

Title	中国研修からの学び : 調査から1年を経ての省察
Author(s)	岸本, 紗也加
Citation	GLOCOLブックレット. 2013, 10, p. 59-70
Version Type	VoR
URL	https://hdl.handle.net/11094/48369
rights	
Note	

Osaka University Knowledge Archive : OUKA

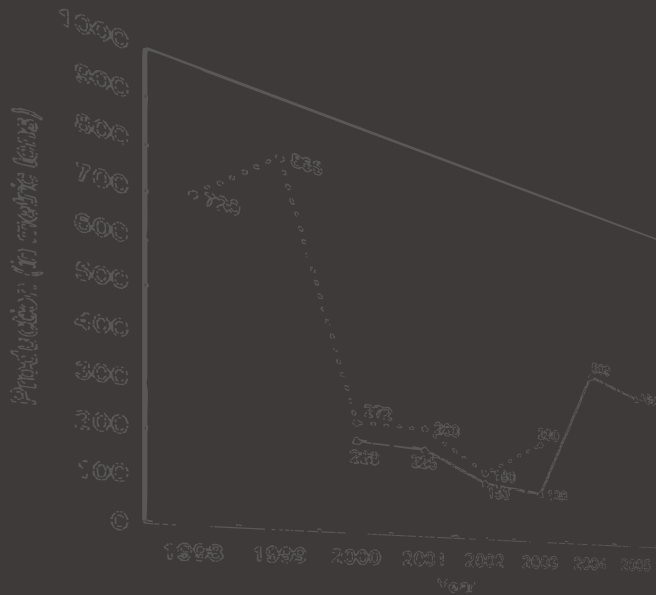
<https://ir.library.osaka-u.ac.jp/>

Osaka University



【第1部】

学生の活動報告(大阪大学)



中国研修からの学び

調査から1年を経たの省察

岸本紗也加 大阪大学大学院人間科学研究科グローバル人間学
専攻国際協力学講座博士前期課程

1. 「食の安全」——人の繋がりと交わりを介して

中国研修のテーマは「食の安全」であった。「食の安全」は、人の生命に関わる非常に重要なトピックであると同時に、全ての人が関心を持つ普遍的かつ壮大なテーマである。

「食」には、「食べ物」という意味と「食べる」という意味がある。米虫(2002)は食の5つの機能として、楽しさ、おいしさ、栄養素の補給、満腹、生命活動の維持を挙げているが、これらの土台となり食のもっとも重要な要素と考えられるのが安全である。「食の安全」には健康と同様、心の安定や生きがいのような心的状態が関係する¹。この心の在り様は動的な不安定性を常としながらも、静的な安定性を希求する特性があり、人間同士の接触、交流に始まり、良好な人間関係により獲得される。つまり「食の安全」は人と人との出会いと信頼によって成り立つと言える。

グローバル化時代の経済的、政治的、社会的、文化的な著しい変容の渦中において、食を取り巻く環境、つまり食環境も当然のことながら変化を伴い、健康な生活維持に何らかの影響を及ぼす。「食の安全」を左右する食環境要因には自然環境、食料供給システム、政策、行政、法体系、情報、食文化、食のライフスタイル、国際関係、倫理などが挙げられるが(山口 2009)、これら諸要因に国境の壁はもはや存在しない。

¹ WHO(世界保健機構)は「健康とは、完全に、身体、精神、及び社会的によい(安寧な)状態であることを意味し、単に病気でないとか、虚弱でないということではない。」と定義づけている。健康に関する定義の詳細はWHOのホームページ(英語)<http://www.who.int/hac/about/definitions/en/>を参照されたい。

私たちはあらゆる情報が瞬時に飛び交い、瞬時に情報が入手できる非常に便利な時代に生きている。「食の安全」にまつわる情報も然り簡単に入手可能であるが、新聞やテレビ、インターネットなどメディアを通じた情報全てが有りのままを語るとは限らない。情報発信者が(無意識、意識的問わず)現状を誇張、歪曲する、時間や紙幅の関係上、簡略化もしくは割愛する恐れがある。「食の安全」が人脈を映し出す鏡であれば、国や政府などの組織単位の総括的見解ではなく、個々人の「食の安全」に対する、異種混濁とした声の存在に耳を傾ける意味は大きい。本中国研修のように現地に赴き、「食の安全」をテーマに人々と交流、議論を重ね、考察を試みることは日本だけでなく、日中両国、また世界の「食の安全」を理解する一助となるに違いない。

本稿は前半と後半から構成されている。前半部分では、日本と中国における「食の安全」にまつわる現状を読み取るため、主に人と人との繋がりを中心として食を捉え、考察する。後半では、研修全体を通じ得た知見の応用事例や、学生の将来への動機づけや影響などについて考えたい。

2. 日本の「食の安全」—食を巡る人間の関係

日本の「食の安全」を取り巻く現状を、人間関係の出発点である出会い、生きる上で必要な人間同士の信頼の問題を中心に考えるとどうであろうか。

日本は、食糧の約6割を外国産食品に依存している。ちなみに日本は、中国から主に農産加工食品、畜産加工食品、水産加工食品を輸入しており、中国からの輸入量は米国やタイを抜いて1位となっている²。しかし、日本では国産食品が信頼を得ており、輸入食品に対する信頼は相対的に低い結果が出ている。農業に関する全国の有権者3000人を対象にした全国世論調査(2002年11月12、13日に実施、個別訪問面接聴取法を用いている)の結果を引用すると、調査対象者は農産物の印象として、「国内産はおいしい」が72%、「新鮮だ」が64%、「安全性が高い」が73%と答えたのに対し、輸入物については、「おいしい」が4%、「新鮮だ」が1%、「安全性が高い」が10%という結果が出ている。また、

2 詳細は厚生労働省医薬品局資料を参照されたい。

輸入物では「値段が安い」が46%、「安全性が低い」が76%という印象が強いようだ。筆者は、農産物に限らず他食品についても、ほぼ同様の結果がでるのではないかと推測している。

輸入食品により食生活が成り立っている日本では、輸入食品のリスクに悩まされる一方、現在の特徴的な食生活の在り様を形容する言葉が氾濫する。例えば「飽食、豊食、崩食、放食、亡食」(長島 2007: 4)などがそうである。しかし、世界では依然として約10億人が飢餓人口であり、人口増加による食料危機が危惧されている。日本で生まれ育った者にとって嘘ではないかと疑いたくなるが、そのような感じ方は、日本人の食に対する感覚が麻痺していることを示唆したものであろう。

しかし、日本にもかつて食べていくのに必死な時代があった³。「かつての日本人は粗末なものを食したが、今の日本人は食を粗末にしている。」(島本 2002: 151)との指摘があるように、食に対する粗末な態度は日本中に蔓延しているようである。確かに、大学構内を見渡しただけでも、路上に捨てられた飲食物、食堂に溢れる残飯、即席食品が主役の座を握る食事風景が日常的に見られる。

だが、そもそもなぜ日本人は食を粗末にするようになったのか。筆者は、人々が食を粗末にする背景には、食品生産に携わる人々に対する消費者の想像力の欠如が存在していると考えられる。誰がいつ、どのようにこれから口にする食品を生産したのかを知っていれば、食を粗末にしないはずである。例えば、愛する家族や友人、恋人が私のために作ってくれたのだと理解すれば、食を粗末にするどころか、手にした食品に愛着が湧くだろう。

しかし、現代社会は食品の生産者、販売者、消費者が異なる場合がほとんどである。食品入手のため食品販売店に赴き、一度も出会ったことのない人たちが生産した食品を購入することとなる。食品の性質を見た目や香り、感触で確認するほか、食品に付された情報(生産地や製造業者名、賞味期限など)をもとに判断する。食品を食べたい、食べても良いと信頼を寄せる食品

3 筆者自身、時代の移り変わりをまざまざと感じさせられた思い出がある。白米に麦を混ぜて炊いたことがあったが、直ぐに祖母に止められた。祖母は麦御飯が戦争時代の貧しさを想起させると言う。筆者は「健康」を意識し、身体にヘルシーな食材、食品を少しでも取り入れようとしたが、祖母にとっては悲しい過去を回想させるものであった。

を選び、最終的に口にすることになる。どの食品を手にするにせよ、食品提供者と消費者間の信頼関係が鍵を握る。そこで販売者や生産者は消費者を意識し、様々な手を打つことになる。以下、八百屋の販売者及びスーパーマーケットにおいて間接的に登場する生産者の事例を挙げる。

筆者の父は、四国の田舎町で小さな八百屋を営んでいる。早朝、市場から野菜や果物を仕入れ(ほぼ全てが国産、透明袋や箱に詰め、父が定めた値段をマジックで記入する。10畳ほどの狭い八百屋の空間は季節の野菜や果物で常に彩られている。野菜、果物の生産地や品質、特徴などについては市場で得た情報を頼りに、顧客との会話を通じ共有する。また、父は客に情報を伝えるだけでなく、事実を口で味わってもらおうように努めている。さらに購入者の大半は高齢者であるため、体力的に外出が困難な顧客に対し、無料宅配サービスをするなどしている。

地方では小さな地元の八百屋が消えゆく一方、大型ショッピングセンターは増加傾向にある。品揃えが豊富で便利なスーパーマーケットは八百屋と対照的な特性を有している。八百屋に比べ面積が格段に広く多種多様な食品が陳列されている一方、季節感を感じることはない。八百屋では顧客1人1人に丁寧に時間をかけ対応することは可能であるが、スーパーマーケットでは稀である。なぜなら、青果担当、陳列担当はいるものの、彼らの仕事はトラックで運び込まれた食品をただひたすら綺麗に並べ、商品の乱れが気になる場合は整頓することだからである。顧客の要望が無い限り、無言で淡々と時間内に作業を熟すのである。

ここで、食品に関する情報を顧客自身が瞬時に理解出来るよう、明確に示す必要がある。1人1人の消費者との面会は不可能であっても、出会おうと努力する姿勢や態度を示すことにより親近感が湧く。消費者のハートを掴むための意匠を凝らす事例は鮮度が命の野菜や果物類に多い(写真1)。個人情報取り扱いに厳重な日本で、



写真1: 2011年3月、大阪市内の某スーパーで筆者が購入したミニトマト。生産地のみ記入した商品に比べ、値段は少々高め(100円~150円)であるが、質が良い。

顔写真、住所をあえて公表する意思に生産者としての矜持が滲み出ている。だが、このような事例が見られる食品は少ない。手頃な価格で提供される外国産や生産地名のみ記載された国内産の食品が大多数を占めているのである。

3. 中国の「食の安全」——現地調査から

では次に、日本の輸入食品のかなりの部分を供給するようになった中国について、出会いや信頼関係を切り口に、「食の安全」がどのように語られうのか考えてみたい。研修で訪問した、中国の煙台、青島における3カ所の調査地(蓬莱リンゴ農園、山東永益集团有限公司、一般家庭)での経験にもとづいて考察する。

2010年8月の中国研修で筆者は初めて中国を訪れた。率直に言えば、筆者は中国を訪問するまで、中国産の食品に対して不信感を抱いていた⁴。筆者は買い物の際、食品に「中国産」を発見するや否や多少値が張ってでも、日本産やその他の外国産の食品を選んでいった。

中国産食品は、過去に幾度となくその安全性が問題視されてきた。メラニン混入が発覚した中国産牛乳及び乳製品、メタミドホスが意図的に混入された中国産ギョウザ事件、冷凍ホウレンソウにまつわる農薬汚染事件、中国国内では肉まんの段ボール紙混入発覚など枚挙に暇がない。

日本は外国からの文化を取り入れ、自国の食文化を形成してきた歴史がある。例えば、奈良から鎌倉時代にかけて中国からさまざまな文化が持ち込まれ、料理のほか、盛り付け方や食器にも影響を与えた(喜多野 2007)。しかし、今や、中国は日本のみならず、世界の「食の安全」を揺るがす影響力を持つようになっている。その中国では実際に、「食の安全」はどのように捉えられているのだろうか。2010年8月に行った蓬莱鑫园保鮮食品有限公司(リンゴ農園)、山東永益集团有限公司、農家での調査から現

4 中国産食品に対し、中国国民も疑問や不信感を抱いている。事例として中国人ジャーナリストである周氏の場合を挙げる。彼は著書『中国の危ない食品』(2007)で中国において食品購入の際の選び方と注意すべき項目を品目別に丁寧に連ねた「識別法」として21ページに渡りまとめている。著者は中国訪問を計画する日本の読者に向け不衛生、安全無視がはこびる中国の食環境から身を守るためのプレゼントとしてこの「識別法」を記したと言う。

状を読み解く。

まず、蓬萊リング農園では生産技術部門課長である彭永波さんに話を伺った。こちらのリング農園ではヨーロッパの基準に基づきリンゴを栽培、農園を運営する。彭さんは中国国内消費者とのニーズが合致しないという問題点(特に価格について)を指摘する一方、無農薬、無添加、無化学肥料の有機栽培に挑み続けている。認定書を手にした彼の表情には、誇りと自信がみなぎっていたのを今でも覚えている。

山東永益集团有限公司は日本やヨーロッパ向けに冷凍野菜を製造・販売している企業である。企業の特徴は、日本の5Sを基準に管理活動を行っている点である。5Sとは整理、整頓、清掃、清潔、しつけ(習慣化)のローマ字の頭文字Sを取ったもので、企業で5S活動を行うことの意義は、食品産業において非常に大きいと考えられる。5S活動の効果として、以下の直接的、間接的效果が期待される。まず、直接的効果として、時間の短縮(準備や運搬時間など)、稼働率向上(故障軽減、保全の効率化)、経費削減(時間短縮、効率アップ)がある。また、間接的效果としては、全管理に共通する基礎、現場改善の基礎、全員参加による意識改革が挙げられる(米虫 2002: 159)。また、この会社では社員教育にも力を入れており、社内、社外で技術面の教育を行っている。その他、組合を通じて社員が意見や要望を企業上部へ伝え、幹部が把握するシステムも整えている。

筆者たちは、一般家庭を訪問し、昼食を共にし、食に関する状況を日常の生活からも知るように努めた。ご家庭の温かい受入れに始まり、会話を楽しみながらの昼食はとても心温まるものだった。食事の取り方からは家庭的な印象も受けた。小さなテーブルを皆で囲み、一つの皿から分け合って食べるのである。さらに、ギョウザには「みんな集まる」、うどんには「みんな繋がる」という意味があり、誕生日や記念日に食べるということを知った。そして、「食の安全」を話題とする場合には、自分だけでなく家族も含めて語る。食べ物には人々の心が映り、その心は家族の絆で結ばれているのである。

このように食べ物を介して人と人が何らかの信頼関係をもって繋がるとうとする態度は、リング農園や食品会社の人々、また、さきに述べた日本における生産者や販売者の意識とよく似ている。しかし、リング農園や食品企業のような「食の安全」に配慮した

取り組みは、やはりあまり表に出てきていないように思われる。それは、中国ではすでに当然のことだからだろうか。それとも、依然として稀なケースにとどまっているからなのだろうか。

中国において、「食の安全」は決して無視されているわけではない。「食の安全」を心掛けている生産者、販売に奮闘する人々、家族を想い暮らす農民たちとの出会いや交流により、筆者の中国産食品に対する警戒心は、相対化された。今後、彼らの「食の安全」に対する意見や態度を枯らさないように、さらなる調査や議論、共に学び合う姿勢を持続していかなければならないと切に思った。

4. 研修の所産

「食の安全」には、海外に生きるものも含めて、様々なステークホルダーがいる。「食の安全」を守るためには、単に、制度や技術の改善だけでなく、これらのステークホルダーが、互いに議論し学び合うことが不可欠である。今回の研修において、このような精神を体現したのものとして、青島大学で開催した交流会について考えてみたい。

本章では調査協力者を招いた交流会の様子や交流会を通じた学びを取り上げる。この交流会は数時間のみ開催され、決して長期間に渡る教育課程イベントではない。しかし、自分自身の研究や今後の進路を考える上で、非常に貴重かつ有用な能力を身につけることが出来たと思う。

交流会の主な目的は調査協力者への結果報告である。交流会の当日、午前中は発表の準備を進めた。午前9時～12時、3時間という限られた時間の中で、大学院生4人が力を合わせ、調査メモを頼りに、どこで何を学んだのか、どのような課題を発見したか、課題があると思われたのはなぜか、どのような改善や解決策が可能であるのかなどを論じ合った。そして、調査地の地図や絵を模造紙に描き、撮影した写真を張り付け、見やすさ、分かりやすさを共通認識としてポスター作成に挑んだ(写真2)。ポスターは、調査協力者に贈呈するため、言語は日本語ではなく中国語を用いた(写真3)。幸いにも日本側の参加者の一人が中国人留学生であったのである。ポスターをまず日本語で作成し、最後に彼女が中国語訳するという手順を取った。



写真2: ポスター作成の準備



写真3: 完成したポスター



写真4: ポスター発表後の討論

交流会では海泰集団青島市蔬菜科技示苑園の総合管理部主任、蘇彩さん、果蔬示苑広中心主任の周春雷さん、神湯沟村漁業合作社養殖示苑基地の即墨市藍山卫鎮神湯沟村副村長、冯彩雨さんらに集まって頂いた。まず、作成したポスターをもとに調査結果を報告した⁵。報告後には参加者から意見や質問を頂き、討論も行った(写真4)。交流会は夕方に終了し、夜は食事会が催された。

中国研修期間中、筆者にとって非常に学びの多い1日がこの交流会開催日であった。本発表及び交流を通じ、調査協力者に感謝の念を表明する重要性を学び、さらにプレゼンテーション及びディスカッション能力向上の絶好の訓練となった。まず、調査協力者に改めて感謝しなければならない。目的探りに囚われ、相手から学ばせて頂くという謙虚な姿勢が欠けていれば、永遠に調査者は危険人物のレッテルを張られたままである。単発で一方

5 本番前に各分野やテーマごとに担当者を選び、グループ練習も行った。

的な調査に終わるのではなく、結果を伝達、共有することにより、少しでも謝意を表すことが可能となる。

また、意見交換を交わすことにより、調査中には学び得なかった情報や見解が示され、学びに深みが出る。非常に多くの方々に協力して頂いたにもかかわらず、意見交換会の参加者が少なかったのは非常に残念ではあるが、ここではすべての協力者に呼びかけるのか、一部だけを招くのかどちらが正解か議論するのではなく、帰国前に報告会を催し、現地での学びを共有し合うような時間の確保の必要性を強調したい。

交流会を通じ、発表やディスカッション能力を養えた経験も大きい。制限時間内に準備を整え、発表する、発表の際には相手に内容を分かりやすく伝えるということを意識しつつ話す。以上のような発表マナーを分かっているつもりであったが、実際に行動に移すのは非常に困難を伴った。発表や議論に挑む姿勢がなっていないという点がよく理解出来た⁶。また問題点のみを指摘するのではなく、同時に提案を示すことも学んだ。批判は容易であるが、提案するとなると一筋縄にはいかない。十分な時間と、相手に対する思いやりが必要になるからだ。

5. 研修をふりかえる

中国研修全体をふりかえてみると、学びだけでなく反省点も浮かび上がる。第5章ではいくつかの反省点を時系列的かつ簡潔に述べたい。自分のためだけでなく、今後研修プログラムに参加する、もしくは参加を検討する大学生、大学院生など研究仲間のためでもあるからである。

まず、中国研修出発前の事前準備段階である。学生主体の調査であるにもかかわらず、事前準備を先生任せにしていた。さらに、主体的に学生同士で集まり、積極的に勉強会を催すなどして事前学習すべきであった。現地で明らかにしたい点や目的意識がより鮮明に描けたに違いない。

中国研修では調査方法として主に聞き取り調査を採用してい

6 筆者は大学の講義でプレゼンテーションを行う際は、調べたことをただ話すだけで良いと考えていた。発表内容が主に評価の対象となる場合が多いからである。

たが、時間は限られていた。とにかく何でも早急に意見を聞き出したいという思いから、筆者は不躰な質問を投げかけてしまったことがある。インフォーマントにとって非常に失礼な態度であったと深く自省している。また毎日「ふりかえり」が行われたが、筆者は論題と自分自身を切り離して捉える癖があった。筆者もテーマの中心舞台に立っており、議論されうる対象の範疇に常に含まれていることをより強く意識するようになった。なお、「ふりかえり」とは1日の学びや疑問を共有し、まとめる時間を指す。「ふりかえり」の積み重ねにより、交流会の発表準備を比較的スムーズに行うことが出来た。

最後に研修を終え、帰国後は調査を無事に終えた安堵感からか、調査記録のまとめや整理を怠ってしまった。また、先生方に肝心なお礼の言葉を述べることをすら忘れてしまっていた。

6. 学びの有形化

第4章では研修を通じた学びの内容を、第5章では反省点を挙げた。本章では反省を乗り越え、学びはいかに活用され、今後に活かされるのか、筆者の研究生活や将来と関連付ける。そこで、フィールド調査に対する心構え、調査方法、調査後のデータ取扱い、今後の進路、以上4項目別に分類して叙述した。

まず、フィールドワークに挑む姿勢、態度である。筆者は修士論文執筆に向けモロッコ農村部における調査を計画していた。中国研修前はフィールド調査に一人で挑めるのか、不安で仕方がなかった。しかし中国研修を通じ、自分の目で観察し、現地で生の声を聞き(通訳を通してではあったが)、肌で中国を感じる重要性を学んだため、現場の声を吸収し、フィールドワークを楽しみたいと考えようになった。フィールド調査に当たり、調査目的を明確にするよう尽力した。ちなみに調査目的は農村部の女性を対象とした収入創出及び識字活動の実態を把握し、女性たちの学びの内容、その学びの活用の実態を明らかにすることであった。この目的を何度も確認し、質問事項をノートに予めインタビュー時に使用する言語(フランス語)でまとめ、調査中にメモを取るほか、絵を描くことも意識しつつ空欄を多めに残し準備を進めた。メールで事前連絡可能な調査協力者に対し、モロッコ滞在期間中の調査内容の説明や事前の御礼は怠らなかった。調査方法で

あるが、中国研修の際と同様、聞き取りを主な手法として用いた。質問事項は準備済みであるが村に到着後、初めの数日間はインタビューと言うよりむしろ路上や家でのおしゃべりに時間を割いた。村民と親しくなるためである。残念ながら調査期間中に実行を検討していたが、実現できなかった報告会(中国研修の交流会に相当する)は修士課程卒業後、再び村を訪れる機会があれば是非実現させたいと考えている。また、帰国後の資料整理は時間を置かず、すぐに取り掛かり調査メモを文章化した。写真も現像し、いつでも調査内容が思い出せるよう整頓した。

最後に、進路決定である。筆者は博士前期課程卒業後の進路として漠然と就職を考えていた。だが、現在は食をテーマに研究を続けたいと考えている⁷。実際はもともと食に対し非常に高い関心があり、中国研修参加を希望したわけではなかった。むしろ何かチャンスがあれば掴むというスタンスで参加申し込みをした。国外で教授や学生仲間と調査するというのはどんなものなのだろうか、修士論文執筆に当たり、海外調査することは明らかであったため、海外研修プログラムから何か学べることがあるのではないかと期待していたことのほうが大きい。ところが研修を通じ、議論や学習を重ねるうち非常に身近な食が実は非常に奥深い点に感興をそそられるようになった。

食にはいくつかの意味がある。一つは食べること、食べ物という意である。これは第1章で既に確認済みである。2つ目の意味はあるものが背後に存在するものを隠す現象である。日食や月食がその類である。つまり食べ物や食と言う、かたちや行為の背後に可視化しえない「あらゆるもの」が隠れているのである。その「あらゆるもの」とは何であるのか。その正体の究明は食を取り巻く人、生活、知識、情報、未来などに対する深みのある洞察へと導くだろう。筆者はこの食に個人的、主観的判断でありつつも普遍性を追求する「美」を複合し、グローバル化の時代において変貌する「日常」の食及び「美」を通じ何が語られうるのか考察を試みていきたいと考えている。

7 筆者が食をテーマとした研修や調査に参加したのは、何も中国だけではなく。2010年9月にはベトナム、2011年1月にパラオ、同年8月にはモンゴルにてGLOCOLの先生方や他研究科の学生と共に調査する機会に恵まれたことの影響も大きい。

参考文献

米虫節夫編

2002 『やさしい 食の安全』オーム社。

周勃(廖建龍訳)

2007 『中国の危ない食品』草思社。

福田靖子・小川宣子編

2007 『食生活論 第3版』朝倉書店。

矢谷慈國・山本博史編

2002 『「食」の人間学』ナカニシヤ出版。

山口英昌

2009 『食の安全事典』旬報社。

〈新聞記事〉

宮本清史・越村格

2011 「農業再生 強い期待」『読売新聞』(朝)、11月20日、9頁。

〈ウェブサイト〉

厚生労働省・輸入食品監視業務ホームページ

(Accessed <http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/tp0130-1.html>)

WHO

(Accessed <http://www.who.int/hac/about/definitions/en/>)