

旬野菜の詰め合わせボックスから考察する持続可能な農と食 —京都とカリフォルニアの事例より—

山本 奈美 氏

(京都大学大学院農学研究科)

日時

2022年10月20日(木) 17:00～18:30

開催方法

対面(京都大学本部キャンパス
総合研究2号館4階 AA447会議室)
とオンライン(ZOOM)による
ハイブリッド開催です。

下記サイトより事前にお申し込みください。

<https://forms.gle/ZUvQxEzr3eUSaWaZ7>(当日12:00締め切り)



要旨

近年、より持続可能なフードシステムへの転換を推進していくべきであるとの認識が国際社会で共有され、オルタナティブ・フード・ネットワーク(AFNs)と呼ばれる食と農の運動が世界各地で生起している。本報告は、AFNsの一形態として始まり、現在に至るまで継続している「旬野菜の詰め合わせボックス(野菜セット)」に焦点を当てる。野菜セットとは、一人の農家、あるいは複数の農家が季節に沿って生産した多品目の有機農産物の詰め合わせを消費者に直接届ける仕組みである。その特徴は、消費者が野菜の種類を選ぶことなく、農場の収穫に合わせて食事の献立を考える「選ばない食実践」である。「選ばない食実践」は、有機農業の生産における不安定さやリスクを、生産者だけでなく消費者も共に負うことを目的としており、1970年代より日本の産消提携運動(提携)で有機農家を支援するために実施されてきた。欧米では地域支援型農業(Community Supported Agriculture, CSA)と呼ばれて活発化しており、持続可能な農業を支える食消費と認識されている。しかし野菜セットは、有機農業の慣行化、社会経済的格差の拡大に起因する食アクセスの格差など、食と農が直面する数々の課題を前に、再構築が求められている。本報告では、「野菜セット」が持続可能な食消費を推進するにあたっての意義や課題、可能性について、京都とカリフォルニア州の事例から考察する。