生物多様性のために、今、私たちができること

～食べてみよう・育ててみよう・種を守ろう～

グループ名：アースバランスボール（産業と生物多様性）
メンバー　：中野 真理子、吉倉 広二、宮本 仁一
チューター：窪田 光宏、後藤 尚弘、藤井 芳一、山崎 真理子

１．現状の把握（課題認識）

（１）生物多様性に関する認識

将来にわたって生物多様性の恵みを持続可能なかたちで享受していくことのできる社会へと転換していくためには、生物多様性の保全と持続可能な利用を、地球規模から身近な市民生活のレベルまで、さまざまな社会経済活動の中に組み込んでいく必要がある。

平成 26 年 9 月に内閣府政府広報室が公表した「環境問題に関する世論調査」（図１）において、「生物多様性」の言葉の意味を知っているか聞いたところ、「言葉の意味を知っている」と答えた者の割合が 16.7%、「意味は知らないが，言葉は聞いたことがある」と答えた者の割合が 29.7%、「聞いたこともない」と答えた者の割合が 52.4%となっている。

このように、平成 22 年の COP10 の開催等に伴って、一旦は、生物多様性への関心が高まったが、その後は低くなっている。

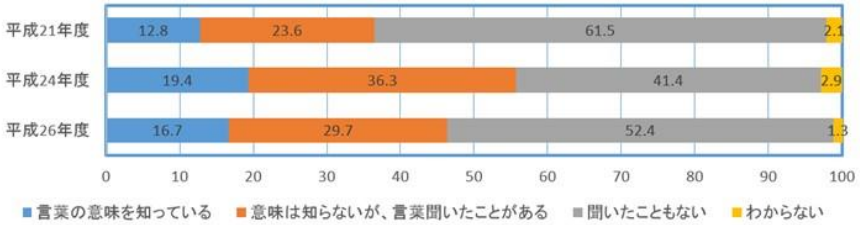


図1　生物多様性の言葉の認識度

また、生態系サービスの価値に対する意識に関する設問（表１）で、自然の働きについてどのようなものが重要だと考えるか聞いたところ、前回の調査結果（平成 24 年）との比較で、「水資源の供給・水質浄化などの働き」（76.9%→67.1%）、「動物・植物など生き物の生息・生育地としての働き」（65.0%→56.0%）、「紙、木材、肥料などの原材料を供給する働き」（57.3%→43.3%）、「魚やキノコなどの食料を供給する働き」（48.1%→40.0%）、「肥沃な土壌を形成し、維持する働き」（48.1%→38.4%）を挙げた者の割合が低下している。生態系サービスの価値＝「自然の恵み」に対する関心が希薄になってきている。

生態系サービスの価値に関する意識	平成24年	平成26年
CO_2や大気汚染物質の吸収などの大気や気候を調整する働き	72.9%	74.9%
水資源の供給・水質浄化などの働き	76.9%	67.1%
動物・植物など生き物の生息・生育地としての働き	65.0%	56.0%
紙、木材、肥料などの原材料を供給する働き	57.3%	43.3%
魚やキノコなどの**食料を供給する働き**	48.1%	**40.0%**
肥沃な土壌を形成し、維持する働き	48.1%	38.4%

表1　生態系サービスの価値に対する意識

愛知目標の 20 の個別目標の 1 番目に、「遅くとも 2020 年までに、生物多様性の価値及びそれを保全し持続可能に利用するために取り得る行動を、人々が認識する。」とある。人間活動による生物多様性への負荷を低減していくためには、すべての人々が生物多様性という言葉の意味やその価値を認識し、実際の行動につなげていくことが急務であり、そのことがすべての出発点となる。

（２）生物多様性の危機と暮らしや産業の危機

「あいち生物多様性戦略２０２０」（平成 25 年 3 月）の中の第 2 章　生物多様性の危機に述べられているように、私たちの暮らしや産業は、生物多様性が守られた自然からの恵み（生態系サービス）に支えられている。そのため、生物多様性の危機は、私たちの暮らしや産業の様々な危機につながっている。例えば、林業活動の低迷などによる洪水や土砂崩れなどの災害を受ける危険性が高まったり、自然の恵みのある健全な食生活や食に関わる産業が打撃を受けたり、地域への愛着や誇りの拠りどころまでもが失われてしまいかねないのである。

（３）現代農業における生物多様性の損失

「都道府県別地方野菜大全」（タキイ種苗出版部編、農文協発行）によると、昭和時代に入ってから、恐慌や戦争にともなう食料不足で芋などの栽培が増やされ、地方品種が衰退したことも、在来品種が姿を消す背景にある。

その後、経済の発展にともない、都市に人口が集中し、そこに生鮮食料を安定的に供給することが必須となってきた。このため、生産に特殊な技術・技能・条件を必要とせず、大量生産の可能な野菜の種類・品種が求められてきた。大量安定供給にともなう野菜における種類・品種の単純化である。さらに、‘雑種第一代’いわゆるＦ１の普及により、古くから栽培・利用されてきた野菜の種類・品種の中からこれに適したものが選択され、単純化が急速に進んだ。また、食文化の洋風化等が進む中で、伝統野菜に対する消費者の関心が薄れ、料理の仕方も忘れられる状況になり、徐々になくなりつつある伝統野菜が数多くある。

例えば、大根を例にとると、店頭に並んでいるのは青首大根一色の様相だが、一昔前まではたくさんの地方品種があった。大根の品種数は数百ともいわれ、地域ごとの風土文化に適応した品種が栽培されていた。日本の大根品種の多様性は驚くべきもので、一番小さな直径 2 cm のハツカ大根から、直径 7～8 cm で長さ 35 cm の青首大根、直径 15 cm の丸形の聖護院大根ダイコン、長さ 60 cm で重さが 5～6 kg になる三浦大根、長さが 120 cm 以上の世界最長の守口大根、重さが 20 kg に達する桜島大根まで、同一の種とは思えないほど変異の幅が大きい。いずれも学名は Raphanus sativus L.で、染色体数は 2n＝18 と同一である。しかし、昭和 30 年代後半からＦ１の青首大根が登場し、今日の大根品種の主流（約 95%）を占めるようになっている。

愛知県においては現在、大根３品種を含む３５品種が「あいち伝統野菜」として選定されているが、それらの個性豊かな野菜を店頭で見ることはほとんどない。（表２）

一般に、伝統野菜とは、その土地で古くから作られてきたもので、採種を繰り返していく中で、その土地の気候風土にあった野菜として確立されてきたものである。地域の食文化とも密接に関係している。野菜の揃いが悪い、手間がかかるという理由から、大量生産が求められる時代が長く続き、生産が激減してきた（表２）が、地産地消が叫ばれる今日、その地域の伝統野菜に再び注目が集ってきている。

品種名	生産地	生産者数	作付面積	生産量
宮重だいこん	清州市春日地区	30戸	120a	13,000kg
木之山五寸にんじん	大府市	10戸	約200a	約70t
大高菜	名古屋市緑区	5戸	5a	100kg
知多３号たまねぎ	大府市	1戸	約10a	約8t
愛知縮緬かぼちゃ	大治町	1戸	約3a	200kg

表２　あいち伝統野菜（一例）の生産状況

以上、（１）～（３）で述べたように、生物多様性の恵みを持続可能なかたちで享受していく社会へと転換していくためには、まず、生物多様性の意味とその価値を理解し、実際の行動につなげていくことが重要になる。私たちの日々の暮らしを支える農業は、生物を育てる産業として野生生物と共生し、生物の生育に望ましい自然環境を守る重要な働きを担ってきた歴史を持っている。しかし、近年、生産効率を求めることから、種子の画一化が進められ、作物種が急減している。人類が農耕を開始して以来 7000 種もの作物が耕作されてきたが、今では世界人口が必要とする食物エネルギーの 90%が、わずか 30 種の作物でまかなわれていると推定されている。農業における生物多様性（農業生物多様性）が急速に失われている。

多様な作物種は未来へ残すべき貴重な遺伝資源である。昔から栽培されてきた地域固有の作物種の保存などで、農業が持つ自然環境を守り、生物多様性を維持していく機能を高めることが重要になっている。

２．あるべき姿

生物の多様性が失われるということは、私たちの未来の可能性が失われていくことに他ならない。いのちの多様性に支えられて生きているという実感こそが私たちの社会を持続可能にしていくものと考える。

そこで、生物多様性を身近なものとして捉え、自然の恵みに感謝し、一人ひとりが自ら考え、自ら行動する持続可能な社会の実現を目指す。

３．2035 年に向けての提言の概要

生物多様性を身近なものとして捉えるために、私たちの身近なテーマである「食」と食を育む「農」を通して、楽しみながら生物多様性への意識を高めていきたい。

「食」は日常の身近な楽しみであり、観光等の非日常においても、地域性による変化を感じやすいものである。また、「農」は自然界における生物を介在する物質の循環 （光合成、有機物の分解、水資源のかん養と供給など） に依存して「食」や生活資材を生産する人間活動そのものである。「食」と「農」と生物多様性は、長い時間をかけ相互に依存した密接な関係を築き上げてきたともいえる。

さらに、多様な遺伝資源は将来の予期できない社会的ニーズに応える新品種を生み出しつづけるための源泉であり、人間が生きていくうえで必要不可欠なものである。しかし、在来品種

を含む多様な遺伝資源の保全が重要だという理屈を遺伝資源の保存や活用に直接関わっていない一般市民にそれを深く理解し行動に結びつけてもらうことは容易なことではない。

そこで、生物多様性への意識を高め、行動に結び付ける手段として、
「あいち♥自然のめぐみ♠いただきますプロジェクト」（通称：あいべじ）を提言する。
具体的には、愛知県の在来作物である「あいちの伝統野菜」を利用した“３＋１活動”を展開していく。“３＋１活動”とは、「あいちの伝統野菜」を

①食べる（“食べてみよう”）
②育てる（“育ててみよう”）
③種を守る（“種を守ろう”）

の３つの活動について、次世代のことを考え、次世代と一緒に行動すること（＋１）によって、あるべき姿につなげる県民参加型の活動である。楽しみながら生物多様性への意識を高めていくため、まずは、自分たちのため、次世代のために、無理なくできることから始めればよい。（図２）

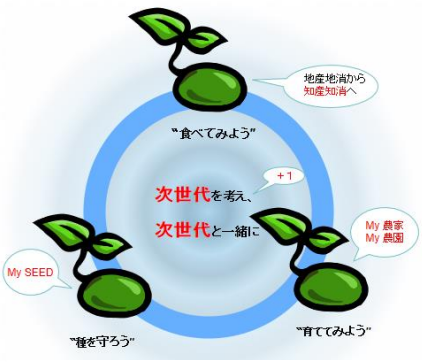


図２ あいち♥自然のめぐみ♠いただきますプロジェクト

４．提案実現のための具体的な取組み（アクションプラン）と実現可能性

（１）伝統野菜を対象とする意味

伝統野菜は『あいち生物多様性戦略２０２０』の「A-３ 生態系ネットワーク形成を推進するための取組」にある「地域在来種の利用」を推進させる材料になり得る。この項目には、「緑化などにおける地域在来種の利用」が事例として挙げられ、「遺伝子レベルの生物多様性の保全を図るために、ビオトープの整備や緑化に使用する地域在来種の苗木の育成や供給体制の構築に取組みます。（県・ＮＰＯ・事業者）」と記載されている。伝統野菜に遺伝子レベルの生物多様性があることは前述したとおりであるが、育てるうえでのメリット（表３）があることも見逃すことはできない。

固定種		一代雑種（F1）のメリット
メリット	デメリット	
味が良い（伝統野菜の場合）	味や形にバラつきがある	揃いが良い（出荷に有利）
自家採種できる	自家採種のために選別するなどの手間がかかる	毎年タネが売れる（メーカーの利益）
多様性・環境適応力がある		生育が早く収穫後の日持ちがよい（雑種強勢が働いた場合）
長期収穫できる（自家菜園向き）	収穫が不安定	特定の病害に耐病性をつけやすい
さまざまな病気に耐病性を持つ個体がある	収穫時期もバラつきがある	特定の形質を導入しやすい
オリジナル野菜が作れる	種の形が機械でのたねまきに向かない	作型や味など流行にあわせたバリエーションを作りやすい

表３ 伝統野菜（固定種）とＦ１の利点

さらに、伝統野菜は「食」と「農」という比較的身近な題材であるため、取り上げ方や推進のしかたによっては、「あいち生物多様性戦略２０２０」の行動計画の柱にある「Ｂ 経済と生

物多様性の調和」「D　生物多様性の価値の共有」「E　多様な主体の参加と協働」と拡がりの可能性のある題材であると考える。1970 年代に始まった「京の伝統野菜」の振興活動を皮切りに、加賀野菜、江戸東京野菜、信州の伝統野菜、なにわ大阪の伝統野菜など日本各地で野菜の在来品種を復活・振興する取組みが、食文化や歴史の掘り起こしとともに進められ、マスコミでも頻繁に紹介されるようになった。農家、自治体、市場関係者だけでなく、スローフード協会、野菜ソムリエ協会、小中高の教育機関までもが継承と活用に関する取組みを拡げつつある。

（２）伝統野菜の現地保存の意義とその活用

遺伝資源の保存方法には、ジーンバンクなどによる生息域外保存と、農家の畑での栽培による生息域内保存があるが、この両者が連携することが最善の方法である。前者のメリットは、大量の遺伝資源を集中管理できるので、新品種育成のための育種素材の探索・利用が容易になるだけでなく、ジーンバンクに種子が保存されていたおかげで、絶滅寸前の伝統野菜がまるごと復活できた例（東京の寺島なす、秋田の三八大根）もある。しかし、ジーンバンクは大規模自然災害などで種子を消失するとその損害は計り知れないほど大きい。そのリスクを低減するためには、地理的に離れた場所にも分散して種子保存されることが望ましい。

また、伝統野菜は農家が自家採種することによって維持されており、個々の農家による選抜によってそれぞれの農家が求めている形質が保持されるため多様性が同時に保たれている。このような過程が品種分化を促してきたが、採種と栽培が繰り返されないジーンバンクによる保存ではこのような分化は望めない。

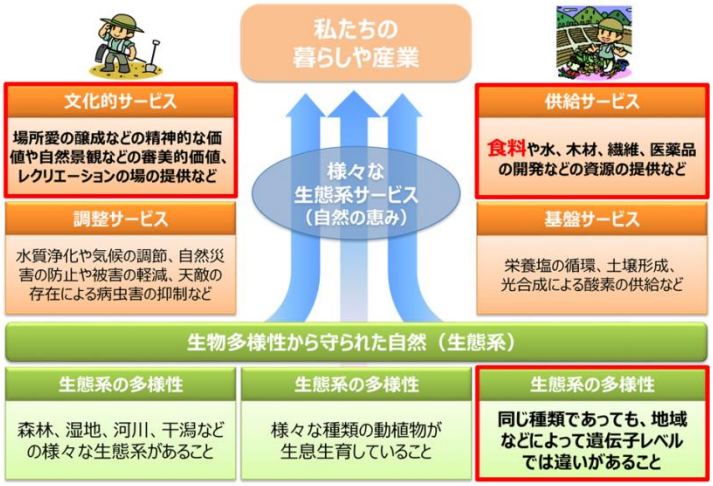


図３　伝統野菜（固定種）を対象とする意味合い

以上、（１）（２）で述べたように、本プロジェクトが普及・拡大すると、遺伝子の多様性が確保され、供給サービスや文化的サービスなどの生態系サービスが豊かになるのである。（図３）

（３）「あいちの伝統野菜」を利用した“３＋１活動”について

“食べてみよう”の活動のキーワードは、「地産地消から知産知消へ」である。地域で作られた伝統野菜を地域で消費する（＝「地産地消」）だけでなく、知っている人が生産し、知っている人が食べて（消費して）くれる信頼関係による経済交流（＝「知産知消」）を推進する。

“育ててみよう”の活動のキーワードは、「My 農家」「My 農園」である。「My 農家」とは、単なる生産者からの伝統野菜のお取り寄せではなく、「知産知消」による信頼関係をともなっ

た農家をいう。My 農家が増えることにより、生産者とともに行う伝統野菜の収穫体験や消費者好みの伝統野菜づくり、より安全安心な伝統野菜づくりにも展開していくことを期待したい。一方、「My 農園」とは、作物を育てる自分の“居場所”としての農園、新たなライフスタイルを提供する農園である。気軽に農業を楽しめるように、近年、トイレ、シャワールーム、ロッカー、多目的スペースなどを保有したクラブハウス的な農園や、農機具の無料貸し出し、農業指導者からのアドバイスがあるような農園も各地にできている。このような場で、伝統野菜を楽しみながら育てる人が増えていくことを期待したい。

“種を守ろう”の活動のキーワードは、「My SEED」である。育てた伝統野菜から種を採り、お気に入りの種で育てる活動につなげていく。自家採種を繰り返すことによって、家族好みのおいしい伝統野菜が作られていく。種で野菜はおいしくなる。お隣の家庭においしい伝統野菜の種をおすそ分けするなど、お金で種を取引するのではなく、種を分かち合う関係が数多く生まれることを期待したい。

以上の３つの活動を推進するにあたり、重要な視点が「次世代のことを考え、次世代と一緒に行動すること」（＋１）である。次世代を担う子どもたちにとって、伝統野菜は、

① 生物多様性の保護（各農家で次年の種取りをしながら、今日まで引き継がれてきた野菜種子の保存）【命の大切さ】
② 地域の食文化を知る【食の大切さ】
③ 地産地消・食料自給率への意識向上
④ 野菜本来の風味を知ることにより、味覚を育てる

という観点から、とても魅力ある教材である。自然の恵みに感謝し、一人ひとりが自ら考え、自ら行動する持続可能な社会を実現するためには、３つの活動を通じ、次世代を担う子どもたちへ“いのちの源”である「食」と食を育む「農」の大切さを伝える必要がある。

“３＋１活動”を推進するにあたっては、各活動を効果的に融合させ、図４のようなフェーズごとの推進に落とし込むことにより、大きな方向性がつかみやすくなる。これら活動への関わりを通して、２０３５年には、愛知県民一人ひとりが、自然の恵み（生物多様性）について考え、自ら行動する持続可能な社会の実現に貢献する。

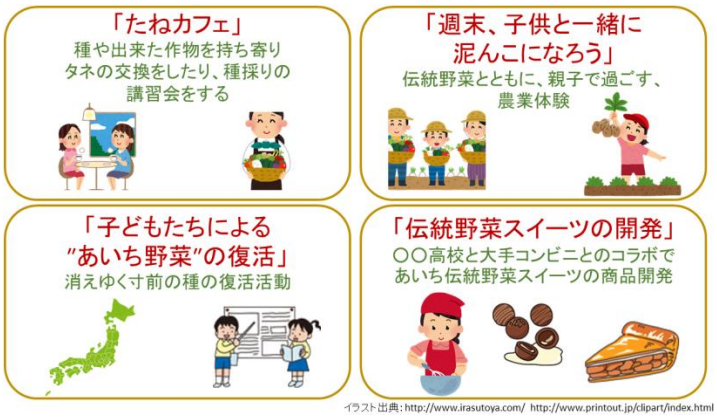
図４ プロジェクトの推進イメージ

イラスト出典:http://working-illustration.com/index.html

（4）各段階に応じた具体的な取組み事例

本プロジェクトを成功へと導くためには、主体となる生産者や消費者、特に次世代を担う子どもたちにいかに関心を持ってもらい、行動に移してもうかが重要な鍵になる。当然のことながら、生産者や消費者の意識や行動段階は様々である。各段階に応じた“飽きさせない多様な仕掛け”が必要である。

図５ 企画イベントのイメージ



例えば、初級者に対しては、様々なイベントなど（図５）を企画し、“食べる”“育てる”ことに関心を持ってもらう小さな体験の繰り返しが必要である。また、その意味を知ってもらうため、生物多様性についてやさしく学ぶ機会も必要である。My SEED に関心があれば、比較的､種の採りやすい伝統野菜（ウリ科作物等）からチャレンジできる環境づくりも大切である。種から育てる体験を通して新たな楽しみを発見し、中級・上級へと展開するかもしれない。

中級者に対しては、“My 農家”“My 農園”を実施するための情報発信や気軽な体験イベントも必要であろう。また、実践を通し、生物多様性を深く学ぶ機会も必要である。

上級者になれば、自家採種が難しい伝統野菜（タマネギ等）にチャレンジできる環境づくりや、場合によっては、伝統野菜で新規就農をめざす人も出てくるであろう。（図６）

図６ 各段階に応じた取組み事例

（5）“あいべじプロジェクト”を産業として促進させるための５つの戦略

本プロジェクトを産業として持続可能なものへと発展させるためには、以下の５つの視点（表４）を持って戦略的に取組む必要があると考える。

① 生産戦略
② 食品加工化戦略
③ チャネル戦略
④ 食サービス戦略
⑤ プロモーション戦略

■生産戦略
①生産の拡大
②品質の向上と安定化（ブランド化）
③生産者の育成
④観光と一体になった生産拡大の取組み
⑤消費者への栽培教育支援
⑥消費者へのタネ採り教育支援

■食品加工化戦略
①惣菜等の中食に対応した加工食品開発
②加工食品の開発促進

■チャネル戦略
①直売ルートの取組
②移動販売
③インターネット販売と宅配

■食サービス戦略
①伝統野菜を食できる料理店（外食）
②伝統野菜を使用した惣菜店（中食）
③学校給食での利用
④子供の食育教育への協力
⑤弁当業者・給食業者の料理の宅配
⑥子供の食育教育への協力
⑦ご当地グルメの開発

■プロモーション戦略
①広告宣伝
②販売促進
③パブリックリレーションズ（ＰＲ）
④インターネットの活用

表４　５つの戦略

（６）愛知県の政策との関係

農林水産部が主宰する「あいちの伝統野菜」「愛・地産アラカルト」「いいともあいち」「農業体験農園」の活動と密接に関連する。

これらの既存の活動が「あいち生物多様性戦略２０２０」のもとに一つにつながり、さらなる発展につながるものと考える。

（図７）

図７　愛知県の政策との関連

図７の使用画像は参考文献 12)に記載

（７）関係者と役割

本プロジェクトのステークホルダーとその役割は以下のとおりである。

［行政］

プラットホームの開設、イベント開催（種の配布等）、コミュニティづくりの支援、協議会の支援などの活動推進

［生産者・消費者］

種採り、消費者イベントの開催、情報発信・直販などの主体者、次世代につなぐ主体者

［学校・幼稚園・保育園］

イベント開催、生物多様性授業・栽培学習など、次世代につなぐ体験機関

［その他の団体（NPO・企業・JA 等）］

イベント企画・開催、加工食品の製造、流通支援等の協力など

５．波及効果

以下のような様々な波及効果が考えられる。

① 全国の伝統野菜への展開（「あいちモデル」の拡大）

伝統野菜は全国にあり、「全国の伝統野菜データベース」には４５６件の作物が掲載されている。「あいちモデル」の取組みがうまくいけば、全国拡大する可能性がある。

② 食材の価値や食べることの楽しさが伝わり、食品ロスの削減にもつながる。

わが国では、年間約 1,900 万トンの食品廃棄物が排出されており、そのうち、本来食べられるにもかかわらず廃棄されている、いわゆる「食品ロス」が約 500～900 万トンあると推計されている。その量は世界全体の食糧援助量の１．５倍に匹敵し深刻な問題である。近年、地域の農作物を給食で用いるなどの食育が盛んになってきているが、その目指すところは、食べものへの感謝の心を大切にして、「残さず食べる」「感謝の心をもつ」といった基本的な習慣を身につけることにある。食材の価値が分かれば食品ロスが減ってくる。

③ 和食のユネスコ無形文化遺産登録の背景もあり、各地の伝統野菜を付加価値の高いブランド産品に育て、マーケットを開拓して地域振興につなげている。

④ 東京オリンピック・パラリンピックでの「おもてなし食材」として全国各地の伝統野菜が提供されることによって、生物多様性に取組む身近な活動の紹介や日本の地域の食文化の紹介が海外発信され、２０２０年後も地域への観光客が増え続ける。

⑤ 付加価値作物、差別化作物として伝統野菜を作ることに挑戦する人が増え、伝統野菜を作る新規就農者が増えていく。また、農家の高齢化、担い手不足など、様々な社会的要因により耕作放棄地が拡大しており、その面積は全国で４０万 ha（滋賀県の面積に匹敵）あるといわれている。耕作放棄地の拡大は、生物多様性を大きく変動させ、農地の生態系サービスを劣化させる。楽しみながら伝統野菜を作る人が増えれば、耕作放棄地の拡大を防ぐことができる。

⑥ 小さなシードバンクのネットワーク化

伝統種のおいしさを味わい、作り続けていきたいという想いを育てていけば、自慢の種を分かち合う場が自然に生まれてくる。例えば、カフェやレストランの一角に種が置いてあって、種を持ってくる人がいて、借りていく人がある。そんな空間が各地にでき、広がっていく。

６．最終報告会における議論

Ｑ１）伝統野菜は固定種の一部という理解でよいか？

（回答）

伝統野菜は古くからその地で作られてきた固定種の野菜といえるが、最近では、伝統野菜にもＦ１化された種が流通している。

Ｑ２）提案の中で My SEED の提案、自分で種が採れるという内容があるが、それは固定種で採る、生物多様性の観点から固定種を普及していくという理解でよいか？

（回答）

そうである。Ｆ１の種は、異なる親から生まれた一代目の子にしか形質が発現しないため、種苗会社は異なる親をそれぞれ毎年維持し、販売用の種子を生産するために、毎年同じ組合せで交配し続けなければならない。これは、流通量の確保という観点からは大事なことではあるが、今回の提言は、生物多様性を楽しんで学ぶのに適した材料が固定種の伝統野菜であると考えている。

Ｑ３）最近、野菜がどうも味が薄い感じがして物足りない感じがするので、固定種をぜひ食べたいと思っている。非常に結構な提案で、やっていただければありがたいと思うが、最初のあたりは家庭菜園同好会とか家庭菜園運動のような感じで、一種の共同体主義みたいな印象がある。いい意味でのマーケットメカニズムがないと発展しないと思うが、そこはどのように考えるか？

（回答）

現状では伝統野菜の生産量が極めて少ない。ともすると入り口（供給）をどのように増やそうかと考えがちだが、重要なのは出口（需要）をどうつくっていくかということである。出口が確保できると生産者もやりがいをもって作ることができる。出口をつくるには、例えば、外食であれば、どこに行けば伝統野菜の料理が食べられるのかといった情報発信も必要である。さらに惣菜等の中食にも広げ、手軽に食べられる場づくりにもアプローチし、少しずつ伝統野菜に対する関心が高まっていけば、作るほうも徐々に増えていくのではないか思う。

Ｑ４）以前から生物多様性という言葉は知っていても中身がよくわからなかった。生物多様性は何のために必要なのかについてずいぶん考えてみたが、どうしても腹に落ちない。大変分かりにくい言葉だと思う。今回の提案の中で、生物多様性を"自然の恵み"として捉えているが、生物多様性をもう少し分かりやすく発信していく必要があると思う。生物多様性とは何かということをある程度理解させたうえで、提言内容のような行動に結びつけないと、いくら伝統野菜を作っても生物多様性の意味は普及できるのだろうかという疑問が残る。

（回答）

そのことに関連して、４．アクションプランと実現可能性（２）各段階に応じた具体的な取組み事例の中で教育の重要性について触れている。初級者に対しては、生物多様性についてやさしく学ぶ機会が必要であること、中級者以上に対しては、実践的な体験を通し、生物多様性を深く学ぶ機会が必要であることである。

私自身も会社勤めをしながら、田畑で作物を作っているが、単に作物の成長だけを見ているのではなく、雑草を含めたいろいろな植物や虫や鳥などの様々ないのちの循環を感じながら作業を楽しんでいる。私たちが毎日いただいている「食」は、大自然の営みや多様ないのちのつながりがあって生まれているわけである。このような感性を生物多様性というキーワードで包括してしまうと表面的な理解になると思う。要するに、生物多様性をより深く理解するには、自然とのつながり、自然との接点を持つ必要があるように思う。

ご意見）バイオダイバーシティと言い出したのはアメリカなのだけれども、日本人には非常に分かりにくい。分かりにくいのは当たり前で、なぜならば、バイオダイバーシティをアメリカが言い出した根底は、一つの国の中に非常に多様な人間が住んでいて、もともとダイバーシティ、人間多様性の状態である。人間多様性といかにうまく付き合っていくか、今、ヨーロッパでもそんなことを言っている。日本人はダイバーシティがあまりない。
実をいうと日本そのものがバイオダイバーシテイの国だと思うが、そのあたりのつながりがうまく説明できていないので、いつまでたっても、バイオダイバーシテイに対する理解が国民的に進んでいかないのだと思う。

野菜の話であるが、うちの妻が言うには、非常にいい野菜が近所のスーパーにたくさんあるけれども買いに行くと 30 分で売り切れてしまう。つまり、主婦は「良い野菜」というものに着目しており、今はまさしく、注目の“前夜”という状況なのかもしれない。まさに、今、あなたが話したようなことが、注目の“前夜”の状況ではないかと思う。そのような意味からも良い提案であると思う。

【講評等】

議論の最後で盛り上がったように、生物多様性というのは非常に分かりにくい。理念はなんとなく、すぅーっと絵本みたいに入ってくるが、具体的にどうやって発展させていくかとなると非常に難しいテーマである。これについて、生物多様性って何？という議論から始まって、この活動を続けていく中で、少しずつ、その意味をみんなで理解しようと考え続けてきたことが、このあいち環境塾としての貴重な意味であったと思う。

今回の提言は、私も結構楽しいテーマだと思っているので、提案だけに終わらず、是非、次へのアクションにつなげてほしいと思う。そのためには、今回のプレゼンテーションまでの段階で、その理念とフレームワークは非常にきちっと整理されたと思うが、最後の具体的なアクションについては、時間的な制約もあり、プレゼンの時間もあって、掘り下げ切れていないので、是非、そこをさらに詰めていきたいと思う。

【全体講評】

例えば、商品価値を前面に出すということを考えてみてもよかったのではと思う。例えば、「おいしさ」とか「品質」など。特に、「おいしさ」について触れてはいたが、今、おいしさは定量的に測れる時代。つまり、そういったことを担保すると、より商品価値が出て流通できるような仕組みができるのではないかと思う。それから生態系との関わりについての議論があったが、作物が変わると周りの微生物を含めた動植物の生態系にも影響を及ぼす可能性がある。難しいかもしれないが、そのような配慮が必要であることも意識してもらいたい。

【参考文献】

１）「環境問題に関する世論調査」平成 26 年 9 月 内閣府政府広報室
http://survey.gov-online.go.jp/h26/h26-kankyou/

２）愛知目標（20 の個別目標）」環境省
http://www.biodic.go.jp/biodiversity/about/aichi_targets/index_03.html

３）「あいち生物多様性戦略２０２０」～愛知目標の達成に向けて～　平成２５年３月
http://www.pref.aichi.jp/kankyo/sizen-ka/shizen/senryaku/senryaku.html#senryakudownload

４）恵泉野菜の文化史（１）ダイコン　藤田 智（園芸文化研究所）
http://ci.nii.ac.jp/naid/110005857845

５）愛知の伝統野菜生産状況調査表　（愛知県農林水産部 園芸農産課提供資料）

６）「あいちの伝統野菜」愛知県農林水産部　園芸農産課
http://www.pref.aichi.jp/engei/dentoyasai/index.html

７）「愛・地産アラカルト」愛知県農林水産部　園芸農産課
http://www.pref.aichi.jp/engei/aichisan/

８）「いいともあいち情報広場」愛知県農林水産部　食育推進課
http://www.pref.aichi.jp/shokuiku/iitomo/

９）「新しい農業経営のスタイル「農業体験農園」」愛知県農林水産部　農業経営課
http://www.pref.aichi.jp/0000067406.html

10）「特集 野菜をめぐる新しい動き 伝統野菜の実力」農林水産省
http://www.maff.go.jp/j/pr/aff/1002/spe2_01.html

11）「全国の伝統野菜データベース」
http://open.nuis.jp/2008/yamagami/form.html

12）図 7 の画像
・あいちの伝統野菜イメージアップマーク（愛知県ＨＰより）
http://www.pref.aichi.jp/engei/dentoyasai/imageupmark.gif
・あいち生物多様性戦略 2020　～愛知目標の達成に向けて～　平成 25 年 3 月の表紙より
・愛地産アラカルトのイラスト（愛知県ＨＰより）
https://www.pref.aichi.jp/engei/aichisan/
・いいともあいち情報広場のイラスト（愛知県ＨＰより）
http://www.pref.aichi.jp/shokuiku/iitomo/
・ 農業体験農園のイラスト（愛知県ＨＰより）
http://www.pref.aichi.jp/soshiki/nogyo-keiei/0000067412.html

13）野口勲『タネが危ない』日本経済新聞出版社　2011 年