



平成14年10月22日発行

事務局 飯能市商工観光課内  
電話 73-2111 内線 158

## 「消費者は被害者？」

BSE（牛海綿状脳症）、不正表示、残留農薬等々、食品をめぐる不安な事態が次々と明らかになっている昨今です。

ニュースなどを見ていると、消費者は被害者であるような言い方をされていますが、被害者は消費者だけではなく、BSE問題では、消費者以上に酪農家が被害者であるでしょうし、不正表示問題でも、利潤追求の企業論理と、そこで働かざるを得ない会社員の姿が見えてきます。

結論から言いますと、これらの事態は、皆が利潤と効率ばかりを優先し追求してきた結果であると思います。消費者は被害者ではありませんが、「買う」と言う行為によって、それらの生産者を支えてきた当事者でもあります。

21世紀は水不足となり、

農産物の生産量が減少して食料不足になる時代とも言われています。そのような中、カロリーベースで6割の食料を輸入に頼り、自給率が僅かに4割と言うのが現在の日本です。

世はグルメ流行りで、今は世界中のおいしい物が食べられます。その一方ファーストフードが進出し、一個59円のハンバーガーも登場しました。どうしてそんなに安いのか？・・・世界中の一番安いところで加工して流通させるから・・・まさに食のグローバル化です。それで起きてくることは農産物全体の価格低下であり、そしてその結果小さな農家が潰れ農業の寡占化につながっていきます・・・（その方が良いのでしょうか？）

### 見学会へのお誘い

見学先：農林水産消費技術センター

[埼玉新都心合同庁舎内]

食品、林産物の品質や表示に関する分析調査と、消費の改善に関する技術上の情報を収集し提供しています。

日程：平成15年1月17日(金)

午前 8:20 出発

午後 4:30 帰着予定

集合、解散：市役所 玄関前

[市のマイクロバスで行きます。]

申込先：飯能市役所・商工観光課

73-2111 内線 158

(担当高山まで)

※詳しくは広報「はんのう」12月15日号をご覧ください。

しかし「食」の生産は天候に左右されたり、また遠くから運ばば腐る物もあり、基本的にはアングロバルなものでしょう。「地産地消」、「旬産旬消」、自分たちのすむ地域で採れたものを、旬の時期に食べる、そうすれば環境負荷も最小限に抑えられます。輸送に使う石油燃料を燃やすことはなく、長期保存のための添加物や農薬を使うこともありません。

ハンバーガーも食べますし、またまれにはグルメな物も食べて見たいと思います。でも基本的には、ご飯に味噌汁、煮物といった日本の伝統食（健康食として海外でもブームになっていきます）を毎日の食卓に出し、子どもたちに伝えていくものです。

そうしなければ日本の農家は潰れ、その時になって「自分たちの食べる物が無い」と騒いでも、もう遅いのです。

# 飯能市消費連の見学会

「農民連食品分析センター」

冷凍ホウレン草の残留農薬を検出したことで有名な農民連食品分析センターに行ってみました。

ここは自分達の作物の安全性を確かめ、輸入農産物の危険性と国産品の健全性を明らかにするために、農民、女性、消費者などの民間の手で作られました。安全な食べ物について関心のある人が多く、今回の見学会は定員オーバーで先着29名の参加でした。熱心な職員の方の話にいろいろなることを教えられ、気付かされた、とても有意義な見学会でした。冷凍ホウレン草の問題をきっかけに、国内でも無認可の農薬が使用されていることが明るみにでるなど、この民間の機関の果たした役割はきわめて大きいものでした。

ところが、このセンターは見つけるのが大変なほど小さなプレハブで、それにもかかわらず遣伝子組み換えも検出できると伺い、驚きました。必要なのは人間の熱意と意志なんだと痛感いたしました。そこで伺った話を以下に抜粋します。

- \* 食品材料は輸入品が殆ど
- フライドポテトの農薬基準も大幅に緩められた。(芽止めに除草剤が使われている。)
- \* BSEも牛骨粉の輸入から
- \* 輸入品の安全チェックは業者
- 厚生省検疫所の検査の実体は検査率3.2%。一度合格すれば一年間は検査省略
- \* 生産者からの産直の利用など
- 国産の食品で日本の伝統食の良さを大切に。オレソジよりみかん
- \* 12才までに米中心の、旬の日本食の味を覚えさせる事が健康への道

# 第二十八回埼玉県消費者大会

「消費者が安心してくらせる公正な社会をめざしましょう」をスローガンに、第三十八回埼玉県消費者大会が10月3日さいたま市の埼玉会館大ホールで開催されました。

午前中の全体会記念講演では、エッセイストの佐橋慶女さんが「環境との共生をめざして」というタイトルで話をして下さいました。佐橋さんは「安心」の人生設計をするためにも、精神の自立、経済の自立、社会生活の自立が必要であり、そのためにはシンプルにスリムにセンス良く生きることが大切であると話されました。そして、自立自助の生活をするために、五つのたくわえ(①知恵、②趣味、③友人・仲間、④健康、⑤お金)と、五快(①快食、②快便、③快眠、④快話、

⑤働く・動く)を心掛けていると話して下さいました。

又、サブタイトルでもある「身近な環境の中で出来ることから実践をすることが大切」という点を語られ、①リフューズ(環境に悪いものの排除)、②リユース(みんなで再利用)、③リサイクル(再資源化)、④リデュース(ゴミの排出を削減)の四つのRの実践を提唱されました。実際、佐橋さんは買い物

の手と他者のための手の二つの手を持ち、地域の中で何か一つでも良いから他者のための手を使って人生を豊かに生きているのは素晴らしいことだと教えて下さいました。シングルで生き抜いてこられた、シヨッキンクピンクの服がお似合いの、佐橋さんを学ばせて頂きました。

先で食品をパックから出してパックを返してきたり、いつもバッグの中に袋を入れておきゴミを見つけては拾っているそうです。

とにかく「一つでも各自が実践することが大切」と身をもって実践されている姿には頭が下がる思いでした。そして最後に、自分自身のため

全体会では記念講演の他に、この一年間の日本と埼玉県における消費者運動の情勢と内容が示され、消費者団体が提出した「食の安全を求める意見書」が県内四十二市町村にて採択されたことが報告されました。

午後からは「食と安全」、「循環型社会」、「医療・介護保険」、「消費者被害」の四分科会に別れて討議が行われました。