

【書評】

日本大学食品ビジネス学科 編著
『人を幸せにする 食品ビジネス学入門 第2版』

石田 正美*

本書は、2016年刊行の同タイトルの書籍の改訂版である。初版刊行以来、本書は日本大学生物資源科学部・食品ビジネス学科の1年生の必修科目「食品ビジネス学入門」のテキストとして用いられている。同学科のほとんどすべての専任教員が、交替で各自の専門分野を、食品ビジネス学をこれから専攻しようという1年生向けに執筆している。まず「オリエンテーション：「食」の変遷と近未来の「食」を考える」(下渡敏治・清水みゆき)は、「食」の変遷を、生きるための「食」が、豊かな「食」となり、さらに楽しむための「食」へとたどっていく一方、2050年には97億人とも予測される地球人口の増加に伴う食料不安が拡大していると、現代の「食」の課題を捉えている。こうした楽観論と悲観論が交錯する「食」の姿を、社会科学と自然科学双方の観点から描くことが本書の目的であるとした上で、その後に続く「講」を紹介している。

第I編 便利に楽しく豊かに—社会の変化とともに

第I編は、便利で身近な食品や食文化を紹介する一方、社会の変化として国際化と超高齢化の観点から「食」を論じている。第1講「食生活を変えたうま味調味料：簡便化の実現と今後のゆくえ」(佐藤奨平)は、味の素の元となる「うま味成分」がグルタミン酸ナトリウムであることを突き止めた東大教授の池田菊苗と、それを事業化した味の素の前身の鈴木製作所の二代鈴木三郎助の2人の「イノベーション物語」を描いている。また、物語に加え、「うま味成分」が、滋養のある粗食を美味に変える一方、調味料が「簡便・時短」をコンセプトに、自宅で本格料理を作れる商品として広く親しまれている点が紹介されている。

第2講「即席麺登場：その発想の原点を探る」(木島実)は、即席麺に焦点を当て、幅広い企業経営上のトピックを解説している。まず、即席麺を①袋麺、②カップ麺、③生麺に分け、各々の国内市場規模の推移を紹介(2019年現在①16億、②40億、③1億食)、次いで即席麺の元祖チキンラーメンがテレビCMを通じて普及したこと、カップ麺の製法、さ

*国際地域開発学科教授(いしだ まさみ)

らにはフードシステムのチャンネルキャプテンがメーカー主導から小売業主導となり、現在ではコンビニと大手即席麺企業とのプライベートブランド（PB）商品の共同開発が進められていることが紹介されている。

第3講「ファストでコンビニエンスな食生活：時間は金なり？」(久保田裕美)は、マクドナルドのハンバーガーを切り口に、店舗で60秒以内に商品を渡す「ファストな」サービスが、食材加工の外部化によりもたらされているとしている。しかし、商品の提供が早ければ、店舗の向こうの作り手が見えず、食の安全への懸念が拭えない、商品価格を下げれば、サービス提供に奔走する作り手の労働環境の悪化が懸念される。その上で、社会全体が豊かになるための「食」の選択を消費者一人一人が考えるための食育が必要であると結んでいる。

第4講「海の向こうからやって来る：ビジネスパートナーはどこ？」(阿久根優子)は、食品を例に、国際貿易の諸法則を解説している。第1は、経済規模が大きい国同士、距離が近い国同士の貿易が盛んなことを、それぞれ食料の輸出・輸入額の上位国と食料貿易額が多い二国間の上位二カ国の列挙を通じて示している。第2は、関税引き下げなど自由貿易協定の進展で、自由化を進めた国からの輸入が、課税対象競合国からの輸入減により増える貿易転換効果を、日本と貿易自由化を進めたEUとTPPから離脱した米国とを対比させることで例証している。

第5講「香りの魅惑：そのしくみと活用」(若林素子)は、まず香りを味と比較している。味が舌などにある味蕾の味細胞で感じられる一方、香りは食べる前に鼻で感じる香りと、咀嚼中に口から鼻に抜ける香りがあり、また味は甘いや苦いなど5種の基本味に分類できる一方、香りの化合物は数十万種以上に及ぶとしている。香りの特性は、ヒトが匂いを嗅ぐ官能評価と、機械による香り成分の抽出を通じ評価され、香り研究が機械で抽出した香り成分をヒトが嗅ぐことで行われることを、他の柑橘類とは異なる柚子独自の香り成分の発見を例に解説している。

第6講「いつまでも食べ続けたい：誤嚥・誤飲の対策」(谷米温子)は、超高齢化社会に入った日本の課題として、餅を食べて喉に詰まらせるなどの「誤嚥」と、認知症の高齢者が、乳幼児のように硬貨や電池を口に入れる「誤飲」の問題を取り上げている。このうち、咀嚼と嚥下の困難者向けにゼリー食などが出されるものの、美味しそうに見えないため、食されないまま低栄養に繋がることもある実態を紹介している。対策として、食材に酸素を染み込ませ、固さを調節する「凍結含侵法」が紹介される一方、目を楽しませることによる精神的な満足も重要であると結論付けている。

第Ⅱ編 食の多様なあり方—豊かさの先の食

第Ⅱ編は、多様な食のあり方として、外国の食文化を参考にしながら、豊かさの先の食としてエコ社会にも繋がる「食」について論じている。第7講「アメリカ人は何を食べているのか? : 飽食国家を覗いてみれば」(大石敦志) は、世界中からの移民で多様な食文化に事欠かないアメリカでは、植物由来より動物由来の食品の偏重が顕著で、肥満の問題が深刻である点を指摘、特に健康診断および教育の機会が不足しがちな貧困層に肥満が偏る傾向が強いとしている。さらに食品企業が議会に働きかけ自社に有利な法案を持ち込む政治文化ゆえ、栄養過多の問題は解決し難いとしている。しかしながら、昨今では農務省による植物由来の食生活の推奨や、低年齢層向けの食育の効果が現れるようになってきていると結んでいる。

第8講「インド人は何を食べているのか? : 「神々」と「カースト」と「貧困」」(下渡敏治) は、肥満が問題のアメリカとは対照的に、人口の4割を占める1日1ドル以下の生活者の飢餓の問題などインドを多様な面から論じている。その食生活を、筆者は殺生を禁じたジャイナ教徒などベジタリアンが豆や油揚げからタンパク質を摂取していることや、乾季の気温が45~50度にも上る中で、殺菌作用のある各種香辛料やカレーが重要な位置を占めること、主食が北部ではナンやチャパティ、南部ではコメで異なることなどを、紹介している。

第9講「スローフードとは何か? : 食や農の多様性を守ることの意味」(川手督也) は、スローフードの概念が、ファストフードの反対の発想で、イタリアで誕生したことから始まる。例として、大量生産・大量消費に呼応した同じ大きさや形と色のピーマンと対極の不揃いの地元のピーマンが独特の味を醸し出すことを挙げている。その上で、地域の食文化に基づく味の多様性を画一化から守る「味の箱舟」計画やその対策を実施する「プレシディオ」計画など国際的なNPOの活動内容を解説、歴史や文化に基づく美しいエピソードの普及や味覚教育などの活動を紹介している。

第10講「フードツーリズムがもたらす可能性：食文化を対象とした新たな観光の実践」(片上敏喜) は、本書でのフードツーリズムを、食べることが中心の旅ではなく、地域の食の生産・加工・流通・食事という各段階の実体験を通じ、その歴史や風土を理解するものと位置付けている。さらに一歩進んで参加者がその後も食品の購入などを通じ地域のサポーターとなるよう、地域の課題解決を志向した、その食農情報の調査と発信が重要であるとしている。最後に具体的な事例として、奈良県が実施する『なら食』研究会を紹介している。

第11講「安全な食料生産：有機農業と有機農産物」(高橋巖) は、50~60年に渡り行われ

た農薬・化学肥料・除草剤に基づく「慣行農法」が、その生態系や農業者の人体への影響から減り、有機農法・農産物による生産が世界では増えているとしている。しかし、EUの場合有機農法では慣行農法の農地からの農薬の飛散を防ぐための緩衝地帯の設置が求められるが、EUと比べ狭小な日本の農地では高温多湿の気候ゆえの病虫害や雑草の問題も加わり、有機農業・農産物が定着し難い課題を挙げている。しかし、近年では行政の支援体制や新規参入者の有機農法志向から少しずつ定着し始めていると結んでいる。

第12講「豊かな食料生産環境：農村地域での宝探し」(宮部和幸)は、クリスマスの季節のイチゴ、シャキシャキのレタス、寿司のワサビなどは、いずれも平坦な耕地が少ない中山間地域で生産され、そこでは農地、森林、農業用水、動植物、農村景観などの地域資源が維持されているとしている。しかし、中山間地域では、人口減少と高齢化で、65歳以上の高齢者が過半数を占める限界集落と、耕作放棄地と人口減少に伴って起こる鳥獣被害が増えているとし、豊かな農村の営みを戻すためにも、都市生活者が農村地域に足を運ぶグリーンツーリズムを提唱している。

第13講「食用油が世界を救う？：その可能性と問題点」(小野洋)は、原油から精製する軽油は、大豆油に含まれるオレイン酸に水素を加えたバイオディーゼルと同等という化学の講義で始まる。このバイオディーゼルの生産は、2000年代後半の原油高の中では軽油よりも選好され、さらにその後の原油安の中でも再生可能エネルギーであるとの理由で増え続けるが、バイオ燃料作物の増産による農地の開墾が温室効果ガス発生に繋がることがわかると、EUは2030年に全廃を決定するという「政策の変遷」を経済学的にまとめている。

第Ⅲ編 持続可能な食のために－「消費者」になる

第Ⅲ編は、便利で豊かな食生活、多様な食生活を維持していくための消費者の役割として、食品偽装や食品ロスなどの問題を挙げながら、食育の重要性などに焦点を当てている。第14講「なぜ食品偽装が起きる？消費者はだまされたくない！」(友田滋夫)は、食品事業者から消費者への情報伝達に関し、消費期限や原材料、原産地の表示基準があるなかでも、事業者は商品のアピールにならないことは積極的には行わないとの事業者性向をまず示している。また、JAS法およびその後継の食品表示法で違反となった事業者のミスや悪意に基づく消費者庁などによる行政指示件数も減少傾向にはあるものの、消費者の低価格志向が強いと、事業者の利益が圧迫され、悪意ある偽装の動機が生じやすいなど、その根絶は難しいと述べている。

第15講「食について学び続けよう：切れ目のない食育をめざして」(清水友里)は、2005年制定の食育基本法の背景を述べ、同法に基づく第3次食育推進基本計画の重点項目とし

て、①若年世代中心の食育推進、②孤食に対する共食の大切さ、③平均寿命と健康寿命との格差縮小、④食の循環と環境に基づく食育、⑤食文化の継承、を挙げている。その上で、家庭科中心の高校での食育の課題として、栄養バランスの良い食生活への見直し、食生活と社会との関わりをも含めた適切な食の意思決定を支えるフードリテラシー育成の重要性を提唱している。

第16講「SDGsの世界に生きる：飢餓と食品ロスの併存は持続可能か」(清水みゆき)は、世界の飢餓人口が8億人以上という中でも食品ロスが起きるといふ、飢餓と環境というSDGsの課題に焦点を当てている。特に日本国内の食品ロスに関し、食品事業所と比べ家庭での食品リサイクルが進まず、その主な理由が食べ残しに加え、賞味期限切れで食べる前に廃棄されている点を問題視している。しかし、そもそも賞味期限は過ぎても食べられる期限であり、対策として製造～出荷の期限を賞味期限までの1／3とする慣行を1／2にしたり、賞味期限の表示を日付から月に緩めることなどを挙げている。

論評

以下、本書の論評をしたい。まず本書が味の素や即席麺、マクドナルドという身近で便利な商品の話をも最初にとってくることで、初学者が入りやすくする一方、読み進める中で、有機農法の課題や食品偽装や食品ロスの問題などを交え、食と社会の関わりに読者が気付くよう、配慮されている。第2にアメリカのファストフードと肥満の問題を示しつつ、イタリアでのスローフードの発想とインドの飢餓を対比させるなど、世界の多様な食を捉える一方、TPPや日本の食料自給率など食料貿易の課題にも言及している。第3に、読み易い「文」の講が多い中でも、第5講の香りや第6講の食べ物の視覚、第13講の食用油と軽油の話、第15講のプリンをつくる調理実習の場面で、「理」の効用がスパイスを効かせている。第4に「農場から食卓」までのフードシステム(宮部和幸「おわりに」)の各段階に加え、それを支える中山間地域の自然環境や地域の人々の生活、さらにはフードツーリズムの中で示された地域の食文化までも論じている。第5に、本評では紹介しなかったが、少なからぬ講でコロナ禍の影響が示され、旧版との違いを際立たせている。そして、最後にわかりやすい食の入門書として、本書をジュニア新書のように発展させることはできないであろうか?例えば成蹊大学法学部のスタッフが『教養としての政治学入門』という教科書をちくま新書として刊行している。そのためには、和食に特化した講が必要にも思われるが、それは評者の過大な要求であろうか?

[オーム社 2021年7月21日 170頁 1800円+税]