

農と食をむすぶ研究について

安村 碩之

1. 食およびその研究の現状

わが国の国民の食生活は、とくに戦後のわずかな期間に大きく変化してきた。その結果いまや「飽食」とまでいわれるようになった。食料は、スーパー・マーケットに行けば、所せましとならべられ、その内容も豊富で、見栄のよい便利な食料が手軽に入手できる。これらを用いた食事は、敗戦直後の食料難の時代はもとより、戦前の食事内容に比較しても格段の「豊かさ」である。

ところが、この「豊かな」食生活及びそれを取りまく諸条件をみると、その言葉とは裏腹で、「豊か」どころか、むしろ危機的状況にあるといっても過言ではあるまい。たとえば、農薬と化学肥料による近代化学農法や食品添加物を多用する食品加工等によって生産、加工された農産物や加工食品の摂取は、私達の健康を害し、場合によっては命にかかわる事件も引き起こしている。また農産物の輸入自由化、枠拡大指向は、食料を海外に求め長期的に不安定化ならしめるものである。さらに食品工業による加工食品の増加は前述した食料の海外依存をますます強めると同時に、それぞれの地域、及び家庭の味を喪失させている。等々今日の豊かに見える食生活の内実は多くの問題をかかえ、しかも深刻さをますます強めているのである。

このような食生活を取りまく諸問題は「つくる」と「食べる」（「農業」と「食生活」）とが大きく引きはなされているという今日的状況がその根底に存在することによって、生み出され、深刻化していると考える。

今日「食生活」あるいは「農業」に関する論議が活発に行なわれている。しかし、その多くが「消費者の食料、食生活の問題」あるいは「生産者の農業・農村の問題」として、それぞれ別個にあつかわれ、両者の接点のところでの論議は、極めて少ないように思われる。

この両者は切っても切れない関係にあり、双方の安定向上を期すためには、双方が引き離されている現状と要因を正しく見定めたうえで、両者を結びつけて総合的に検討していくことが緊要である。

農業という産業は国民の食料を供給するという大きな役割をもっていることはいうまでもないが、それは国民の食生活の基礎である。農業のあり方は食生活のあり方を左右するものであり、食生活の検討は農業の検討にはじまるといっても過言ではなからう。

今日このような農と食を結びつける観点からの論述も若干みられるようになってきた。それは、①家政学・栄養学・医学等による生活論議からの農業側への注文あるいは農業、食料経済学への接近、②農業・農村・食料経済学からの食生活論の包摂、③いくつかの学問分野にまたがる関係諸科学による学際的研究、などの研究形態がみられる。しかし、いずれにしても、生産から消費に至る段階を総合的にとらえようとする意欲は強いものの、その結果は必ずしも総合的になっているとは限らない。それぞれの研究の羅列に終わっているものもある。

ところで、私は、農業・食料問題は究極的には食生活問題でもあるという観点から、農業・食料経済学から食生活問題をとらえることが必要であり、「農」と「食」を結ぶという考え方による研究が今こそ重要であると考え。すなわち食生活問題をただ単なる消費者サイドからのみとらえるのではなく、その基礎である農業サイドから積極的にとらえて、接近していくことが今、要求されていると考え、若干の検討を試みようとするものである。

小論はそうしたこれまでの試みのなかから、とりあえず不十分ではあるが、戦後の食生活の変容（概要）と「農」と「食」を結びつける研究の重要性について述べてみたい。

2. 戦後の食生活の変容

(1) 栄養面からの検討

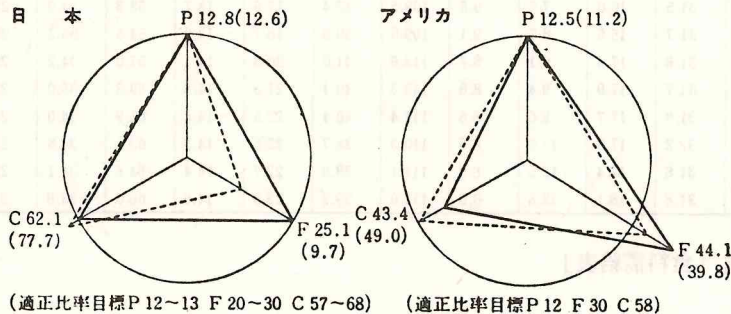
まず食生活の変化を国民1人1日当たり熱量供給量によってみると、敗戦直後（昭和21年）の1,448 calから昭和57年には2,591 calへとほぼ1,100 calの大幅な上昇を示している。ただ敗戦直後は食糧事情が特殊であったことを考慮し、戦前（6～10年5ヶ年間の平均）の熱量（2,058 cal）と比較しても500 calの増加であり、この間に相当な変化があったことになる。

ところで、現段階におけるわが国の2,590 calの水準を国際的水準と比較するとどのようになるのだろうか。まず先進資本主義国についてみると、オランダの約3,420 calを筆頭に、西ドイツ、アメリカ、デンマーク、イタリア、フランスなど欧米の主要国は、3,400 cal水準に達しており、わが国の水準とは約900 calも高いのである。この現象をどうみるかということについては医学的、栄養学的に論議されているところである。

一方、たんぱく質の国民1人1日当たりの供給量についてみると、戦前の53.1 g、敗戦直後（21年）の35.8 gに対して57年には81.1 gまでに増加している。これまた大きな変化である。しかも、その内の動物性たんぱく質比率は21の12.6%から57年にはほぼ半分の48%へと飛躍的に高まってきている。

また、たんぱく質(P = Protein)、脂肪(F = Fat)、炭水化物(C = Carbohydrate)の栄養摂取構成の変化をみても従来その割合の低かった脂肪(F)がのび、現段階ではP F C熱量化は、ほぼ正三角形の適正比率目標(P 12~13、F 20~30、C 57~68)に近づいたといわれている(第1図参照)。

このように、熱量、たんぱく質、P F C熱量比率など栄養面からみると、たしかに戦



(注) P = protein (プロテイン) たんぱく質

F = fat (ファット) 脂肪

C = carbohydrate (カーボハイドレート) 炭水化物

— 日本は1980年、アメリカは1978年。

……日本は1951年、アメリカは1948~50年平均。

資料：農水省「食料需給表」、OECD, "Food Consumption Statistics"

第1図 日米の栄養摂取構成の比較

後大きな変化が生じ、一般的には水準が高まったとみられているが、医学、栄養学的にはその是非について論議の多いところである。なかでも、厚生省はじめ栄養、医学者のなかでは、今日のこの水準は、ほぼ満足すべき段階であるとする意見が多くみられる。とくにこうした現段階の食事内容をもって「日本型食生活」と称し、国際的にみても最もバランスのとれた食生活であるとしてモデル的にあつかわれつつもある。しかし、だからといって、今日の日本人の食生活には問題もなく、このままでよいのだろうか。その内容やそれらを取りまく条件を考えると、むしろ大きな問題がひそんでいるのである。

(2) 主要食料の供給量からの検討

そこで、次に主要食料消費の変化について主要食料の1人1日当りの供給量から特徴的なことについてのみふれておこう(たとえば年次ごとのこまかい変動、あるいは、その変化の要因等についても分析検討する必要があるが、ここでは戦後の大きな流れについての現象面のみ述べることにする—第1表参照)。

その第1は、日本人の主食として圧倒的な地位を占めていた米は戦前(昭和13年)に

第1表 国民1人1年当たり供給純食料

	穀類	うち 米	うち 小麦	いも類	でんぷん	豆類	野菜	果実	肉類	鶏卵	牛乳・ 乳製品	魚貝類	砂糖類	油脂類
26年度	147.8	99.4	25.6	40.6	1.9	5.4	73.9	10.9	1.9	2.2	5.8	17.3	6.6	1.6
30	154.3	110.7	25.1	43.6	4.6	9.4	82.3	12.3	3.2	3.7	12.1	26.3	12.3	2.7
35	149.6	114.9	25.8	30.5	6.5	10.2	99.7	22.3	5.0	6.3	22.3	27.8	15.1	4.3
40	145.0	111.7	29.0	21.3	8.3	9.6	108.2	28.4	9.2	11.3	37.5	28.1	18.7	6.6
45	128.5	95.1	30.8	16.1	8.1	10.2	114.2	37.9	13.4	14.5	50.1	31.6	26.9	9.4
50	122.2	88.1	31.5	16.0	7.5	9.5	109.5	42.4	17.9	13.7	53.3	34.9	25.1	11.4
51	120.7	86.2	31.7	16.5	8.7	9.1	109.6	39.3	18.7	13.9	54.5	35.2	25.3	11.6
52	117.8	83.4	31.8	17.4	9.1	8.7	113.6	41.0	20.3	14.1	57.0	34.2	26.7	11.9
53	116.1	81.6	31.7	17.9	9.4	8.6	113.3	40.1	21.3	14.5	59.3	35.0	25.3	12.8
54	114.4	79.8	31.9	17.7	9.6	8.6	111.4	40.4	22.5	14.4	61.9	34.0	25.9	13.2
55	114.0	78.9	32.2	17.3	11.6	8.6	110.3	38.7	22.5	14.3	62.1	34.8	23.3	13.8
56	112.2	77.8	31.8	17.4	12.5	8.6	111.1	38.0	22.7	14.4	64.8	34.1	22.2	14.6
57	111.0	76.4	31.8	18.1	12.5	8.6	111.0	39.2	23.3	14.6	66.0	33.8	22.4	14.9

資料：農林水産省「食料需給表」

においては140kgであった。戦後においてはピーク時（37年）118.3 kgから、57年には戦前水準からみれば約半数、戦前のピーク時からみても、その64.6%の76.4 kgに減少している。また57年について非農家世帯のみについてみると、44.2 kgと米の消費が大幅に激減しているのである。

一方これに対して、小麦についてみると、昭和13年が7.2 kg、21年14.6 kg、30年25.1 kg、40年29.0 kg、50年31.5 kg、57年31.8 kgと大幅な増加傾向を示している。

このように、とくに戦後米が大幅に減少し、かわって小麦が大幅に増加しているのである。ただ米の消費量の減少があまりにも大幅であるため、穀物全体としての消費量もかなり大きく減少していることになる。

つまり、わが国において伝統的であった米型食事へ、次第に小麦型食事がおしよせつつある。そのことは、他の副食等の変化も同時にもたらすことになる。

それでは次に、他のとくに副食にもちいられる主要な食料についてみると、いも類、でんぷん、豆類が減少し、そして野菜（26年73.9 kg、57年111.0 kg）が増加している。なかでも野菜の中身をみると、西洋的な野菜の増加に対して、在来的な野菜が減少している傾向が強く現われている。果実も大幅に増加している（26年10.9 kg、57年39.2 kg）。

また動物性食品のうちの畜産物については、とくに急激な変化がみられ、昭和26年と57年を比較してみると、肉類が1.9 kgから23.3 kgへ、鶏卵が2.2 kgから14.6 kgへ、牛乳、乳製品が5.8 kgから66.0 kgへと、それぞれ、この31年間に実に12.3倍、6.6倍、11.4倍と大幅な増加をみせている。一方、魚貝類は、畜産物の大幅増加傾向に対比して、それほど伸びはないものの、それでも20年の17.3 kgから57年には約2倍の33.8 kgへと増加

している。

最後に、砂糖類、油脂類をみると、これまた、大幅に増加している。すなわち、砂糖類は、昭和26年の6.6 kgから57年には22.4 kgへ、油脂類は同じく1.6 kgから14.9 kgへと、それぞれ3.4倍、9.3倍の伸びとなっている。

以上、主要食料の1人当り供給量の戦後のおおざっぱな動きをみてきたが、要するに、①主食が専ら米であったものから小麦を利用した粉食（パン、メン）が導入され次第にそのウェイトが強まりつつある（といっても米はいまだ主食の中心にあることはいうまでもない）、②これに対して、いも類や在来型の野菜の減少、新しい西洋的野菜の増加、③動物性食品のなかでも肉類、牛乳、乳製品の急増、④これら増加食料を利用してつくられる献立に必要な油脂類の増加ということがとくに注目される特徴点であろう。

これらのことは後にも述べる輸入農産物と密接なかかわりをもっているといえよう。つまり、純粋な国内生産による食料の消費量の減少、海外からの直接、間接的輸入食料の消費量増加となっているという点にも注目しておく必要があろう。

ところで、こうした変化は、品目別供給熱量構成からみても明らかである。ここでは、それをおおざっぱに戦前（昭和9年から13年の平均）と57年とを比較してみると、前者においては、穀類からの熱量供給が72%、いも、でんぷん、豆類が13%という構成であったものが、後者になると、穀類からは42%、動物性食品17%、油脂類15%、いも、でんぷん、豆類10%というように、その構成は大きく変わっている。つまり従来の穀類に大きく依存した熱量供給から、そのウェイトは次第に低下し、50%を切り、逆に動物性食品や油脂類に依存する度が高まってきているのである。

なお、これら品目別の消費動向をより正確に見るためには、ここでみた供給量ではなく摂取量によって分析する必要がある。また、よりこまかにみるためには、年次ごとの動きや、より細分化した品目別にみていくことも必要である。

(3) 加工食品、外食の動向

総理府の「家計調査」により全国全世帯の食料費（外食を除く）に占める加工食品の割合は、昭和38年の42.2%から、58年には54.4%にまで達している。逆に穀類と生鮮食料の割合は次第に低下し、58年には45.6%でしかないのである。もはや加工食品のない食卓は考えられない状況になっているといえよう（第2表参照）。

これら加工食品を生産しているのは食品工業で第2次産業に属するが、その概要（昭和57年、従業者4人以上の事業所について）をみると、事業所数51,417、従業者数1,117千人、製造品出荷額24兆2千億円で、全製造業に占める割合は、それぞれ12.0%、10.7%、11.0%である。そして製造品出荷額は産業別に比較してみると輸送用機械器具（28兆7

第2表 食料費支出の構成（実質）

年	穀 類	生鮮食品	加工食品	年	穀 物	生鮮食品	加工食品
38	22.3	35.5	42.2	49	11.6	38.6	49.8
39	20.5	37.2	42.3	50	10.7	38.9	50.4
40	19.5	36.6	43.8	51	10.4	38.3	51.3
41	17.7	37.5	44.9	52	10.3	37.5	52.3
42	16.8	37.3	45.9	53	9.8	38.2	52.0
43	15.5	37.3	47.2	54	9.5	37.8	52.6
44	14.1	37.6	48.3	55	9.5	36.6	53.8
45	13.8	37.0	49.3	56	9.6	36.2	54.2
46	13.2	37.9	48.9	57	9.3	36.6	54.1
47	12.0	38.7	49.3	58	9.3	36.3	54.4
48	11.4	38.2	50.4				

資料：総理府「家計調査」（全国全世帯）（品目分類）

注：食料費（外食を除く）に占める各費目の構成比である。

出所：昭和59年版食品産業統計年報

千億円）、電気機械器具（27兆6千億円）について第3位の位置をはこるまでの産業となっている。食品工学は、他の製造業に比較して全体的に小規模工場が多いものの従業者1～3人という零細なものから1000人以上の大企業まで存在し、二重構造をなしている。しかし、一部大規模企業への生産の集中は次第に強まり、上位5社の集中度は、例えばグルタミン酸ソーダ98.4%、マヨネーズ94.0%、粉乳90.6%、魚肉ハム・ソーセジ87.6%、バター82.7%等非常に高い品目が多い（昭和55年）。

こうした食品工業の生産する加工食品は、企業の巧みな販売戦略によって、いやおうなしに食卓にのせられている。しかも、今日の加工食品は加工度の高い、換言すると家庭において、手を加えることが少ないものほど開発生産がすすんでいる。例えば、昭和40年代に入ってから本格的に生産がはじまった冷凍食品は40年の26千トンに対して55年には21倍の562千トンにその生産を伸ばしている。なかでも従来の水産物、畜産物といった素材冷凍食品から今日では手のかからない調理済冷凍食品にそのウェイトを移し、後者は40年から55年のわずか15年間に実に45倍の伸びを示しているのである。

さらに、インスタント食品、レトルト食品、惣菜等の成長も著しく、まさに加工食品だけで食生活が営まれるという状況になっている。

一方、外食について家計調査によると、食料費に占める外食費の割合は14% (57年) で、これをこずかい調査などによって補正すると、ほぼ26~30%に達するとまでいわれている。

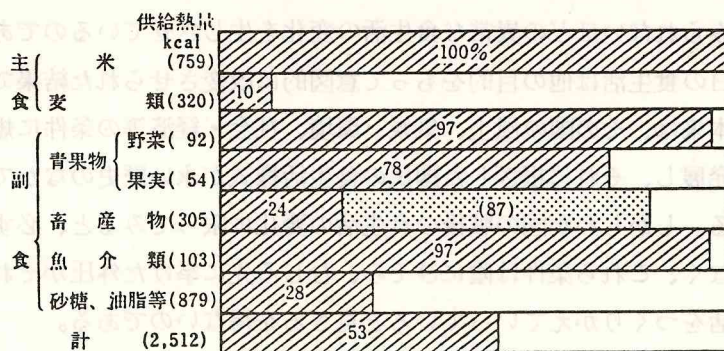
この数字と先に述べた加工食品費の割合とを考慮すると、生鮮食料品による食生活の割合は、わずか20%内外であると推測できる。

この外食の供給も、従来の生業的色彩の強い飲食店といわれる産業から外食産業といわれる企業経営によって担当されるウェイトが高まってきているのである。とくにモータリゼーションの進展にともなって郊外に立地するファミリーレストラン、手軽で手早い食事供給を売りものにするファーストフード・サービス等の成長はめざましく、こうした動きは多くの国民の食生活を大きく変化させているのである。

(4) 食料の輸入と食生活

わが国の食料の輸入は、昭和20年代後半のアメリカとのM S A 協定によるアメリカ余剰小麦の受け入れにはじまるといってよからう。それは今日の食料の海外存在の突破口であったと同時に、時を同じくしてはじまった、その小麦を利用した学校給食を通じて、その後のわが国の食生活を大きく変える原動力となっているのである。さらに、重化学工業中心の高度経済成長のはじまらんとする昭和35年には、本格的な農産物の自由化の路線が引かれ、以後次第にアメリカ及びその経済圏からの食料輸入は拡大されていった。

その結果、昭和57年の農産物の自給率(概算)は昭和35年からみると大幅に低下した。食用農産物総合(金額ベース)では90%から75%に、穀類(主量ベース)は83%から実に31%へと大幅な低下を示したのである。また食料自給率をカロリーベースでみても(55年)約半数の53%でしかない(第2図参照)。このことは、これら輸入食料がもし手に入



(資料) 農林水産省「食料需給表」

(注) 畜産物の(87%)は製品ベースの自給率であり、飼料の自給率(28%)を加味すると24%となる。

出所：全国農業協同組合中央会資料より

第2図 食料自給率(カロリーベース、55年度)の状況

らなかったら国民の半数が食っていけないということを物語るものである。そして現実的にも、こうした食料の海外依存の状況下では、1日たりとも海外食料を用いない食生活は不可能であるとともに、食生活の様式や内容も大きく変化させているのである。

3. 農と食の分離とそれをむすぶ研究について

以上、すでに多く論じられている食生活の変化について研究の入口として若干述べてきた。これらの研究をより深めていくことも今後の課題であるが、以後はその研究の基礎とすべき考察の一端に少しばかりふれて、農と食をむすぶ研究の重要性について述べておこう。

(1) 食生活の変化の要因

わが国の戦後の食生活は色んな面から大きく変化してきていることは、これまで述べてきた通りであるが、その変化は国民のニーズとそれを可能にした諸条件の変化のみによってもたらされたものであろうか。もしそうだとすれば、食生活の変化はこれほどまで大きな変化として現われなかったのではないかと思われる。このような食生活の変化はただ単にそれだけの理由では説明できないほどの「異常な変化」であったといわざるをえないであろう。

むしろ、この異常なほどの変化は前述の理由とは別の外圧によってさらに助長されたと考える方が妥当であろう。その外圧とは、農産物の貿易自由化を要求する海外先進国であり、それを国内から支える重化学工業を中心とした企業、あるいは自らの商品、サービスの市場拡大を願う食品加工、外食企業の行動であり、これを受け入れざるをえない政府及びそのものにある政治機構そのものであろう。

こうした、海外、国内企業からの圧力に政府、政治まで加わった構造的圧力が、諸外国ではあまりみられないほどの異常な食生活の変化を生じさせているのである。

つまり、今日の食生活は他の目的をもって意図的に改変させられた結果であるといつてよかろう。本来は、その国の風土、気候、環境、社会・経済等の条件に規定されて食料生産が定着発展し、それに根ざした国民の食生活様式が永い歴史のなかで構築されていくものである。しかしわが国の戦後の食生活の変化に限ってみると、必ずしもそのような状況ではなく、これら条件は陰にひそみ、むしろ先に挙げた外圧がそれなりの意図をもつて食生活をつくりかえていっていると見ざるを得ないのである。

したがって、食生活の変化も異常に激しく、そこに問題も多く現出しているのである。

(2) 農と食の分離

その種々の問題点についての論述は、紙数の関係上省略するが、ここではその根底に存在する特徴的なことのみを挙げておこう。すなわち、それは、冒頭にも述べたように、

「つくる」と「食べる」が分離されていることである。「農」と「食」の不可分の関係という大前提を否定することによってのみ、自らの要求が実現できる外圧が食生活にまつわる問題を種々生み出し、大きくしていつているのである。より具体的にいうならば、海外農産物の輸入は見かえり輸出を願う国内の大企業、貿易業務の拡大を指向する商社、また大量にまとまった安価な原料調達をのぞむ食品工業等によって強引におし進められ、国内農業の存在を無視しているのである。このことは食料の生産の場と消費とを引き離していることにはかならない。また食品工業による加工食品の増大は、流通過程を長く複雑にし、食料の生産の場とその消費を遠ざけるものである。近年の加工食品の高次加工傾向は、原料が何であるのか全くわからなくさせており、それを消費する者にとって原料の生産についての認識はなくなりつつあるといえよう。ここに「つくる」と「食べる」を分離させる要因があるのである。

このような状況にあっては、多くの国民がこれらを当然のこととして受けとめ、食と農の関係を無視し、農をぬきにした食生活をあたりまえのこととしてとらえる風潮が大きな流れとなりつつある。そしてそのことと反比例して食生活にまつわる問題が種々現出し、深刻化しつつあるといえよう。

したがって、今日農と食をむすぶ研究とそれに根ざした農業と食生活の再生が国民の緊急の課題として提起されているのである。

(3) 人間にとっての「食」と「農」

わたしたち人間にとっての「食」の意義についてみておこう。私たち人間の生活の要素は一般的に「衣・食・住」といわれている。「食」はこのなかの1つとして並列的にあつかわれている。しかし、人間にとって「食べる」ということは、生きていくうえで最も重要な第一条件である。つまり、「食べる」ことは①人間の生命と健康を維持させるものであり、生きるための手段であると同時に、②食べることで自身が生きること、生活そのものである。したがってその「食」の源である食料の生産もそれと同様に重要である。ところが、この認識は工業化一辺倒で高度経済成長を追求してきたわが国では薄れかけているのではなかろうか。

歴史的にみても、人類の歴史は「食べもの」の獲得の歴史であり、そのために永い間多くの努力が積み重ねられてきたのである。人間は自然のなかに生まれ、自然に対して働きかけて、人間の生存にとって最も重要な「食べもの」をつくり出す「農業」という文明の原点を築いてきたのである。ところが、この農業に源を発する文明の発展は、近年の化学工業やエレクトロニクスなど自然からより離反した文明を発展させ、それはついには自然や農業をも破壊する方向に進みだしたのである。自然や農業の破壊は、自

然のなかに生まれ、自然のなかに生きている人間をも含めた生物全体の生存をあやうくすることになる。人の手で自然を壊すことは自然に働きかけて営まれる農業、ひいては食生活—人間の生存をも困難にし、自らの首をしめることになる。

(4) 農と食をむすぶ研究の重要性

永い歴史を通じて追い求めてきた食料獲得という命題は人類が生きていくためには今後も永遠につづくものである。戦後のめまぐるしい経済変動のなかで、他国によって、企業によって与えられた食料に甘んじ、それによってまかなわれている、わが国民は食料の獲得—生産（農業）という人間の第一義的な行動を軽んじてきているといえよう。そこに「農」と「食」とを分離させ、それぞれ別個の問題としてとらえる途を許してしまっているのではなかろうか。

こうした分離の状況下では、その間に進入してくる他の思惑は追求実現されても、農家の経営や食料の確保、食生活の真の向上は困難である。

「食」は人間の生存にとって不可欠で最も重要な生活要素である。そのことを今一度再認識することが、今日の農業、食生活問題を検討するうえで、どうしても避けることのできないポイントである。そして食生活の向上のためには、その源である農業とを結びつけて相互の関係のなかで検討することが必要である。

参考文献

- 1) 柏尾昌哉著 「食料の経済—食料危機論の解明」 実教出版 1977.2
- 2) 宮村光重、吉田忠編 「食糧の経済—真の豊かさを求めて」
ナカニシ出版 1981.5
- 3) 時枝茂夫編 「これからの食糧経済—わたしたちの食糧問題」 建帛社 1982.6
- 4) 持田恵三著 「エスカ食料経済学」 東京同文書院 1983.2
- 5) 福田 稔著 「食料経済論」 明文書房 1984.4
- 6) 佐藤喜作著 「手づくりの幸せ—むらを変える自給運動」 家の光協会 1982.12
- 7) 安達生恒著 「日本農業の選択—農と食をつなぐ文化の再生」 有斐閣 1983.3
- 8) 吉田喜一郎著 「定食圏型農業の実践—地域社会農業は21世紀を耕す」
家の光協会 1983.7
- 9) 安達生恒著 「飽食のなかの食糧危機」 ダイヤモンド社 1983.10
- 10) 日本型農業構造研究会編 「食と農を問い直す」 農林統計協会 1984.4
- 11) 農文協文化部著 「日本民族の自立と食生活」 農文協 1977.10
- 12) 安達 巖著 「日本型食生活の歴史」 農文協 1982.3
- 13) 樋口清之他著 「日本型食生活—健康と新しい文化のシンポジウム」
講談社 1982.3
- 14) 日本科学者会議編 「食生活と健康」 大月書店 1982.4
- 15) 西東秋男著 「日本食生活史年表」 楽游書房 1983.1
- 16) NHK放送世論調査所編 「日本人の食生活」 日本放送出版協会 1983.3
- 17) 食料、農業政策研究センター編 「提言私達の望ましい食生活—日本型食生活のあり方を求めて」
農林統計協会 1983.7
- 18) 小島道也、伊東正編著 「食べ物の科学」 日本放送出版協会 1983.9
- 19) 山口貴久男著 「戦後にみる食の文化史」 三嶺書房 1983.11
- 20) 日本科学者会議編 「日本の食糧問題」上・下 大月書店 1978.3~4
- 21) 日本科学者会議編 「都市の食糧問題」 大月書店 1983.2
- 22) 中藤康俊著 「現代日本の食糧問題」 汐文社 1983.11
- 23) 飯沼二郎、槌田劭著 「農の再生、人の再生—産直運動をめぐる」
人文書院 1983.11
- 24) 槌田 劭著 「未来へつなぐ農的暮らし」 樹心社 1983.11
- 25) 新村洋史編著 「食と人間型成—教育としての学校給食」 青木書店 1983.11