

食と環境 Food and the environment

世界の食糧をまかなう

危機にある食糧

ラベルをチェックしなさい

有機農業の
ジレンマ

フェアな戦い

肉食を
減らす？

酸性テスト





TUNZA

インターネット上でも見ることができます。

英語版→www.ourplanet.com および
www.unep.org

日本語版→www.ourplanet.jp

<英語版> Vol.6 No.2

United Nations Environment Programme (UNEP)

PO Box 30552, Nairobi, Kenya

Tel (254 20) 7621 234

Fax (254 20) 7623 927

E-mail: unepub@unep.org

www.unep.org

Director of Publication Satinder Bindra

Editor Geoffrey Lean

Special Contributor Wondwosen Asnake

Guest Editors Karen Eng, Aoife O'Grady

Head, UNEP's Children and Youth Unit Theodore Oben

Circulation Manager Manyahlesha Kebede

Design Edward Cooper, Ecuador

Production Banson

Front cover photo Erik van Hannen

Printed in the United Kingdom

<日本語版> 通巻 14 号

編集兼発行人: 宮内 淳

編集・発行所: NPO 法人地球友の会

東京都中央区東日本橋2-11-5 (〒103-0004)

電話03-3866-1307 FAX 03-3866-7541

翻訳者: NPO 法人地球友の会 大井上恒男

デザイン: Edward Cooper, Ecuador

表3写真: 白川由紀

制作: (株) セントラルプロフィックス

印刷・製本: (株) 久栄社

用紙提供: 三菱製紙(株)

協力: 東京都中央区

UNEP国際環境技術センター (IETC)

助成: 連合・愛のカンパ

Printed in Japan

*「TUNZA」日本語版は、日本語を母国語とする人々のために
国連環境計画 (UNEP) に代わって出版するもので、翻訳
の責任はNPO法人地球友の会にあります。

*本誌の内容は、必ずしもUNEPおよび編集者の見解や政策
を反映するものではなく、公式な記録内容でもありません。
また、本誌で採用されている名称ならびに記述は、いかなる
国、領域、都市やその当局に関する、あるいはその国境や
境界線に関するUNEPの見解を示すものでもありません。

*本誌の無断複写 (コピー) は、著作権法上での例外を除き
禁じられています。

*本誌は非売品です。

この日本語版は、FSC認証紙を使用し
「大豆油インキ」を使い、ISO14001認証
工場において「水なし印刷」で印刷して
います。また、
省資源化 (フィ
ルムレス) に繋
がるCTPにより
製版しています。



UNEPは

環境にやさしいやり方を、

世界中で、そして同時に自分たち

自身の行動の中で推進しています。

英語版は100%再生紙を使用し、

植物ベースのインクやその他

環境に配慮した手法を採用しています。

我々の方針は、流通にともなう

二酸化炭素排出量を低減することです。

TUNZA

もくじ

～「TUNZA」とは、スワヒリ語で“愛をこめて大切にあつかう”という意味です～

はじめに	3
危機にある食糧	4
忘れられたヒーローたち	4
TUNZAが答えよう	6
役に立つゴミ	7
炭素をカットする	7
世界の食糧をまかなう	8
自分の将来のために元通りにすること	10
有機農業のジレンマ	11
ピザでつくる地球——世界を1枚の皿の上に	12
譲り受けた血	14
あなたの庭ではどんなふうにものが育ちますか?	15
酸性テスト	16
一風変わった海鮮料理	17
肉食を減らす?	18
これらの栄養分を摂るには	18
いまこそ本当に何か自然のものを求めて…	19
おばあちゃんの特製スープ	19
フェアな戦い	20
ラベルをチェックしなさい	21
食の7不思議	22
自治体と環境／世田谷区 (東京)	24
日本の環境団体／グローバル・スポーツ・アライアンス	26

UNEPは、ドイツに本社をおくヘルスケア・農
薬関連・素材科学の世界的企業バイエルと
連携して、若者の環境意識を高め、子ども
たちや青少年が環境問題に関心を持つてく
れるよう活動しています。

UNEPとバイエルのパートナーシップ契約は
2010年まで延長され、長年にわたってきた協
力関係を拡大し、世界中の国々にその成功
例を広げて、若者のための新しい企画を推

進していく基礎を築きます。それらのプロジ
ェクトには以下のものがあります。

機関誌「TUNZA」; 国連子供環境ポスター
原画コンテスト; UNEPとの共同によるバイエ
ル青少年環境使節; UNEP・TUNZA国際青
年/子供会議; アフリカ、アジア太平洋、ヨー
ロッパ、ラテンアメリカ、北アメリカ、西アジア
における青年環境ネットワーク; アジア太平洋
エコマインド・フォーラム; 東ヨーロッパでの写
真コンテスト「エコロジー・イン・フォーカス」



Partners for Youth
and the Environment





クールな、 そしてもっと クールなやり方

COOL
&
COOLER



かっこいい: 野菜ゴミから堆肥を作る。それも庭に単に穴を掘るやり方から、ミミズを利用した家庭用の生ゴミ処理容器(虫コンポスター)に至るまで、多くの方法がある。埋め立てと異なり、堆肥作りは二酸化炭素より30倍も温室効果能力の高いメタンガスの放出がない。



もっとかっこいい: 堆肥を使って野菜や果物を育てる。堆肥は土壌を改良し、根を強化し、植物の成長を促進し、そして作物の栄養分を高める。



かっこいい: 瀬戸物類や食卓用金物を、再生力に富み、100%有機的で微生物分解が可能な竹製にする! 竹は地球上で最も成長の早い植物であり、再植樹や肥料、農薬が不要。



もっとかっこいい: バナナの葉で給仕する——インドのターリ料理は伝統的にバナナの葉の上に乘せて給仕する。それによって風味と同時に薬用価値も加わる。



最高にかっこいい: 食べられる皿。インジェラと呼ばれる丸いパンケーキのような酸味のあるパンで、テフという名の鉄分を多く含んだ穀物から作る、エチオピア料理の主食。インジェラを焼いた後、その上にスパイスの効いたシチューとサラダを乗せて食卓に出す。食事をする人はこのインジェラをちぎって、食物を少しずつつまむのに使う——台所用具として、皿として、そして料理そのものになる!



かっこいい: 基本的な技能を手に入れる。裁縫、編物、園芸、魚釣り、食糧さがし、家具製作、あるいは火の起こし方でさえ、すべてあなたのライフスタイルをさらに持続可能にするため身につけるべき方法だ。



もっとかっこいい: パンを焼く。基本的な技能の中でもこれほど満足のいくものはない! 始めるにはソーダパンが易しい。450グラムの小麦粉に小さじ1杯の砂糖、小さじ1杯の重曹、そして小さじ1杯の塩を混ぜる。200~300ccのバターミルク、あるいはレモン汁またはヨーグルトで酸味をつけたミルクを加える。パン生地をこねる。柔らかくてもべとつかない程度に。二つの山に分け、表面に十字の切れ目を入れる。そしてクッキングペーパーの上に置き、200℃で1時間焼く。



最高にかっこいい: トランジション・タウン運動に参加する。トランジション・タウン——オーストラリア、イングランド、アイルランド、ニュージーランド、ウェールズですでに始まっている——は、地域社会を再構築して、化石燃料に頼るよりも一緒になって働くことで自給率や持続可能性を高めようというものだ。可能な限り地域社会の中で物資を育て、生産し、消費する。ワークショップやトレーニングの催しを通じて伝統的な技能の知識を積み上げ、物々交換が奨励される。

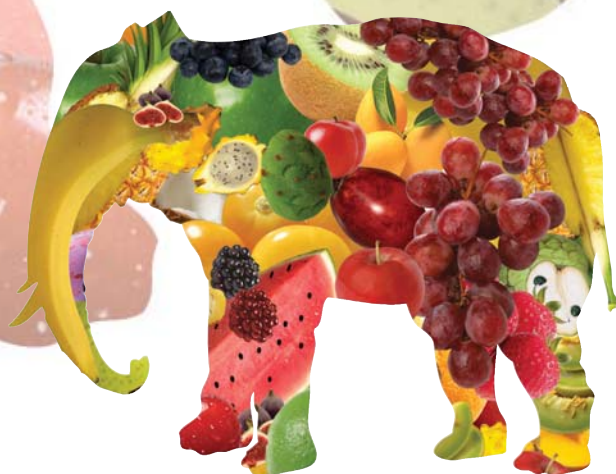
はじめに

EDITORIAL

どの世代においてもこの上ない重要な務めとは、地球上のすべての人に食べ物が十分あり、そして増え続ける人たちの食糧もまかない続けることができると保証していくことです。それは人類が今までのところ成功し、また同時に失敗してきたことです。その良い点は——人口増加が食糧供給を上回る可能性があるという度重なる予測にもかかわらず——世界がこれまで住民すべてをまかなうのに十分な生産を続けてきたことです。その悪い点は、地球の恵みがとうてい公平には分配されないことから、さらに多くの人たちが飢えているということです。

毎日、5歳未満の子供たち1万8,000人が、飢えやそれにかかわる病気のために死んでいます。その犠牲は——みんなに十分な食糧を生産しているこの世界において——あの奴隷売買のような歴史的な不平等にも匹敵する醜聞です。そして、それは現在の世界的な食糧危機が蔓延するにつれて悪化しつつありますが、この危機は不作為に基づく食糧不足ではなく、比較的富裕な層からの需要の増加が引き起こしています。この状況は、公明正大な緊急事項として扱われるべきです。飢えた人たちに食糧を供給することは絶対的の優先事項であり、そのための最も効果的な方法のひとつは、世界中の何億人もの貧しい農民たちに支援の手を差し伸べることです。彼ら自身もしばしば食糧不足におちいますが、ヘクタール当たりの土地からの食糧収穫量の点では、ずば抜けた生産量を上げる能力があります。

人の数がふくらむにつれて、さらに多くの食糧が生産されなければなりません。それは将来の世代に食糧を供給する地球の能力を犠牲にするような形で行なわれてはなりません。この簡単な持続可能性の原理を守りそこねたことが、すでにわたしたちの務めをより困難にしています。魚の乱獲は世界の漁場の大部分を枯渇させ、過度の放牧は砂漠化増大のおもな原因のひとつとなり、そして過度の耕作は世界中の土壌を劣化させました。また森林伐採は、降雨や水の供給を阻害し、気候変動の悪化を招き、これがすなわち食糧供給を絶え間ない脅威にさらしています。これらすべての傾向を逆行させるのは大変な仕事になるでしょうが——もう一度繰り返したいのは——本当に、これほど重要な務めはないということです。



危機にある食糧 Food in crisis

それは“静かな津波”とも呼ばれる。世界的な食糧危機——われわれが今までに経験したどのようなものとも異なる——が、押し寄せてくる。すでに何百万人もが飢えに直面している。



Haitian Children's Home

差し迫る大惨事のすべての兆候が、そこにある。食糧価格が急騰してきた一方で、穀物の備蓄は記録的な低さに落ち込んできた。すでに飢えている人々はより少ない量の食物しかない。そして食物を求める暴動が世界中で勃発している。

一見、すべて聞き覚えのあることのようにだ。このような価格の上昇は過去60年間に3度も起こり、世界規模の危機を引き起こした。しかし、今度は状況が異なっている。

これまでの危機はすべて、不作の結果そうだった。しかし今度は、記録的な収穫高と同時に起こりつつある。これまでの危機は、穀物が再びありあまると速やかに解消した。今度のものは政策に劇的な変化がない限り、長期化するようだ。

世界食糧計画——“静かな津波”という斬

新な表現を作り出した——は、これを“飢餓に関する新局面”と呼んでいる。事務局長のジョゼット・シーラン氏の説明では、「食糧は店の棚の上にあるのに、手の届かない高値のために、人々は市場から締め出されます」。彼女は続けて「この危機は飢えている人々のみでなく、平和と安定をおびやかすものです」と言う。

これまでの危機は主として食糧供給の減少に起因していたが、今度のものは——これまでで初めて——需要の増大による結果である。ひとつには、これは世界が広範囲にわたる経済発展の達成に成功したことで、肉の需要が急速に増大したからである。

たいていの人々は、金銭的に余裕があれば肉を食べることを好み、そうできる人はいま次第に増加している。途上国における中流の人々の数は、毎年5,000万人の割合で上

昇している。しかし家畜が非常に多量の穀物を消費することから、肉食の急増に世界の食糧供給が吸い取られている。たとえば、たった1キロの牛肉を生産するために、8～9キロの穀物が必要となる。

一方では、豊かな国々(そこでは人々がすでに多くの肉を食べている)での需要も急騰しており、そこでは食牛と同様、バイオ燃料の急速な伸びに起因して、車も飢えた人々と競合するようになってきた。個人向けの大型車の1タンク分の燃料には、ひとりの飢えた人が1年間食べていけるだけのトウモロコシが使われている。

2006～2007年にかけて、バイオ燃料の拡大のせいで、世界の穀物需要の増加量は通常の倍以上にふくれ上がった。アースポリシー研究所のレスター・ブラウン所長は、来年までにバイオ燃料に使われる穀物は、昔か

忘れられたヒーローたち Forgotten heroes ●●●●●

世界でほとんど讃えられることのないヒーロー——途上国にいる小規模農民——を知ってほしい。しばしば政策者に無視されるが、彼——あるいは、よくあることだが仕事の大部分をこなすのは通常女性なので、彼女——は、飢えに取り組むどんな方法において

も唯一最重要な要素である。地球上の最も貧しい人々の中にありながら、これらの小規模農民は大規模な富裕農民に比べて最大20倍も生産的だ。彼らは1ヘクタール当たりの土地からずっと多くの食糧を収穫するが、それは他に選択の余地がないことも一因だ。しか

しもっと良質の種、肥料、その他の助けがあれば、彼らはもっと生産性を上げることさえできる。とりわけ彼らは、自分たちの土地の保有権の保障や収穫物を市場へ出荷する助けを必要としている。でもそれどころか、新技術や援助は通常、より豊かな農民たちに与えられ、



Biosphoto/Thouvenin Claude/Still Pictures

ら100ヵ国以上の食糧供給を助けてきた合衆国の収穫量の4分の1以上に達するだろうと推定している。彼はまた、将来、穀物価格は急騰する石油価格で決められるようになるだろう、とも付け加える。なぜなら、もしそのほうが利益が多ければ、穀物が食物用でなく燃料用として使われるよう、市場が仕向けるからだ。

実際、このような危機をはらんだ状態がしばらく続いてきている。たとえ収穫が全般的にかなり良好だったとしても、需要の高まりのせいで、過去8年間のうち7年間は、世界の生産量は消費量を満たしていない。われわれは備蓄分を食べることで何とかやってきたが、その結果、いまや世界の食糧備蓄——われわれの飢饉に対する保険——は、かつてないほど低い水準にある。そして、この状態が——市場の思惑買いのせいもあって——価

格をより高いほうへ押し上げてきた。

米と小麦の値段は、1年で倍になった。これはすでに先進国における政府にとって圧力となっている。ただ先進国では、食品の加工に費用をかけて付加価値を増すため、穀物の価格上昇が店頭の食品価格におよぼす影響は比較的少ない。しかし、途上国の貧しい人々——すでにその収入の80%を食糧に費やしている——への影響は破壊的だ。

インドではすでに2,500万人が、1日2回の食事を1回に減らさざるをえなくなっていると思われる。一方、エルサルバドルでは、平均的な食事から摂取されるカロリーが2年間も経たないうちに半減した。食物を求める暴動は、メキシコからモリタニア、インドネシアからイエメンに至るまで起こっている。

世界銀行のロバート・ゼーリック総裁は、この価格上昇は過去7年間の貧困との戦いの

成果をゼロにしたと語る。彼の警告では、現在30ヵ国以上がこの危機による社会不安の危険にさらされており、少なくとも1億人が差し迫った窮乏に直面しているという。

未来への展望は、さらに厳しく思われる。この危機の到来以前に行なわれたミネソタ大学での研究によれば、世界での飢えた人々の数は、2025年までに現在の8億5,000万人から6億2,500万人に減少する可能性があるという。いまやこの推定は修正され、飢えた人々はその時までに12億人にまで増加する見込みだ。

そしてこれらには、世界の収穫を崩壊の脅威にさらす気候変動の影響はいっさい考慮に入れていない。もし生産が順調な時に世界がこのような危機に直面しているとすれば、不調になった時にはいったいどんなことになるだろうか？

彼らは有利な立場を利用して、しばしば小規模農民をその土地から追い出している。

これらの讀えられることのない、忘れ去られたヒーローたちに注意を向け直すことが肝要である——彼らやその家族は飢えている人口の大部分を占めるが、それは自分たちが食べ

るのに十分なだけ生産することができないからだ。彼らを助けることは、飢えに直接取り組むことになると同時に生産量を増やすことになる。それに彼らは地球に対する負荷も少ないので、たいてい環境にとってもより良いことなのだ。



Ron Gilling/Still Pictures

TUNZAが答えよう

Q & A

Q. 多くの人々が、特に先進国においては、しきたりや食物の由来を気にすることなく食事を急いで取り、食材と自分を結びつける感覚を失ってしまっています。食べ物をむだにしたり、食べ過ぎたりするのはそのせいかもしれません。どうすれば人々は、そのつながりを取り戻せるのでしょうか？

A. われわれが食事をする理由は、ひもじさに始まり、ある特定の料理の味や彩り、歯ごたえ、あるいはその栄養価を欲したり、残念ながら過度な耽溺にまでおよぶ。われわれはしばしば必要最小限の食物が手に入らない何百万もの人々のことを忘れ、ジャンクフードの消費が健康や幸福——そして環境——に悪影響をおよぼすことを覚えていない。

食物を使えないものとして扱ってはならない。だから適量を注文あるいは調理することだ——そしてもし全部食べきれなかったら、残りを包んで持ち帰るか、保存して後で利用するようにしよう。

われわれの多くは、この消費主義の時代に、ともに食事することで得られる大切な社交技術や生涯の教訓を取り逃している。食事は、考え方について討議したり、見解を分かち合ったり、お互いをもっとよく知り、お互いから学びあう機会を提供してくれる。

Q. 食糧の価格が上昇しつつありますが、浪費の文化はそのままです。特に先進国ではそうです。最近の報告で明らかになったのは、英国で毎日廃棄される食糧はパン22万斤、バナナ160万本、鶏肉55万羽分、ジャガイモ510万個、卵66万個、ソーセージ120万本、そしてヨーグルト130万カップにもなるということです。自分たちの取っている食べ物の価値をわかるには、非常事態宣言が必要なのではないでしょうか？

A. われわれがもっともっと認識し、理解すべきことは、世界の最も貧しい国々で何が起きているか、そしてその大部分の人々が、明日の糧のためにいかに分刻みで苦闘しているかということである。動揺を隠せない真実とは、25億の人々——世界人口の3分の1をはるかに超える——が毎日2ドル、あるいはそれ以下で生活をやりくりしなければならず、10億人以上がその半分で生き延びようと努めなければならないことだ。この重要な非常事態をメディアの中で宣言する必要がある、この現実を周知させ、われわれすべてが責任を持って、仲間の人類、そしてこの地球のための行動に出る手助けにならなければならない。

Q. わたしたちは、しばしば持続可能な生活様式を支持するためにもっと魚を食べよう推奨されます。しかし水産養殖や漁業は、環境を傷つける作用があるのではないのでしょうか？

A. 実際、魚介類は一般にとっても健康的だ。しかし魚類資源は乱獲や汚染、そして産卵場所の喪失などの結果、ぎりぎりのところまで来ており——時には崩壊している。そのため漁業と同様に、

沿岸の地域社会も荒廃するに至っている。それにもかかわらず魚介類の需要は伸び続け、環境を綿密に管理する養殖漁業が急速に拡大してきた。これは責任を持って、かつ持続可能なやり方で行なうことができるが、損傷——たとえば窒素やリンを多く含む食べ残しのエサやふんによる汚染——が起こる可能性がある。水産養殖の環境への影響を最小にし、その持続可能性を完全に確保するには、もっと多くのことがなされる必要がある。

Q. もし仮に人類全員が菜食主義者になったとしたら、全員に行き渡るだけの食糧がありますか？ 家畜にかかわる排出物を削減することは、地球温暖化に立ち向かう手助けになるのでしょうか？

A. 菜食主義者になるかどうかは、主義、信仰、健康への懸念、あるいは単なる嗜好などに基づく個人的な選択である。今のところ、唯一公平に分配されれば、日常の食べ物をすべてまかなうに十分な食糧があるかもしれない。家畜は13億人分以上の生計を満たし、世界の農業畜産生産高の40%を占めているが、これは最も速く成長しつつある農業分野だ。同時に明らかに地球温暖化、土地や水資源の劣化などを含む多くの環境問題の原因となっている。これには注意深い管理が必要で、水資源を持続可能なやり方で利用する意識が欠かせない。

Q. 常に増加し続ける人口をまかなうに十分な食糧を生産し続けることで、必然的に地球に耐え切れない重い負担を課してはいませんか？

A. 増加し続ける人口は当然、地球環境に巨大で余分な負担をかけることになる。食糧だけでなく水や土地や住まい、そして物資やサービスにおいてもそうだ。われわれ人類の生存に最も大切なものは、環境に責任を持てる一般市民の出現であり、彼らは自然界の作用を理解しその知識に基づいて決定を下し、選択をすることができ、やがては地球を、なくした物に気づいた時よりもっとよい形で次世代に引き継ぎたいと願う者たちである。

Q. 若者が自分たちの食べる物に関して、もっと持続可能な生活を送るために、どんなことができるのでしょうか？

A. 先進国ならびに途上国双方の若者たちができることは、たくさんある。われわれが必要な食物についてもっと学ぶこと、地域の生産物を買ったり食べたりすること、持続可能性についての議論をリードすること、そして食物の安全性や生活様式に関連するプロセスに影響力を持つこと、さらにわれわれが依存する天然資源を保護することなどである。

若者は、最大レベルの持続可能性への責任を自分たちのレベルから持ち上げるべく他人を刺激したり自ら動いたりする特別な役割を持ち、気候変動、そして食糧やエネルギー価格の上昇の中で、それはいっそう際立つのである。

役に立つゴミ

USEFUL WASTE

アレックス・リンはTUNZAに、自分のコンピューターへの情熱を地球のために役立てることについて語った。それはわずか11歳の頃から始まっている。

人々は電子機器を頻繁に取り替えるが、古いものはどうなるのだろうか？ 人によってはそれを見えないところにやってしまい、忘れてしまいか、だれかに譲る。けれどもしばしば、古いコンピューターや携帯電話は電気電子機器廃棄物 (e-waste) となる。ほぼ97%が焼却されるか、投棄されるか、輸出されて——人々を脳障害やがんの原因になるカドミウム、鉛や水銀のような毒性物にさらすことになる。

ぼくは2005年にこのことを初めて耳にし、それが故郷アメリカ合衆国のロードアイランド州ウェスターリー市で問題になっているかどうか、知りたいと思った。ウェスターリー革新ネットワーク (Westerly Innovations Network) ——自分たちで設立した学生のボランティア組織——に所属する友人たちと調査した結果、コンピューター、テレビ、およびモニター類の廃棄量が、ぼくたちの小さな州だけで2011年までに4百万台以上に達する見込みだと知ってぞっとした——しかも、こうしたe-wasteのダンピングに対する取り締まりは一切ないことにも。

そこでぼくたちは、e-wasteを環境に有害にならないように責任を持ってリサイクルする誓約書にサインしてくれる地域のリサイクル業者を探した。さらにリサイクル促進運動を開始し、10トン近くのe-wasteを集め、地域の廃棄場に常設の収集容器を設置した。こうして毎月平均2.5トンのe-wasteが、埋め立てに使われずにすんでいる。今までのところそのうち90トンのリサイクルしている。

また、地域の会社に助けてもらって再生するほうが現実的でそれほど難しくなく、しかもリサイクルより7倍も効率的だとわかった。今までのところぼくたちは350台のコンピューターのハードドライブやRAMを交換し、便利なソフトウェアを追加したりして、自分のコンピューターを持っていない地域の学生たちに与えてきた。

ぼくたちのやっているような活動は、助けにはなるものの十分ではない。e-wasteのリサイクルは強制的で、地球規模で、持続可能なものにすべきだ。そこでこのプロジェクトの一環として、ぼくたちは州の環境委員会で証言し、ロードアイランド州におけるe-wasteの不適正な処理を禁止する法律の制定を支援した。

しかし話はこれで終わりではない。すべての取り組みの中で最良のものは、世界中の子供たちにこの輪を広げていることだ。ぼくたちは再生したコンピューターを、2004年の津波被害に会ったスリランカの若者たちに送り届けた。そして同様のリサイクルおよび再生プロジェクトを、メキシコやカメルーンでも発足させつつある——まず手始めに。

ぼくたちのメッセージはこうだ。もしあなたがたが地域社会に奉仕したければ、まず大切な意義を見つけ、そして自分のやっていることが正しいと心から信じることだ！



あなたの台所でも炭素を減らし続ける必要はないだろうか？ オーブン、フライ鍋、そしてホットプレートなどは燃料を容赦なく使う。多くの伝統的な調理法は、もっと地球にやさしいので……そうした炭素排出の少ないやり方を、世界中から調べてみよう。

セビーチェ (Ceviche): この南アメリカ料理では新鮮なシーフード——普通は白身の魚——を調理するかわりに、柑橘類の汁を使って酢漬けにする。この汁の酸味が変性と呼ばれる作用で、魚のたんぱく質を分解する。ペルーの国を代表する料理であるセビーチェには、何百ものバリエーションがあるが、だれもが自分の母親の作ったものが最高だと思っている。

火山の溶岩 (Volcanic lava): もし身近に活火山がありさえすれば (たとえばハワイがよい例だ)、熱い溶岩を使って料理するのはとても簡単だ。いくらかの肉をバナナの葉に包み、熱い溶岩をシャベルでひとすくい地面に置き、肉をその中心にいてねいに置く。蒸気で破裂しないように少しすき間を残しながら、肉の上に次の溶岩の小さな固まりをひょいと乗せる。そして45分待つ。時間が経って固まった溶岩をシャベルで砕いて割る。熱いうちに供すること！

ビルトン (Biltong): 南アフリカでは、鹿肉、牛肉の——そしてダチョウの肉でさえ——赤身を酢にひたし、薬味と混ぜ、ほど良く固くなるまで陽に当てて乾かす。でき上がりはダイナミックで噛みごたえのあるスナックだが、ピザのトッピングや、サラダやパスタソースの材料として出されたりもする。

干し草を詰めた箱 (Hay box): 燃料が不足していた戦時中の1940年代、英国では干し草、切り刻んだ新聞紙、あるいはワラなどを詰めた箱を調達し、半煮えのシチューを鍋ごとその中に入れた。断熱効果で熱がシチューにこもり、ゆっくりと調理が続くようにしたのだ。

屋外かまど (Hangi oven): 南太平洋の至るところで、このような中に石を敷き詰めた穴 (umusとも呼ばれる) が火で暖められている。石が十分熱くなると火が消され、そして食物——しばしば丸ごとの豚に大量の野菜——が木の葉で包まれ、穴の中に入れられる。さらに石がその上に並べて積まれ、熱が逃げないように全体が土でおおわれる。2時間後、すべてが掘り出され、宴会が始まる。

世界の食糧を まかなう

Feeding the world

TUNZAは3人の農業専門家に、世界の農業の将来や、2050年には90億人にまで増加するであろう人口分をまかなうにあたっての食糧の見通しを聞いた。



Ron Giling/Still Pictures

食

糧は、それが人間やシロアリによって栽培されたものであろうが、ミツバチによって採集されたものであろうが、過去から未来を通じて、人口が増大する中での限られた要素である」と、エチオピア環境保護局局長のテウォルデ・ベルハン・ゲブレ・エグジアブナー (Tewolde Berhan Gebre Egziabher) 博士は述べている。

「採集の回数を増やせばミツバチの群生への食糧供給が一時的に増すように、一時的に可能な耕作地の最大化や農作の強化などの手段で生物圏の開発を進めれば、農作物を一時的に増やすことはできる。特にアフリカや南アメリカには、まだより多くの耕作可能な土地が残されており、技術的な農作強化の余地もある。しかし、つまるところ、生物圏の全動物を扶養する能力は限られており、われわれはその能力内にとどまるよう人口を抑制しなければならない。さもなければ大混乱になる」。

「それにもかかわらず、われわれは地上で生存している全員の食糧をまかなうことができ、特にアフリカの人口が少ない地域においては、ある程度の人口増加を容認できる余地もある。しかし富が不公平に分配される世界を受け入れ続ける限り、常に必要以上に食べて病気になる者と、飢えに苦しむその他大勢とが存在するだろう」。

「農業の強化は」と、国連環境計画 (UNEP) の地球大賞 (Champion of the Earth) を受賞したエグジアブナー博士は続ける。「たいいてい石油から得られるエネルギーに依存してきたが、石油の値段は急激に上昇しつつある。石油の代替品——バイオ燃料——を農作物から製造しようとする試みもいくつかある。しかし、バイオ燃料の製造に農作物を使うのは、ことに貧しい人に行き渡るだけの食糧を明らかに減少させる。そして、バイオ燃料を使ってバイオ燃料を製造するためだけに農作を強化するのは、はっきり言って理屈に合わない!」

エグジアブナー博士は、人間は穀物を育てる栄養素をリサイクルすることで自然とともに働く必要があると考えている。「これが有機農業の本質であり、約70年前に商業農業が参入してくるまで人間の食糧をまかっていた。またそれは、希望するしないにかかわらず、これからも未来永劫人間の食糧をまかない続けるに違いない。その理由は、商業農業はしだいに高価でこの気候変動の時代に擁護できないものとなりつつあるからだ」。

「われわれ人間は、常に食糧を必要とするだろう。しかし食べ物の大部分は地元でつくることができる」と彼は付け加える。「そうするために、われわれは食用動物の消費を抑えて、それら動物がわれわれと穀物を奪い合わないようしなければならない。もしわれわれが穀物を直接食べれば、その量は動物の体重の9倍、あるいはそれ以上に相当する。唯一動物に食べさせるのは、われわれが食べない植物や食べられない穀物の残りであり、そうするとその分だけがわれわれの食物に純粹に追加されるのである」。

「農業産業はもちろん、農業システムに必要な変化がもたらされる間はもうけを得るだろう。生産性を増すように自然の栄養素を循環するための改良に焦点を合わせる会社は、生き延びるだろう。商業産業に固執するものは、すたれていくだろう」とエグジアブナー博士は続ける。

「広範囲で人工的に保たれた同質の農地環境の中で単一の穀物品種を栽培することにより、環境をそこなわないように必要な生態的役割の代わりを見つけていく時代は終わりつつある。農業が高価になってきたし、灌がい用水も乏しくなってきたからだ。農業革新の責務を土地の農民たちに大きく移譲することは避けられない。その結果、土地の農民たちを教育して科学的能力を身につけさせるようにすることが、教育システムの一新に欠かせぬ至上命令である」。

世

世界の農業における生産性向上から得られる恩恵には、不公平感が広がっている。しばしば貧困層の最貧の人々はほとんど、あるいは全く何も得ておらず、8億5,000万人が未だに飢えているか、栄養失調でいる。それにいまや毎年4百万人が、この階層に追加されている。今まで通りのビジネスを続けることは環境のさらなる劣化を意味し、地球上の“持てる者”と“持たざる者”の格差をさらに広げている。このままではわれわれは、だれも住みたがらないような世界に直面することになるだろう。

開発のための農業科学技術国際評価 (IAASTD) 理事、ロバート・ワトソン教授



Xu Yi Min/UNEP/Topham



Golden Rice Humanitarian Board/www.goldenrice.org



Sean Sprague/Still Pictures

地

地球上のすべての者の食糧をまかなうことが、世界の最優先事項でなければならない」と、フリードリッヒ・ベルシャウアー博士は言う。「それも今日だけではない。われわれは皆、これから50年先の世界の人々すべてに十分な食糧を確保する責任がある」。

世界最大の農業化学会社であるバイエルクロップサイエンス社の会長、ベルシャウアー博士は、多くのだれよりもその責任を感じており、そしてこれは実にごわい難題である。

1950年にさかのぼれば、国連の統計は、当時生存していた25億の人々が13億ヘクタールの耕作可能で恒久的な農耕地からの食糧でまかなわれていたことを示している——それは一人あたりおよそ半エーカーだ。その時以来、人口は61億と倍以上に増えたが、一方、農作地の面積はたった15%しか増えていない。そして空いた土地は、なおいっそう乏しくなっていくだろう。「予測によれば、2050年までにわれわれは90億を超える」とベルシャウアー博士はTUNZAに語った。「しかしわれわれは、すでにほとんどすべての生産可能な土地を使用しつつある。われわれ全員が直面している難題は、どうすれば生産性を十分に、かつ持続可能なやり方で高められるかということだ」。

「問題は、単に人間が増えるだけではない」と彼は付け加える。「人々が豊かになるにつれて、彼らの食物、ことに肉類に対する需要が増大する。この現象は近年、インドや中国で見られるようになった」。さらに競合するものとしてバイオ燃料への利害があり、その需要は現在の400億リットルから2015年までには950億リットルに上がり——そして上昇が続くと思われる。この追加需要で価格も上がる。しかしベルシャウアー博士は「世界の食糧をまかなうことは、常に人類の最優先事項でなければならない」と繰り返す。

「われわれはこれまでおよそ40年間、食糧価格の下落を経験してきた」と彼は付け加える。「実質で、これらは1970年以来75%の下落だ。しかしながら2008年4月に米、小麦、およびトウモロコシの価格は記録的な高値に達した。以来、それらはいくぶん後退したもの、これから数年間、農作物の価格は高い位置にとどまると十分予想してい

る。これは新興経済や、開発途上国の場合は特に困難をもたらすだろうが、これらの価格上昇は、援助を最も必要としている人々への支援で緩和されると信じている。輸出制限は供給をさらに限定するもので、事態をもっと悪化させるだろう」。

「貿易は、確かに飢えた人々の助けになる。助成金や規制のない市場は、自然環境が効率の良い、最適な生産に最も適合する国々における穀物の耕作を促す。そしてそのために、われわれは農業に関する研究、技術、インフラ(=社会的生産基盤)への手厚い国際投資を必要としている。それによって、増加する人口の食糧をまかない、世界中で食糧への不安にさらされている人々の数を減らすのに必要な生産における進歩が生まれるのだ」。

「過去から得られるある種の希望もある。1950年と今とを比べると、一人あたりの穀物栽培面積は半減しているにもかかわらず、食糧不安をかかえる人々の数はほとんど増えていない。その秘密は1ヘクタールあたりの収穫量の増大にある」。

「われわれは、伝統的な輪作ならびに灌がい方式の利用に目を向けるかたわら、新しい作物保護技術や収穫量のより高い種子の開発を奨励するといった、全体的なアプローチを必要としている」と、ベルシャウアー博士は言う。「そうした科学的に開発された作物保護システムがなければ、今日の世界の収穫量の30~40%が失われていただろう。そして気候変動の到来にあたって、それらの必要性は間違いなく高まるだろう」。

彼はまたバイオテクノロジーの価値を信じており、国際農業研究協議グループ(CGIAR)によれば、それは収穫量を最大で25%まで増大させることに貢献すると言う。彼はこう結んだ。「もちろん、小規模農業や有機農業は重要だが、それだけでは農民たちが直面している世界的な難題を乗り越えることはできない。医療においても農業においても、人類は遺伝子工学が提供する機会に背を向けるべきではない。われわれが必要とする速さで生産量を増大するためには、新しい、そして持続可能な緑の革命を必要とする。そしてバイオテクノロジーが、それに必要な手段のいくつかを提供できる」。

自分の未来のために元通りにすること I'm going back for my future

クレア・ヘイスティングス By Claire Hastings

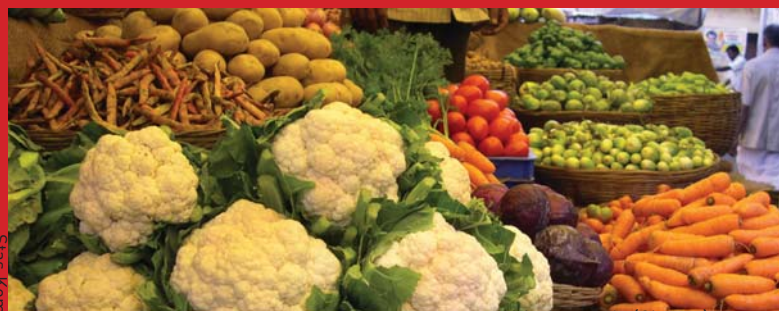
それは、自動ドアから足を踏み入れたとたんに始まった。大声であいさつするのは、「お客様にお知らせです。4番通路にて、プロバイオティクス入りのヨーグルト2個を1個分の値段で特売です」。山と詰められた缶詰の上の垂れ幕が、パッと目に飛び込んでくる。「缶入りシチュー、1日分のたんぱく質120%入り! 低脂肪!」。わたしはリンゴジュースに手を伸ばす。容器には「10%果汁入り」と誇らしげにうたってある。近所の食料雑貨店をぶらつくと、「すぐれたビタミンC源」「オメガ3脂肪酸がたっぷり」「トランス脂肪酸はゼロ!」といったラベルが目に入る。大型冷凍ケースが並ぶ売場で立ち往生し、わたしたちはいつから食物そのものを忘れてしまったのだろうかと思案した。

人々は食べることにいろいろと考えをめぐらす——そして食べる物についても同様にいろいろ考える。しかしどういうわけか、わたしたちは食べ物をあまりにも複雑にしてしまった。もし祖母をわたしの毎

物を」だ。彼とわたしの祖母は気が合うと思う。二人とも、地元で手に入る新鮮な食物は、パッケージ済みの代替え品より健康的だということを確認に思い起こさせてくれる。

放し飼いにされ、草で育った畜牛は、産業として穀物で育てられた仲間より脂肪が少ない。その肉は、がんや戦う共役リノール酸をより多く、また心臓病のリスクを低下させるビタミンEも大量に含んでいる。毎週の農家直売市のニンジンやジャガイモは、食料雑貨店のものとは比べて粒が小さいかもしれないが、味がよりよく、グラムあたりのカロリーも高い。地元のものを食べることはまた、環境にもよい。食物の輸送時に放出される二酸化炭素が少ないということの意味し、また、有機栽培の場合は環境へ放出される化学物質もより少なくなる。

しかし、もしあなたがたまたま季節的に食糧が乏しくなる厳しい環境に住んでいたら、どうするだろう? あなたは自分の祖母を頼るの



Velachery Balu (Chennai)



Paula Niziolek

週の買い物に連れ出したとしたら、彼女には店にあるものの大部分が見覚えのないものだろう。その昔、彼女の時代には、野菜は菜園から、肉は肉屋が通るのはずれの農場から得られたし、パンは自分で焼いていた。冷凍技術や夜行便のおかげで、わたしのいるトロントの食料雑貨店にはチリ、メキシコ、そしてスペインからの野菜が並ぶ。道の先にある寿司レストランには、日本から新鮮な魚が空輸されてくる。そしてわたしは実際に、いまやパンを食べなくなった。かわりにビタミン剤と繊維サプリメントをとっている。そして寒いカナダの冬にオレンジが食べられるのは良いが、こうしたすべての技術進歩のせいで、食べる人と食べられる物との間に壁ができてしまった。

マイケル・ポーラン (Michael Pollan) も同じ見解だ。彼は『食を守るために (In Defense of Food)』の著者で、こう指摘している——工業国においては特に、ただしそれに限らず——人々は天然のものよりも研究室が作り出した「食べられる食物まがいの物質」で生存している。彼の処方箋は、「食物を食べなさい、だが食べ過ぎずに、大部分は植

だ。わたしの祖母は、1年の半分は雪でおおわれる地域に住んでいた。9月になると毎週末に、彼女は果物や野菜をたっぷりビン詰めにし、家族が長い冬の間じゅう持ちこたえられるようにした。冷蔵庫を使う以前は戸棚や地下室を保存食で満たした。

同じように、東ヨーロッパや韓国の祖母たちは、何世紀もの間、キャベツをザワークラウトやキムチに漬けてきた。さらに西アフリカやカリブ地域一帯では、塩漬けのタラが長らく基本食だった。これらの保存技術の多く、たとえば乾燥果物や乾燥肉などは、産業革命以前から利用され、それらの製造法は炭素を発生しない。

わたしはおそらく、行きつけの食料雑貨店を完全にあきらめたりしないだろう。オレンジを育てる試みは、これまでのところあまり成功していないし、チーズの作り方も知らない。しかし、わたしは自分の食物がどこから来るのか注意を払い、植物、穀物食品、たんぱく質をバランスよく(一風変わった甘味も楽しみながら) 食べるつもりだ。そうしてマイケル・ポーランのおかげで、祖母がなじみの食物をより多く食べるようになるだろう。



Kim Jackson DeBord

TUNZA



有機農業の ジレンマ Organic dilemma

モーリス・オデラ By Maurice Odera

ケニアで成長しつつある有機農業は、健康的で化学物質も使用していないが、他国で当の有機農業を推進している人々によっておびやかされている。欧州連合(EU)の環境保護論者の中には、アフリカからの輸送距離を理由に、ケニアの有機農業は環境に悪影響を与えるほうに分類すべきだと主張する人々がいるが、それは地球への実際の影響について正しい評価なしの主張である。

ケニアでは、わたしたちの農業に何か起これば国全体に影響する。国民の約4分の3は農業に従事しており、全輸出収益の半分、GDPの4分の1が紅茶、コーヒー、タバコ、パーム油、カシューナッツ、サイザル麻、除虫菊のような農作物に依存している。わたしたちの生産の半分は自給自足用だが、新鮮な果物や野菜の輸出は次第に海外からの注目を引き、投資を誘っている。

有機農業もまた成長し、いまやわたしたちの農業のおよそ5%を占めており、その基本理念は“土壌中の最小のものから人間に至る有機体および生態系の健康を維持し、増大させる”だ。国内には有機農産物の真の意味での市場がない。したがって無農薬の野菜、果物、コーヒー、紅茶、豆、そしてナッツ——おもにマカダミア、カシュー、シア——などは、特にヨーロッパや日本へ輸出されている。

しかし現在、有機農産物の進展はEU——消費者たちがフードマイレージに関心を寄せている——からの圧力でおびやかされつつある。それを輸送することが気候変動を悪化させるという理由で“有機栽培”の指定を受ける農産物からはずされようとしているのだ。このことでケニアの有機農産物が環境によくないとのレッテルを貼られ、農民たちが苦勞して作った数々の市場を失う事態を招きかねない。

だが、輸送問題は物語の一部分にすぎない。農民たちが指摘しているように、食物の生産方法や、どれだけのエネルギーがその過程で使われるかが考慮されれば、ケニアの農産物はヨーロッパの農産物の多くより低いカーボンフットプリントを有している——それはたとえ出荷船積みの消費エネルギーが加算された場合でも。

最近のある研究によれば、温室の暖房にはあまりにも大きなエネルギーを要するため、英国でガラスの中で育てられたトマトは、スペインからそこまで輸送されたトマトよりも、実際には大きなカーボンフットプリントを有するという。同様に、ケニアで利用されている肥料は、エネルギー集約度がヨーロッパに比べてはるかに少ない。

この議論はあまりよく知られていないかもしれないが、ケニアその他の途上国にとって非常に切実な問題だ。それらの国の農民たちは、非常に輸出に依存している。それは、環境問題は全体像を見て取り組まれるべきであり、一つの問題だけを切り離して強調しすぎないようにすべきだという多くの例の一つのように思える。

Photo: Maria Galvan

ピザでつくる地球

世界を1枚の皿の上に *Pizza* EARTH

The world on a plate



小麦

人類最古の穀物は、1万年以前に肥沃な三日月地帯で栽培された。いまでは世界のおよそ3分の1にとって主食である。全粒粉のパンはとても栄養価が高い。そしてパン用小麦粉に一般に使われる赤粒の硬質小麦は、たんぱく質、食物繊維、鉄分が多い。

主要生産地：中国、インド、アメリカ合衆国、ロシア、フランス



トマト

トマトはアンデスが起源だが、メキシコで最初に栽培されるようになったと推測され、スペインの探検家コルテスがアステカ族の菜園で見つけた。彼はヨーロッパに持ち帰り、そこで人々はこの色彩豊かな果実を見て楽しんだが、恐れて食べなかった。ジャガイモと同様、命取りになる有毒なペラドンナと同じ科に属するが、しかし特に健康によい食べ物である——がんにかかるリスクを減らす化学成分リコピンさえも含んでいる。

最多生産地：中国、アメリカ合衆国、トルコ、イタリア、インド



バジル

地中海および東南アジア料理の中心であるバジル——鮮やかな緑から濃い紫のものまで多様な種類を持つ——は、長いあいだ人々に崇められてきた。ギリシャでは、バジルは“王”を意味する。インドではこの薬草は、修道院や寺院の庭園に植えられていた。その起源はインドだと言う者もあるし、他の者はアフリカだと言うが、記録によれば中国の湖南省地域に千年以上前に生育していた。それは温暖な気候のもとで容易に成長し、消化不良に対する自然の治癒薬として用いられている。

最多生産地：フランス、エジプト、ハンガリー、インドネシア、モロッコ、アメリカ合衆国、ギリシャ、イスラエルを含むその他多くの国々

知ってた？



トルコの乾燥オレガノの輸出量は過去10年間に倍増し、年間約7,000トンに達していて、地球上の一人ひとりに行き渡るピザ一切れ一切れに使うのに十分な量だ！

アメリカ人全体が食べるピザは毎日約40ヘクタール、または1秒に約350切れである。

アイスランドでは、ピザのトッピング用の野菜は地熱エネルギーで暖められている温室で育つ。

塩

塩は、体液のバランスと血圧を調整してくれる。人類が狩猟をやめ、穀類に依存するようになって以来、海水から塩を蒸留したり、岩から抽出したりし始めた。それはまた食物の保存にも役立ち、冷蔵手段のないところで必須のものとなった。塩に恵まれた文明——古代の中国やローマのような——はそれを交易に使い、インフラや戦時における投資のための資金集めに作った。

最多生産地：アメリカ合衆国、中国



オレガノ

ギリシャ神話の中で、女神アフロディテは人間たちが生活を楽しむために“山(oros)の喜び(ganos)”オレガノを与えた。それは地中海一帯の丘陵に繁茂し、いま世界中に輸出されている大部分は、トルコで野生のものが収穫されている。栽培は容易だが、野生のほうが味がよいと考えられている。栄養価に富み、鉄分、カルシウム、ビタミンCとA、そしてオメガ3脂肪酸を含む。

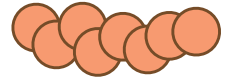
最多生産地：トルコ、ギリシャ

ピザ——すべてにおいて最も人気の高いファスト・フード——それ以上に、いまをときめいているものが果たしてあるだろうか？ でもそれに似た平たいパンを食べることは、何千年ものあいだ一般的なことだった。ローマ人は自分たちのパンにオリーブ油、ハーブ、ハチミツなどのドレッシングをかけた。パンを発酵させる工程が発見された後でも、半発酵のパンは早くでき、焼くための燃料も少なくてすむので、大衆に受け入れられ続けた。ピザそのものの起源は、1889年にナポリにおいて、ラファエル・エスポシトがサヴォイのマルゲリータ王妃の来訪に敬意を表して、モッツアレラチーズ、バジル、トマト——イタリア国旗の色——で包んだパイを創案した時にさかのぼる。それ以来この料理は世界のすみずみまで広まり、使う材料もまた世界中から得るようになった。

イースト菌

それは土壌や空気中、われわれの周囲のいたるところに存在する。この微細な単細胞の菌類を使って、パンをよりふくらませようと誰が最初に考えたのかは誰も知らない。しかし、そのやり方は5千年前にエジプトの象形文字で記録されている。おそらく平べったいパンのために混ぜ合わせたものを長く放置しすぎて、自然発生したイースト菌が発酵を始めたのがきっかけだろう。とにかくそれは糖分を二酸化炭素に変え、それが小麦粉のでんぷんに化学変化を起こさせ、パン生地をふくらませる作用をする。

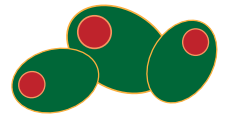
商業生産地は世界中



オリーブ

世界最古に栽培された木の一つとして知られるオリーブは、その果実、油脂、そして木材のゆえに6千年ものあいだ高い評価を得てきた。モハメッドは信者たちにオリーブを食べ、自身の身体にその油を塗るようすすめた。西アジアに源を発し——そこでは近代オリーブの野生の原種が未だに生きながらえている——それは南ヨーロッパおよびアフリカに広がった。スペインの宣教師たちはこの植物を、食糧と聖油の供給源としてカリフォルニアにもたらした。

最多生産地：イタリア、スペイン、ギリシャ、トルコ、チュニジア、シリア・アラブ共和国



チーズ

モッツアレラチーズの起源は謎のままだが、ある伝説によれば、それはチーズ・カード（＝凝固した牛乳のかたまり）を偶然お湯の入った鉢の中に落とした時に発見されたという。現在でもそれは、暖められたカードを伸ばし、柔らかい、弾力性に富む球体に形を整えて作られる。チーズそのものの起源は西アジアにあり、おそらく動物の胃袋——凝固に必要な酵素、レンネットを含んでいた——で作られた袋の中で、動物の乳が熱のためカードと乳清に分離してできたと考えられている。チーズを作ることは、冷蔵手段がない場合に余った乳を利用し、効果的に貯蔵する大切な方法だった。

最多生産地：アメリカ合衆国、ドイツ、フランス、イタリア、オランダ、ポーランド、ブラジル、エジプト、アルゼンチン、オーストラリア



アンチョビ

乾燥したり、生のままで使ったり、塩漬けにしたりと、これらの小さな魚には、まず最初の見かけによらず多くの利用法がある。これらはプランクトンを食べ、すべての捕食魚や、貴重なグアノ（＝堆肥用のふん）を排出する海鳥にとって主要な食物源だ。アンチョビを基にした魚粉は、有機肥料や家畜の飼料として使われている。この魚は地球上いたるところの温暖な水中に豊富にいるが——韓国、日本、タイの料理に目立って使われている——地球温暖化に伴う水温上昇に敏感だ。

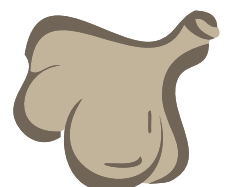
上記以外の最多生産地：ペルー、チリ、スペイン、ポルトガル、フランス、特にモロッコは世界第1位のアンチョビ缶詰生産地



ニンニク

中央アジア産のこの刺激の強い球根に、どっつつかずでいられる人はいない。少なくとも6千年のあいだ、これは人々に強い愛着と蔑みの両方の感情をいだかせてきた。古代エジプト人はこれを聖なるものと考えたが、古代インドの上流階級の人々は匂いが強すぎて食べられないと思っていた。シュメール、ギリシャ、中国、インドの古文書に記述があり、そこでは長年薬用としての特性が認められ、風邪や心血管の病気、そしてがんにも効くとされていた。残念ながら、いまだ吸血鬼にも効くと証明できた者はいなかったが！

最多生産地：中国、インド、大韓民国、アメリカ合衆国、ロシア



譲り受けた血 In the blood

音楽家兼食糧キャンペーン活動家、モリ・カンテ（Mory Kanté）が
アルファ・バカル・バリー（Alpha Bacar Barry）に語る

「わたしの歌は今日と明日、勇気と愛、実際のところ生命そのもののなのです」と、偉大なアフリカの伝統の中で芸術家モリ・カンテは語る。彼はグリオ（griot）——音楽家兼詩人兼外交官で、しばしば西アフリカの口述歴史の守護者とみなされる——として、彼の歌『Yeke Yeke』が国際的にナンバーワンになった時、そしてそれがレオナルド・ディカプリオの大ヒット作『ザ・ビーチ』のサウンドトラック用にリミックスされた時にはいっそうのこと、世界中で有名になった。そしていまや彼には、国連の食糧農業機関（FAO）の親善大使としての、もうひとつの国際的な役割がある。

「指が傷つけば、体全体が痛みを感じます」と彼は言う。「それは人の家族でも同じです。互いに連帯感を感じ、ひとりの飢えた人は自由の身ではないことを覚えていなければなりません。食糧はみんなに行き渡るものでなければなりません。それを達成するために、われわれはみな団結し、懸命に働かなければならないのです。たとえそのために、われわれの一部が少しでも我慢する必要があるがあっても」。

幼少の頃から、カンテは彼の祖父にグリオの伝統の何たるかを責務として教えられた。彼はリュートに似た弦楽器コラや、木琴の一種であるバラフォンを含む多くの楽器をマスターし、さらに彼の生まれたギニアやギニアビサウ、ガンビア、セネガル、マリに住むマンデインゴ族の歴史を学んだ。「グリオを定義するものはdjeliであり、それは血を意味します。われわれの体を潤すと同時に、血は体のことをよく知っています」と彼は説明する。「同様にグリオは、その人々に密着しています。だから、人々を楽しませると同時にグリオは、異なる地域社会間の協定や同意を通訳する役目を担ったり、さらには王たちの相談役さえつとめてきました」。

それは彼のFAOでの仕事でも、同様だ。「人間であるために人は、仲間との共感を育まなければなりません」と彼は言う。「わたしは自分の親善大使としての役割を、貧困と飢えの現実について人々に語ることだと思っています。全世界は力を結集して、この対をなす不幸の種を解決する必要があります」。彼はこのメッセージを、アフリカから北米へ至るまで、そして188ヵ国で放映された世界食糧デー祭典から、法王ヨハネ・パウロ二世の即位25周年を記念したバチカンでの祭典に至るまで、自らの音楽に乗せて伝えた。

「もちろん、わたしは芸術家です」と、彼は付け加えた。「しかし芸術家は、特に、人々が自ら生み出した問題を解決できないように見える時には、声高く意見を述べるものです。バイオ燃料への殺到を例に取りましょう。こんなに多くが未だ飢えている時に、われわれの田畑からエネルギーを探すのは正しいことでしょうか？自身の食糧をまかなうことは、常に優先させなければなりません。われわれは民主主義について語り、アフリカでは、われわれは政治的には独立しているかもしれませんが、経済的には独立していないのです」。

「まずしなければならないとわたしが信じているのは、貧困と飢餓が爆発的に増えることに呼応して、食糧にかかるすべての税金と補助金を取り除くことです。それに組織と訓練の問題もあります。たとえばアフリカでは、われわれには土地と灌がい（かんがい）の潜在力があります。牧草地を含め、自分たちの農地を利用する方法を発展させなければなりません」。

いまや50代に入り、30年以上プロの道でトップの座にあったモリ・カンテは、若者たちの並はずれたエネルギーの動員を助け、持続可能な開発を実現することを熱望している。「今日の若者たちはこの世界の将来であり、飢えと貧困がもたらす問題を引き継ぐべきではないのです」と彼は語る。「土地に帰って、最も貴重な資源、土壌を確かに最大限活用するために働こう」と、若者たちに力説している。

あなたの庭ではどんなふうにものが育ちますか？

How does your garden grow?

「わたしたちがどのような食生活を送るかで、少なからずその世界がどう利用されるかが決まります。自分たちの庭にどの野菜が育つかを知り、その庭が健康を増進させるものであると知る人々は、おそらく庭がその最良のたたずまいを見せる露を帯びた朝の最初の光のもとで、育ちゆく植物の中に美的なものを思い起こすことでしょう。そうした記憶はそれ自体、食べ物にかかわり合いを持ち、食べる楽しみのひとつなのです」 ウェンデル・ベリー、有機栽培農家兼作家

「都会の中にあるわたしたちの小さな庭は、汚染と戦う勇敢な戦士です。わたしたちは果物、野菜、ハーブ、樹木、そして灌木を育てます。たとえばグアバ、ニーム、バジル、ヘンナやもっと他のものなどです。壁はキンマ、パッションフルーツ、ニガウリのような蔓植物でいっぱいです。Vrikshayurveda——古代の薬剤の体系——を通じて、わたしたちは育てている植物を単なる食用だけでなく、薬用としても利用しています。たとえばバジルは風邪や咳の治療に使われます。

わたしたちは、ニームの木で根覆いをほどこすことで、包括的な害虫駆除の管理を実践しています。この木は植物を菌類による病気から防ぎます。ヘビ、鳥、虫などは有用ですが、ネズミを寄せ付けないようにパパイアは除外します。わたしたちはミミズによる堆肥をつくるために、水はけ穴の付いた小さな円形の石壁を作りました。ミミズと台所や植物から出たごみに加えて、わたしたちはマメ科のクロヨナ、ニーム、ニルグンディの葉、その他の植物と——それに有益なバクテリアを増やす自家製の溶液を追加します。こうすれば、植物を害虫から守ることに役立つ有機堆肥が作れるのです。

わたしたちの庭は、コミュニティ全体にとってもプラスとなっています。わたしたちは切り枝を持って行って孤児院や公共の庭に植えます。わたしは、地球の緑地保護地帯に自分たちの有機栽培のひとしずくを加えているのだと信じることで満足なのです」

Ruchi Jain、インド

「美術の常勤講師として働くかわら、首都のまん中で野菜や鶏を育てたりする——それは奇妙に聞こえるかもしれませんが、まさしくわたしの母がやっていることなのです。わたしたちはいま、卵やさまざまな野菜を食事に供し、それらの新鮮さを誇りに思っています。

母は、もともと花を育てるための大型の植木鉢で野菜を育てています。そして雌鳥のためには、屋上の一角をさくで囲い、中にワラを敷いて、鳥たちが自然の中で暮らしているように感じると暖かい住みかを作りました。

どうやってそれをこなしているかですって？ 彼女は毎朝、仕事の前に野菜に水をやり、雌鳥1羽ごとにひと握りの米を与えるだけです。そして同じことを毎夕行ないます。その結果、わたしたちは隣人たちにも分けるに十分な食物を手に入れます。そして、こうした新鮮で不純物の入っていない食物を味わううちに、隣人たちは市場の売り手にもそれと同じものを供給するよう要求し始めたのです！」

Ngo Chi Le、ベトナム

「ドイツのゲルリッツ市郊外にあるわたしの庭園では、リンゴ、ナシ、甘酸っぱいサクランボ、ジャガイモ、イチゴ、チャイブ、そしてパセリを育てています。わたしたちは果物からジャム、ゼリー、ピューレなどを作ります。またリンゴやナシを市の工場に持参し、そこではそれをジュースにしてわたしたちに割り引いた価格で売り戻してくれます。わたしは自分が食べる食物がどこから来るのか知りたいのです。もしそれが近くで入手できたら本当に便利ですし、それはわたしたちの庭園を活気づけてくれるからです。わたしは料理が好きで、庭で採れる新鮮で質のよい素材が使えることを感謝しています！」

Matthias Schmidt、ドイツ

「わたしたちは、ここインドのベンガルールにある家族の住まいでたくさんの果物やハーブを育てています。わたしたちの所には、インドではとてもよく知られた、人気のあるココナツの木が2本あります。またパパイア、ニーム、ドラムスティック、マンゴーなどの木があり、パッションフルーツの蔓もあります。わたしたちはよくマンゴーを干してピクルスにします。またドラムスティック——干ばつに強い木で葉、花、さや入り豆、根が食用になる——をレンズマメとともにサンバル（＝スパイスを使ったスープ）などの料理に使います。インド料理はハーブやスパイスが豊富なので、わたしたちにとっ



Amanda Goode

「わたしは毎日自分の庭から、少なくとも一品をいつも食べるようにしています」

Liza Malm、学校菜園のパイオニア

てはそれらを自ら育てるのが合理的なのです。コリアンダー、ミント、カレーの葉などは、料理する時に庭から摘んで来ます。それは自然に補充されるご馳走の戸棚を持っているようなものです！ そして、これも重要なことですが、わたしたちは自分たちの食材がすべて有機栽培のものであることを知っており、それが、わたしたちができる限り持続可能な生活を送る助けになっています」

Dorothy Joseph、インド

「わたしの父は農業の出身です。ですから、わたしはコルドバ市で育ちましたが、父はできる限り農耕を行なうことにいつも熱心でした。わたしたちは鶏を飼い、イチジク、みかん、オレンジ、サクランボ、桃の木、それにレタス、ルッコラ、ニンジン、ジャガイモ、パセリなどを育てました。アルゼンチンの田園地帯に住む人々の中には、その言葉の意味を知らぬまま持続可能な生活を送っている人々もいます——彼らは単純に、土地から取れるもので生き、堆肥を作り、そしてゴミをほとんど出しません。わたしは自分たちの食糧を育てることが大好きです。周囲の自然界と本当につながっているという感覚を与えてくれるからです。つまり、わたしは大地に与え、大地はわたしに与えてくれるのです」

Sofía Russo Munné、アルゼンチン

「他の人々のために食事を、それも自分自身で育てたものを使って用意することは、ひとつの愛のなせるわざです」

Antonio Carluccio、国際的に知られたシェフ



Akinsey Photography

酸性テスト The acid test

ニック・オーウェンズ教授が、かなり大きな、しかし最近まで認識されていなかった、地球とその食糧供給に対する難題についてTUNZAに語った。

人はそれを「もう一つの二酸化炭素問題」と呼ぶ——そしてそれは次第に減少しつつあるものの、そうぞうしい気候変動懐疑論者たちが決して口にしないものだ。なぜならそれはすでに、論争の余地がないほど地球表面の大部分を変えており——人類が緊急に、そして大幅に二酸化炭素の排出量を削減しなければならないという決定的な議論を突きつけているためだ。

地球温暖化の主要原因である以外に、二酸化炭素は海水を酸性に変え、海水の化学成分にこの2,000万年以上の間に最も深刻な変化をもたらしつつある。科学者たちが警告しているのは、この海洋——地球表面の4分の3を占め、10億もの人々がたばく源として頼っている——の酸性化が地球温暖化よりもさらに差し迫った、かつ壊滅的な結果をもたらす可能性さえあるということだ。

しかしながら、ニック・オーウェンズ教授——世界一流の海洋科学者の一人——が指摘するように、科学者たちは何が起りつつあるのか突きとめるのにずいぶん長期間かかった。彼は「この暴走列車が向かってくるのが、科学界に長い間見えなかったのは驚くべきことだ」と語る。

彼は続ける。「われわれは、大気中の二酸化炭素、気候変動、そしてそれが将来地球の生態系にどう影響するか議論するために、時間を費やしてきた。しかし数年前まで、われわれは海洋中ですでに起っているこの非常に深刻な変化に気づいていなかった」。

科学者たちは長いこと、海洋——その三次元の広がりの中で地球の潜在的な生活空間の99%を提供する——は自然界のバランスを一定のレベルに保つルールに沿って、二酸化炭素を吸収しているということを知っていた。彼らはまた、気候変動を遅らせる方法として、だいたいに於いてその作用を歓迎していた。産業革命以来、海洋は人類が発生してきた全二酸化炭素の3分の1以上を吸収してきた。もしそれが大気中に残ったとすれば、地球温暖化はすでに制御不可能なまでに加速されていたかもしれない。

しかし地球を守るために、海は自らを犠牲にしてきたのだ。そして多くが複雑で測定が困難な気候変動の過程と異なり、海洋の酸化はわかりやすく、その影響は容易に計測できる。オーウェンズ教授——英国北西部の海岸近くに住む少年として育ちながら、そこで一番初めに海が大好きになり、そして昨年は英国南極観測局 (BAS) の局長だった——の言葉を借りれば、「それは気が抜けるほどシンプル」だ。

「基本的に、もし水中よりも大気中により多く二酸化炭素があれば溶けてしまう」と彼は説明する。海洋は本来、わずかにアルカリ性でpH値はほぼ8.3だ。この数字は0~7だと酸性、7~14だとアルカリ性になる。「もし海水に二酸化炭素を入れれば、あなたはそのアルカリ度を減らし、酸に近づけることになる」。

彼は、産業革命以来世界の海洋で吸収された二酸化炭素は、すでに海水のpHを1単位につき0.1だけ変化させていると言う。「これ

は小さい値に聞こえるかもしれないが、実際には非常に短期間に30%の変化が起きたことを意味する」。

これはプランクトンやサンゴのように、pH値のバランスに非常に敏感な炭酸カルシウムでできた骨格を持つ生物にとっては悪い知らせだ。「たとえpH値の変動が少量であっても、水中の炭酸イオンのバランスはきわめて著しく変化する。それで生物は、よりいっそう激しく戦わなければならない——自身の骨格や外殻を築くために、苦勞して困難に立ち向かわねばならないのだ」。

問題の一つは、この変化が非常に早く進行していることだ。「地質学上の時間尺度——数百万年——の間であれば、これらの生物は局面を乗り切ることができるかもしれない」とオーウェンズ教授は言う。「しかし、われわれはすでに過去2,500万年の間に経験したpH値の範囲をもう少しではずれようとしているのだ」。

「もし事態が非常に急速に変われば何が起るか、われわれは知っている。前回大気中の炭素分に急上昇が見られたのは5,500万年前で、それが海洋の酸化を引き起こし、既知の海洋生物の90%が消滅した。そしてもしプランクトンやサンゴが消滅することになれば、われわれの食糧供給にとって劇的な波及効果が生じるだろう」。

プランクトンは食物連鎖のまさに基礎を成しており、ほとんどすべての海洋生物はそれに依存している。さらにプランクトンは二酸化炭素を直接吸収し、閉じ込めることで地球



Biosphoto/Eichaker Xavier/Still Pictures

の気温の調節を助けている。しかし、これらの生物がすでに影響を受けつつある形跡が南大洋——オーウェンズ教授の専門分野の一つ——には存在し、そこでは非常に冷たい水が炭酸塩化するのを抑えている。研究者たちは、有孔虫と呼ばれる現代のプランクトンの一種である海巻貝の外殻が、海底の泥の中で化石として見つかる同類の外殻よりずっと柔らかいことを発見した。そして、酸性レベルが上昇するにつれて、それらの外殻は溶け始めている。

彼が「かなり確実」なこととして付け加えるのは、サンゴ——世界の海洋魚類の4分の1以上が住みかにしている——もまた被害を受け始めていることである。「紅海で研究中の科学者たちの推測では、サンゴの成長がおよそ30%減少しており、これはちょうどわれわれが観察してきたpHの変化に合致している」。

しかし、酸性化の影響を、相互にもたれあいながら存在する他の脅威から分離するのは常に容易ではない。「サンゴは温暖化、人間による乱獲、観光、森林伐採による堆積物その他におびやかされている。すべてが同時に起こりつつある」。

「もう一つの例はタラだ。過去半世紀の間、われわれは英国周辺のプランクトンに著しい変化が起こるのを見てきた。それは水温上昇、酸性化、あるいはその両方によるものかもしれない。その間に、英国周辺でタラが非常に減少し、たいがい人々は乱獲を非難した。このほんの一つの食糧源に対して、三つの可能な影響が挙げられる。いったいどれが主原因

なのだろう？ われわれには断定できない」。

しかし、大規模な変化が確かに起こりつつある。たとえ明日すべての二酸化炭素排出が止まったとしても、酸性化は何千年間も続き、その間、海水が正常なバランスを取り戻すことはできないだろう。「そこにはすでに組み込まれた勢いといえるものが存在する。われわれは来たる一世紀かそこらの間、pH値がどのように変化するかを、かなり確信を持って予測することができる。そして、もしわれわれが現在のペースを継続するならば、100年から400年の間に海洋の酸性度には疑いなく巨大な変化の数々が起こるだろう」とオーウェンズ教授は述べる。

では、何をしなければならぬのだろうか？ オーウェンズ教授は技術面の変化に最も信頼を寄せている。石炭の燃焼で放出される二酸化炭素を除去する技術の開発は、もしそれが来たる「5年から10年そこそこで」実行に移されたなら、「非常に大きな違いを生む」だろう。彼は工業諸国が原子力を利用して乗用車やトラックを走らせる水素を生産すること、さらに原子核融合を探究することを望んでいる。さらに彼は付け加える。「われわれすべてがもっと環境志向のライフスタイルを選べば、これもまた全体で大きな違いを上乗せする助けになる」。

「見通しは厳しいが、わたしは人類の発明の才については大いに楽観している」と彼は締めくくる。「しかし、その時間枠は“今”なのだ。それに関しては何の疑いもない」。

一風変わった海鮮料理

Seafood with a difference

ここで紹介する料理については、うさんくさい点は何もない。やせ細る魚獲網の収穫以外にも、海には他の食材があるのだ。

数え切れないほど多様な海藻が、何世紀もの間食べられてきた。porphyra——アジアでは海苔として、アイルランド、スコットランドおよびウェールズではlaverあるいはslopeとして知られている——は、最も広く消費されているものだ。中国や日本では、それは火であぶられ料理や寿司に風味を添える。ウェールズでは、それは洗った後たいてい5時間近くゆでられてビューレにされ、オートミールに混ぜたりフライにしてlaverパン(=海苔の佃煮風の食品)を作る。もう一つの食べられる海藻korengoは、マオリの人たちが伝統的に調味料として生で、あるいは乾燥させて食べる。

丸くて角だらけのウニは、しばしばねばりのある米飯の上に乗せソースやレモン汁をかけて生のまま食べる。あるいはソテーにしたり、リゾットやパスタに入れて料理する。これらは雌雄同体で、その生殖腺はフランス、スペイン、ポルトガル、イタリアおよび日本で珍味とされている。

数種類のクラゲもまた、食用にされる。最もよく見かけるものの一つは、おそらくその形にふさわしくアジアのキャベツ頭(Rhopilema esculenta)として知られているものだ。この生き物の円頂部を乾燥させ、塩漬けのスライスにしたものを一晩水漬けにし、漂白して固く巻き、さらに薄切りにしてシコシコして噛みごたえのある紐状にする。これはコラーゲンたんぱく質——肌の若返りを増進する——に富み、脂肪分が少なく、そしてアジアでは伝統的に気管支炎、高血圧その他の慢性疾患に良いとされる。とにかく、クラゲは中国で千年以上ものあいだ食べ続けられてきたのだ。

Dean Janiak



肉食を減らす？

Eat less meat?



Law Keven/Flickr

肉を食べる ことは、かつては今ほど大衆的ではなかった——しかも決して議論のまとはならなかった。肉食ブームは穀物の価格を倍増させ、数百万の人々を飢えに追いやり、そして地球温暖化に加えて家畜革命に拍車をかける手助けをしている。

無理もないことだが、人々は経済的な余裕ができれば肉を食べたがる。そして、国が貧困から抜け出しつつある最初のサインの一つは、消費量の増加である。つい最近では、中国とインドにおける急速な経済成長による食事の質・量・種類に明らかに表われている。

中国では、一人あたり食される肉の量は、1980年の1年につき24キロから2007年の54キロへと、30年も経たないうちに2倍以上になった。インドでは、鶏肉の消費量増加がなお劇的に推移しており、1990年にたった20万トンだったのが現在約230万トンと11倍以上の急上昇を見せている。そして両国における消費量は、将来も成長を続ける見込みだ。

問題は、家畜の飼育には大量の穀物が使われるが、それらは逆に直接人々の食をまかなうことができるはずである。たとえば、牛肉1キロを生産するには8～9キロの穀物が必要。同様に、牛肉1キロの生産には20平方メートルの土地が必要だが、同じ量の野菜はたった0.3平方メートルの土地から採れる。世界で最も人口の多い二つの国が次第に肉食に変わっていくにつれ、世界の食糧供給にゆがみが表われている。

“家畜革命”は、その呼び名が広がっていくにつれ、地球温暖化にもまた影響を与えつつある。国連の食糧農業機関（FAO）の報告で

は、すべての温室効果ガス排出量の優に5分の1は食用家畜の飼育から発生する——これは世界中の交通機関からの排出量以上だ。

大牧場は、世界規模の“森林伐採の主要な推進役”だとその報告はつけ加えている。過度な放牧が、すべての草原や放牧地の5分の1を砂漠に変えつつある一方で、たった1リットルの牛乳を生産するのに、まったく圧倒される990リットルという量の水が必要。

だが、人間が雑食性なのは理由がある。肉は多くの必須の栄養素を摂るのに便利だ。たとえば鉄分、これは特に肝臓の中で見つかるが、ヘモグロビンとミオグロビン——どちらも体内に酸素を運搬するのに欠かせない——を作るのに必要であり、植物源から吸収するのは難しいと考えられている。同様に、ビタミンB12は炭水化物、たんぱく質、脂肪分を正常に消化するために必要だが、動物源以外には天然には存在しない。

しかし多くの人々は、それでも菜食主義者になることを選ぶ。中にはジャイナ教徒のように、宗教的な理由から動物性の製品はいっさい食べない人々もいる——そして多くのヒンズー教徒、仏教徒、道教信者たちもまた、それを絶っている。その他の人々は、倫理的または健康上の理由で肉を食べない——アメリカ合衆国では成人の2.3%は菜食主義者であり、さらに6.7%は牛肉・羊肉などの赤肉を避けている。

それは選択の問題である。しかしながらたぶんそれほど無理な頼みではないと思いたいものだが、肉を食べると選択した時には、量をほどほどにして貧しい人々や地球のニーズをある意味考慮すべきだ。それは両者どちらにとっても選択の余地がまったくないのだから。

これらの栄養分を摂るには Getting those nutrients

菜食主義者は、戦略的で必ず自分たちに必要な栄養素を摂る。特に十分な鉄分、たんぱく質、そしてビタミンB12が必要で、それらはすべて動物源から簡単に摂取できるものだ。肉食者は肉からそれらを多く摂取するが、菜食主義者はここに紹介するその他の食物を利用する。



Steve Bailey Photography



© shunya.net

いまこそ本当に何か自然のものを求めて... Now for something really wild...

そこには恐ろしいほどたくさんの食べるものがある。しかし、われわれは実のところ食物としてそれらをほとんど栽培していない。地球上で知られている27万の植物種のうち、およそ7万種が食用に適するとわかっている——しかしたった120種しか広く栽培されていない。そしてそれらのうち、たった9種がわれわれの植物ベースの食糧全体の4分の3を占めている。その結果、人類はたった数種類の穀物に頼るという危険を冒しており、もっと昔からの、そして野生の豊富な植物種が持つ特別な風味や栄養面での恩恵などを失ってきた。

しかし世界中いたるところで、人々はいまなお、まだ栽培されていない地球の多種多様な収穫物を利用している。時にはそれは、中国で数世紀もの間スープに使われてきた岩ツバメの巣の内側の膜のように、伝統的な文化の一部になっている。同じくアラスカの先住民たちは、さまざまなベリー、海藻類、魚、アザラシを食べる必要最低限の生活様式を尊重する。

野生に実る食物は、世界の最貧層の人々の多くにとって欠かせないものだ。インドの田舎では、野生の野菜が必要度の高いビタミン類、カルシウム、鉄分を供給してくれる。エチオピアでは、野生の果物やベリーたちが子供たちの穀類ベースの食事に欠けている大切なビタミンを補充している。そして野生のジャガイモ類、小魚、野や森の動物などが、バングラディッシュの田舎の貧民たちの食事の40～100%を補っている。

数種類の食物は、野生への依存度が高く栽培できない。ブラジルナッツ——ほとんどすべてアマゾン
の森から収穫される——は、特定のミツバチだけが授粉できる。そしてそれを繁殖させるには、非常に鋭い強靱な歯を持つ齧歯動物が欠かせない。西アフリカの重要な食物であるシアナッツもまた、野生に限定される。一方、トリュフ——特定の木の根元の、決まった土壌の中でのみ育つキノコ——が栽培困難なのは有名である。

野生の食物を正しく認識することは、生物多様性の保全に役立てられる。メキシコでマツタケを集めて日本へ輸出することで、森を守り続け、地元の人々は仕事にありつく。そしてクマからワシに至る少なくとも137の異なる生物種が、太平洋の野生のサケの川のぼりの保護に頼って生きている。

過度の乱獲は、もちろん災厄を招く。野生に依存する最後の主要な食糧源である世界の漁業のありさまを見ればわかる。そして同種の悲劇が、中央・西アフリカにおける、野生の“ブッシュミート”を目的とした狩猟でも繰り返されている。しかし、もし持続可能に利用しさえすれば、収穫可能な野生の食物はたくさんあり、それらは——われわれに自然に対する根本的な依存を思い出させてくれる——それもただで！

おばあちゃんの特製スープ Grandma's super soup

子供の頃、わたしはクラクフ市近くの村にある祖父母の家で、毎年夏を過ごしました。わたしはその美しい景色や田園生活、そして——もちろん——おいしい食事のことを覚えています。祖母の料理は、自然の材料のみを使う伝統的なポーランド料理でした。

成長するにつれ、彼女が最もひんぱんに作るスープの一つが野生のハーブ——ヨーロッパのあらゆる牧草地やその他多くの大陸の温暖な地域によくあるソレル(=スカンボ、学名 *Rumex acetosa*)——を使ったものだとして驚きました。それはまた、容易に栽培もできます。

ソレル——ビタミンCやベータカロチンに富む——はサラダ、ソース、そして——とりわけ——スープに使われます。葉の葉をバターで炒め、それをピューレにして煮立てたスープのもとに加えるだけ。簡単でしょう！そしてその刺激の強い酸味のある風味は、固ゆでの卵やトーストによく合います。

薬草として、それは伝統的に肝臓病の治療に使われ、湿布薬としてはれものや傷を治すのに役立ちます。関節炎やリウマチまたは腎臓病のような病状を持つ人々が、ソレルを食べ過ぎてはいけないというのは本当です……しかしそれにしても、誤った使い方をすればたいいていの薬は逆効果をもたらすものです。

なので、もしあなたが日本の寿司、イタリアのパスタやアメリカのバーガーなどに飽きたら、そして温暖な気候の中で暮らしていたら、ソレルを集めてスープを作り、自然の風味を楽しんでください！

Maciek Durbas、ポーランド

豆類は、グリーンピース、豆(インゲン豆、黒目豆など)、ヒラ豆およびヒヨコ豆を含む。すべてたんぱく質と鉄分のもとだ。

ナッツは、アーモンド、松の実、カシュー、ピーナッツおよびクルミを含む。これらも鉄分とたんぱく質を含む。

野菜類で、たとえばブロッコリー、ほうれん草およびキャベツの一種のケールなどは、たん

ぱく質その他の栄養素摂取によく、一方、パセリ、クレソンおよび食用の海藻類は、鉄分を供給してくれる。

乳製品および放し飼いの鶏卵は、必要な少量のビタミンB12の大部分を供給してくれるはずだ。それはまた、酵母エキス、豆乳、“ベジバーガー”、そしていくつかの朝食用シリアルなどのような栄養強化食品からも得られる。

フェアな戦い A FAIR FIGHT



Jennee Payne

とても長い間、グアテマラの農民フェリッペ・マイザ・カストロは、自分の0.2ヘクタールの小さな地所の90% (残りは家族を食べさせる助けになるコーンや大豆を育てるのに割り当てられている) でコーヒー豆を栽培したが、それ相当な売値でさばけなかった。持っていたアイデアとしては、コーヒー豆を売って彼らが必要な残りの食物——と衣服や薬品のようなその他の必需品——を買うのだ。しかし、折にふれ彼が言うには、「われわれがさばく自分たちのコーヒー豆の売値では、製造コストさえカバーできない」。彼のような小さな独立農民は、世界の市場に直接アクセスできず、しかも売値は不安定だ。

それで10年ほど前に、彼は地域のマノス・カンペシナス (Manos Campesinas) と呼ばれるフェアトレード農業協同組合に加入した。世界中のほとんどの協同組合と同様に——ここでコーヒー豆を生産しようが、カリブ海地域および南アメリカにおけるバナナ、あるいは西アフリカのカカオやマンゴーであろうが——それは農民たちが力を合わせ、最低歩合を保証する業者へ直接輸出するのに十分な生産を確保するのを助けている。生産物がフェアトレードのラベルをスタンプされて店頭に並ぶ時、それは多少割高になるかもしれないが、消費者には農民たちが公正な支払いを受けていることがわかる。フェリッペが協同組合を通して売ようになった時、自分の労力の対価として、それ以前の2倍以上の売り上げを手にした。

そしてそれは、単に売値だけではない。フェアトレードはまた、安全な作業環境と環境のためになる持続可能な農業の実践を正式に認証する。協同組合が受け取る組合費は、水ポンプ、健康管理、トレーニング、またはよりよい生産過程のように貧困と取り組むための支援にも投資される。マノス・カンペシナスは組合員が有機農業に転換するのを援助し、またコーヒー豆を加工する製粉機を購入する計画を立てて、それによってその市場価値を倍増させていく。そしてフェアトレードは、農民たちがその生計を単一の穀物に頼らずにすむように、作物の多角化を支援することもできる。追加収入で、フェリッペはアボカド、バナナ、レモン、オレンジを育てて地元の市場に出荷し、子

供たちを学校に行かせることが可能になった。

このフェアトレードのコンセプトは、途上国の手工芸品の販売を機に1940年代に始まり、最初は教会のバザーなどで、そしてそれから20年後のオックスファム (= 貧困問題の解決を目的とする国際的連合体) のような大型組織に見られる。

1980年代には、フェアトレードのコーヒー豆、茶、その他の穀物が出始めた。しかし運動がようやく本格化し始めるのは、最初の認証とラベルの仕組みが1988年にオランダのNGO「Solidaridad」によって立ち上げられてからのことだった。間もなくラベルはヨーロッパ中に、続いて北アメリカや日本に広がり、そして2002年には国際的に認められたロゴのもとに世界的な認証の形で開始された。

販売高はいまや年に36億ドルを超え (売上は2007年だけでも47%上昇)、58の途上国にいる100万人以上の公認のフェアトレードの農民や農場作業員たちが恩恵を受け、コーヒー豆から綿花、そしてはちみつからハーブやスパイスに至るまで、多数の作物を生産している。

けれども、一部の経済学者は、フェアトレードが大部分の途上国の農民たちの立場を悪くする可能性があるという異議を唱えている。議論によれば、加盟生産者に高い売値を許すことでこの仕組みは生産者の増産をうながし、その結果供給過剰につながりかねず、他者の売値を下げるに至るといふ。フェアトレード側は、この論理による予想は、実際にはそのような理由では起こらないと反論している。

はっきりしているのは、フェアトレードはフェリッペのような人々の生活を改革するが、それ単独では途上国の生産者たち全員の運命を変えることはできないということだ。それは単に、市場の小さな比率を占めているだけだ——たとえばそのコーヒー豆でさえ世界の生産並びに消費に占める割合は、1%以下だ。そして恩恵を受ける100万人の人々は、世界の貧しい農民たちの中ではさらに小さな比率しか占めていない。彼らが同時に必要としているものは、世界経済の不正な貿易システム自体の変化だ。フェアトレードは、その正しい方向への一つのステップである。

有機食品のラベル

有機栽培への動きは、巨大な世界の市場に向けられた産業的な農業のやり方に反発したひと握りの規模の小さな独立農家のあいだで高まった。その定義は国によって異なるが、有機栽培の傾向としては人工肥料または農薬を使わず——あるいは使用を限定し——遺伝子組み換え、下水汚泥、人間の排せつ物または成長ホルモンなどには頼らず作物が育てられる。有機栽培農家はそのかわり、堆肥や肥料、さらに有機質の害虫駆除を行ない、輪作や上手な畜産などの昔からの技法に頼っている。典型的に、土地は認定が可能になるまでこのようにして数年のあいだ農作されなければならない。加工食品は、含まれる有機成分の比率で分類される。ソイルアソシエーション(英国土壌協会)、日本農林規格、オーストラリア認定オーガニック、その他多くがこうした仕組みを持っている。また国際有機農業運動連盟(IFOAM)が上部団体として存在し、その連盟のラベルは、製品がその基準も満たしていることを実証している。

持続可能なパーム油のための円卓会議(RSPO)

パーム油産業は、飛ぶ鳥を落とす勢いだ。いくぶんかはバイオ燃料への需要増加に引っ張られたせいだが、もともとエネルギー源として、とりわけ優れたものである。しかし安価な栄養分に富む油がスナックからパン、朝食用シリアル、マーガリン、そしてアイスクリームに至る無数の食品に、同様に使われている。しかも需要が伸びにつれ、熱帯雨林、そして次第に泥炭(PEAT)地帯までもが栽培農園のために取り払われつつあり、きわめて貴重な生息地を破壊し(そしてオランウータンを危機に追い込み)、さらに膨大な量の二酸化炭素を放出して地球温暖化に拍車をかけている。環境保全団体のWWF(世界自然保護基金)によって組織された持続可能なパーム油のための円卓会議は、農園主、生産者、事業家、その他関係者たちを一堂に集め、パーム油を自然破壊なしに製造・市場に出す方法を開発し、そして、その油が持続可能な出所からのものかどうかを見分けるための認証制度を発足させた。WWFはまた、おそらく同様な認証へと導かれるはずの持続可能な大豆生産に関する円卓会議(RTRS)を主導した。

ラベルをチェックしなさい CHECK the label



森林管理協議会(FSC)

食物は対象の一つだが、その紙包みや厚紙の包装はどうだろう? それにもFSCラベルが記されているだろうか? そしてその料理に使うバーベキュー用の炭は?あるいは食物を並べるテーブルは? FSCは環境にやさしい木材の基準を決め、そしてそのラベルは、製品を作るのに使われた木材が持続可能な管理をされている森から合法的に切り出されたものであり、古くからの自然林や森の先住民たちに害を与えていないことを証明している。また、生産した地点までさかのぼり、木材の出所を明確にすることができる。

海洋管理協議会(MSC)

10億の人々が、主として海からの食物に頼っており、その需要は増加し続けている。しかし魚はいつまでも収穫でき得るものではない。魚類資源の70%以上が獲り尽くされたり、乱獲されたり、あるいは絶滅している。持続可能でないやり方——いらなくなった魚を海に捨てるために戻すような——は、問題をいっそう悪化させる。独立した、世界規模のNPOであるMSCは、持続可能で十分管理された漁業に対して、FAOの行動規範に基づいた基準を設けている。いまのところ、世界中の14の漁業団体と300以上の魚製品を認定している。

省エネラベル

家庭電化製品——食物の貯蔵あるいは料理用——は、いまや多くの国々でそれらが省エネ型か、または製品の性能に対する格付けがあるかどうかを証明するラベルが貼られなければならない。電化製品にAからGまでのラベルを貼る欧州連合の格付けシステムは非常によく機能していて、一般の強い要求に応じて、製品は着実に格付けのレベルを上げ、より省エネ型に移行している。

緑の野菜は、どこまで環境に配慮して作られたのだろうか? 野生の花は、小麦粉にする穀物を育てるために枯れなかったのだろうか? そしてあなたはどこまでそれを確かめられるだろうか? その答えは、いままで以上にラベルにある。なぜなら、消費者が自分たちの食物のグリーン度の証明により関心を持つようになるにつれ、そのカーボンフットプリントから、農薬で育てられたかどうかに至るまで、すべてをたどれるような証明書の仕組みが出現してきたからだ。

ラベルは、環境にやさしい選択をしたい人々にそうできる機能を与え、生産者とメーカーには環境を重視する動機づけを与える。ラベルは費用が少なくすみ、選択の幅を広げ、生産者と消費者との間で変化に対する責任をも共有させるのだ。ここにいくつかの仕組みをあげてみよう。

レインフォレスト・アライアンス(熱帯雨林同盟)

このNGOは、野生の生き物や土地を守る基準を満たせるよう援助するため、農民たちと一緒に努力し、全世界にまたがる19ヵ国で458,569ヘクタールを占める31,727ヵ所の農場を公認した。その信じるところは、特別な地域を保護するだけでは世界の生物多様性を救うことにはならず、それゆえ生態系の安全を守ると同時に持続可能な農業を支持することが自然界の保全に役立つというものだ。したがってこの組織は、熱帯雨林を切り倒さずに、たとえばコーヒー豆やココアを育てることを奨励している。その認証ラベル——バナナ、コーヒー豆、オレンジ、ココア、あるいは茶のような熱帯産の作物に対する——の意味するところは、それらの作物が水の汚染、土壌の浸食、農薬の使用、野生生物や生息環境の保護、廃棄物の減少、水の保全、効率的な管理、良い作業環境、さらに公正な賃金、そして教育や健康管理へのアクセスなどに留意して栽培されたということである。

7

food wonders

食の七不思議

それは中国のカレンダーの中で最も重要な祝日であり、その食物は象徴的で美しい。年越しの前夜には、家族は台所の神——家族の炉辺の守り神——に自分たちの行ないを天に向かって報告するために、典型的な正餐を供える。一説には、供える甘いねばり気のある料理は、わいろのためであると言う。他の説では、神が悪いことを言わないように口を封じるためだと言う。少量の魚が、伝統的に新年の饗宴の最後まで残される。魚を表わす言葉yuは、その発音が「願い」と「裕福」の両方の言葉と同じなので、繁栄を約束すると考えられている。料理はしばしば丸ごと出される。刻んだり切ったりすることは、家族の絆を断つような不運を連想させるからだ。そして短く切らない麺類は、長寿を予示する。お茶と一緒に出される“共の盆”は、円形または八角形で仕切りがある。それぞれの仕切りは象徴的な珍味で満たされている——たとえばココナッツは団結、干した蓮の種は多産、そしてピーナッツは長命の象徴だ。

中国の新年 Chinese New Year



Tina Lee

イードエルフィトル(断食明けのお祭り) Eid el-Fitr



Karen Eng/Al Amin

新月がラマダン——イスラム教徒の日の出から日没までの断食期間——の聖なる月の終わりを告げる時、イードエルフィトルと呼ばれるお祭りが始まる。このお祭りは通常3日間続き、その伝統的な祝賀の食物は地域ごとに異なる。フィジーの人たちは、savayyaと呼ばれる焼いた麺類を食べることで断食を終える。イラクでは、家族で生けにえにした子羊をklaichaと呼ばれるナツメ入りの焼き菓子と一緒に食べることがある。インドでは、biryani——米と肉か魚、そして野菜——が一般的だ。そしてパレスチナでは、mansaf (ヨーグルトに漬けた子羊の肉)を楽しむのが普通だ。インドネシア人は、lapis legitと呼ばれる層状になったケーキを平らげる。一方、ソマリア人は、halvaと呼ばれるクミンの美で味付けしたカスタードが好みだ。マレーシア人は、竹の筒で炊いたlemangと呼ばれるねばり気のあるご飯で宴会をする。食べ物は、イードエルフィトルではお祝い以上のものだ。それはまた、sakat——他人とその食物を分け合うことを義務として自分に課す——を強調している。友人と分かち合うため、そして貧しい人たちに施すため、しばしばとても大量の食物が料理される。

春分の日におけるペルシャの新年、あるいはイラン暦の春のお祭りのすべての料理には、詳細に至るまで古代の意味深長さが行き渡っている。供されるそれぞれの料理の名前は、ペルシャ文字の“s”で始まり、それぞれが命の使者である7天使の一つを代表している。Sabzehは新芽、一般的に小麦あるいはレンズマメのものを指し、復活と多産を象徴する。samanu、すなわちプディングは人生の甘味の象徴だ。sib、つまりリンゴは美と健康を代表している。senjed、蓮の木の実は愛を表わす。そしてseerはニンニク、薬と健康を象徴する。somaqと呼ばれるウルシの果実は日の出を表わし、善が悪に勝つ信仰を意味する。最後にserkeh、または酢は、寿命と忍耐を示す。お祭りの間、家族は新年を迎えるために集う。春分が過ぎ祈りが捧げられたのち、その祝賀会における最年長者が立ち上がり、みな幸せを願うことに始まり、それから砂糖菓子、焼き菓子、縁起をかつぐ硬貨などが配られ、抱きあって祝福する。

イラン暦の春のお祭り Nowruz Spring Festival



Alireza Najafian (Iran)

死者の日 Day of the Dead

メキシコのDía de los Muertos (死者の日)——実際は11月の最初の二日間にわたって祝う——は、古代アステカ人の儀式に根ざしている。彼らは魂が死者の国、ミクトランから少しのあいだ家族のもとへ戻ることができるかと信じていた。当然死者たちは、長旅に耐えられるよう、食べ物をもらう必要がある。お祭りの食物には、砂糖、チョコレート、あるいはアマランサスで作られたどくろが含まれる。その額には敬意を表して死者の名前が付けられている。同様に、pan de muerto、つまり死者のパンというものがあり、それはどくろや骨に似せて作られている。家族は愛する者たちの魂に捧げる祭壇をしつらえる。時には魂が食事の前に身づくろいできるように、水盤やタオルが用意される。親族や友人たちはまた墓地にも訪れ、そこで死者の好きだった食物を食べ、墓をマリーゴールドの花やろうそく、贈り物、そして時にはテキーラのボトルなどで飾る。



Ana Caballero/The Art of Skulls

エチオピアのテジュ Ethiopian Tej



Rudy Neeser

あなたはtejをソロモン王のワインと呼んでもいい。エチオピアの国の飲み物であるこのはちみつ酒は昔、王の宮廷に贈り物として運ばれ、彼とこの国の最初の王の母、シバの女王とのあいだで交わす祝辞に使われたと信じられている。世界で一番最初に発酵された酒——はちみつと、エチオピアの高地にのみ見られる有機栽培のホップ、gesho (クロウメドキ)で作られている——の一つと考えられるが、tejは4,000年前にさかのぼる古文書や聖典の中で述べられている。伝統的に主として女性によって作られるが、それはかつては特権階級だけに飲まれていた。しかしいまではどんな宴会やお祝いも、その独特なほろ苦い風味なしではおさまらない。エチオピアは、アフリカ最大のはちみつの生産国である。国内で売られるもののおよそ70%がtejを作るのに使われるので、この象徴的なワインはその文化の中心にある。

1621年、ニューイングランドのプリマスにおける最初の感謝祭でのメニューに何があったか、知る人はだれもない——しかしそれはきっと七面鳥、スイートポテト、スイートコーン、クランベリーソース、そしてパンプキンパイのようなまったく伝統的な品々ではなかったはずだ。同時代の情報源から知る限りでは、野鳥が鹿肉とともに食卓に出されたという。なので少なくとも、このきわめて重要な七面鳥はその時に供されたかもしれない。豊富な野生の七面鳥がアメリカ先住民の食物の定番であり、初期のヨーロッパ開拓民の命の糧だったとしても、驚きには値しない。野菜類は17世紀の宴会ではあまり際立って使われることはなく、それぞれの旬のあいだだけに限られていた。そしてピルグリム・ファーザーズ(=最初にアメリカに渡った清教徒たち)はオープンを持っていなかったため、パイもおそらくなかっただろう。しかしこれら不足していたものにもかかわらず、この行事が重要なものであることに変わりはない。国家創立を祝うものとして、また家族の最も大事なその年の特別な行事としても。

感謝祭の七面鳥 Thanksgiving Turkey



www.kimmysakes.com

ケルト族のハロウィン Celtic Hallowe'en



Podchef/Flickr

バームブラック——伝統的なアイルランドのフルーツケーキ——は、古代ケルト族によってもたらされ、未来を占うのに使われた。彼らはSamhain——現在のハロウィン——と呼ぶ古代ケルトの収穫を祝う祭の最初の日、10月31日にそれを食卓に出した。死者の魂が訪れると信じられていた日だ。それぞれのケーキには6つの象徴的なもの、すなわち硬貨、指輪、豆、指ぬき、棒きれ、そして布きれを入れて焼き上げてある。その解釈は一樣ではないが、一般的にコインに当たった人は象徴的に金持ちになる運勢で、リングを噛んだ人はその年のうちに結婚する運命だと言われる。残りはそれほど幸運ではない。豆や指ぬきに当たった人は結婚に縁がなく、棒きれに当たった人は不幸な結婚を、そして布きれに当たった人は貧乏になる運命だと言う。



「環境都市」世田谷の実現を



世田谷区長 くまもと のりゆき 熊本 哲之

はじめに

世田谷区は、東京23区の南西部に位置し、84万人余の人口を有する、23区で最大の自治体です。区内には、23区で唯一の渓谷で東京都指定名勝である等々力溪谷やそれを形成する国分寺崖線、多摩川をはじめ都市農地など自然環境が多く残っています。また、演劇や音楽で有名な下北沢や多くの人が買い物などに訪れる二子玉川、三軒茶屋、ウルトラマン商店街やサザエさん商店街に代表される地域に密着した商店街が数多くあります。さらに、新宿や渋谷などの都心方面から郊外へ延びる私鉄や道路が走り、東名高速道路の出发点である用賀インターチェンジもあり、東京の西の玄関口となっています。

世田谷みどり33

みどりが多いという印象を受ける世田谷区も、区内のみどり率は、25.56%まで落ち込んでおり、「守るだけでは増やせない。だから、みどりを増やしていこう」ということで、昨年度「みどりとみずの基本計画」を改訂し、区制100周年の平成44年に、区内のみどり率を33%まで高



多摩川

めざして

世田谷区の 環境への取り組み

める「世田谷みどり33」の計画をスタートしました。特に最近、国分寺崖線周辺の斜面地の豊かな緑が失われつつあり、こうした事態に対して、区では「国分寺崖線保全整備条例」や「みどりの基本条例」を制定し、豊かで良好な住環境の整備に向けて取り組んでいます。また、東京厚生年金スポーツセンターの取得をはじめ、公園を増やすことに加え、世田谷の貴重な財産である農地の保全にも積極的に取り組んでいます。

カーボンマイナス社会への転換

地球温暖化防止対策は、北海道洞爺湖サミットでも主要課題となるなど、国際的に大きな問題となっており、環境への負荷が少ない持続的な発展が可能な社会の構築が求められています。こうした状況をふまえ、世田谷区では平成18年に策定した「地域省エネルギービジョン」において、2010年度の二酸化炭素排出量を1990年度レベルにとどめることを掲げ、京都議定書での削減目標をめざしています。

区内から排出される二酸化炭素排出量は、一般家庭や事業所などの民生部門が高く、区全体の60%以上となっています。特に、家庭からの排出が40%以上を占めており、区民一人ひとりに、省エネや省資源などの環境行動に取り組んでいただくことが重要だと考えています。このため、区民自らが省エネ行動を宣言し実行する「CO₂ダイエット宣言」を実施し、今年の夏は5千件を越える宣言が集まりました。半年間の宣言による取り組み効果を二酸化炭素排出量に換算すると約500tにもなります。さらに、世田谷区にある14大学が協力して、「環境大学連合」をつくり、学生の皆さんにも毎年省エネ活動に取り組んでいただいています。

また、自動車から排出される温室効果ガスを削減する取り組みとして、エコドライブを一步進めた「アイドリングストップキャンペーン」を行っています。路面電車の踏み切りで、アイドリングストップをPRし、また、バス事業者にもご協力をいただき、路線バスの前面にキャンペー



打ち水大作戦

ンの幕を掲示していただくなど、区民、事業者、区との連携により取り組みを進めています。さらに、環境にやさしい自転車の新たな活用方策として、区内のレンタサイクルポートで乗り捨てが自由にできるコミュニティサイクルシステム「がやリン」の取り組みも推進しています。

もちろん、区内最大の事業者である区役所自らがCO₂の削減についても、ISO14001による認証を受け、環境マネジメントシステムの運用などにより環境負荷の低減に努めてきました。さらに、区が率先してCO₂を削減するため、平成20年3月に「公共施設省エネ指針」を策定し、今後、新設・改築する区の公共施設にCO₂の削減目標を定めました。この指針では、事務所では30%、学校では20%以上の削減を掲げていますが、学校教育施設で削減目標を明確に定めたのは23区で初めてです。

いつまでも住み続けたいまち世田谷

世田谷区では、この他にも、子どもから大人まで、誰もが環境について考え行動を始めるきっかけとなるような催しやイベントとして、「環境行動DAY」や「せたがや打ち水大作戦」などを行ない、広く区民、事業者の皆さんに働きかけています。このような環境への取り組みを、地域の「絆」、家族の「絆」によって進めることにより、「いつまでも住み続けたい魅力あふれる安全安心のまち世田谷」の実現をめざし、区民の皆さんとともにまい進していきたいと考えております。



アイドリングストップキャンペーン

スポーツマンシップの一環として「エコプレー」を実践しよう！



NPO 法人 グローバル・スポーツ・ アライアンス

グローバル・スポーツ・アライアンス (GSA) は、スポーツマンシップの一環として「エコプレー」の実践を呼びかけているスポーツ愛好家の世界的ネットワークです。1999 年に日本で活動を開始したこの NPO 法人は、UNEP や UNESCO などの国際機関とパートナーシップを組み、その活動域を世界 54 カ国 (2008 年 11 月 15 日現在) にまで拡大。来秋には、設立 10 周年を迎えます。



ケニアでUNEPと共にドリームキャンプを開催。スポーツと環境教育を行なった。

サッカー大会の電光掲示板



スポーツ×環境

スポーツ愛好家は環境の変化に敏感であり、誰でもきれいな水や空気の大切さを知っています。また「スポーツマンシップ」という倫理観を持ち、社会的影響力も持っています。

今や世界で 10 億人を超えるとも言われるスポーツ愛好家が、自らの行動を通して地球環境を考え、全員が環境問題の本質を理解し行動に移せば、必ず大きな力となって地球環境問題は解決に向かう…GSA ではこう考えました。

エコプレーとエコフラッグ・ムーブメント

スポーツを楽しむためには、何が大切でしょうか。

「フェアプレー」・・・ルールを守り、公正に競技する。

「チームプレー」・・・チームの仲間が力を合わせると強くなる。

これらスポーツマンシップの一環として、GSA ではスポーツ愛好家に「エコプレー」の実践を提案しています。「エコプレー」とは GSA が提唱しているコンセプトで、持続可能な社会づくりに向けて豊かな自然を守り、省エネ・省資源を実践することです。GSA の活動は、UNEP も認定した「エコフラッグ」を使った「エコプレー」の普及であり、この

世界的運動は「エコフラッグ・ムーブメント」と呼ばれています。実はこの「エコフラッグ・ムーブメント」、推進の主役はトップアスリートでも政治家でも著名人でもなく、各地域で活動をしている GSA チームとプレーヤーたちです。彼らは自分の地域と一緒に活動する仲間たちと共に「GSA ローカルチーム」を設立し、地域に密着した活動を通じて「エコプレー」の実践を呼びかけています。



ビーチバレー大会にて

GSA-World へぜひアクセスを！

そのほか GSA では、2 年に 1 度 UNEP と共催で「スポーツと環境の世界フォーラム (G-ForSE)」を開催、また中古スポーツ用品のリユース推進 (sports-eco.net) も積極的に行なっています。G-ForSE は本年 10 月、スペインのアリカンテにてスポーツと気候変動の関わりに焦点を合わせた内容で開催され、多くの環境問題について議論がなされました。GSA チームの活動報告も含め、これらの内容はすべて GSA ホームページからご覧いただくことができます。あなたも身近なできることから、エコプレーヤーとしての活動を始めてみませんか。アクセスをお待ちしています。

2006 年バングラデシュでの活動



【お問い合わせ先】

NPO 法人グローバル・スポーツ・アライアンス

〒150-0002 東京都渋谷区渋谷 1-1-11-1F

TEL: 03-6419-2900 FAX: 03-6419-2877

Mail: info@gsa.or.jp URL: <http://www.gsa-world.org>

持続可能な社会をめざして

私たちは  UNEP (国連環境計画) の活動をサポートします。

Aiming at sustainable society

We support the work of  UNEP (United Nations Environment Programme)



(特別協賛サポーター) 五十音順

Canon キヤノン株式会社

SAKATA INX サカタインクス株式会社
Visual Communication Technology

 三和シャッター工業株式会社

 情報産業労働組合連合会

 杉田エース株式会社

 T&D保険グループ
 太陽生命  大同生命  T&Dフィナンシャル生命

JAL 日本航空

JPR 日本パレットレンタル株式会社

 Bayer バイエル株式会社

FUJIFILM 富士フイルム株式会社

 毎日新聞 

 MITSUBISHI PAPER MILLS LIMITED 三菱製紙株式会社

 三菱東京UFJ銀行
MUFG

(環境関連協賛サポーター) 五十音順

 Earthship AIRS 株式会社アースシップ

 E&E Solutions Inc.
イー・アンド・イー ソリューションズ株式会社

 株式会社 エッチアールディ

TAKE100
PURE BAMBOO CLOTH

 HANDY TECHNO ハンディテクノ株式会社

