

えトウモロコシやゲノム編集の鯛、フグ、高リコピントマトなどが高付加価値食品として売り出された。超加工食品やゲノム編集作物、培養肉などが未来の食の中心と考えると背筋が凍る。だから、警鐘の意味でセミナーの実行委員会へ無理をお願いしたのです。話は制限時間を超過しましたが、スピーチ中写真を撮る人、また、終了後に聴講者から話の内容に賛同したと意見を伺い、言いたかったことの8割方は伝えることができたと言った次第です。

最近スペースXで宇宙開発に力を注ぐイーロン・マスクが「火星に100万人移住する」と言い出した。天体衝突や環境破壊による地球の破滅的災害から逃れるためという。そのために宇宙を研究する科学者やロケットの研究者が個人的な夢を叶えるためか、仕事なのかにかかわらず総動員される。日本もロケット打ち上げ失敗の連続の中であきらめず、乗り遅れまいと宇宙開発に力を入れる。研究の過程で社会に役に立つ成果が生まれる。実装されるものもある。しかしながら本質的に「それって、何のため」。超富裕層の地球人0.01%の移住（＝住めなくなる地球から逃れる）の為ですか。私には宇宙ビジネス投資家の野望に思えてならないのです。私たちは、自分の哲学をもち、「やっていいこと、いけないこと。」を判断し、イーロン・マスクやトランプの野望に振り回されないようになりたいものです。

当NPOを立ち上げて3年目に入りました。会員総会は定足数に達している中、当日少人数での開催となりましたが、参加者から活発な意見を聞くことができました。お礼申し上げます。気が付いていなかった《生き食べ未来通信》反省すべきこと、多数あり、今後の編集に活かしてまいります。今月の《生き食べ未来通信》6月号は「伝えたい情報」を食と農に絞りました。より良くするために誌面に関するご要望や記事の投稿をお願いします※。これからもみなさんのご期待に応えることができるようにと6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

※投稿に関しましては、21ページ『お知らせとご案内』の連絡コーナーにて、掲載させていただいております。ぜひ、ご検討ください。





活動紹介

5月活動実績

6日（水）監査報告（川上、平辻）

内容：令和7年度決算報告（会計帳簿、決算書類、領収書類等の確認）

場所：ロイヤルホスト 平尾店 時間11時20分～13時

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
機能性食品特別セミナー開催

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（川上）

21日（木）NPO 総会

時間：13時半～

場所：マリンメッセ福岡会議室

26日（火）ママミール社定期訪問（川上、竹田津）

場所：ママミール 本社事務所 福岡市南区 時間：14時～15時30分

保育園が提供販売する乳幼児食のに関する情報と取組み等に関する打ち合わせ
及び西日本食品産業創造展セミナー内容の補足説明他

27日（水）森光商店定期訪問（川上、竹田津）

場所：森光商店本社 鳥栖市

高オレイン酸大豆豆乳（マルサンアイ製造）の試飲の評価
及び搾油先に関する情報交換他

27日（水）～29日（金）

農業 WEEK

場所：グランメッセ熊本（28日見学 川上）

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

28日（木）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：5月6日（水）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：ふしぎなプラ板

日 時：5月31日（日）10時20分～12時20分

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：フリクションペンを科学する！



【今後の予定】

展示会、催し物、セミナー、「未来を担う理科好きの子どもへの事業：実験教室スケジュール」などを紹介

6月

3日（水）福岡市役所市民公益活動推進課への令和7年度決算報告及び関係書類提出

20日（土）生物機能研究会 内容：講演及び研究発表

場所：広島大学（東広島市）

時間：13時～17時

24日（水）～26日（金）

[JFEX ジェイフェックス](#) 食品・飲料商談Week

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

場所：東京ビックサイト

7月

小農学会 26日（日）小農学会及び市民公開講座

場所：中村学園大学

時間11時～17時

「令和の百姓一揆」テーマ：「もうすぐ農家がいなくなる？」

～未来を語り、あなたにできることを考えよう！

講演Ⅰ「農的小日本主義のすすめ（仮題）」前衆議院議員 篠原孝氏

講演Ⅱ『百姓・宇根豊と考える農の哲学』刊行記念 宇根豊氏

★未来を担う理科好きの子どもへの事業：実験教室

募集はまだ始まっておりません

日 時：7月20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：『液体？固体？のびるふしぎ大研究！- スライム・スクイーズ・ゴムをくらべよう -』

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。





コラム：私の提言

倫理のハードルが下がった。

高い倫理観を維持することが平和の礎と考える。 川上龍太郎

倫理のハードルが下がってしまった。いやではあるがそうなったと認めざるをえない。

トランプがイラン攻撃を始めた。イスラエルのメタニエフ首相には元々倫理観が欠如していた。平気で他国を武力攻撃する。イランでは数千人が死亡、電力インフラ、学校や病院ですら攻撃対象とした。

人を殺す、余りにも安易に行われていないか。4月京都府南丹市である小学生である義理の子どもを殺害する痛ましい事件があった。大きく報道された殺人事件である。一人の殺人は誰もが犯罪であると認識し、これを称賛するものはない。しかしながら大量殺人は違うのである。イスラエルでは、レバノンやイランで殺戮を繰り返すメタニエフ首相を大半の国民が支持し、犯罪者と認識しない。本人はむしろ英雄気取りである。最近、世界中で、殺し合う武力衝突が増えている。元はと言えば、意見の違い、利害の衝突、全て、欲と欲のツッパリ合いである。話し合いで収まるはずである。それがエスカレートして武力衝突になる。殺し合わなければやめられない。倫理など存在しない。愚かなことである。

日本にとって、アメリカは最も重要な同盟国であり、最恵国である。だからと言って、過ちに目を閉じ、だんまりになるべきでない。スペインのサンチェス首相やイタリアのメローニ首相のように高い倫理観を持って善くないことは善くないとはっきり意見を言う。日本では大半の人がイランやレバノンへの武力攻撃に反対している。高市首相は国民の意志としてトランプ大統領に伝え、アメリカのホルムズ海峡封鎖で日本経済が危機に瀕しているというべきである。日本の評論家の中に「力による平和」を肯定する者さえ報道番組に登場し始めた。危険な状況になりつつある。

殺人には至らないが、AI、医療、生命科学などアカデミックな世界で最近急速に倫理が取り上げられるようになった。新しい技術には、法律が追いつかない。規定する概念さえないことがある。規定しなければ犯罪にならないのである。10年前には生成AIはなかった。AIを利用し研究論文を作成する。卒論や就活の志望動機・ガクチカですら、キーワードを入れればAIが作成する。大学の先生に聞いた。「AI論文かどうか、AIに判定させる」私が追いつかない世界になった。ここまでくれば単純に倫理観の欠如といえないようだ。

山手線のつり広告で見たリクルートの「ガクチカ請負事業」衝撃だった。4つの項目だけであなたにあった「ガクチカ」の作成を請負うようになった。そこまでやるかが正直な気持ちである。おそらく、リクルートの担当者に倫理の話をして理解できないだろう。彼らの目的は一人でも多くの採用実績を上げ、そのための手伝いをするのである。

AIを駆使し、「入社した社員をどのように育てるか。」私は自信が無い。ギャップが大きすぎる。義務教育を含め高等教育でも倫理教育にもっと力を注ぐ必要がある。

「何が悪いんですか」こんな問いが増えた。善悪に対する価値観、倫理観の違いが日本人の間で大きくなった。ましてや外国人が今後増える社会では、価値観や倫理観に加え、異なった宗教や文化が多様化する。せめて、倫理感だけは高いレベルで世界共通になってほしい。

川上龍太郎





コラム：私の提言

私は窓側にすわる。

私にとって窓から見る景色は情報なのである。 川上龍太郎

飛行機で旅するのが好きだ。飛行機に乗る時はかならず窓側に席を取る。福岡から羽田に向かうときは、A側（左側）である。北海道へ向かうときはK側（右側）にする。天気良ければ昔学んだ日本地図と同じ日本列島が望める。国東半島を過ぎれば瀬戸内海、松山上空を飛び、眼下には瀬戸内の島々、瀬戸大橋、淡路島、堺の大仙古墳が見えるときもある。奈良、三重を過ぎれば、浜名湖、そして富士山だ。降下を始めると横須賀、旋回し、日本製鉄千葉製鉄所を真下に見ながら更に高度を落とし、東京湾から羽田空港へ着陸する。

同じルート、同じはずの景色が毎回異なって見える。那覇空港や石垣島など南の島は、サンゴ礁内のエメラルドと外洋のブルーのコントラストが美しい。南の島に来たんだとつくづく感じる。初めて、札幌丘珠空港から利尻島へ飛んだ時だ。当日の朝まで雨、風が強かった。島に近づくにつれて、空が晴れ渡ってきた。右窓側に座っていた。遠方に島影が見えた。まさか、樺太。客室乗務員に尋ねた。「あっそうです。年に数回見えます。」ラッキーだった。その数年後、礼文島に泊まった。5月末午前3時過ぎには明るくなった。ホテルの窓越しにわずかに島影が見える。地図で調べるとそれも樺太。間違いなかった。私はつくづく運がいいんだと思う。同室した友人は起きても来ず、島影を見なかった。一番感動したのは、千歳から羽田に飛んだときだ。夕方だった。夕闇が迫る夕暮れ時、東京都庁をまじかに見た。正に都心の遊覧飛行である。感動もの、今でも光景が臉に浮かぶ。興味があればなんにでも感動する。そんな生き方が出来てつくづく幸せだと思う。

車で移動する。最近では運転ができないためもっぱら助手席である。前方の景色を常に見ている。観察しているレベルで見ているのだ。秋田の乳頭温泉に行く山道で、子どものクマが右前方を走っていた。車に気が付いたのか直ぐに雑木林に消えた。同乗者はだれも見していない。信じてくれないが、真っ黒なぬいぐるみが走っていったのである。ホテルのフロントで小熊を見た話をしたら、最近、近くで目撃情報がありましたとのことだった。やっぱり本当だったと確信したのである。車に乗ってすぐ寝る人がいる。もったいない。私にはそう思えるのである。

景色を情報源とみるか。目から入る情報を景色とみるか、景色は、意志を持ってみないと単なる風景である。印象も何も残らない。私にとって電車の吊りビラ、乗客の服装、車窓から見える景色は、全て情報源だった。仕事から離れた今でもその習慣から抜けきれない。今、乗客の姿が様変わりした。黙々とスマホをいじっている。電子版で新聞や小説を読んでいるならまだしも覗いてみると動画をみたり、ゲームをしている人がかなりの割合でいる。ヒトのことをとやかく言ってもしかたがないが、もったいないとつくづく思うのである。

役に立つかどうかはわからないが積みあがる情報量で雲泥の差がつく。それが、情報が導く知識と知恵の源泉なのである。日経新聞「私の履歴書」でANAホールディングス片野坂会長が述べている。「『人間に学ぶべき世界はあまりにも広く、学び尽きることがない。』同感である。定年した後、することが無いと嘆く人に伝えたい言葉であった。

川上龍太郎



コメ価格、消費者と産地でずれる目線 店頭1割安でも買い控え

農業

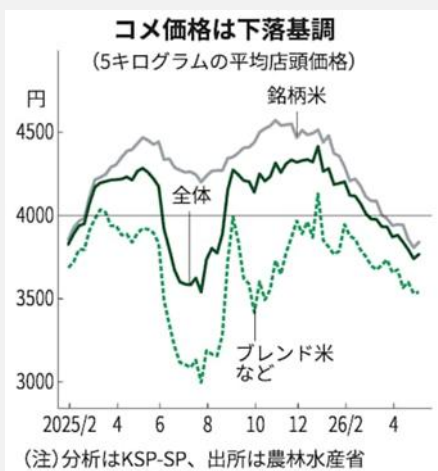
日経新聞2026年5月22日 18:51[会員限定記事]



産地では主食用米の作付け意欲が強い

コメ価格を巡り、産地と消費者の目線のずれが大きくなっている。店頭価格は前年同時期に比べ1割強安くなってきたものの、消費者は依然高値を敬遠し買い控える。一方、産地は価格水準の維持を期待し、生産意欲は強い。

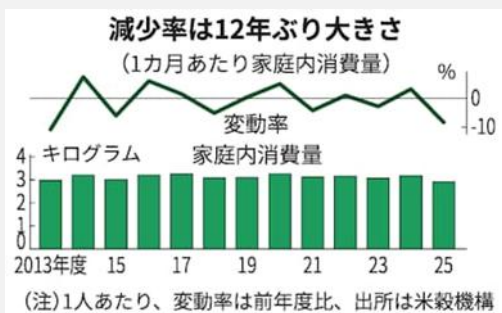
農林水産省が22日発表した5月11～17日時点のコメの平均店頭価格は前週比26円（0.7%）高い5キログラム3768円。全国のスーパーからのPOS（販売時点情報管理）情報に基づくKSP-SP（東京・港）の分析を農水省がまとめた。前年同期比では517円（12.1%）安い。最高値をつけた2025年12月29日～26年1月4日時点（4416円）からは648円（14.7%）下落した。



コメの余剰感を背景にスーパーなどは年明け以降、特売を継続的に展開している。大手コメ卸の幹部は「スーパーは販売促進のために通常の陳列分も値下げしている」と指摘する。全体の平均店頭価格は26年に入ってから一貫して下落基調だ。

それでも消費は鈍い。「すこし値下がりした程度では消費は戻らない」（大手コメ卸）。「令和のコメ騒動」を経てコメの仕入れ値が跳ね上がった影響で店頭価格は緩やかにしか下がらないが、その間に家計の「コメ離れ」は進む。

高値が消費を冷やすのは確かだ。生産者団体や卸売会社などで構成する米穀安定供給確保支援機構（米穀機構、東京・中央）によると、25年度の1カ月あたりの家庭内消費量は1人あたり2.929キログラム。24年度に比べて8.2%減り、減少率は13年度（10.7%減）以来12年ぶりの大きさとなった。



スーパーマルサン越谷花田店（埼玉県越谷市）の八木栄樹店長は「集客が伸びる価格帯は5キログラム3000～3200円程度だ」とみる。

消費者がさらなる価格下落を待つなか、産地ではなお価格維持への期待感が残る。それを端的に表すのが、26年産米の作付け意向だ。農水省が各地の生産・出荷団体や行政などで構成する協議会に聞き取りしたもので、産地の生産意欲をはかる重要な指標になる。

20日公表した4月末時点の作付け意向によると、26年産の主食用米の生産量は全体で733万トンとなる見込み。農水省が3月にまとめた需給見通しでは生産量を711万トンと見積もっていた。4月末時点の作付け意向では22万トンの供給過剰となる計算だ。



農家の生産意欲が強い背景には、4月から全面施行した「食料システム法」に基づくコスト計算がある。米穀機構はコメの生産コストを玄米60キログラムあたり2万535円とはじいた。同法は農家からの集荷価格などを決める際にこのコスト指標を考慮するよう求めており、「主食用米の集荷価格は大きく下がらないという期待感がある」（北陸地方のコメ農家）。

25年産米の集荷価格は主産地で3万円前後だった。26年産米は需給緩和によって反動安が見込まれているものの、コスト指標で示された2万円程度が下値の目安になるとの受け止めがある。26年産の政府備蓄米の初回買入れ価格が2万500円前後（税抜き）だったこともこの見方を支える。

コスト指標の水準は各段階の利益を加味すると、店頭で精米5キログラム3500円程度になるとされる。足元の消費の弱さをふまえると、消費者が受け入れるかは見通しにくい。コメ価格の落ち着きどころはみえない。

(梶田大暉)



サバの価格高騰が止まらない…

ノルウェーが獲らない「小さすぎる魚」まで獲りまくる日本のヤバさ



食料

東洋経済 ON LINE 9分で読める公開日時：2026/05/03 05:30



水産資源管理制度の不備で食用にならない小さなサバも一網打尽にされる（写真：筆者提供）

片野 歩 Fisk Japan CEO / 東京海洋大学 特任教授

INDEX

食卓でおなじみのサバの価格が、供給不足を背景に上昇を続けています。少なくとも漁獲枠大幅減少で輸入サバの高騰が続く1~2年は収まりそうにありません。

総務省の小売物価統計調査を基に集計すると、「さば」の小売価格は、全国79都市の単純平均で2025年3月に100グラム当たり154円だったのに対し、2026年3月には169円となりました。1年で約10%上昇し、家計にとって身近な魚だったサバは、以前より気軽に買にくい魚になりつつあります。

さらに、サバを加工してきた水産加工会社にも、原料不足と高コストが大きな打撃を与え、地方産業にも影響を及ぼしています。サバの供給が足りず、同じ利益を確保するためには、キロ当たりの加工コスト価格も大幅に上げざるをえません。

日本の食卓や加工品に使われるサバは、国産だけでなく、ノルウェー産を中心とする輸入サバに大きく支えられてきました。ところが、その主力である大西洋サバの資源管理が国際的に揺らいでいます。国産サバの不漁に加え、輸入サバの供給不安と価格高騰が重なっていることが、現在のサバ高騰の背景にあります。

大西洋サバの過剰漁獲が進んでいた

昨秋、2026年のノルウェーを含む大西洋サバの漁獲枠を、7割削減すべきだという科学機関の勧告が出ました。実際には7割ではなく、漁業をしている関係国の大半が5割程度の削減で漁業を開始する見通しです。科学者のいうとおりに削減できていない背景には、複雑な事情があります。

もともと、大西洋サバはノルウェーとEU（当時はイギリスも含む）が共同管理しており、資源管理が機能していました。しかし、2007年ごろから回遊ルートが変わり、アイスランドのEEZ（排他的経済水域）に入るようになったことで状況が変わりました。同国やその隣のグリーンランド、さらには公海で操業していたロシアが漁獲量を増やすなど、各国の利害関係が複雑になり、過剰漁獲が進んでしまいました。

ただし、ここではっきり申し上げておきたいのは、大西洋では、成長乱獲、つまり魚が十分に成長する前に獲ってしまい、本来得られるはずの漁獲量や資源の再生産力を損なうような事態を引き起こしてしまう行為を各国はしないということです。とくに、3歳未満のサバの幼魚を大量に獲るような行為は避けられています。

【日本で水揚げされて「食用にならないサバ」の行方】

日本が輸入している「ノルウェーサバ」は、主に食用サイズまで成長したサバです。塩サバや加工用原料としても重宝されてきました。後述するように、日本のサバとは違って、さまざまな呼び名があるわけではありません。

一方で、日本で漁獲されたサバには、さまざまな呼び名があります。日本海や九州で水揚げされるサバでよく使われているのが、「ローソク」「豆サバ」「極小サバ」といった呼び名です。これらは、主に市場や水揚げ情報で使われます。

三陸から銚子にかけては「ジャミ」「ジャミジャミ」という呼び名で、今では成長乱獲によって獲れなくなりましたが、かつては大量に水揚げされていました。そして、これらの呼び名に共通しているのは、ノルウェーでは絶対に漁獲しない「小さすぎて食用にならないサバ」であるという点です。

日本で水揚げされて「食用にならないサバ」の行方

ところで、ローソク、極小サバ、豆サバは大量に獲られていますが、店頭などで目にするのはまずありません。なぜなら、食用にならないサバは食用とは別のルートで冷凍保管された後、養殖場に直行するからです。

実際に目にするのはなくても、ネットで水揚げ情報を検索すると普通に出てきます。その最大の問題は、水揚げに占めるサバ幼魚の比率です。ノルウェーなど北欧諸国では、食用にならないサバの幼魚を避けて漁獲します。これは、漁業者や漁船ごとに割り当てられている漁獲枠が、実際の漁獲能力よりはるかに少ないからです。このため、漁業者自らが、資源の持続性と経済性を考え、将来の資源にも経済的にもよくないサバの幼魚を避けて漁獲するのです。

これは、日本のように、漁獲枠が大きすぎて、見つけたらサイズにかかわらず一網打尽にしてしまい、資源を次々に崩壊させてしまう資源管理制度とは根本的に異なります。なお、これは漁業者が悪いのではなく、資源管理制度の不備に問題があります。漁業者は魚を獲る仕事です。自分が漁業者側だったらと考えれば、すぐにわかることです。

【高値で輸入し、低単価で小型サバを輸出する矛盾】

サバの幼魚であっても、「枠を増やして獲らせてほしい」と漁業者団体などから圧力がかかる場合があります。背景には、海外の資源管理に関する正しい情報が十分に共有されていないことがあります。漁業を成長産業にしている国々の関係者と直接かかわることで明確にわかるのですが、漁業が衰退を続けるのは、水産資源管理についての日本の常識が世界の常識とズレているからです。

常に脂がのっていて、日本で人気が高いノルウェーサバを含む大西洋サバの価格は、前述の通り供給量の大幅減少によって高騰しています。ノルウェーサバを含む大西洋サバは、日本以外の市場でも人気が上がっており、取り合いになっています。

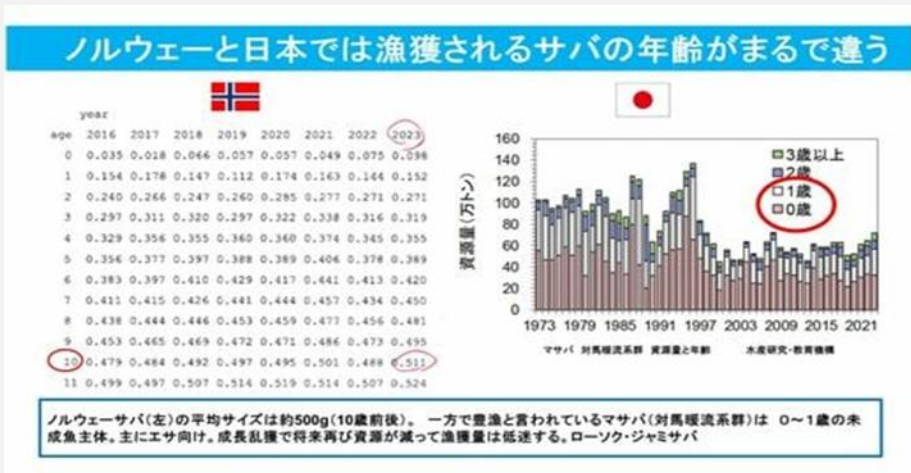
特に、アフリカ市場のように、安い動物性たんぱく質をサバなどの青魚に求める市場は、サバ不足で困っています。そこで皮肉にも、小さくて価値が低くても、安いことだけが強みの日本サバへの引き合いが強まり、輸出価格が上昇しているのです。

高値で輸入し、低単価で小型サバを輸出する矛盾

表は、2026年1月のサバの輸出価格をまとめたものです。日本は、自国のサバ輸出価格の約3倍の単価でノルウェーからサバを輸入し、その一方で、輸入単価の約3分の1の価格で国産サバを輸出しています。これは、単に日本が高くサバを買って、安く売っているという非合理的な行為にとどまりません。

水産資源管理制度の不備で食用にならない小さなサバも一網打尽にされる（写真：筆者提供）
片野 歩Fisk Japan CEO／東京海洋大学 特任教授

【「将来より明日の魚」で消えていく】



マサバ資源は、太平洋で漁獲される太平洋系群と、日本海や東シナ海などで漁獲される対馬暖流系群の2系統に分かれます。太平洋側では、獲りすぎによって極度の不漁となっていますが、九州や、鳥取県境港市の境港では、4月下旬に1日1000トンを超えるサバの水揚げが報告されています。

たとえば、4月20日には極小サバ主体・豆サバ主体で1229トン、4月22日には極小サバ・豆サバで958トンの水揚げがあったという報告がネットで見られました。境港市の市役所では、1日1000トンを超える水揚げがあると大漁旗が掲げられます。

ところで、その大漁の魚のうち、何割が食用に回るのでしょうか。ちなみに、ノルウェーサバは毎年99%が食用です。上の表とグラフを見ていただきたいのですが、ノルウェーでは昨年、400~500グラム主体の水揚げだったため、おおよそ6~10歳前後で、当然ながらすべて成魚、つまり3歳以上が漁獲されています。

一方で、九州や境港で水揚げされているサバは、0~1歳のサバの幼魚が大半です。もちろん、400~500グラム前後の食用サバも混じりますが、その比率がかなり低いことは、ローソク、極小サバ、豆サバといったネットでの水揚げ報告から容易にわかると思います。

「将来より明日の魚」で消えていく

サバをはじめ、次々に魚が獲れなくなってしまう、漁業者、加工業者、流通関係者など、資源管理の問題に気づいた方々から、「いったいどうしたらよいのか」という質問がよく届きます。誰も成長乱獲を止められない。このままでは、海外では成長産業になっていても、日本では魚を獲りすぎて消してしまうため、漁業も水産業も明るい将来など見通せるはずがありません。

資源管理が十分に機能しておらず、小さな魚まで獲りすぎてしまい、魚がいなくなっていることは、漁業者の皆様をはじめ、十分に理解されているはずですが、しかし、成長乱獲を止められない。「魚は減っていない」「日本の資源管理はすばらしい」「悪いのは海水温上昇や外国船のせいだ」といった耳あたりのよい言葉でミスリードされ、かえって自分で自分の首を絞めてきていることに気づき始めているはずですが。

【残された時間は長くない】

そうはいつても、「将来より明日の魚だ」ということになり、事態は刻々と悪化しています。漁業を成長産業にしている国々からすればありえない資源管理が、日本では続いています。そしてその結果が、紛れもなく、魚が消えていく日本の海の状態です。

残された時間は長くない

国は「国際的にみて遜色がない資源管理システムの導入」を目指しています。しかし、それがなかなか進んでいません。その理由は、日本人の水産資源管理に関する理解が、正しくない情報の蔓延によって、世界とズレてきてしまったからです。

ローソク、極小サバ、豆サバといった、日本で通常の食用にはならないサバの漁獲を認めてよい状況ではありません。資源を保護するためには、一時的な補助金も不可欠です。ただし、国の指示に従って漁獲量を減らした結果、資源が戻り、水揚げ金額が減らなければ補助金を返すといった制度、つまり収益納付も必要です。

もちろん、水産加工場や流通など、漁獲量を制限したことによって影響を受けるのは漁業だけではありません。このまま魚の幼魚を獲り続けて資源がつぶれてしまえば、その地域全体に計りしれない悪影響が及んでしまいます。漁業以外の水産加工業や流通業には、輸入水産物という代替品があります。しかし、それも年々輸入が難しくなっていきます。残された時間は長くありません。

ちなみに、ローソクサバは250グラム未満ですが、極小サバ、豆サバの重量はわかりません。ただ、共通しているのは、日本での通常の食用にはならないということです。ローソクサバの下には、ピンローソクと呼ばれるサバもいるそうです。





セブン、飲料の賞味期限「最新」でなくても出荷容認 輸送コスト削減

食品

日経新聞2026年5月17日 5:00[会員限定記事]



セブンはペットボトル飲料の納品ルールを緩和する（都内の店舗）

セブン—イレブン・ジャパンは7月からペットボトル飲料を対象に納品制限を緩和する。これまでは商慣習で先に納品された商品よりも賞味期限が短い商品は受け入れていなかったが、賞味期限が1カ月短い商品でも納品を認める。廃棄ロスや物流コストの削減につなげる。

飲料メーカーや小売業者などの間の商慣習では、一度納品された商品よりも賞味期限の短い商品はメーカーが新たに出荷しないことになっている。例えば賞味期限が2026年10月の商品を一度納入すると、同月より賞味期限が短い商品は納入できなかった。

セブンは商慣習を緩和し7月15日の納品分からは納入済み商品よりも賞味期限が1カ月短い商品でも飲料メーカーが納品できるようにする。

セブンによると、これまでは賞味期限の長い商品を納入するために遠方のメーカーの工場からわざわざ商品を配送するなど余計な物流コストがかかっていたほか、廃棄になる商品もあったという。

セブンは商慣習を見直すことで、トラックの運行台数を年間3000台削減し、二酸化炭素（CO2）排出量を年間600トン減らすことができると試算する。

納品制限を巡ってはアサヒ飲料など飲料大手5社による「社会課題対応研究会」が小売企業にルールの緩和を呼びかけていた。

同研究会の調査では、購入時にペットボトル飲料の消費期限や賞味期限を気にしている人の割合は14.9%だった。賞味期限表示がないアイスクリームの11.6%や缶飲料の14.7%に次いで少ない。

セブンは物流問題の解決や食品ロス削減に向けて、今後は菓子などに納品制限の緩和対象を拡大できるかを検証する方針だ。セブンがペットボトル飲料の納品制限を緩和することで他の小売企業でも同様の動きが広がる可能性がある。



肥料一段と高騰、アジア米作直撃

ベトナムなど生産調整 食料不足招く恐れ

農業

日経新聞2026年5月8日 2:00[会員限定記事]

肥料高騰でアジアのコメ作りに影響が及ぶ可能性がある（インド・ハリヤナ州）=ロイター

肥料の高騰が止まらない。中東に生産や輸送を頼る尿素肥料の国際価格は4月に前月比で18%上がった。3月の54%上昇からさらに値上がりした。アジアでは間もなくコメ作りが本格化する雨期を迎える。農家が施肥量を抑えれば世界の供給量に悪影響が及ぶ。

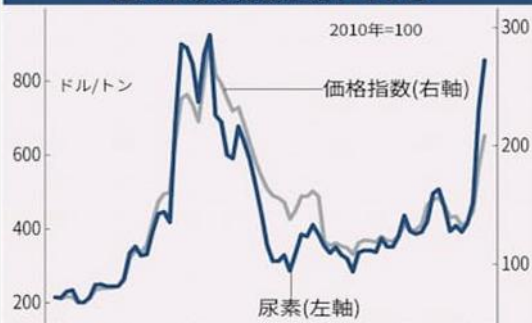


世界銀行が4日に集計した商品価格動向によると、代表的な尿素肥料の4月の国際価格は1トンあたり857ドル（約13万4500円）になった。4年ぶりの高値となった3月の726ドルを上回った。前年同月と比べると2.2倍だ。

葉や茎の成長を促す窒素系肥料の尿素は天然ガスを原料とする。世界の輸出量の30～35%をカタールやサウジアラビアなどの湾岸諸国が占める。イランの報復攻撃で生産施設が被害を受けたうえ、ホルムズ海峡の事実上の封鎖で輸送もほぼ止まった。花や実付きをよくするリン酸系肥料の生産に必要な硫黄も湾岸諸国に依存している。

肥料の総合的な値動きを示す価格指数（2010年=100）は4月に208.7となった。米国とイスラエルによるイラン攻撃の影響が及ぶ前の2月から64ポイント上がった。

肥料価格の高騰が続いている



26年の通年だと、世銀は肥料価格が前年比で31%上がると予測する。中東に頼る尿素肥料が年間で1.6倍に高騰するとみているためだ。

懸念されるのはアジアの主食であるコメだ。コメはトウモロコシなどと同様に多くの肥料を吸収する農作物で、とくに窒素系肥料が生産に欠かせない。

世銀シニアエコノミストのダウィット・メコネン氏は「アジアは中東からの肥料供給に影響を受けやすい。年央以降もホルムズ海峡の封鎖が続けば、多くの国が供給不足に直面するだろう」と分析する。

東南アジアや南アジアでは雨期の訪れとともに、本格的なコメ作りのシーズンを迎える。日本のジャポニカ米とは異なる長粒種のインディカ米やジャスミン米で、高温多湿を好む。国際取引されるコメの約9割がこれらの長粒種だ。

ばらつきはあるが、インドやベトナム、タイでは5月以降に種まきや植え付けをする地域が多い。施肥が必要なタイミングに肥料の高騰が重なる。

国連食糧農業機関（FAO）チーフエコノミストのマッシモ・トレロ氏は「パキスタンからメコン川流域まであらゆる地域で生産調整が始まっている」と指摘する。そのうえで「コメの輸出量で世界第2位のベトナムが生産量の削減に動いており、タイやパキスタンも同じ圧力にさらされている」と話す。

生産量、輸出量でともに世界最大なのがインドだ。年間の生産量は1億5000万トンに上るが、肥料を海外からの輸入に頼るというアキレス腱（けん）を抱える。インドは国内向けの安定供給を優先する傾向が強く、23～24年には収穫減への懸念からコメの輸出を禁止したことがある。

インドに代わって国際市場に大量のコメを供給できる国はない。生産量で2位の中国と3位のインドネシアでさえコメを輸入している。国際的に広く取引される小麦やトウモロコシと違い、コメは輸出量が限られる。ベトナム、タイ、パキスタンが輸出に回せるのは500万～800万トンにとどまる。

消費量が多いフィリピンやサブサハラ（サハラ砂漠以南）アフリカはコメを輸入に頼る。ホルムズ海峡の封鎖が長引くほどに肥料の需給は逼迫し、世界的な食料危機のリスクは高まる。

（編集委員 下田敏）

肥料、11月に大幅高見込み

東南ア産尿素、既に2.1倍 中東産逼迫が影響

国内の肥料価格は11月以降に一段と大きく上昇する見通しだ。中東情勢を背景に原材料価格が大きく伸びているためだ。農産物価格の上昇圧力となる可能性がある。

農作物の栽培に使う肥料には3つの重要な要素がある。葉の成長を促す窒素、開花や結実に影響するリン酸、根や茎の発育を助けるカリウムで、これらを含む原料から肥料を生産する。

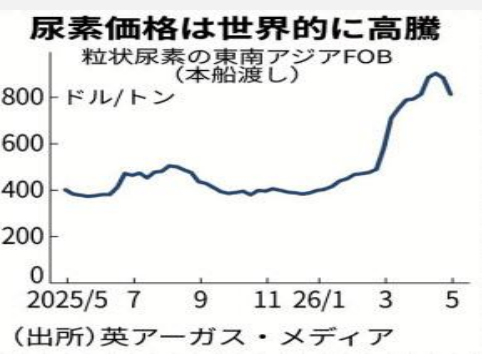
国内肥料メーカーが全国農業協同組合連合会（JA全農）や卸などに販売する価格を、日本経済新聞が調査した。

価格は6月と11月に改定する。まず6月からの「秋肥」は1割前後高くなる。複合肥料に含まれる尿素（輸入品）が半期前と比べ15%前後、過リン酸石灰（過石）5%前後、塩化カリ8%前後の上昇率になる。

もっとも今回の改定は米国・イスラエルのイラン攻撃の前に進んでいたもので、中東危機による原料高や燃料高がほとんど反映されていない。

「中東情勢がこのままならば11月からの『春肥』は大幅に上がることは間違いない」。肥料メーカーの幹部はこう話す。

日本は窒素質肥料である尿素の輸入量の7割をマレーシア産が占める。カリ質肥料の塩化カリも8割をカナダから輸入している。リン酸質肥料の過石はリン鉱石を中国やモロッコから輸入し国内で生産する。中東依存が低く、直ちに肥料不足に陥るわけではない。



だが尿素ではマレーシア産などに中東産逼迫の影響が出始めている。英調査会社アーガス・メディアによると、粒状尿素価格は代表的な東南アジア産が7日時点で前年同期比2.1倍に高騰した。

同社のビジネス開発バイスプレジデント、アンドレア・バレンティーニ氏は「世界の尿素供給の大部分を占める中東産がホルムズ海峡を通過できず輸送が阻害されている。さらなる混乱に陥る可能性がある」と指摘する。

塩化カリも原油高でカナダからの輸送コストが増している。国際的な相場が国内価格の上昇圧力となり値上がりの長期化につながる見通しだ。

肥料高は世界的な課題だ。米国では主要な生産物であるトウモロコシの生産コストに占める肥料代の割合は3~4割に達する。使用量が多いことに加え、機械化、省人化で人件費を抑えており肥料の負担割合が大きい。

日本国内で影響が懸念されているのがコメ生産だ。近年は夏場の高温対策として追加肥料が重要になっており、肥料の負担が増加基調にある。生産現場への影響度合いは大きくなっている。来年春に作付けする2027年産のコメ価格が高止まりする懸念がある。



大豆ミートなど新規食品、40年に売上高3兆円へ 政府が新目標

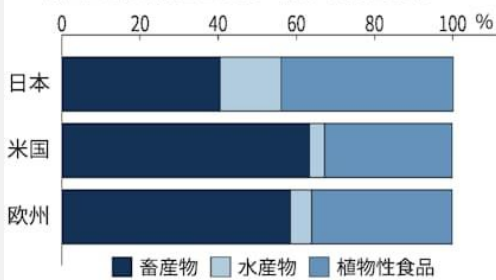
食品

日経新聞2026年5月18日 11:00[会員限定記事]

日本ハムは大阪・関西万博会場で開発中の新型大豆ミートの試食会を開いた（2025年8月）

植物由来のたんぱく質を使った食品や、ビタミンなどをバランス良く含む機能性・栄養食品について、政府は2040年までに3兆円に売上高を伸ばす目標をつくる。スタートアップによる商品開発などを支援する。

日本は植物性たんぱく質の消費が多い



(注)品目別たんぱく質供給率。出所は農水省とFAO



高市早苗政権が掲げる戦略17分野に含むフードテックの中に新規食品として位置づける。植物工場や食品製造機械と並んで集中的に支援する。

農林水産省によると現時点で新規食品を巡る日本企業の売上高は、大豆ミートに代表される非動物性たんぱくは3000億円、機能性・栄養食品は150億円という。

国内だけでなく、健康への関心が高い欧米や市場の成長が見込まれるアジアでの展開を目指す。今後まとめる官民投資の工程表に盛り込む。

スタートアップによる実証事業を支援したり、大手食品企業とのマッチングなどを推進したりする。官公庁による公共調達での活用も検討する。

日本主導で国際標準づくりを進め、各国が設ける食品規制への対応が容易になることも目指す。

日本は発酵による調味料などで独自の食文化がある。1人あたりのたんぱく質供給割合でも日本は欧米より植物性の占める割合が高い。今後、植物性たんぱく質での食品開発や加工で強みを生かせる余地がある。

新興国の経済発展などで肉類への需要は高まる一方、気候変動で生産が不安定になっている。需要拡大に供給が追いつかない「プロテインクライシス（たんぱく質危機）」を懸念する声もあり、新しいたんぱく源の確保が重要になっている。

機能性を持つ食品や栄養バランスのとれた商品は肥満や慢性疾患といった課題に対応しており、たんぱく質と同様、今後需要が高まる可能性が高い。

国内では食品メーカーや外食企業が新規食品の開発や活用に取り組んでいる。力の源ホールディングスは、展開するラーメン店「一風堂」で動物性食材を使わない商品を販売している。日本ハムは、大豆で肉の繊維感を再現した素材を開発しており、大阪・関西万博では同素材を使った食品を試食向けに提供した。



【モヤモヤ経済クリアファイル】「ギルティ消費」がブーム？ 健康の対極、ストレス解消



食品

西日本新聞2026/5/8 6:00 [有料会員限定記事]

炭酸飲料「ギルティ炭酸NOPE（ノープ）」（サントリービバレッジ&フード提供）

欲望のまま、あえて健康志向の対極にあるものを食べる「ギルティ（罪悪感）消費」が、若い世代を中心にブームになりつつある。後ろめたさを感じつつも自分を甘やかすことで日常のストレスを解消する消費行動だ。高カロリーだったり、脂質や糖質を多く含んでいたりする商品が注目を集めている。



サントリービバレッジ&フードは3月、炭酸飲料「ギルティ炭酸NOPE（ノープ）」を発売した。糖度が高く、フルーツやスパイスなど99種類以上のフレーバー、アロマオイルも配合した濃厚な甘さが売りで、フライドチキンやピザに合うようにした。

サントリーによると、健康に配慮した食品の2024年の市場規模が19年と比べて18%増の2兆8千億円だったのに対し、ハンバーガーやラーメンなどギルティ消費に分類される食品は24%増の4兆1千億円だった。

ギルティ消費の市場規模や伸びが大きくなっている背景には、新型コロナウイルス禍を経てストレス解消法が変化したことがあると分析する。仲間や同僚と外で酒を飲んで騒ぐ機会が減り、自宅にこもってスマートフォンで動画やゲームに興じる傾向が強くなった。

日本ピザハットのチーズをたっぷり使った「飲めるピザ」は1人用サイズを展開し、ヒット商品となった。平日は職場の人間関係などで気が休まらない分だけ、休日は何も考えずだらだらと過ごしたい人に支持されているようだ。

敷島製パンが大学生と共同開発した「ギルティホイップメロンパン」はバター入りのホイップクリームやチョコチップが特徴で、「Z世代」がストレス発散できる味をアピールしている。



食品開発における『食』の倫理と哲学

NPO生きものと食べものの未来 理事長 川上龍太郎

2060年には世界の人口が100億人を超え、それをささえるには、今のままでは食料が不足すると言われていいます。特に蛋白質不足が問題となっています。その対策のために、現在、先端の科学技術や遺伝子組み換え、ゲノム編集により大豆、トウモロコシ、トマトそれに真鯛、フグ、植物から魚類までが生産されるようになりました。世界中では、農畜産物が128億トン生産されています。今の世界の80億人が必要とする食料は54億トン足らずです。世界では10億トン以上、日本では食品ロスとして年間500万トンが廃棄されています。しかしながら現在でもすでに世界中で6億人以上が飢餓に瀕しています。食料は在り余っているのに飢餓に苦しむ人がいて更に拡大している。そこには『食』に関わる人たちの倫理と哲学が深くかかわっています。

はじめに

食品開発は、儲けるために、「食べられる商品」=食品を創り出すことです。食品開発は、「安全であること」が必須条件であり、「体に良いこと」「美味しいこと」が前提になれば継続しては売れません。現在の食品開発では、サイエンスをベースにテクノロジーとイノベーションを駆使し、原料、製造、流通、プロモーション（商品を認知させ購入に結びつける活動）のあらゆる分野を相互に関係しながら行われるようになってきています。

円安に伴い輸入食品や原材料が値上がりし、一昨年以来コメ価格も高騰しました。2050年には、地球温暖化による環境の激変と人口増加で食料が不足すると言われていいます。

私は九州大学食糧化学工学科を卒業し当時日本最大の流通業であったダイエーに就職しました。23年の在籍期間中、半分以上を経営企画部門に在籍しました。食肉部門の担当者、食肉専門学校での学び、店長やローソンの子会社の代表取締役、その後異業種や健康食品会社、食品ベンチャーなどの様々な分野を経て、最後に福岡県生物食品研究所食品開発プランナーとなりました。現在は、NPO代表であると同時に農業生産法人監査役でもあります。

50年余り食品だけでなく様々な分野に関わってきたものとして、「食品開発」での生成AI利用や3Dフードプリンターでの製造があたり前となるような時代に危機感を抱きます。食品業界の利害に左右されない客観的な立場で、自分自身の総括として、益々重要性が高まり、また、認識すべきこととして『食』の倫理と哲学を論じることとします。

食品開発における「食」の倫理と哲学で伝えたいこと

○「食」はあらゆる生きものがいのちを育み、繋いでいくための根幹をなすものです。

食べものは、生きもののいのちを奪わなければ作れません。「むやみな殺生はしない。それでも生きるために、私たちは毎日、動物、植物、あらゆる生きもののいのちをいただいている。」この倫理感と哲学をもてば、食品開発、消費、全てにおいて、過剰生産、食品ロスがあたり前の世界が変わるのです。自分が食べる以外に殺生するのは人間だけなのです。

○250年前の産業革命以降の「安くて便利で楽をする」、儲けることを目的化した人間の驕りは何を生み出したのでしょうか。

儲けるために世界中にタダや安い原料を求め・調達、大量に商品を製造し、販売し、売れずに余ったら廃棄する。これがあたり前のごとく続けられている。自然災害が巨大化し、増加している。地球温暖化、生物多様性の崩壊、結果として人類が地球に住めなくなる、人類の危機の顕在化が始まった。環境破壊と生成AIの登場により、これからの5年が人類の運命を決定すると言われ始めました。原因は、人間の活動に起因しています。直ぐに止めるべき、見直すべき活動は何でしょうか。

○テクノロジーの進化が生み出す未来がすぐそこまで来ています。生成AIの利用は、社会に劇的な変化を産みだします。スマホが考え、答えを出すことになったとき、人間の頭で考える意味、考えることは何なのでしょう。1%以下のエリート以外、ホワイトカラーの仕事はなくなります。働く意味さえ失うことになりかねません。一般の人が働く仕事は、一次産業である農水産林業、エッセンシャルワーク、ロボットより安い労働、そして自ら起業することしか残らないでしょう。大学卒1000万人が就職できず、若者が寝そべり族化している中国の現状は、日本の近未来です。

○フードテックは世界的に深刻化する食料不足、たんぱく質不足など食料危機を救う画期的な先端技術と言われますが、生物多様性や生態系を破壊し、技術や種子を特許化し、開発した企業や研究者が市場を独占するものです。あらたな食品開発では、フードテックの取り組みとして、遺伝子組み換え、ゲノム編集技術が中心となりました。海外ではインポッシブル、ビヨンドミート、国内では、高リコピントマト、22世紀真鯛とふぐ、既に販売され、培養肉でさえ研究・実用化されようとしています。これを食べたいと思いますか。儲かることの最大化、廃棄することを前提とした食品業界、倫理と哲学の欠如これこそ最大の脅威です。食料危機を謳い文句に参入したグラリス（コオロギ昆虫食）は倒産しました。ベンチャーとして100億円以上の資金調達をしたDAIZは苦戦し、社名が消えました。

○最先端技術の「完全食」は何が完全なのでしょう。世界中のどこにも人に必要な全ての栄養素を含んでいる『食べもの』はありません。厚生労働省『日本人の食事摂取基準』において定められている指標を満たせばそれが「完全食」なのでしょう。違います。しかしながらBACE FOODでは「完全栄養食」と表示しています。完全食の定義はなく、マーケティングとして消費者が「体に良さそうだ。」と誤認識することを前提に売り込むために使用しています。これは単なる「超加工食品」（UPF）の一つ、「食べる工業製品」なのです。

UPF：保存料を含む添加物、油脂などを加え高度に加工生産された食品

○「食品は安くなければならない。」の意識を変えなければ、豊かな心は持てません。食品を安く買う。「なぜ安いのか。誰かが犠牲になっているのではないか？」に思いがはせる。

誰かが搾取されているなら買わない。それを想う心の豊かさを取り戻しましょう。エシカル消費は、心の豊かさの表現です。

安くできるのは、素材や量を変え、物流を効率化、それぞれメーカーや販売店の創意工夫や努力の結果であるといわれますが、実態は、力のあるものが弱いものに、仕入れ原価を下げさせ、物流経費を負担させる。あらゆるところで、生産者、仕入れ先、取引先の犠牲で成り立っているのです。今は1円でも高く、お客に納得して買っていただくことが努力です。付加価値を付け、価格を高くしないと賃金も物価も上がらない。過度に安さを求める社会は好循環しないことに気が付きました。そんな時代になりました。しかしながら多くのスーパーでは意識の改革が進んでいません。「安く売ること」しか存在意義がないと考えている経営者がいまだに多い。しかも「消費者が安さを求めるからだ」と言い訳をします。自己反省を込めて、食品ロスを含め、食の分野の諸悪の根源は「巨大化した流通業」と断言します。

○食品会社は、商品を安く作るための自助努力をした後に、更に安くするためには、何かを犠牲にしなければなりません。原材料の質を下げる。添加物で誤魔化す。仕入れ先に無理強いする。社員の給与を上げない。全て何か犠牲になるのです。特に、原材料の調達段階では、環境破壊、人権侵害、搾取、農薬や化学肥料の大量使用に直結しています。

○パームオイルは安くて汎用性が広く使用しやすい。東南アジア、南米アマゾンで、ジャングルや森を切り開く。油ヤシを栽培することは環境破壊に直結しています。そのヤシ殻さえ日本に船で運んで、バイオマス発電として使用する。原野や草原を切り開き、トウモロコシを大量栽培する。完全に生態系が壊れていく。そのトウモロコシは、バイオエタノール、燃料として消費される。石炭、石油を燃やさない代わりにトウモロコシを燃やす。炭素を燃やせばCO2は発生するものです。目的を忘れ、善悪（やっぴいこと、わるいこと）がわからなくなっています。どこかおかしいなと感じませんか。正しい情報を得て、善なる行動をしましょう。

○チョコレートの原材料であるカカオ豆の国際相場で価格が高騰していました。一時は1トン当たり1万3000ドルを超えた。原因は、世界の過半数を占めるコートジボワールとガーナの異常気象や病害虫の発生による不作の為であると言われました。しかしながら投機筋が儲かるとして資金投入し価格を釣り上げたこと、金lgが100日分の生活費のため、違法な手段によりカカオ畑で金の採掘を行い、畑が再利用できず、カカオ畑が減少していること、なども大きな要因です。フェアトレードは生産者に適正な代金を支払うことで生産者を助けることですが、現地で3割高く買い、消費地で3倍の価格で売ることがフェアなのか、欧米人のフェア感覚は疑問に思います。マーケティングの手段として、フェアトレードを利用する人たちが世界にはいるのです。

○世界的な異常気象と運賃高騰の中で、フードマイレージを意識せざるを得ません。原材料を海外から調達し、加工・商品化するビジネスモデルはいずれ成り立たなくなるでしょう。

食料不足は、生産の問題でなく、流通の問題です。食料は金のある所に集まり、余剰分は最後に廃棄される。これが経済の実態です。廃棄されてもGDPに貢献するのです。

○私たちがこれから地球にやさしい「食」を作り出すためには、流行りのフードテックでなく、生命科学、栄養学、環境科学、経済学、人類学などの分野の知見を統合した学際的アプローチが不可欠となってきます。「食」は栄養摂取の手段だけでなく、歴史と文化が融合した芸術でもあります。「食」は、食材、食べる場所（雰囲気、食べるシーン、家庭、レストラン）、誰と食べるか（単独、家族、パートナー）が相互に関連し、生活を豊かにするものです。これを意識するべきです。フードテックが種子や技術で「気候変動・食料不足」への貢献を唱えても独占的利益を得るだけなら、それは真の社会貢献とはいえません。

最後に

食品に関わる者は、「食」の本質を理解する。「食」は体を作り、健康を維持し、心を豊かにするものです。それには、つくる人、食べる人に「倫理と哲学」が欠落しては成り立ちません。これを機会に、自分の仕事を「倫理と哲学」の視点から振り返ってみましょう。未来を明るくし、未来に生きるために、倫理に反すると感じたなら、その「商品開発」を止める勇気があなたに必要なのです。





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



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】

ご寄付並びに会員入会報告



M.Tさん（福岡市） ご加入ありがとうございます

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：

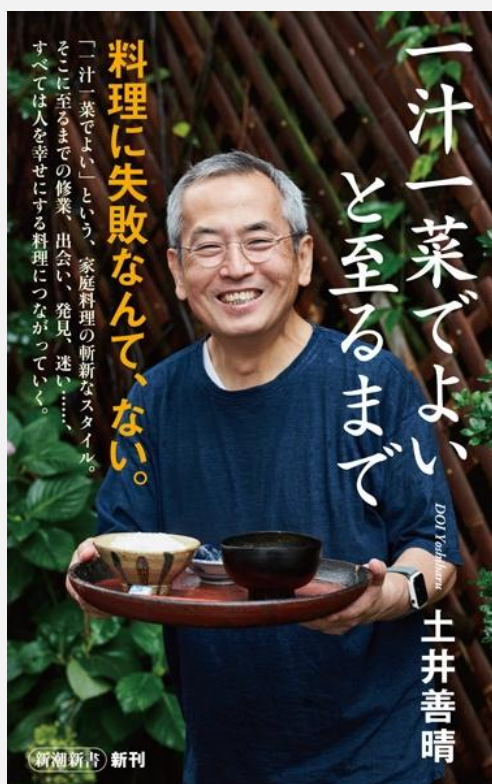
「それでも息子を日本の小学校に通わせたい」 著者：山崎エマ 発行所：新潮社 新潮新書



日本の公立小学校は、子どもの人格形成に深く関わり“勉強を超えた学び”を提供する、世界でもまれな教育システムを持つ。著者である山崎エマ氏が感じ息を通わせたい公立小学校。イギリス人の父と日本人の母の間に生まれ、6歳で親元を離れて通ったイギリスの小学校をはじめ、大阪の公立小、中高時代の神戸のインターナショナルスクール、アメリカのニューヨーク大学と、各国の多様な教育を受けてきたドキュメンタリー監督が自身の経験から綴る「“当たり前”の中にある価値」。ハーフとしていじめ、偏見、差別を経験した日本の小学校。それでも自分の息を通わせたいと思う公立小学校、そこでは、個人主義を学ぶ前段階。掃除、給食、運動会など学校行事を通じての社会で生きる基本的術、人間として学ぶべきことが多々あるという。

大谷選手を育てた花巻東佐々木監督が登場するドキュメンタリー映画の監督が「どんな子供に育てたいか」小学校から私立を考えている保護者にメッセージとして綴った一冊である。

「一汁一菜でよいと至るまで」 著者：土井善晴 発行所：新潮新書



「人をしあわせにする」料理。一汁一菜とは、ご飯、味噌汁、香の物（漬物）、味噌汁を具沢山にして、油揚げや肉を入れたり、豆腐をいれたりする。おかずの一品を兼ね栄養的にも問題ない。具沢山にすればそれぞれの具からうま味が出る。だし汁はいらない。ここに至るまで、土井勝の子として、料理家の家庭に育ち、スイス、フランス、「味吉兆」で研鑽を極めた。そして今、土井氏は料理研究家として、養老孟司氏に「地球温暖化に苦しむ世界を救う思想、世界の改変を食から始めるというのは、まさしく、修身齐家治国家平天下で、一汁一菜が修身の第一歩である」と言わしめた。和食の本質、料理人の世界をわかりやすく紹介した内容でもあった。みなさんにお勧めしたい本である。



編集後記

(く)は、この季節になると、いつもはまっすぐな髪の毛が、なんだか少し変なウェーブになってしまうのが気になります。動物たちや虫さんたちは、どうなのでしょうね。雨の日ならではの景色や生きものたちの様子を楽しみながら、今月も過ごしていきたいと思います。

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

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 6月 発行責任者 川上龍太郎