

教育と企業活動

① CSR活動としての教育

最近、CSR活動として『食育』を手がける食品関係会社が増えている。なぜ今、CSR活動の一環としての食育なのだろうか？

その背景には、大きく分けて二つの要因がある。第一に、そもそも食に限らず企業の事業領域分野における「教育」に対する社会的なニーズが高まっていることが挙げられる。そして企業側には、最も得意な分野のノウハウを使った教育だからCSR活動として取り組みやすいというメリットがあり、こうしたニーズに応えやすい。すでに多くの企業では、CSR活動の柱の一つにさまざまな「教育」を掲げているところが多い。食品会社ならば「食育」だが、金融機関では「金融・経済教育」、環境経営を標榜している事業会社では「環境教育」に熱心に取り組んでいることがCSR報告書などに記載されている。その上、食育に限らず企業がさまざまな分野の教育に熱心に取り組む背景には、同様に法規制や社会的ニーズの増加がある。

例えば、日本においては、二〇〇五年七月に食育基本法が施行され、環境教育に関しては環境教育推進法（一）が二〇〇三年一〇月から施行された。また、国際的な動向をみても、国連では、二〇〇五年からの一〇年間で「持続可能

CSRとして食育を考える

河口 真理子 Written by Mariko Kawaguchi

な発展（2）のための教育（Education for Sustainable Development : ESD）の「一〇年」のキャンペーン期間と定め、世界各地でさまざまな活動を推進している。当然、これらの「教育活動」における第一の活動主体は、学校をはじめとした公的機関である。しかしながら、食も環境も金融も通常の「教科」とは随分経路が異なっており、既存の学校教育の枠に納まりきらない分野でもある。つまり学校などの教育機関には、教育しようにも十分なノウハウの蓄積がない。そこで、ノウハウや人材を有する企業が重要な教育の担い手として期待されるようになっていいると考えられる。

次ページ図1には、国連の「持続可能な発展のための教育（ESD）」の取り組み概念図を示した。ここで主たる教育機関として学校と企業が同じように期待されている。そして企業に対しては、直接収益に結びつくビジネスではなく、自社のCSRの一環として従業員と社会に対して「持続可能な発展のための教育」を行うことが求められている。学校も企業も、それぞれ政府などの公的機関、消費者などのステークホルダーとの接点があるが、そのルートが異なるために、両者が協同して教育することの効果は大きいと考えられる。例えば、学校なら生徒（子ども）が直接的な接点だが、企業なら商品を購入する消費者（子どもの親）が接点を持つことになる。

ちなみに食育基本法では、食品加工事業者に対して「その事業活動に関し、自主的かつ積極的に食育の推進に自ら努めるとともに、国又は地方公共団体が実施する食育の推進に関する施

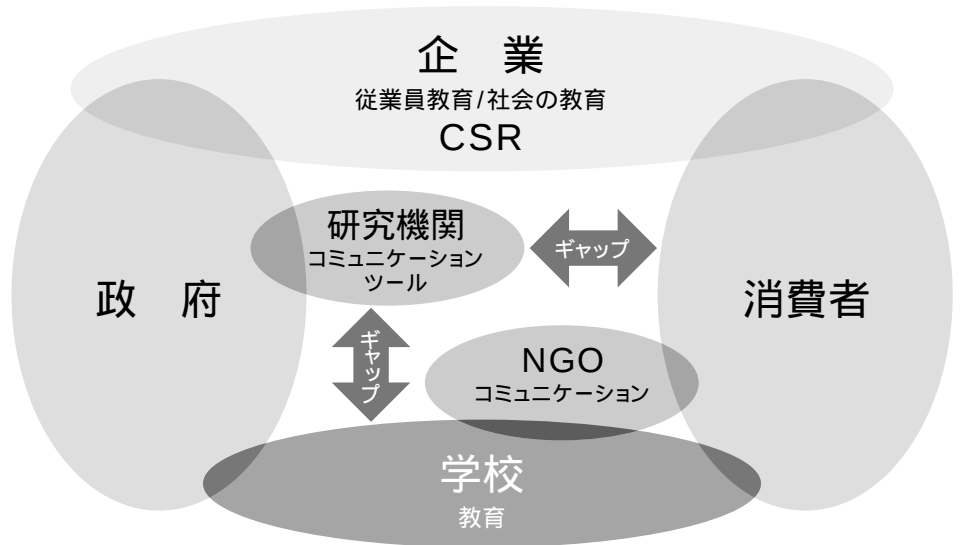


図1 ESDにおける企業の役割

出所 稲葉敦「消費者環境教育に関する国際ワークショップ
2006年3月16日レジメ」を元に大和総研にて翻訳・作成

策その他の食育の推進に関する活動に協力するよう努めるものとする」と事業者の責務を定めている。

② 食のグローバル化・複雑化とCSR

食育のCSR活動としての重要性が認識されるもう一つの要因として、食のグローバル化・複雑化・ビジネス化が挙げられる。日本におけ

る食卓をみると、今や我々の「食」は極めてグローバル化され、かつ企業のビジネスターゲットとなっていることが明らかである。最近の農業入り冷凍餃子事件は、四〇％を切る低い食料自給率、加工食品（すなわち企業の製品）への高い依存率、加工度の高い食品の安全性など、日本の食にまつわる極めて厳しい状況を国民の前に明らかにするきっかけとなった。

そもそも「身土不二」「四里四方」「地産地消」などの言葉に表されるように、物流と冷凍冷蔵技術が発達する数十年前までは、「食」は、自分たちや、顔の見える生産者が作ったもので基本的にまかなわれていた。野菜やコメ、魚などは農家や行商などから購入しても、味噌や漬物は自分で作るものであり、こうした食の領域に企業が介在する余地は小さかった。しかし現代では、味噌や漬物など手間のかかるものは当然のこと、茶葉を買えば自宅で簡単に淹れられるお茶ですら、スーパーで購入する「商品」となってしまった。そして、その原料も地元のものでなく、例えば、大豆を使った商品ですら原料生産から加工まで海外で行われることが当たり前となってしまった。すなわち今の「食」は、その源を探ると、誰かが地球上のどこかで生産した農作物を、誰かがどこかで加工して、何らかの方法で運ばれてきたものが大半を占めるようになったのであり、それは企業のビジネスそのものとなっているのである。

この一連の農作物の生産・加工・流通の過程において、さまざまな社会・環境上の問題が生じるリスクは極めて高くなっている。具体的に

は、食材や容器の安全性の問題など消費者側のリスクだけでなく、作業に従事する人の厳しい労働条件、生産流通・物流過程における環境負荷の増大などが挙げられよう。

物流過程における環境負荷を示す代表的な指標にフードマイレージがある。これは、食料を運んだ距離を示す指標であり、食料の重量に移動距離を掛け合わせた数値が使われる。農林水産政策研究所の試算では、二〇〇〇年の日本のフードマイレージは約五千億t・km、これは韓国の約三・四倍、米国の約三・七倍で、世界最大とされる。また日本人一人当たりの平均輸送距離は、東京―シカゴ間に匹敵する一万km弱になるとされる。これはこの移動に大量の化石燃料が使われていることを意味する。

すなわち、食は極めて個人的なことでありながらビジネスの論理で動いており、さらにそこではグローバル化が進んで複雑化しており、消費者がその全容を知るのは極めてむずかしい領域となってしまった。ここで企業の支援がなければ、公的教育機関や消費者だけでこうした複雑な食の構造を理解することは不可能だろう。

食育に求められること

具体的に食育基本法では何を目指しているのか？ 同基本法の前文に、『こどもたちが豊かな

人間性をはぐくみ、生きる力を身に付けていくためには、何よりも「食」が重要である。(中略) 一方、社会経済情勢がめまぐるしく変化し、日々忙しい生活を送る中で、人々は、毎日の「食」の大切さを忘れがちである。国民の食生活においては、栄養の偏り、不規則な食事、肥満や生活習慣病の増加、過度の痩身志向などの問題に加え、新たな「食」の安全上の問題や、「食」の海外への依存の問題が生じており、(中略)自ら「食」のあり方を学ぶことが求められている。(中略) 地域の多様性と豊かな味覚や文化の香りあふれる日本の「食」が失われる危機にある」と、同法策定の背景が述べられている。

すなわち、前章に示した食の複雑化・グローバル化、そしてライフスタイルの変化が、さまざまな社会的・環境的問題を生じているという問題認識が背景にあるといえよう。表1には各食のステージごとに想定される社会的・環境的問題の具体例を示した。

そして、それぞれの問題に対して求められる知識やノウハウは、からだの健康、食材の安全性、食材の環境負荷、美味しい食事(調理方法、食べ方を含めて)、食後の始末など、多方面の分野にまたがる。すなわち、食べることにこれほど多様な問題があることを、生活者がきちんと理解して日々の自分の食生活に反映できるように教育啓発するためには、多層的な取り組みが求められる。そして、ここに食に係る事業者がCSRとして食育を手がける意味がある。例えば、ハンバーグ定食を考えてみても、省エネに配慮したエコクッキング、メニューの肉

と野菜の栄養バランス、牛に与える抗生剤や飼料に含有される農薬、狂牛病(BSE)の問題、牧場から出る糞尿処理の問題、産地によって大きく変わるフードマイレージ、バーチャルウォーターなど多種多様な問題が見えてくる。フードマイレージに焦点をあてれば、日本の食料自給率の低さが浮き彫りになる。また、そのハンバーグが海外工場で加工されたものなら、最近の冷凍餃子事件にあるように加工工程の問題、安全な物流の問題なども出てくる。またそのような食材を海外で作って日本で食べることを可能にした加工技術や冷凍輸送技術などの技術開発もある。こうした幅広い問題を、きちんと整理して理解するには企業の協力が不可欠である。

CSRとしての 食育をどう評価するか？

では、こうした企業の手がける食育はどのような観点から評価すべきか？ 各社のCSR報告書を読む限り、小売店の店頭から台所、台所から食卓段階での取り組みが中心になっているようだ。生産現場に関するものとして畑で作物を作るプログラムなどもあるが、「美味しさ」はどこからくるか、またどのような技術で作るか、という科学的な教育や、健康なメニューやレシジなど食材の製造過程が中心になっている。こ

表1 食品生産のステージごとに生じる社会・環境問題例

各ステージ	発生する問題	キーワード
生産現場 農地 / 牧場 / 海 / 湖 / 川 など	- 生産方法の問題(農薬・化学肥料使用状況) - 水需要増加 - 家畜糞尿の処理問題 - 生産地開発による生態系への影響(森林減少、表土流出など) - 漁業の場合、特に過剰収穫による資源枯渇問題など	- 有機栽培 - 無農薬 - 低農薬 - バーチャルウォーター - トレーサビリティなど
生産現場～加工～ 物流～小売店の店先	- 加工過程の安全性・環境配慮 - 物流の環境配慮	- フードマイレージ - 食品添加物 - ポストハーベストなど
店頭から台所へ	安全・環境負荷の少ない食材や包装の選択	- 原産地表示 - オーガニックラベル - MCS(海洋エコラベル) - フードマイレージ表示 - リターナブル容器など
台所から食卓へ	- 安全な食材を使ったバランスのよいメニュー - 環境負荷の少ない調理器具や調理方法	エコクッキング
食卓から台所へ	- マナーのよい食べ方(食べ残しをしない) - 個食はなるべく避ける - 食材の知識 - 食後の処理(油やソースなどの処理、食器の洗い方)	「早寝早起き朝ごはん」 - 食洗機

うした傾向は、企業の専門分野と重なる領域なので、ある程度は当然かもしれない。しかし、それだけだと食育基本法が目指すことの一部しか実現できないように思える。

表1に示したように、食にはこのように多くのステージがあり複雑になっている。それぞれの事象をきちんと理解させる教育も必要である。しかし、食の原理は「人は生きるために他の『命』をいただいている」ということにつぎるのではない。高度経済成長がはじまる前は、日本では、自分や地元の農家で栽培したコメや野菜を食べ、川や海に食用の魚を採り、自宅の鶏の卵を食べるなど、身近な命をいただく関係が明白だった。しかし今や、第一次産業に関わるのは人口の5%未満（3）にすぎず、また自給率三九%が示すように、食材の大半は海外で生産・加工されており、「命をいただく」という根本原理が忘れ去られがちである。そして事業者にとって、目の前の食材は製品の原材料であり、いかに効率的に「売れる」製品を作るのかという工業の論理が食の現場を動かすようになった。食の現場に近い

とはいえ、「命をいただくこと」という根本原理は社内にきちんと徹底されているのだろうか？
 今、企業の食育活動に求められることは、この食の根本原理に立ち返り、今の複雑化する「食」にまつわる産業構造（食のライフサイクル）をきちんと消費者にわかりやすく整理したうえで、どのような環境・社会的問題があり、自社がどのようにそれに関わっているのか、それぞれの点をマッピングして把握することからはじまる。「命を食べる」を基本に考えると命を脅かすような環境破壊的な活動や人権侵害に対する考え方は、おのずと明らかになる。
 すなわちこれは、単に食育活動にとどまらず、自社のCSR活動そのもののあり方を考えることになる。この『命をいただく』という哲学をもとに構築して、初めて本当の意味での筋の通った食育プログラムができるのではないか？

CEL

- （1）正式名称は、「環境の保全のための意欲の増進及び環境教育の推進に関する法律」。
- （2）Developmentは開発と訳されることもあるが、開発という言葉のイメージは、二〇世紀型の成長のための（近代化を目指した）開発というイメージの強い言葉なので、ここではあえて「発展」とした。
- （3）平成一七年国勢調査結果では、一次産業就業者は平成一二年の五・一%から四・八%へ低下している。

河川 真理子（かわぐち・まりこ）

㈱大和総研経営戦略研究所主任研究員。一橋大学大学院修士課程修了後、大和証券に入社。九四年に大和総研に転籍。GRI日本フォーラム評議委員、社会的責任投資フォーラム運営委員などを歴任。東京都環境審議委員、青山学院大学非常勤講師なども務める。主な著書は、『CSR—企業価値をどう高めるか』（共著、日本経済新聞社）、『SRI 社会的責任投資入門』（共著、日本経済新聞社）など。