

## 京都大学国際シンポジウム「食と持続可能性」報告書

文責：武田 裕希子

1. 日時：2018 年 10 月 29 日(月), 30 日(火)
2. 場所：京都大学百周年時計台記念館（国際交流ホールⅠ～Ⅲ、会議室Ⅰ～Ⅳ、迎賓室）  
（京都市主催の食品ロス削減全国大会は大ホール）
3. 参加者数：350 人（食品ロス削減全国大会(400 人)を加えると 750 人）
4. 主要プログラム
  - 1) Kyoto フードバンク分科会
    - ・ 日時：10 月 29 日 12:00～15:00
    - ・ 場所：国際交流ホールⅡ（二日間通して国際交流ホールの壁は全て抜いて開催）
    - ・ 主催者：NPO 法人セカンドハーベスト京都
    - ・ 参加者数：約 100 人
    - ・ 概要：セカンドハーベスト京都（2HK）の活動報告や、行政や社会福祉協議会と協同で進めている緊急支援の実際の状況、事例報告の共有を通して、これからのフードバンク利用を考えるきっかけをつくった。
  - 2) 食と持続可能性に関するセッション
    - ・ 日時：10 月 29 日 ①③⑤13:00～15:00, ②④⑥16:00～18:00
    - ・ 場所：会議室Ⅱ～Ⅳ
    - ・ 主催者：京都大学
    - ・ 概要：食と持続可能性に関連するテーマについて、数名の研究者や関係者による口頭発表と、それを踏まえた議論を行った。
      - ①Food production and Climate Change -1(参加者数：約 20 人)
      - ②Food Production and Climate Change -2(参加者数：約 10 人)
      - ③Food Policy -1: Production to consumption(参加者数：約 20 人)
      - ④Food Production and Climate Change -3(参加者数：約 15 人)
      - ⑤Food and Culture in the City(参加者数：約 30 人)
      - ⑥Food Policy -2: Governmental policy to governance(参加者数：約 20 人)
  - 3) フードポリシーことはじめワークショップ
    - ・ 日時：10 月 29 日 15:10～18:00
    - ・ 場所：国際交流ホールⅡ
    - ・ 主催者：エコ～るど京大
    - ・ 参加者数：約 70 人
    - ・ 概要：京都大学と京都市の実態を元に、Food Policy(ここでの Food Policy は

政府が行う農作物の流通制御ではなく、誰が、何を、いつ、どうやって食べるかを形作る方策を意味する。)をグループワークで構想しまとめた。また、世界で行われている Food Policy の実例を紹介し、理解を深めた。

#### 4) 映画「0 円キッチン」

- ・ 日時：10 月 29 日 18:15～20:30
- ・ 場所：国際交流ホール II
- ・ 主催者：京都市ごみ減量推進会議
- ・ 参加者数：約 60 人
- ・ 概要：ジャーナリストで“食料救出人”のダーヴィドが食料廃棄をなくすため、廃油で走るキッチン・カーでヨーロッパ 5 ヶ国を巡り、廃棄食材クッキングの旅に出るエンターテイメント・ロードムービー。

#### 5) 基調講演

- ・ 日時：10 月 30 日 9:00～10:00
- ・ 場所：国際交流ホール II
- ・ 主催者：京都大学
- ・ 講演者：Rosa Rolle 博士 (FAO シニアフードシステムオフィサー)  
Lori Stahlbrand 博士 (トロント市食料政策局)
- ・ 参加者数：約 80 人
- ・ 概要：Rosa 博士より、FAO の枠組みを通して国際的な食糧政策と都市におけるフードアクションの方向性をご講演いただいた。また Lori 博士より、トロント市での取り組みと、食を通して都市の様々な社会課題解決へ繋げてゆく先進事例をご紹介いただいた。

#### 6) 記念シンポジウム

- ・ 日時：10 月 30 日 10:00～12:00
- ・ 場所：国際交流ホール II
- ・ 主催者：京都大学
- ・ 登壇者：阪口功(学習院大学法学部)  
杉本節子((公財)奈良屋記念杉本家保存会)  
西村公子 (株)エフピコ  
スティーブン マックグリービー(総合地球環境学研究所)  
酒井伸一(京都大学環境科学センター)  
チャールズ ボリコ(FAO 日本事務所)

- ・ 参加者数：約 80 人
- ・ 概要：各登壇者から持続可能な食の実現に向けた具体的な取り組みを発表していただき、会場からの質疑に応じてディスカッションを行った。

7) ネットワーキングディナー

- ・ 日時：10 月 30 日 18:00～19:30
- ・ 場所：国際交流ホール I ～III
- ・ 主催者：京都大学
- ・ 参加者数：約 200 人
- ・ 概要：京都市清酒の普及の促進に関する条例にならい、清酒による乾杯から宴が始められた。持続可能な食に関わるエコフードを中心とした多種多様な料理とともに、発表者や関係者の間で議論と親睦が深められた。



以上

## Report of the Symposium

文責：Murarene Gabriel

The international symposium at Kyoto University Clock Tower Centennial Hall, on the theme **Food and Sustainability**, was successfully held on October 29 and 30, 2018.

The symposium was attended by a large number of university participants and guests from abroad, where there was an opportunity to discuss Food and Sustainability and exchange experiences.

The symposium was supported by the following entities and personalities:

- Sponsor: Kyoto University
- Cosponsor: Kyoto City, FAO, Kyoto City Committee for the Promotion of Waste Material Reduction and others
- Support/Cooperation: Hulic Co., Ltd., FP Corporation, TAIHEIYO CEMENT CORPORATION, Hiei-yuba Honpo Yubahachi Co., Ltd. and others
- Plan and collaboration: École de Kyodai (Ayano Kubo, Rojina Bade, Makiho Okuno, Ami Shirai, Saki Nishimoto, Shizuka Eshiro) TABLE FOR TWO Kyoto University (Hiroaki Matsuo, Chihiro Tanaka, Yukari Tojo), Second Harvest Kyoto.

### COORDINATORS

| Name             | Status   |
|------------------|--|
| Motoki Akitsu    | KU Grad School of Agriculture                  |
| Misuzu Asari     | KU Grad School of Global Environmental Studies |
| Eiji Nawata      | KU Grad School of Agriculture                  |
| Roger C. Baars   | KU Grad School of Global Environmental Studies |
| Yosuke Yamashiki | KU Grad. School of Advanced Leadership Studies |

## SUMMARY OF ACTIVITIES


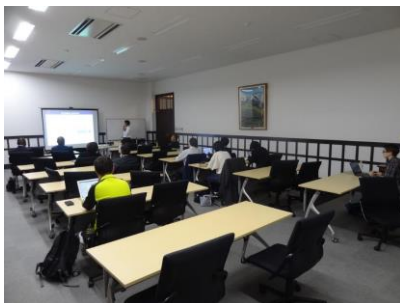

Day 29 October, 2018

### I. Sessions on Food and Sustainability

On the first day several oral presentations were made from several researchers and stakeholders on the following themes related to food and sustainability, along with discussions based on these presentations. Themes were separated by room and time slot, though a portion of them run at the same time.

| Theme  | Presentations  | Moderator      | Time          |
|--|--|----------------|---------------|
| Food production and Climate Change<br><br><i>Conference room 1</i>     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Eiji Nawata (KU Grad School of Agriculture): Influence of climatic changes on agricultural production in Thailand.</li> <li>Huu-Sheng LUR (College of Bioresources and Agriculture, National Taiwan University): Influence of climatic changes on agricultural production in Taiwan.</li> <li>Tatsuhiko Shiraiwa (KU Grad School of Agriculture): Soybean production under climate change: adaptation to tropical Environment.</li> </ul> | Eiji Nawata    | 13:00 – 15:00 |
| Food Policy: Production to consumption<br><br><i>Conference room 2</i> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Motoki Akitsu (KU GSA): What is Food Policy?: Restructuring the policy scheme of food and agriculture.</li> <li>Ryo Iwahashi (KU GSA): Farmers' orientation toward “split production” of organic farming: A case of an alternative agricultural cooperative in Wakayama prefecture.</li> <li>Greg de St. Maurice (Osaka City University): Place Branding, Culinary Tourism, and Sustainability in Japan.</li> </ul>                       | Motoki Akitsu  |               |
| Food and Culture in the City<br><br><i>Conference room 3</i>           | <ul style="list-style-type: none"> <li>Tatsuo Yamamoto (Kyoto city, 京の食文化・流通戦略 監: Strategic director of Kyoto food culture and distribution)</li> <li>Toru Yoshino (文化庁: Agency for Cultural Affairs, Japan, Senior Specialist for Arts and Culture)</li> <li>Yuki Asakura (文化庁: Agency for Cultural Affairs, Japan, Research Officer) • Rosa Rolle (FAO, the Senior Food Systems Officer)</li> <li>Lori Stahlbrand (Toronto Food Policy Council)</li> </ul>                     | Roger C. Baars |               |
| Food Production and Climate Change                                     | Speakers (KU Grad School of Agriculture: KUGSA): <ul style="list-style-type: none"> <li>Shigeo Kawashima: Global warming changes not only temperature but also water vapor amount.</li> <li>Yasuyoshi Sakai: C1 microbes play critical roles in methane cycle and in food production.</li> </ul>   | Eiji Nawata    | 16:00 – 18:00 |

|   |  |                |  |
|---|--|----------------|--|
| <i>Conference room 1</i>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Chieko Umetsu: Food and nutrition security: Resilience of households and communities under climate vulnerability.</li> </ul>  |                |  |
| Food Production and Climate Change<br><br><i>Conference room 2</i>            | <ul style="list-style-type: none"> <li>Speakers: Kenji Tanaka (DPRI KU): Projection of future change in available water resources.</li> <li>Yosuke Yamashiki (GSAIS KU): Crop Yield prediction in catchment scale.</li> <li>Boliko Charles (Director, LOJ, FAO): Introduction of WASAG as FAO's leading activity.</li> </ul>   | Roger C. Baars |  |
| Food Policy Governmental policy to governance<br><br><i>Conference room 3</i> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Mariko Noma (JSPS Research associate): The Growth Process of Dairy Consumption and Dairy Farming in Japan.</li> <li>Nami Yamamoto (KU GSA): Healthy, Joyful and Sustainable Eating for Social Causes: New Farm to Table Movements in Kansai Region.</li> <li>Karly Burch (PhD from the University of Otago): How do everyday people participate in food policy governance?: Exploring the case of 'safe food' in the aftermath of TEPCO's 2011 nuclear disaster.</li> </ul> | Motoki Akitsu  |  |

|   |   |   |
|---|---|---|
|  |  |  |
| Conference rooms during the presentations   |   | Participants after the presentations  |

## II. Research Posters on Food and Sustainability

About 20 people, including students and young researchers, had an opportunity to directly exchange thoughts on the latest research by presenting posters on a wide range of research with food and sustainability as the theme.



**Day 30 October, 2018**

### **I. Keynote Speech**

On the keynote speech were observed two presentation from two invited women.

- Dr. Rosa Rolle (FAO, the Senior Food Systems Officer) presented a lecture entitled “FAO Food Policy Pact –current status, challenges and future direction”
- Dr. Lori Stahlbrand (Toronto Food Policy Council) presented a lecture entitled “Food and the city: Food policy in Toronto”

### **III. Special Symposium**

To realize about food sustainability related to the UN’s Sustainable Development Goals six invited person presented lectures to enrich more the Symposium. On this section the following were the panellists:

- Isao Sakaguchi, Gakushuin Univ., Faculty of Law
- Setsuko Sugimoto, Administrative Director of the Residence Preservation Council of Sugimoto Residence (Important Cultural Property)/ Culinary Researcher
- Steven McGreevy, Research Institute for Research and Humanity
- Shinichi Sakai, Kyoto Univ Environment Research Preservation Center
- Boliko Charles, Director, LOJ, FAO
- Kimiko Nishimura, FP Corporation Director

### III. Food loss reduction, National campaign

The opening ceremony was made by a famous Japanese Chef Mr. Eiichi Takahashi who provided a lecture on Inheritance and development of food culture in Kyoto

### IV. Networking dinner

On this session all the participants were invited to taste Eco-food and beverage, original eco-menu (table for two, blue sea food, original pasta, etc.) by University students (Kyoto Univ. and Kyoto Koka Woman's Univ.).

There was an opportunity for other individuals to present their food to the participants.

|  |   |  |
|--|---|--|
|  |  |  |
| Lori Stahlbrand presenting   | Rosa Rolle presenting   | Dinner time  |

## FINDINGS

In generally the Symposium was very good, rich and productive. The organization was very well structured and allowed better reception of the guests and good convenience.

The programming was very rich and contributed a lot to the participants' reflection on Food and sustainability. The speakers were brilliant in their presentations and expositions of their research. The food was also good and delicious.



## フードバンク、フードドライブに関する報告書 @食シンポジウム

NPO 法人セカンドハーベスト京都 澤田 政明

(文責：京都大学 武田 裕希子)

京都大学国際シンポジウム食と持続可能性において実施したフードバンク、フードドライブに関して下記の通り報告します。

### 1. KYOTO フードバンク分科会

- 1) 日時 10月29日(月) 12:00~15:00
- 2) 場所 京都大学百周年時計台記念館 国際交流ホール
- 3) 参加者 101名
- 4) 内容(敬称略)
  - (1) 主催者挨拶：NPO 法人セカンドハーベスト京都 理事長 澤田 政明
  - (2) 支援事例報告
    - ・ 亀岡市生活相談支援センター センター長 秋山 龍作
    - ・ 社会福祉法人向日市社会福祉協議会 川崎 靖子
    - ・ 八幡市役所福祉部生活支援課 福本 修尚
  - (3) 活動報告：NPO 法人セカンドハーベスト京都 理事長 澤田 政明
  - (4) 講演
    - ・ 「海外のフードバンクの取組み フランスと韓国の先進事例」  
佛教大学 福祉教育開発センター 専任講師 佐藤 順子
    - ・ 「フードバンク活動から見てきた貧困の実態とフードバンクの可能性」  
(一社) 全国フードバンク推進協議会 代表理事  
認定 NPO 法人フードバンク山梨 理事長 米山 けい子



### 2. フードドライブ

- 1) 日時 10月29日 12:00 ~ 30日 12:00
- 2) 場所 京都大学百周年時計台記念館 国際交流ホール前
- 3) 結果 25.2kg (米、粉末スープ、プリンの素など)



以上

# 食と持続可能性に関するセッション報告書 @食シンポジウム

文責：武田裕希子

- 日時：10月29日 ①③⑤13:00～15:00, ②④⑥16:00～18:00
- 場所：京都大学百周年時計台記念館 2階 会議室Ⅱ～Ⅳ

## Session ①食品生産と気候変動 1

- Eiji NAWATA (KU Grad School of Agriculture)

‘Influence of climatic changes on agricultural production in Thailand’

- Huu-Sheng LUR (College of Bioresources and Agriculture, National Taiwan University)

‘Influence of climatic changes on agricultural production in Taiwan’

- Tatsuhiko SHIRAIWA (KU Grad School of Agriculture)

‘Soybean production under climate change: adaptation to tropical Environment’

### セッション1. 気候変動と食料生産1

気候変動、特に近年の地球温暖化は、農業生産に大きな影響を与えている。現在、農業技術の発展により、世界の作物生産は比較的安定して高いとも言えども、気象災害の頻度は増し、将来の農業生産に対する不安も増している。このセッションでは、今後の農業生産と気候変動について、主として熱帯・亜熱帯に焦点をあて議論した。

#### 1. Influence of climatic changes on agricultural production in Thailand

(タイにおける気候変動の農業生産に及ぼす影響)

京都大学農学研究科・縄田栄治

熱帯地域においては、過去の気象記録の欠如により気候変動に関する研究が進んでいない。ここでは、比較的過去の気象情報の蓄積のあるタイにおいて、シミュレーションモデルを用いて、主要畑作物の生産力に及ぼす近年の気候変動の影響を分析した。その結果、気温には大きな変動がないことと、降雨は不安定で地域的な変異が大きいことを明らかにし、さらに、主要な畑作物の潜在収量に大きな変動がないこと、達成可能収量には大きな年次変動が見られること、特に降雨の影響が大きく、エルニーニョ年の達成可能収量は低下する傾向があることを示した。

#### 2. Effects of climate change on agriculture production of Taiwan

(台湾における気候変動の農業生産に及ぼす影響)

国立台湾大学農生物資源学部・Huu-Sheng Lur

亜熱帯に属する台湾においては、ここ100年間に平均気温が1.4℃上昇しており、既に温暖化が農業生

産に悪影響を及ぼしている。特に、夜温の上昇が顕著で、作物の生産に大きな影響が現れている。本報告では、現状を説明し、対策として進められている取り組みについて紹介した。たとえばイネでは、水稲／陸稲比の見直し、植付日の調整、耐乾性品種の育成、水稲・陸稲灌漑地区の調整、年間作付回数の見直し、農業用水の確保などを進めている。今後も、温暖化に対する対応は重要課題であり、水産業・畜産業も含めて、総合的な対策を進めていくことを示した。

### 3. Soybean production under climate change: adaptation to tropical Environment

(気候変動下におけるダイズ生産)

京都大学農学研究科・白岩立彦

気候変動のもと高温環境下でのダイズ栽培が増加している。高温環境適応品種の育種素材を探索するために、温帯および熱帯産の多様な品種の生育・収量をインドネシアの熱帯環境下で評価したところ、温帯産品種の収量は熱帯産品種に比べ大きく劣った。それは短日下で短くなった生育期間と群落の生理機能の低下の両方に起因した。また日本品種ではとくに収量に加えて品質の低下が著しく、適応品種の育成が急務であることがわかった。生産不安定要因である湿害に関して、応答性の遺伝変異が限られることなどから耐湿性品種の開発よりも栽培条件の改良が肝要であること、モデル解析の結果などから栽培品種の発育特性（開花・成熟期）と作期の組み合わせの最適化、および圃場の水環境の制御が強く求められることを指摘した。最後に、熱帯でいくつか報告されている畑作土壌における炭素含量の減少が日本の転換畑作でも見出されつつあることから、将来の生産持続性の確保にとって地力維持も課題になるとした。

## Session ②食品生産と気候変動 2

### • Shigeo KAWASHIMA

‘Global warming changes not only temperature but also water vapor amount’

### • Yasuyoshi SAKAI

‘C1 microbes play critical roles in methane cycle and in food production’

### • Chieko UMETSU

‘Food and nutrition security: Resilience of households and communities under climate vulnerability’

## Global warming changes not only temperature but also water vapor amount

地球温暖化は気温を上昇させるだけでなく水蒸気圧も上げる

川島茂人（農学研究科）

〔目的〕チベット高原は、地球上もっとも標高の高い生態系を持ち、温暖化の影響が早期に現れることが報告されている。そこで、チベット高原において、気象などの物理環境を長期間モニタリングすることによって、温暖化による生態系への影響を早期に見積もる。

〔方法〕チベット高原中央部に位置する当雄において、自動気象観測装置（AWS）を組み立て、気象要素を長期間モニタリングした。AWS では、放射収支および熱収支も観測できるように設定した。同時に現地の気象台で観測した長期のデータを解析した。

〔結果〕植生指数と気象要素の年変化パターンを比較した。植生指数の変化パターンと気温の変化パターンでは位相が明らかに異なり、特に上昇時は植生指数の変化が大きく遅れて表れることが分かった。これに比べて水蒸気圧の変化パターンは、植生指数の変化パターンと比較的良く一致し、位相も一致した。これは、水分が十分に供給されている高山湿地の中においても、水蒸気圧の高低と植生の量が密接に関係していることを示す。また、気温が上昇しているだけでなく水蒸気圧が上昇していること、最近の気温や水蒸気圧の上昇速度が大きくなっていることが分かった。そこで温暖化の指標としては気温だけでなく、水蒸気圧の上昇も重要であることが明らかになった。

### Session ③ フードポリシー 1：生産と消費

- Motoki Akitsu (KU GSA)

‘What is Food Policy? : Restructuring the policy scheme of food and agriculture’

- Ryo Iwahashi (KU GSA)

‘Farmers' orientation toward “split production” of organic farming: A case of an alternative agricultural cooperative in Wakayama prefecture’

- Greg de St. Maurice (Osaka City University)

‘Place Branding, Culinary Tourism, and Sustainability in Japan’

第 1 報告（秋津元輝）では、本国際会議の主要テーマのひとつであるフード・ポリシー（総合的食政策）の基本概念について紹介された。とくに食をめぐる日本の状況が農業の後退に現れている現状が説明された後、食の消費から持続的な農業生産を支えるときの倫理的要素について検討された。食の生産から消費、破棄までの持続可能なサイクルを構想すべき時代にあって、農業生産のみではなく流通・加工産業や健康、文化、教育、労働、科学技術、倫理などの政策分野を広く含んだ総合的視点から食を考える必要が説かれ、先進する北米や欧州の事例を参照しつつ、フード・ポリシー確立のための実践的な取り組みが提案された。

第 2 報告（岩橋涼）では、農業経営における部分的有機農業化が焦点とされた。従来の有機農業研究において、農業経営内部における部分的な有機農業化は、最終的な完全有機農業化への一段階として位置づけられてきた。しかし、理念的に独立性の高い有機農業経営ではなく、地域農業全体の質的向上をめざすなかでの有機農業実践においては、完全有機農業化が最終目的にならない場合があることが、和歌山県の事例を用いて明らかにされた。この傾向は、有機農業の展開として、社会運動型、慣行農業化型がすでに分類されるなかで、第 3 の展開類型を示すものといえる。

第3 報告 (Greg de St. Maurice) では、日本における食のブランド化において乱立する地域ブランドに焦点をあてて、その特長と近年の動向について検討された。日本の地域ブランドは認証レベルで乱立するとともに、そもそも地域によるイメージが広く販売や流通に利用されており、きわめて曖昧なものとなっている。さらに、細分化もされて、たとえば京都府内でも米や茶、野菜などについての地域ブランドが狭い地域単位で乱立している。また、食がツーリズムと結びついて地域ブランドを構成する事例も多数現れている。これらのブランドは客観的認証という枠組みだけでは把握できないものであり、今後さらなる研究が求められる。

## Session ④ 食品生産と気候変動 3

- Kenji Tanaka (DPRI KU)

Projection of future change in available water resources

- Yosuke Yamashiki (GSAIS KU)

Crop Yield prediction in catchment scale

- Boliko Charles (Director, LOJ, FAO)

Introduction of WASAG as FAO's leading activity

### セッション2. 気候変動と食料生産2

前セッションに引き続き、気候変動と将来の食料生産に関する議論を行った。

#### 1. Global warming changes not only temperature but also water vapor amount

(地球温暖化は気温を上昇させるだけでなく水蒸気圧も上げる)

京都大学農学研究科・川島茂人

チベット高原は、地球上もっとも標高の高い生態系を持ち、温暖化の影響が早期に現れることが報告されている。そこで本研究では、チベット高原において、気象などの物理環境を長期間モニタリングすることによって、温暖化による生態系への影響を早期に評価することを目的とした。チベット高原中央部に位置する当雄において、自動気象観測装置 (AWS) を組み立て、気象要素を長期間モニタリングした。AWS では、放射収支および熱収支も観測できるように設定した。同時に現地の気象台で観測した長期のデータを解析した。観測で得た植生指数と気象要素の年変化パターンを比較した。植生指数の変化パターンと気温の変化パターンでは位相が明らかに異なり、特に上昇時は植生指数の変化が大きく遅れて表れることが分かった。これに比べて水蒸気圧の変化パターンは、植生指数の変化パターンと比較的良く一致し、位相も一致した。これは、水分が十分に供給されている高山湿地の中においても、水蒸気圧の高低と植生の量が密接に関係していることを示す。また、気温が上昇しているだけでなく水蒸気圧が上昇していること、最近の気温や水蒸気圧の上昇速度が大きくなっていることが分かった。そこで温暖化の

指標としては気温だけでなく、水蒸気圧の上昇も重要であることが明らかになった。

## 2. C1 microbes play critical roles in methane cycle and in food production

(C1 微生物がメタンサイクルと食生産に果たす役割)

京都大学農学研究科・阪井康能

二大温室効果ガスである メタンと CO<sub>2</sub> 間の炭素循環はメタンサイクルと呼ばれている。嫌気条件下でメタンを生成するメタン生成菌とともに、メタン・メタノールを単一の炭素・エネルギー源とするメタン資化性菌、メタノール資化性菌などの C1 微生物が、メタンサイクルを駆動している。近年、これらの C1 微生物が植物表層に優先して棲息、相利共生、することが明らかになってきた。本講演では、メタン酸化菌の植物葉上における棲息、メタノール濃度の日周変動とそれにもなうメタノール資化性菌の適応と生存戦略、植物生長促進微生物を活用する技術開発について紹介するとともに、これら C1 微生物のメタンサイクルへの貢献について展望した。

## 3. Building farmers' resilience for food and nutrition security in southern Zambia under rainfall variability

(雨量変動下の南部ザンビアにおける食料と栄養の安全保障のためのレジリエンス構築)

京都大学農学研究科・梅津千恵子

南部ザンビアの農村地帯では雨量変動による農作物の収量変動や、それに伴う食料消費の変動が観察されている。地域では身長に対する低体重、年齢に対する低身長が子どもの栄養状態に顕在化している状況にあることから、食料安全保障は農業生産の向上のみではなく消費や栄養、マーケット等を含む統合的視点が重要となってきている。子どもの栄養を地域コミュニティの厚生を測る示標と位置づけ、生産リスク低減のための天候保険の取り組みや農業生産システムの多様化を消費と栄養向上へとつなげる食と栄養の安全保障へ向けた統合的政策支援の可能性について検討した。

## Session ⑤ 都市における食と文化

- Tatsuo Yamamoto (Kyoto city, 京の食文化・流通戦略監: Strategic director of Kyoto food culture and distribution)
- Toru Yoshino (文化庁: Agency for Cultural Affairs, Japan, Senior Specialist for Arts and Culture)
- Yuki Asakura (文化庁: Agency for Cultural Affairs, Japan, Research Officer)
- Rosa Rolle (FAO, the Senior Food Systems Officer)
- Lori Stahlbrand (Toronto Food Policy Council)

## Session ⑥ フードポリシー 2: 行政統治から民間統治まで

Mariko Noma (JSPS Research associate)

‘The Growth Process of Dairy Consumption and Dairy Farming in Japan’

Nami Yamamoto (KU GSA)

‘Healthy, Joyful and Sustainable Eating for Social Causes: New Farm to Table Movements in Kansai Region’

Karly Burch ( PhD from University of Otago)

‘How do everyday people participate in food policy governance?: Exploring the case of ‘safe food’ in the aftermath of TEPCO’s 2011 nuclear disaster’

第 1 報告（野間万里子）では、日本における牛乳消費と牛乳生産の発展史をふまえて、乳製品消費の実情について報告された。近代以降の日本において、明治期における牛乳との出会いは栄養価の高い奇妙な味の飲み物にすぎず、消費も伸びなかった。戦後になると北海道では国家政策として酪農牧場の開拓が実施され、60 年代に学校給食に牛乳が導入されたことなどによって消費量が伸びたが、欧米に比較するとその量はいまだにきわめて低い水準にある。報告では、歴史的視点から、開拓入植農民の生活の厳しさや開拓地の条件不利性、当時の政府の酪農経営に対する見通しの甘さなどについても詳細に紹介された。

第 2 報告（山本奈美）では、とくに有機農産物の流通において長い歴史をもつ野菜ボックスによる宅配の多様な意義について、自ら生産者として関わる経験もふまえながら、検討された。生産者と消費者の直結によって取引される産消提携は、長期にわたって有機農産物取引の主流であったが、それは経済的取引に限定されるものではなく、たとえば予想しない野菜が届けられ、それに調理技術で対応することにより、あるもので食べるという食についてのリテラシーの向上がそこでは育まれることになる。報告では、そうした野菜ボックスに代表されるオルタナティブな農産物取引のかたちが紹介され、それらの今日的意義が検討された。

第 3 報告（Karly Burch）では、3.11 後の原発事故によって放射能汚染された食品への人々の対応について、科学技術社会論の理論的フレームを使用しつつ、詳細なインタビューから得られたデータによって、そこに働くモノへの意味づけと言説構成の相互作用が明らかにされた。そこから、とくに放射能汚染された食をめぐる政治が私たちの日々の言葉や活動から構成されること、ひとつの「正しい」事実という想定が生まれてそれによって人々の多様なニーズがかき消されること、食についてのデモクラシーがあらためて必要とされていること、などが結論として示された。

## 10/29～30 京都大学国際シンポジウム「食と持続可能性」活動報告

文責：後鳥友里、  
WS 担当メンバー(久保文乃、バデ・ロジナ、江城静順、西本早希、奥野真木保、白井亜美)

10 月 29 日、30 日に京都大学百周年時計台記念館にて、京都大学国際シンポジウム「食と持続可能性」が行われました。その中で我々エコ〜るど京大は、主に 29 日の「フードポリシーことはじめワークショップ」を主催し、30 日のネットワーキングディナーにも参加しました。

「フードポリシーことはじめワークショップ」は、世界では注目を集めているにもかかわらず日本ではまだあまり馴染みのない「フードポリシー」というものを知り、この機会に理解を深めてもらおうと考え、企画しました。ここで言う「フードポリシー」とは、政府が行う農作物の流通制御ではなく、誰が、何を、いつ、どうやって食べるかを形作る方策を意味しています。そして、食に関わるすべての事象に横串を指し、一貫して包括的に取り組むことを目指すものです。当日は二部に分かれた構成となっており、第一部では京都市または京都大学の食に関する課題点を見つけ、各グループで 1 つ興味・関心のある課題点を決めてもらいました。そして第二部では、第一部で考えた課題点と途中で加えられた問題点の 2 点両方に横串を刺して解決できるフードポリシーを考え、ポスターにまとめてプレゼンしてもらいました。当日は企業、行政の方々や有志の学生さんたちが 70 人以上も来てくださり、どのグループも食の問題に真剣に向き合って解決策を提案していました。このワークショップを通して、フードポリシーについて考える良いきっかけとなったのではと思いました。

我々が考えた京都大学・京都市への提言は以下の通りです。

### 京都大学

- ・ 食堂の料理をテイクアウト可にする
  - 再利用可能なプレート/弁当箱→プラスチックごみの削減
  - 構内に回収ステーションを設置
  - 食器を食の 3 要素で色分け→健康的な食事、栄養に関する知識の定着
- ・ 食堂で規格外野菜を利用する
- ・ 大学内にコミュニティー菜園を作る
  - 野菜くずなどを堆肥化し利用→食品ロス削減
  - 学生が栽培に関わる→食品の価値を再認識、食品ロスの抑制
  - 収穫した野菜を食堂で利用→輸送エネルギーの削減

### 京都市

- ・ エシカル消費/観光のステータス化
  - 有機野菜レストランマップ作成→市民、観光客の両方にアプローチ
  - 情報発信源として学校を利用→有機農業、エシカル消費を周知



教育プログラムの提供→正しい食知識、選択する権利の再認識

- ・ 食品の共有

マンション、公民館単位

料理教室で食品の物々交換

→食品ロス削減、野菜摂取の推進(割高な少量品を買わずに済む)

シニア世代が茶話会を運営→活躍する場の提供

地域コミュニティの活性化



また、30日のネットワーキングディナーにはTFT(TABLE FOR TWO)のメンバーの皆さんが協力してくださいました。TFTは食に関わる社会問題について取り組んでいる団体で、今回はこのディナーメニューを生協と共同で考案してくれました。このうち、ハラール、ブルーシーフード、食品ロス削減、ベジタリアンの4つのコンセプトに沿って作られたヘルシースープを、今後も京大内で提供することによって、シンポジウム後も「食と持続可能性」の問題に触れるきっかけをつくっていきます。2日間にわたり食について考えたこの企画の最後を、実際に食事をしながら締めくくることが出来た、有意義な親睦会となりました。



↓29日ワークショップのポスターは別紙参照



ワークショップポスター  
一覧.pdf



ワークショップポスター  
解説.pdf

↓当日の様子はコチラ

<https://photos.app.goo.gl/sYVDwiHVxvbnYgxB6>

# 京都市ごみ減量推進会議は、食品ロス削減全国大会で「2 R映画祭」を実施

文責：堀 孝弘

## 食品ロス削減全国大会での「0円キッチン」の上映

京都市ごみ減量推進会議では、2 R（リデュース、リユース）への理解の浸透、普及を目的に、2 R型エコタウン構築事業に取り組んでいます。

その一環として、食品ロス削減全国大会において、食品ロス削減の市民啓発及び食品ロス削減の様々な取組の示唆を得ることを目的に、映画「0円キッチン」の上映会を実施しました。

日 時：10月29日（月）18時15分から20時30分頃まで

会 場：京都大学百周年記念時計台会館2階国際交流ホール

参加者：50名、スタッフ関係者を含めて約60名

## 映画の内容

この映画は2015年に公開されたもので、おもその内容は以下の通りです。

世界で生産される食料の3分の1は食べられることなく廃棄されている。その重さは世界で毎年13億トン。「捨てられてしまう食材を救い出し、おいしい料理に変身させよう！」と考えた食材救出人のダーヴィド。植物油で走れるように自ら改造した車に、ゴミ箱でつくった特製キッチンを取り付け、ヨーロッパ5カ国の旅へ出発。各地で食材の無駄をなくすべく、ユニークでおいしく楽しい取り組みをしている人々に出会いながら…

## 報告参加者の感想など

今回の上映では、日本語版の作成に携われた井出留美さんに来場していただき、上映前に映画の魅力やエピソードなどをお話いただきました。例えば「主人公のダーヴィドの目を見てももらいたい。いつでも輝いている。」や「実はダーヴィドは日本が好きで、何度も来日していたが、日本人女性と結婚した。日本に来ていたのは、奥さんになる人とのデートのためだったと後でわかった」など、裏話も含めて紹介してくださったことで、参加者の映画への期待感も高まったと感じました。

上映後に何人かの参加者に感想を述べてもらいましたが、「食品ロスをなくしていくための様々なヒントが得られた」や「主人公が楽しみながら取り組んでいたこと、どのまちでも多くの人がある姿勢に賛同して協力していたのが印象に残った、」など、熱心な意見が多く返ってきました。

## <今後の予定>

衣料ごみ、特にファストファッションの普及による衣料の「使い捨て化」と、製造の背景にある途上国の負担などを取り上げた「ザ・トゥルー・コスト〜ファストファッション真の代償〜」の上映会を、同じ会場で実施します。

日 時：12月22日（土）15時から17時頃まで

会 場：京都大学百周年記念時計台会館2階国際交流ホール

以上

## ポスター発表に関する報告書 @国際シンポジウム食と持続可能性

地球環境学舎 ゴシヤル・ラフル

(文責：武田裕希子)

1. 展示期間：10月29日（月）午後 ～ 30日（火）夕方
2. コアタイム（研究者から説明が聞ける時間帯）：  
①29日 15:00-16:00、②30日 17:00-20:00 ※②は懇親会参加者のみ
3. ポスター発表者数：13名
4. サイズ等：A0、

京都市が業者手配したボード両面へ画鋏で固定し展示した。

ボード間寸法は当初予定の900mmよりも広く取って見易くなる様配慮した。

5. 内容：「【別紙】研究ポスター一覧\_食シンポジウム 2018.10」参照
6. 所感

本シンポジウムでポスターを発表したことを通じ、食と持続可能性の関係をより多くの面で把握できました。例えば、持続可能性が、食品廃棄物だけではなく、水をめぐる問題や自ら食べ方などにも緊密に繋がっていることが分かりました。また、本ポスター発表のおかげで、自分の母国のアメリカからの学生、私と同じように菜食の環境上に関して研究している研究者に出会うこともでき、食と持続可能性が国境を超えて色んな人を集める力を持っていることに改めて気が付きました。



(左上) 会場前方から撮影  
(右上) 会場後方から撮影  
(左下) 発表の様子

以上



## ネットワーキングディナー

文責：田中千尋（農学部食料・環境経済学科1回生）

10月30日の18時から時計台の国際交流ホールで、シンポジウム参加者同士の交流を深めるためのネットワーキングディナーを開催しました。企業や行政の皆様、先生方、学生など幅広い方々にご参加いただきました。

まず山極総長と縄田栄治先生（京都大学農学研究科・農学部長）から開会のご挨拶兼シンポジウムの総括をいただきました。その後舞妓さんによる演舞が行われ、会場の雰囲気が盛り上がりしました。

提供する料理は京大生協とシンポジウムに参加してくださった企業やお店にご協力いただきました。私たちは京都のレストラン「Pasto Generale（パスト・ジェネラーレ）」のシェフである坂辻亮さんと協働で、環境と健康に配慮したコラボスープを考案・提供しました。用意したスープは3種類で、ブルーシーフードに指定されているノルウェー産の鯖を使用した「鯖と九条ネギのスープカレー」、食品ロス削減を意識した「野菜の皮・くず野菜を使った出汁の味噌汁」、そして「蕪と大根のポタージュ」です。いずれもハラールの基準を満たし、味噌汁とポタージュはベジタリアンの基準を満たしています。どのスープも野菜の味が生きていて、参加者の皆さまからも高評価をいただきました。今回のスープはシンポジウム後も何らかの形で学内提供し、「食と持続可能性」の問題に触れる機会をつくりたいと考えています。

食事をしみつつ、展示されている研究ポスターを見つつ、様々な人のお話を聞くことのできる良い交流、学びの場となったのではないかと思います。ご参加いただいた皆様、ありがとうございました。



集合写真



多様な分野からの多くの参加者



舞妓さんの演舞



環境と健康に配慮したコラボスープ



山極総長から乾杯のご発声



賞味期限切れの非常食ライスをを用いた料理



縄田先生から開会のご挨拶