



地球大学アドバンス 第35回

[TOKYO SHIFT シリーズ 第7回]

TOKYOから提案する新たな「地球食」のデザイン

2010.10.18 mon

日々“地球を食べ、地球を飲む”私たちの暮らし。なかでも国際都市TOKYOは、その自給率の極端な低さから、フードマイレージの大きさやバーチャルウォーターの消費量で群を抜いています。一方で、世界中で聞こえつつある食糧危機の足音—気候変動や石油高騰と相まって、20世紀型のグローバリズムが持続可能でないことは明らかでしょう。

量的な危機とともに質的な面でも、食の安全性や汚染、そしてF1種や遺伝子組換え作物の普及による食物の遺伝的多様性の喪失、過度のファストフード依存など、20世紀型の食生活の根底には大きなリスクが山積しています。膨大な食糧を遠くから運んでくる一方で、その3分の1を廃棄しているという矛盾もあります。

私たちは20世紀的な「豊かさ」の概念を超えて、宇宙船地球号の食のあり方＝「地球食」のリデザインを根本から行うべきギリギリの地点に立っています。

さてTOKYOは、そうした20世紀グローバリズムのリスクが集中する脆弱なメガロポリスであるとともに、その消費地としての起爆力で、そうした様々な問題を一挙に解決するレバレッジ・ポイント(=この支点)となりうる潜在力も秘めています。

足もとには江戸前の豊穡な海、巨大な生産力と多様な固有種を有する後背地の関東平野、また東京をハブとして日本中をネットワークする高度な流通網。もしTOKYO、そして大丸有エリアが地産地消をベースとしつつ、関東一円そして日本各地に眠る食のシーズをパワーユースする地域連携のプラットフォームになれば、TOKYOは新たな「地球食」のモデルを示しつつ、自らと日本の食糧安全保障をプロデュースする拠点となりうるでしょう。

"日々地球を食べる"日本が自給率を高めれば、それは翻って世界の食糧と水のストレスを軽減する大きな力ともなります。また新たな世紀の「地球食OS」の構築に、日本の伝統的な食のソフトウェア、日本的な美意識は必ず大きなヒントとなるはずです。

今回はこうした視点から、TOKYOの「食」の地産地消と地域連携をプロデュースされているお二方に、丸の内を現場とした実践報告もかねて、縦横に語っていただきます。

[topics]

- 大丸有が考える東京の地産地消・・・「都産都消」へ?—ミクニマルノウチの「東京野菜」の紹介、丸の内シェフズクラブの食育の取り組み
- 地域活性化、地域連携と「食」の役割—金沢、氷見、高松等の事例から (小松氏)
- 85年、ローマのマクドナルド出店問題からはじまった「スローフード運動」のイタリアと、プラザ合意で金融資本主義に走り始めた日本の比較
- TOKYOの「食」をどうするか? (大丸有「都市の食」WGの報告を踏まえての提言)
- 東京の発信力で「日本の食のOS」を世界に! (国際展開へのビジョンと戦略)

開催概要

日時:2010年10月18日(月) 18:30~20:30

ゲスト:三國 清三 氏

(「オテル・ドゥ・ミクニ」オーナーシェフ/
「立ち上がる農山漁村」有識者会議メンバー)

小松俊昭氏

(金沢工業大学 産学連携室 コーディネーター 家守公室 代表)

企画・司会:竹村 真一 氏

Earth Literacy Program 代表

エコツェリア・コンテンツプロデューサー

会場:新丸ビル10階「エコツェリア」

地図:<http://ecozzeria.jp/access.htm>

定員:60名

参加方法:事前登録抽選制となります。 ※10月4日 14時 締切

事前登録URL <http://www.ecozzeria.jp/earth/>

参加費:エコツェリア会員企業に所属の方:無料

*名刺にて照会いたします。名刺(社員証)を必ずご持参下さい。

エコツェリア会員企業非所属の方:有料2,000円

プログラム 18:00 受付開始/18:30 開演/20:30 閉会