽培・流通・消費あらゆる食の分野での生産性の向上が明るい希望となるという。なぜ、1人あたり1,000キロカロリーもの食料が毎日無駄にされているのか？人口が爆発的に増える中、どうすればこれ以上環境破壊を起こさずに人類が食べていけるのか？知の巨人シュミルがこれまでの知見を総動員。そのテーマが「食料」であるのは、私たちの生存の根幹であると同時に、エネルギーなどほかの分野と比べても衝撃的なレベルで非効率が目立つからだ。本書では、歴史を踏まえながら、気候変動や人口増加という難題に直面する食料供給の未来を検証。私たちがいかに食の基本を誤解しているかを明らかにし、私たちの身体は何を必要としているのか、そしてそれが環境にどんな影響を与えているのかを、ファクトから誇張なしに描き出している。食品に関わる人の必読書である。

90億人が生き抜く策を事実のみから導き出す——ビル・ゲイツ  
培養肉、肉食主義、有機農業、遺伝子組み換え……地球を救えるものは何か？  
「食と飢餓の常識を覆す。思考が一変する一冊」



## 編集後記

年度末で慌ただしい日々が続いていましたが、(く)はようやくひと息ついてリフレッシュ。すべりこみにはなりますが、「柳川雛祭りさげもんめぐり」を楽しみながら、地域の文化や季節のうつろいにも触れてみたいと思っています。

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](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8年 4月 発行責任者 川上龍太郎