

学部長室から

変わる

2005年3月30日に刊行された4冊目のいわゆる東大白書のタイトルは「東京大学大変革」である。過去3回の刊行にならない佐々木前総長の在任最終年に取りまとめられた。大変革の意味するところはもちろん国立大学の法人化である。法人への移行に伴い多くの変革がなされたが、白書は総長を始めとしてそれに関わった人々による記録である。この大変革に中心に関わった人々の多くは何らかの形でかつての東大紛争に関わった世代であるのは興味深い。あれだけの紛争の後、東大は自発的には何も変わらなかったと言っても過言ではないだろう。その直接の引き金は外圧であるとしても、短期間の内にこれだけの大変革が成し遂げられた背景には、東大紛争以降の蓄積された変革への思いやエネルギーがあったような気がしてならない。

東京大学の大変革は当然大学を構成する各部署にも大変革を強いることになる。大学院農学生命科学研究科・農学部は果たしてこの大変革に対応していけるであろうか。部署長として不安な毎日であるが、教員の教育・研究へかける情熱、それを支える職員の努力、学生達の若いエネルギーを感じて勇気が湧いてくる毎日でもある。様々な問題が顕在化してきてはいるが、我が部署はそれを乗り越え生まれ変われるに違いない。

これまで部署内の広報誌であった「弥生」もまた生まれ変わろうとしている。社会との連携をさらに進めるためでもある。特に地域の人々との連携を大切にしたい。農学部の変わりゆく姿を広く社会や地域の人々にもお伝えし、またそれらの人々の農学部への思いや期待を教職員・学生に伝えることができるものと信じている。



大学院農学生命科学研究科長・農学部長
会田 勝美

食品の安全性の確保と安定した食料供給の確保は、人間が人間らしくあるための基礎的な条件です。

農学生命科学研究科は現代科学の英知を駆使して、食の安全と安定の研究に取り組んでいます。



食料・資源経済学研究室
しょうげん じしんいち
生源寺 眞一 教授

食の セーフティと セキュリティ

Food Safety and Security

教えて! Q&A

フード・セキュリティとは？

フード・セキュリティという言葉には注意が必要です。国際的には、すべての人々に必要な食料が行き渡っている状態のことをフード・セキュリティと言います。したがってフード・セキュリティの確保は、途上国の貧困層の問題だと考えることができます。けれども、日本のような先進国にも食料確保の問題は存在します。大規模な自然災害や国際紛争といった不測の事態が一国の食料供給ルートを脅かす事態がないとは言えないからです。これが食料安全保障の問題です。英語ではこちらもフード・セキュリティと表現されるのです。

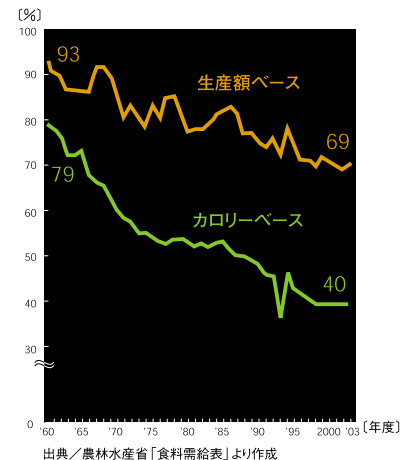
フードシステムとは？

フードシステムとは、食品の生産から消費までの過程を、川上の農水産業、川中の食品加工業・食品卸売業、そして川下の食品小売業・外食産業を経て、最終の消費者の食生活に至る総合的で連続的なシステムとして捉えたものです。また、このように食の問題をひとつの流れとして把握する観点をフードシステム論と呼んでいます。消費の場面を起点として、川下から川上に遡りながら全体像を理解しようとする姿勢も、フードシステム論の特徴です。こうした姿勢には、生産者重視・供給者重視に偏りすぎた従来の政策や研究に対する反省の意味も込められています。

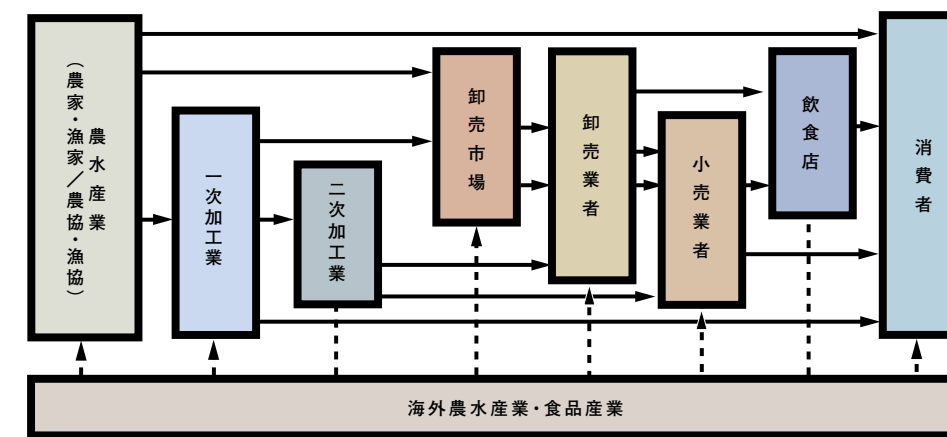
食料自給率とは？

食料自給率は国内の食料生産量を食料消費量で割って得られる数値です。とくに重要なのは、さまざまな食料を集計したときの総合自給率です。日本によく知られているのは、供給熱量(カロリー)ベースの総合自給率です。これは食料に含まれている熱量を共通の物差しとして、生産量と消費量を集計して計算されます。価格を物差しとする総合自給率もあります。生産額をベースとした総合自給率のことです。カロリーベースで40%、生産額ベースで69%というのが、現在の日本の総合自給率です。なお、国際的に通用している自給率としては穀物自給率があります。基礎的な食料である穀物について、重さを尺度として集計して得られる自給率です。日本の穀物自給率は28%であり、こちらも国際的にみて非常に低い水準にあります。

■わが国の食料自給率の推移



■多様で複雑な現代のフードシステム



食の安全にはふたつの側面があります。ひとつは食品の安全性という意味であり、英語で表現すればフード・セーフティです。食品は体内に取り込むわけですから、人体に有害であっては困ります。一方、食料は毎日欠かさない絶対的な必需品です。人が生命を維持していくためには、つねにミニマムの食料を確保しておく必要があります。量的な意味での食の安全の確保であり、こちらはフード・セキュリティと言います。

食品の安全性に対する関心がかつてないほど高まっています。この背景には食と農の距離の拡大という現象があります。海外からの輸入食材が増え、文字どおり物理的な輸送距離が広がるとともに、農業や水産業の川下には加工・流通・外食の食品産業が幾重にも形成されています。フードシステムの高度化です。それだけ食品に危害因子が発生・混入する可能性も多層化・複雑化しているのです。

一方、フードシステムの国際化とともにわが国の食料自給率は極端に低下しました。日本は世界最大の食料輸入国なのです。低い自給率のもとでは、万一の場合の食料安全保障も充分とは言えないかもしれません。途上国を中心に8億人を超える人々が食料不足に苦しんでいることも忘れてはなりません。こうした世界のフード・セキュリティの問題も、飽食日本の食料事情と無関係ではないのです。

農学生命科学研究科では、現

代科学の英知を結集して、ふたつの食の安全問題に取り組んでいます。農業や水産業はもちろんのこと、複雑な加工や流通を経て人の体に取り込まれていくすべてのプロセスが研究の対象なのです。実験室の研究だけではありません。国際化するフードシステムのもとで、食研究のフィールドも海外に広がっています。



ミニユニバーシティとしての農学生命科学研究科

生物資源から環境、経済、遺伝子工学、医学まで、多彩な領域を網羅する農学生命科学研究科。12専攻が有機的につながり、それはまさに小さな大学です。

農学生命科学研究科

生産・環境生物学専攻	生物・環境工学専攻
応用生命化学専攻	生物材料科学専攻
応用生命工学専攻	農学国際専攻(独立専攻)
森林科学専攻	生圏システム学専攻
水圏生物学専攻	応用動物科学専攻
農業・資源経済学専攻	獣医学専攻

農学部

応用生命科学課程	生物生産科学課程
生物環境科学課程	地域経済・資源科学課程
	獣医学課程

附属施設

農場/演習林/牧場/家畜病院/水産実験所/緑地植物実験所/放射性同位元素施設/バイオロン研究室/放射線育種場共同利用施設/小石川樹木園/農学生命科学図書館

農学系事務部

総務課/経理課/教務課