

## 「グローバル化と食」2011 報告会開催のご報告

国際文理学部 国際教養学科 1年 峰松由佳

1月12日(木)、私たちは、「農家・漁師さんとの関係性の中から見えてきた『食のグローバル化とローカル化』』というテーマで、学内・学外の方に向けて、報告会を行いました。福岡県の第1次産業について理解を深め、いったい現場での体験から何を学んできたのか、「グローバル化と食」という授業の中で「自分の食」についてどう考えるようになったのか伝えることを目的としたものです。当日は、現場体験でお世話になった方々をはじめ、学内外から多くの方々にお越しいただきました。

報告会前、私たちは、このプログラム名にもある「グローバル化」とは何だろう、と改めて考え直しました。外国産は「グローバル」、対して国産、九州産、福岡産は「ローカル」。果たしてそういう分け方でいいのだろうか。体験を通して得たものはいったい何だったのだろうか。自分たちの「食」を見直し、「グローバル化」と「ローカル化」について考え、試行錯誤しながら準備を行いました。

今までの活動をふりかえり、考えを深めていく中で、「ローカル」とは、「自分と生産者との心の距離の近さ」だと考えるようになりました。私は、知っている人が作った野菜を食べるとき、その人のことを想像しながら食べる場合があります。しかし、福岡県産の野菜を購入したとき、どんな人がどんな思いで作ったのか、わからないことが多くあります。それは生産者さんとの距離が近いとは言えないのではないか、お互いが顔を知っている関係だからこそ普段何気なく買うものよりもおいしく、大事に食べることができるのではないか、と考えるようになりました。

今まではスーパーに行くと、値段が安いものばかりが目がいっていました。しかし私たちは、体験を通して、商品を買うものかごに入れる前に、これってどこで誰が作った野菜なんだろう、なぜこの値段なんだろうと自分たちの「食」に思いを馳せることができるようになりました。

また、自分の食を見直す中で、自分の住む寮のことを考えるようになりました。国際学友寮などで、学生のほとんどが自炊をしています。しかし、簡単なアンケートを行ったところ、多くの寮生は、生鮮食品を購入する際、「鮮度や産地を見ても、結局は値段で選んでしまう」という状況でした。そこで私たちは、親元を離れて寮で暮らし、料理をする機会が多くなるのだから、「ただ安い」だけで食材を買うのではなく、「新鮮さ」「産地」などを寮生が考え直すきっかけを作れないだろうかと思いはじめました。

そんな思いから、寮のまわりにあるスーパーの流通や、別の体験学習でお世話になっている福津市にある直売所の野菜の流通について興味を持ち始めています。この学びを深めていくためにも、これから、さらに自分の食について考えていくと同時に、私たちが学んだことをまわりの学生たちに伝え、私たちの学びを知ってもらいたいです。



当日の様子