

環境・暮らしの学校
25

歩いて知ろう ニッポンの胃袋の裏側

— 私たちを生かし、殺す、危ないシステム

グローバル化によってもたらされた食の多様化・飽食の時代。しかしその裏側には、劣悪な労働環境や大量の食品廃棄、差別の構造、巨大アグリビジネスの思惑、そして現代人のゆがんだライフスタイルが見えてきます。これらの犠牲の上にしか成り立たない食の姿は本当に「豊か」なののでしょうか？ 徹底的に現場を歩き、見て、嗅ぎ、触り、そして食べ、私たちを生かしている食の現実・そのシステムに向き合います。

- 2013年6月～12月
- 基本的に土曜日午後
- 全6回/定員30名
- 受講料：24,000円

※出かける回は交通費、食費などが別途かかります。

6/22 14:00～16:30

オリエンテーション

映画『フード・インク』を観る

— どこからどこへ？ わたしたちの食の裏側を知る

安田美絵 (ルナ・オーガニック・インスティテュート 主宰)

わたしたちはみな、食の選択によって社会を変える力を持っています。現代のフード・システムの裏に隠された問題点を知り、問題解決のための具体的な手段を考えましょう。



● 主著：『サルでもわかるTPP 入るな危険！「強欲企業やたい放題協定」合同出版 2012/『リビング ファーム キット マニュアル』NPO法人大地といのちの会 2012 ● 参考文献：『食育ライフセーバー講座 環境&社会編』(電子書籍)ルナ・オーガニック・インスティテュート 2009



◎上映作品『フード・インク』
監督：ロバート・ケナー / 94分 / 2008 / アメリカ

7/19 (金) (日中)

東京都品川区を訪ねる (芝浦と場見学)

屠場

— 食肉生産の現場から

栃木 裕 (全国一般労働組合東京南部全芝浦屠場労働組合 委員長)

O157、BSE、放射性物質による汚染と、食肉の流通をめぐる環境は、日々厳しいものとなっています。こうした変化のなかで、私たち屠場労働者がどのように食肉を生産しているのかを見てもらいたいと思います。



● 参考文献：鎌田慧『ドキュメント屠場』岩波新書 1998/白井敏男『部落差別をこえて』朝日新書 2010

1966年、芝浦と場開設当時の風景

★事前レクチャー：7/12 (金) 19:00～21:00 (PARC 自由学校にて)



9/14

恐るべきコンビニ帝国！

— 大量に食品を捨て、人を使い捨てるブラックな実態

古川琢也 (ルポライター)

もはや私たちの生活の「一部」となったコンビニ。日々、大量の食品が運ばれ、売られるウラには、食品の大量廃棄があります。また過酷な労働と理不尽な会計制度など、働く人にとってもコンビニというシステムは問題だらけ。この回では、コンビニオーナーなど当事者の声を聞くことでその実態に迫ります！



● 主著：『セブン-イレブンの正体』(共著)金曜日 2008/『大震災でネットはどう使われたか』(共著)洋泉社 MOOK 2011 ● 参考文献：古川琢也『セブン-イレブンの正体』(共著)金曜日 2008



10/11 (金) 9:00～12:00

築地市場を訪ねる

空飛ぶサカナ

— お金と欲望が運ぶグローバル化時代の食

生田 與克 (築地魚河岸仲卸三代目主人)

世界中から魚が集まる築地。魚の乱獲は水産資源の枯渇の危機をもたらしています。また、農水産物の貿易によって「いつでもなんでも食べられる」時代になりましたが、逆に私たちから「旬」や「味覚」そのものが奪われようとしています。築地で働く方々から、「サカナの現場」で何が起きているのか、リアルなお話をたっぷりお聞きします。



11/16

栃木県河内郡を訪ねる

忍び寄る農薬汚染と放射能汚染 そしてお米が食べられなくなる日

— 危機に瀕する食の安全とTPP

稲葉光國 (NPO法人民間稲作研究所 理事長/一般社団法人グリーンオイルプロジェクト 代表理事)

1. 崩壊した安全神話—開き直る電力業界の犠牲になる子どもたち
2. まかり通る農業の安全神話のなかで—ミツパチからのメッセージ、広がる人体への影響
3. 放射能の除染事業とミツパチ救出作戦の試み
4. 慣行栽培を超える有機稲作—生物の多様性を育み、活用する低コスト省力有機稲作



● 著書：『太茎大穂のイネづくり ポストV字型稲作の理論と実際』農文協 1993/『あなたにもできる 無農薬・有機のイネづくり』農文協 2007

12/14

千葉県佐倉市を訪ねる

種をまもるたたかい

— 多国籍アグリビジネスの支配から自家採種へ

林 重孝 (林農園)

現在、農家は種をほとんど種苗会社から購入しています。種は生産の最も基本的なもので、農業者の自立が脆弱になっています。我が家の自家採種の取り組みをご覧ください。



● 主著：『有機農家に教わるもっとおいしい野菜のつくり方』家の光協会 2011/『有機農業ハンドブック 土づくりから食べ方まで』(共著)農文協 1999 ● 参考文献：野口勲『タネが危ない』日本経済新聞出版社 2011/船越建明『野菜の種はこうして採ろう』創森社 2008

PARCビデオお得なセット!

「私たちの食とグローバル化」全6巻セット

PARCのオーディオ・ビジュアル作品は、世界の現実を伝え、私たちの暮らしや社会のあり方を考えるための視聴覚教材です。大学・高校の学校現場はもちろん地域の学習会やイベントでの上映会でも活用いただけます。グローバル化の中での食と農、消費文化を見直すきっかけにぜひご利用ください。

- セット価格：通常価格46,000円＋税 → 37,000円＋税
- お問合せ・お申込み
アジア太平洋資料センター (PARC)

〒101-0063 東京都千代田区神田淡路町 1-7-11 東洋ビル 3F
TEL:03-5209-3455 FAX:03-5209-3453
E-mail:office@parc-jp.org
http://www.parc-jp.org/video/index.html
(ウェブサイトからもご注文いただけます)

お米が食べられなくなる日

TPP参加で米の自給を手放すのか?! 日本のお米が私たちの食卓から消えてしまうかもしれない! 主食生産の危機を徹底分析、取るべき道を考える。
定価:8,000円＋税(図書館価格:16,000円＋税)



パームオイル

近くて遠い油のはなし
暮らしの中で実はたくさん消費しているパームオイル。消費国・生産国での取材を通し、私たちの暮らしを問い直す。
定価:6,000円＋税(図書館価格:12,000円＋税)



食べるためのマクロ、 売るためのマクロ

グローバル化するフードビジネスと消費の構造を「マクロ」を例に検証、その影響を探るとともに、「食」や「消費」のあり方を問い直す。
定価:8,000円＋税(図書館価格:16,000円＋税)



エビの履歴書

一育てる人と食べる人
日本に入るエビのほとんどは輸入もの。インドネシア、中国、タイ、ベトナムなどの生産地で、エビがどのように育てられているかを追う。
定価:8,000円＋税(図書館価格:16,000円＋税)



あぶない野菜

安い輸入野菜は本当に安全? 輸送にかかる環境負荷は? アグリビジネスの思惑と日本の農業の現状、私たちの食生活を考える。
定価:8,000円＋税(図書館価格:16,000円＋税)



コーヒーの秘密

南北問題が見えてくる!
コーヒー生産地の多くはかつての植民地で現在の債務国。国際価格に縛られた生産者の現状と、作る人と飲む人の対等な関係を考える。
定価:8,000円＋税(図書館価格:16,000円＋税)

