

フードデザート問題の現状と対策案

茨城キリスト教大学准教授 岩間 信之氏

日時：平成22年6月17日

場所：農林水産政策研究所

司会 時間になりましたので、本日のセミナーを始めたいと思います。本日は「フードデザート問題の現状と対策案」ということで茨城キリスト教大学の岩間信之氏に講師をお願いしました。岩間先生は、筑波大学地球科学研究科地理学水文学専攻を経て、現在茨城キリスト教大学文学部文化交流学科の准教授でいらっしゃいます。専攻は都市地理学、観光地理学とお聞きしておりますが、フードデザートに関しては、日本とイギリスの状況に詳しく、また水戸市を事例にした論文などを発表しております。

それでは、岩間先生お願いいたします。

岩間 本日私は、「フードデザート問題の現状と対策案」というタイトルで報告をさせていただきますと思います。発表の流れですが、フードデザートという言葉は、特に欧米のイギリスやアメリカ等々の国々で調査されております、一つの学術用語なのですが、まずその定義を紹介した後で、研究のフレームワークと事例を幾つか紹介させていただいて、一つの対策案と言いますか、こういう視点からのアプローチが必要なのではないかということについて報告をさせていただきますと思います。

まず、このフードデザートというものですが、これはもともとイギリス政府が作った言葉になります。イギリスでは1990年代、特に社会的弱者、労働階級の方々、外国人労働者の方々を中心に、健康問題、特にがんですとか心臓疾患というような病気が急増しました。この原因は何かと政府が調べた時に、特に地方都市の中心部が空洞化してどんどん郊外に移ることが起こりました。イギリスの場合でも80年代に今の日本のような大型店の規制緩和とそれに伴う中心商店街の空洞化、大型店の郊外出店というものが起こりまして、まちの中心部からお店が消えていきました。そして、街角に若干残っているお店といえばコーナーショップと呼ばれるような、生鮮食料品を置いていない、レトルトフード、ジャンクフードしか置いていないような店しか残っていない状況となりました。イギリスは階層社

会が明確ですので、そういう中心部に残されている、車を持っていない人たちは、こういうところで買物をしなければいけなくなり、その結果、栄養状態というものが非常に悪くなって、がんや心臓疾患という病気が急増する結果となったのだという報告がなされています。その中で買物をする場所がないエリア、車がないと買物をするできないエリアを食の砂漠、フードデザートというふうに呼んでおります。

お店がなくても、車があつたり、経済的に余裕があつたりすれば問題ないわけですが、ここで研究対象地域として挙がっている、4つの地区がありますが、こちらはいわゆる低所得層、特に外国人労働者の方々がたくさん住んでいる地区です。

イギリスでは、政府が野菜の消費の目安を定めていますが、ご案内のようにイギリスというのは、言い方は失礼ですが、あまり食にこだわらないというところで、伝統食がフィッシュ・アンド・チップスという、フライドフィッシュとフライドポテトだというような国ですから、あまり野菜などが無い食生活という点では問題があるので、政府としては、5品目は食べましょうと言っております。

2つの統計データがございまして、これを見るとイギリスの平均は大体3から4品目になっておりまして、政府の目標としているところよりも低くなっています。研究対象地域ではさらに低くて1から2品目となっております。このように、イギリスの中でもこの地域は、生鮮食料品の消費が少なくなっています。なので、これは健康問題に直結するはずだというような指摘がなされています。ただ、食生活と健康問題、これをダイジェストに結ぶのは、ほかにいろいろな要素が入ってくるので難しいです。ただ、こういう食生活をしていれば、健康問題に派生する可能性は極めて高いという報告がなされています。

ではなぜフードデザートが発生したのかと、これは日本と同じで大きく分けますと理由は2つ挙げられています。1つが社会的弱者の増加、特にイギリスなどでは社会的排除問題、立場の弱い人たちがいろいろな社会的サービス、これは食もそうですが、あとは医療とか教育とか雇用とか、そういったものから排除されているという問題が起こっています。これが深刻化していて、弱い立場の人たちが特定の地域に集まっています。ここで問題なのは、老人だけではなくて、エスニックマイノリティ、低所得層とかあとはシングルマザーとか、高齢者も入りますが、いろいろな方々がここで対象に上がっています。

もう1つはこの中心商店街の空洞化、1970年、80年代、特にサッチャー政権のころですが、大型店の出店規制というものを緩和しましたので、その中で空洞化というものが進みました。ただ、イギリスでは80年代、90年代にかけまして、もう一度大型店の出店規制と

いうものをしておりますから、今は中心商店街の空洞化という問題は、ほとんど聞かなくなっています。この点が日本との大きな違いかと思っています。

ちなみにイギリスなどの場合ですと、社会的排除問題としてフードデザートが扱われておりまして、こういう不満というものが一部の人たちの中で高まってくると、これが犯罪とかテロの温床になるのだというような指摘などもなされています。

ここまでが1つイギリスの事例だったのですが、これから国内の話をしていただきたいと思います。

私だけではなくていろいろな仲間たちが集まって研究チームをつくっておりますが、何箇所か調査を進めてまいりました。今日は茨城県水戸市を紹介させていただこうと思うのですが、この問題は水戸に限った話ではありませんで、日本全国いろいろなところで起こっているだろうと思います。最近はいろいろな市町村の方々が、うちもこういう問題が起こっているであろうから調査をしたい、というようなお話なども聞いております。この問題も恐らく日本全国で広がっているのではなかろうかと思っています。地方都市以外に過疎山村、これも今に始まった問題ではなくて、昔からある、山間集落にお住まいの方々の過疎化・高齢化が進んでいるという話はあるかと思っています。また、最近私が見聞きしている中では、例えば私の大学がある茨城県日立市は、茨城県水戸市よりもさらに北なのですけれども、日立製作所の工業城下町です。今地方都市の経済規模というのはどんどん縮小しております、労働力人口が日立市からも流出し、だんだん少なくなってきています。

その日立市の中里地区は、山間集落になりますが、日立市から結構近いですから、子供世帯がそばに住んでいて、何かあればすぐ親のところに行って助けてあげる。買物などもサポートするというような体制がとれていたのですが、今地方都市が縮小する中で、子供世帯が日立になかなかいられなくなってきていて、日立から流出し始めています。一方親世代の高齢化は進んでいますので、70年代、80年代のころの日立市中里地区というのは、非常に住みよい場所だったのですが、ここにきて急速に環境が悪くなってきているというような話があります。

今調査しているものについて、今日ちょっとだけ触れさせていただきたいと思いますが、東京の中心部で団地ですとか、再開発事業の中で旧住民とお金に余裕のある新住民の方がお住まいのところすとか、そういうところでもいろいろな形でフードデザート問題は発生していると思っております。

それで今日は、水戸市を中心に紹介させていただきます。

門家がいるので、彼にお願いして作ってもらったものなのですが、フードデザートエリアというものを可視化しました。

つくり方、考え方は非常にシンプルでして、生鮮食料品の需要と供給というものを算出します。まず、需要ですがこれは高齢者の分布がわかっておりますので、大体高齢者の人は1 kmぐらいが徒歩で歩く限度、目安になっておりますので、片道500メートル。往復で1 kmということで、500メートルは移動するということを考えて、500メートルの幅をとりまして、需要の量を、どれぐらいの生鮮食料品を必要としている人数がいるのかという地図をつくります。

今度は供給のほうですが、スーパーマーケットの分布がわかっております。大店立地法の中で、これぐらいの面積であればこれぐらいの方が来店されるという目安の式がございますので、それを使いまして、これは500メートルの幅をとりまして、どれぐらいの供給が可能か、このエリアだったら何人に対して供給が可能かというような地図をつくります。

需要と供給をつくりまして、この2枚の地図を重ねあわせると、明らかに供給が足りないところが出てきます。そこをフードデザートということで地図化いたしました。これを見ますと、水戸の駅前随分お店が減っているもののまだ残っておりますから、それほどひどいところではないです。ちなみに色が赤いところ、これが特に高齢者の方が多くてかつお店が少ない、買物に困っている方が多いであろうと推測されるエリアになっております。これを見ますと昔の団地の地区などが、フードデザートが発生している可能性が高いエリアだということが読み解けます。

ちなみに、これはまだ実験段階でございまして、まだずばりこうだということがとても紹介できる段階ではありませんが、私の共同研究者2人がつくりました、東京都内の人口とお店の数から推測したフードデザートエリアの地図になります。ただ、もちろん車がある方ですとか、施設などに入っていて、衣食住全部足りているような方もいますが、それをこれは加味していません。あくまで分布だけでつくっておりますので、これをもって赤いエリアがフードデザートだというのは、早計なのですけれども、1つの目安としてこういう赤いところがもしかしたらフードデザートが起こっているかもしれないところになります。ただ、これはまだまだ手を加えて精度を高めていく余地がございます。

水戸のフードデザートエリアの中にお住まいの方々に対してアンケート調査をは2回行っています。今日お示ししましたものは、2006年に実施したものです。なかなかこういう方にアンケートをとることは難しいものです。このときは117世帯の方々から回答をいただ

きました。これは水戸中心、フードデザートエリアにお住まいの高齢者の方々で見ますと、全体の8%前後ですから、ほんとうはもう少し回答数を集めたいところですが、とりあえずこれを紹介させていただきたいと思います。

この調査にお答えいただきましたのは、高齢者の方で、ふだん自分たちで生活されている方、自分たちで買物などをされている方々に対象を絞らせていただいてアンケートをとりました。

ターゲットを高齢者の方々に絞りましたので、70代、80代の方が一番多いわけですが、これを見ますと、単身および夫婦2人世帯で合わせて75%ですから、多くの方がいわゆる高齢者世帯に該当します。アンケートを詳しく見ますと、子供と一緒に同居しているといった時に、後から聞いてみたら、老老介護じゃないですが、90歳ぐらいのおばあさんと、60歳、70歳の子供というようなこともあるそうですので、この数値はもう少し精度を高める必要があったかなと思っておりますが、それでも75%の方は1人暮らしないしはご夫婦2人暮らしになっています。

車を運転される方は、ご家族の中で自分でない方も含めて車を運転される方が25%となっており、残りの75%は世帯の中で車を運転する方はいないという結果になりました。交通弱者と言われる方が多いということです。

こちらのほうですが、例えば生鮮野菜の購入金額等々がございます。一応は全国の指標といたしましては65歳以上の高齢者、夫婦2人暮らし高齢者では、野菜及び海藻類の消費量が平均購入金額で見ると1万ちょっとというデータが出ております。ただ、水戸の場合ですと近所の農村に親戚等が住んでいて、そこからおすそ分けという形でもらったりしていることもありますから、単純に比較はできなません。しかしいくらぐらい購入していますかと聞きますと大体1,000円から3,000円と答えた方が多いですから、これは低いのかもしれないということがわかります。

こちらでは、自宅から店までどれぐらい移動するのかということを計算しました。少々カテゴリーが広いのですが、片道1kmから3kmとお答えになった方が47.3%、それ以上の方を合わせますと50%の方が1km以上移動されています。平均で見ますと1.5km強だったのですが、かなり長距離を移動されていることがわかります。

移動手段は、車を利用される方は少ないですから、徒歩ないしは自転車、これで50%強です。あとはバスですとか介護タクシーなども使われている方もいらっしゃいますが、多くは徒歩や自転車で買物をされています。そのようになると買物というものが大変になっ

てきますから、週当たり1回から2回、ないしはそれ以下しか買物に行っていないという方が全体の60%近くになっています。特にご高齢の方は、昔は毎日のように買物に行かれておりましたから、それを考えるとかなり買物の頻度が下がってしまっているということがここから読み解けるかなと思います。

こちらは今日お配りした資料の中には入っていないものです。この調査をする中でよく受ける質問の一つに、みんな生協を使っているのではないのか、なぜそこを言及しないのかというものがありますので、研究に使用してよいといただいたデータですが、表示だけでご容赦いただきたいと思います。

これは水戸の中心部になります。国道50号の目抜き通り沿いなのですが、その地区に限定いたしまして、5年ごと、1999年8月第1週、2004年の8月第1週及び2009年の8月第1週の生鮮3品、野菜と魚と肉の65歳以上の会員の方の購入金額というものを示したものです。ただ、最近は肉とか野菜などの生鮮品そのものを買うのではなくて、半ば調理された、加工されたものを購入される動きもあるそうですので、それを加味した上でも、どれだけ購入があるかと言いますと、まずは組合員数、これは生協が高齢者の方の組合員数を増やそうといろいろ尽力されていますから、組合員数は増えております。189名から324名、504名というように増えているのですが、実際に生鮮3品を買われた方はどうかというと、94名から72名、そして63名というように下がっています。購入金額も99年の段階で190,356円だったのですが、それが5年後には約17万円になり、去年は13.8万円となっています。8月の第1週というのは、全体的に見て購入金額が落ちる時期だそうなので、ほかの月はもう少し高いのだという話も聞きましたが、経年的に見ますと購入者数および購入金額が減っています。高齢者の方は増えているのですが数は減っているということが現状です。

なぜ減っているのかということをお高齢者の方に聞きますと、まず商品が高いというお答えをよく聞きます。もう1つは、これは先入観なのですが、配送コストがかかりそうだとすとか、共同でやるのが面倒くさいというものがあります。もちろん今は個人でもやっているわけですが、昔の先入観でそのようなイメージを持たれている方がいます。もう1つ、非常に大きかったものがマークシートです。マークシートで記入するということがよくわからないから、やりたくないという方がすごく多くいらっしゃいました。

アンケート以外にいろいろな方に実際お会いして聞き取りをしているのですが、その中で買物に困っている方々は、今まで私たちが調べた中では大きくわけるとこの3つに分か

れるかなと思っております。1つ目は近所にあったお店がなくなってしまって買物先に困っているという方、もう1つが最近無縁社会という言葉なども出ていますが、地域社会から孤立して引きこもってしまっている方。最後に貧困と言いますか、経済的に非常に厳しいという方がいまして、こういう幾つかの要素からこの問題は深刻化していると考えています。

事例を紹介させていただきたいと思います。まず、買物先がなくなってしまったという方の事例なのですが、こちらの方は、水戸市内にお住まいでした。2006年に作った図ですから、この段階ではこちらにあったスーパーがつぶれています。こちら2件お店があるのですが、地元の百貨店がございました。安かったほうの百貨店がつぶれまして、もう片方残った百貨店がつぶれたお店のほうに移動して立派な百貨店を建て直しています。

バツがついているところはその他つぶれたお店になっております。この方はもともとこちらのお店で買っていたのですが、これがつぶれまして、新しくできたデパートが1階部分にルイ・ヴィトンなどがあるような高いものですから、買えないということで、移動してこちらのほうの繁華街の中、飲み屋街が広がっているのですが、この中に残っている生鮮食料品店、こちらで買物をされています。

月の収入は、ご夫婦で基礎年金が12万円で、その中で借家住まいの方だったのですが、やりくりされていました。この方は、自分で歩くことは可能ですが、足腰は決して丈夫ではございませんから、カートを使って移動しており、大体片道45分ぐらいかかって移動されているそうです。金銭的に厳しいということもありまして、配送などのいろいろなサービスは利用できないというようなお答えになっています。お子さんは東京と千葉のほうにお住まいでして、なかなか戻ってこないという感じです。

次の方ですが、この方は水戸市の住宅団地のほうにお住まいの方です。地域のコミュニティのリーダー的な存在の女性で、70歳のひとり暮らしの方です。私とほか2名の3人で調査に行った時なども、怪しい兄ちゃんたちがやってきたということで、地元の近所の方が心配になっておすそ分けですという形でやってきながら様子を見るような、ほんとうに地域で支えあっていることを感じさせる地区です。

ここも少々問題がございまして、この地区は今再開発をされていて、マンションが建てられています。その一方で、こちらに上から撮った写真があるのですが、先ほどのマンションのそばに昔からあった住宅が写っています。ここは高齢化していて、家が残っていても実は空き家が多いのですが、空き家がある程度たまるとつぶして駐車場にしています。

昔ここは地域コミュニティというものがあつたのですが、今は人がいなくなってしまうとコミュニティがだんだんと崩壊しているそうです。昔のように例えば買物に困っていたらご近所の人が車を出してあげるとか、そういうような支え合いができなくなってしまう。マンションにお住まいの方は属性が違いますから、なかなか地域の方との接点がないということもありまして、地域コミュニティが厳しい状態になっているという方の例です。

もう一人、こちらは経済的にほんとうに厳しいためになかなか買物ができない方の例です。この方は70代の女性の方でして、4階建てのビルにお住まいの方です。もともと持ちビルだったそうでして、飲み屋さんでずっと生計を立てていたそうです。この飲み屋さんもつぶれてしまいました。建物自体も完全に人手に渡ってしまっていて、この女性は今3階、4階部分に管理人という形で住んでいます。細かいことは聞くことができなかったのですが、月々の生活費で使えるものが大体3万円だということで、それでやりくりをしているそうです。バスで買物に行くとなると、この方は駅前のビルで買物をされていたのですが、ここは今つぶれています。ただ、その一方でこちらバツがついているところに新しいスーパーが入っておりまして、その1階部分だけ生鮮食料品を売っています。駅ビルの下のテナントも拡張していますので、買物自体は500メートルかからないぐらい移動すればどちらかに行けます。ここは坂道になっているので、ただ足が元気だったらそれほど苦労なくてよいという方の場合ではございます。直接的に買物が困難かどうかということとは話がそれますが、金銭的に厳しいということで、この後栄養素の評価というものをやりますが、それをやりますとかなり悪い状況になっている方の1つの例です。

買物が不便だということはわかりますが、それが健康とどうつながっているのかということについては、これは私の専門ではございません。後ほどこのセミナーで登場されると思いますが、高齢者の栄養学がご専門の熊谷先生という低栄養問題の専門家がおられます。この先生が提唱されている1つの調査指標というものがございます。これはここに書きましたが、肉と魚と卵、牛乳、大豆、緑黄色野菜、海藻類、芋類、果物、油脂、こういったものを毎日どれだけ食べているのかというもので、これをみることで低栄養問題の予備軍であるかどうかということが識別できるというものです。1日にご高齢の方は3品目以上を食べないと低栄養問題というものを起こしまして、寝たきりといいますか、身体に障害を抱えてしまうことが多いということをご研究、これは経年的に調査されているそうで、その中でそういう結果が出ています。全国におけるこの指標の平均が5から6品目ぐらい

だそうです。熊谷先生自身も農村部などで調査されていますが、それを見ますと平均6.6品目、こちら10の品目のうち、少なくとも6.6品目は毎日食べているというような結果になっております。ですが、この指標を用いまして去年の10月に、水戸のフードデザートエリアと思われる地域の方々に対して調査を行い、この時215世帯の方々からお答えを聞きましてところ3.8でした。全国平均と比べてかなり低いということがわかります。もちろん、この中にはこういうものをほとんど全部食べており、健康状態、食生活が非常に豊かな方もいらっしゃいますが、限りなくゼロに近い方もたくさんいまして、平均として3.8でした。

この時のアンケートの中で食品摂取の多様性調査を行いまして、それが3以下であった、つまり先生が基準とされている3を下回っている世帯が全体で49%、約半数が下回っていたということになっています。

今度は買物頻度と合わせて見ていきますと、買物頻度が少ない、週に1回か2回、それ以下という人の中において、多様性調査が3以下の人が非常に多いということがわかります。

今度は少し要素を絞ってみまして、ひとり暮らしないしは夫婦2人暮らしでかつ車を利用していない場合はどうかといいますと、3以下というのは62%ですからやはりひとり暮らしか否か、子供世帯とかいろいろな人と住んでいるかどうか、ないしは車があるかないかでかなり食品摂取に影響が出てくるという結果になっています。もちろん買物頻度も高くなるわけですので、このあたりということが1つ、食の多様性や評価、どういう豊かな食品を食べるかかどうかというものを規定する1つの要因になりそうだということがわかります。

これまで行った調査をまとめたものですが、なぜフードデザート問題が起こるのかと、これは大きな理由はやはり少子高齢化が進んでいるということと、地方都市における中心商店街の空洞化、これが大きな要因であろうと思います。ただ、実際にいろいろな方から聞いてみますと、貧困の問題ですとか、介護保険等々、例えば介護ヘルパーさんが1回ではなくて2回、3回と来てくれれば事態はかなり緩和するのにとというような問題ですとか、核家族化、子供の世帯の支援が少なくなっていたり、完全に孤立してしまっている方もたくさんいらっしゃいます。地域コミュニティというものがなかなかうまく機能しなくなってきたりとか、特に地方では公共交通機関、バスなどの路線が少なくなっておりますので、そのあたりも大きな影響を及ぼしているであろうということがわかります。

最近、経済産業省のほうで、この問題の解決策について、かなり細かな調査をされてい

らっしゃいましたが、その中で、もちろんお店を増やす、ないしはお店を維持する、これは非常に重要な視点だと思いますが、多分それだけを直ただけではうまくいかない部分も出てくるのではないかと、ここがうまくいかないとなかなか根本解決にはいかないのではないかと考えています。

同じことですが、このフードデザート問題を解決することは非常にシンプルでして、社会的排除問題をなくせばいいわけなのですが、これはもちろん非常に難しいわけです。ですので、まず生鮮食料品店を増やす、ないしは少なくとも現状維持して近接性を高めるということがもちろん重要になってきますが、この場合、採算性が非常に問題となります。私もいろいろな企業の方にお店を出せないのですか、などいろいろ聞いて回りましたが、高齢者の方は結構いらっしゃいますけれども、やはり一人一人が使える金額には限度がありますし、私も含めて大多数の方は郊外に行きますから、都心でお店を出すことは非常に難しいです。今出ているお店も実際は赤字であるということが非常に多いようです。都市の構造の問題ですが、例えば地方都市などで、これから先、町の中心部にもう1回投資をしてスーパーを呼び戻すということがほんとうにいいことかということは難しい問題です。郊外に人口が増えていまして、その方が次の世代で高齢化する可能性が高いわけですから、今郊外にあるお店、これはたまに悪者にされることもありますが、あれはこれからも必要なのではないかと考えています。

なかなか町の中心部にお店を出すというのは、もちろんできれば出していただきたいところなのですが、難しいのかなということを考えています。その一方で、コミュニティ、地域や家族の支え合い、これというのも非常に重要なのではないかと感じているところです。

フードデザート問題とコミュニティの関係ということで、これはまだ調査の途中なのですが、少し紹介をさせていただきたいと思います。

先ほどの水戸の事例なのですが、これは最初コミュニティのことを調べようと思って調査したわけではありませんので、まだデータとして枚数的にも問題があるのですが、これは先ほどのフードデザートの中で水戸の中心部をピックアップしたものです。緑の点、これはお店があるところです。緑があるところはフードデザートではないですから、赤いところがひどいところです。

例えば2つの地区、事例としてとってみました。1つはまさに真っ赤のところですが、もう1つは水戸の駅前です。水戸の駅前はまだお店がありますから、それほどひどい状態に

はなっていないところなのですが、2つの地区にお住まいの方々それぞれどのような食生活なのかということ調べてみますと、例えば前者はサンプルが少ないのですが、30人いらっしゃいました。水戸の駅前をよりもこちらのほうが高齢の方が多いですし、ひとり暮らし、2人暮らしの方のパーセンテージも高いです。車の保持者は大体同じくらいなのですが、買物頻度に大きな差が出ておまして、例えば、週に1回から2回しか買物に行っていないという方は前者では29%でしたが、これが後者では52%と、お店が近いにもかかわらず頻度が少ないということがわかりました。

食品摂取の多様性調査を見ましても、前者が4.2だったのに対して、後者は3.2です。もちろん全国平均が5から6で、もともとフードデザートエリアで調べていますから低いのはしょうがないのですけれども、その中でも本当はお店がそばにあるはずの水戸駅前の方が実は食品摂取の多様性評価が低いということがわかりました。

これは、地元の間人として見ますと、後者は駅前で、例えば公民館でかなりコミュニティ活動を活性化しようとしてがんばっていらっしゃるのですが、なかなか1つの地域としてコミュニティを取りづらいつい話をよく聞きます。また、そのあたりにお住まいの高齢者の方に話を聞きますと、やはり引きこもっている方がたくさんいらっしゃるそうです。駅前ですからそういう傾向になってしまうと思うのですが。それに対して前者は、周りにお店は少ないのですけれども、地域の方々の仲がよくて、特にリーダー的な方がいらっしゃいまして、いろいろな機会を見つけては、おじいちゃん、おばあちゃんたちがどこに住んでいるかと全部把握されていますから、いろいろなところに引っ張ってきて、それこそ青空市とかそういうことはやっていないのですが、元気体操だとかバザーだとかいろいろなことにおじいちゃんおばあちゃんたちを引っ張り出してきて悩み相談などもされています。そういう取り組みなどがありまして、内にこもってしまっている高齢者の方の数、これは私の経験則でしかないのですが、前者のほうがかなり少なかついと思います。ですので、こういうところがこの2つの地域、お店はあるのに食品摂取が悪い、お店は少ないのにいいというところできいている要素なのではないかと考えています。

生鮮食料品店へのアクセス、これも重要ですが、コミュニティ活動というのでも1つ重要な視点なのではないかと思っています。

これはまだ調査中なのであまり細かいことは申し上げられないのですが、もう1つの事例といたしまして東京都のある団地です。今わかっている段階のことについて、概要だけ紹介させていただきたいと思います。

こちらは総世帯数が1万強、人口が2万人ぐらいいらっしゃる日本の中でも有数の巨大な団地です。現在の高齢化率は32.9%ですが、10年後には50%を超えると思われます。かなりご高齢の方が多く、特に賃貸が多い地区で特に高齢化率が高くなっています。

こちらの団地内のお店というのは、シャッター通りになっていたりもします。ただ、東京のいいところにありますから、団地のどこからでも大体500メートル移動すれば必ずどこかのスーパーには行けるというような状況です。ですので、店舗への近接性というところで見ますと決して悪くはないので、調査をする時などもご協力いただいた地元の方などと話をすると、「うちの団地はお店が近くにあるのでそんなに買物は悪くはないはずだ」とおっしゃっていました。

ちなみにこちらが団地の様子です。高いところだと16階建ての高層のマンションが並んでいて、お年寄りの方がたくさん見受けられる、そういうようなところですよ。

実際にどうだったのかということでアンケート調査をしました。この中で意外だったのが、先ほどの食品摂取の多様性調査です。これが3.88でした。お店がすごく近いですから、水戸のような地方都市と比べて、お店は周りにたくさんあるはずなのですが、食品摂取の多様性は非常に低かったということが意外です。

最長でも500メートルぐらいでスーパーに行けてしまうということで、買物頻度も週に3回以上とお答えになった人が全体の80%ですから、決して悪くはないはずで、健康状態も悪くはないはずなのですが、なぜか食品摂取の多様性調査が低く出ました。

今日いらっしゃいます浅川先生とか社会学等のご専門の先生にもご協力いただいて調査をしているのですが、まず社会活動、自治会とか地元のボランティアとかそういうものへの参加というものが非常に低い。今自治会加盟率が50%切るぐらいだそうで、非常にひきこもりの方が多いようです。こちらアンケートの中で、大体地域への参加の活動が21.9%、例えばご近所づき合いでお隣と連れだって歩くが14.5%、お隣さんの世帯主の仕事を知っているというものが47.9%。社会学の先生などに話を伺いますと、「これは東京では普通だよ」というお話でした。ただ、この結果をもって地元の自治会の人などに聞くと、この結果は高すぎるといわれました。アンケートを配りまして、郵送で回収いたしましたので、そこでかなり1つのフィルターがかかってしまっており、実際にほんとうにひきこもりの方というのはあまりこれにお答えいただいてなかったようです。自治会の方などに聞くと、その方々の感覚からいうとこれは高い、実はもっと少ないはずだというお話でした。

このあたりでコミュニティが非常に希薄になってしまっていて、それがここに反映され

ているのではないかなと考えております。

昨今無縁社会という言葉がございます。これを安易に使っていいのかどうか難しいところではありますが、地域とのつながりが切れてしまっている、孤立してしまっている方というのは、健康とか食生活というものに対する興味関心と言いますか、あまり健康に気を使うというような方もいらっしゃるなくなってしまうので、そういうことも大きいのではないかなと考えております。

問題解決の糸口は何かと、これは私ごときがどうこう言えるような問題ではないです。非常に難しい問題で、しかも根が深く、いろいろな問題が重なっていますので、1つ解決すればそれで済むという話ではどうやらなさそうだとすることが私の感想です。ただ、その中で1つ、希薄化されていると言われてはいますが、コミュニティの活性化というのも重要なのではないかなと思っています。特に駅前ですとか、団地ですとか、そういうところでは引きこもってしまっているお年寄りの方がたくさんいらっしゃいますので、その方々の生活の質と言いますか、もっと地域のほうに引っ張ってくる、1つの機会としてこのコミュニティというのは有効なのではないかなと思います。

あとは、例えば青空市とか買物代行とか、こういうサービスを行政のほうでもやっていますが、地元の方が自分たちで立ち上がってやっているというような話も聞きます。そういう点でもコミュニティの活躍というのは非常に重要なかなと思っています。

ただ、問題は持続性と採算性と汎用性かなと思います。まずいろいろな取り組みをされていても、今リーダーとなっている方が元気なうちは頑張るのですが、その方がだんだんお年を召してきて、元気ではなくなってしまうと、取り組み自体がつぶれてしまうということがあります。そういうような事例というのは、私もいろいろ聞いております。あと採算性もボランティアだけでやっているのではなかなかうまくいきませんし、あと汎用性についても、あるところでうまく取り組みをやっているからといってそれがよその地域に持ってこられるかという、こちらではやる気があって優秀なリーダーがいるけど、こちらはいないなどということがありますので、Aという地区の取り組みをBというところにそのまま持ってこられるのかということは、どうも厳しいということを感じています。

このコミュニティを支えるところの部分で、例えば企業、最近生活協同組合ですとかコンビニなどで、配食、御用聞きなども取り組み始めていますが、それプラスコミュニティの活性化ということもあわせてできないかということを探しているという話をよく聞きます。そういうことも1つ有効かなと。あとは行政の方々によるバックアップということ

も重要なのではないかなと考えています。

これが非常に難しい話ですので、口で言うのは簡単なのですが、ただ、このコミュニティの活性化ということもこの問題を解決する大きな1つの糸口なのではないかなと今私は考えているところです。

【質疑応答】

Q フードデザートエリアの算出についてお伺いします。需要サーフェスの方で、こちらの高齢者分布から生鮮食料品の需要量を算出したとありますが、この生鮮食料の需要量というのは、それは単純にエネルギー上、健康を維持するための必要な量ということでしょうか。

A そこまで深いことを、この段階で考えておりません。あくまで人数です。何人お住まいで、スーパーでは何人分ぐらいの方々をカバーできるかということですから、細かいエネルギー計算などまではとてもできていない状況です。

Q 個人的な観察でしかないのですが、だんだん年齢をとってゆくに従って、食品に対する多様性や消費意欲が減退していく印象を受けます。このあたりはきちんと計算しないと、やたらと需要が足りないといって増やすことになるのではないかと、ちょっと危惧しました。

A 今ご指摘にあったとおりにかと思えます。ご高齢の方は、お年を召していくとともに食も細くなってくるという話もございますし、これはいろいろなファクターが絡んでいる話ですので、どの視点に立つかということが非常に難しいところです。特に今日紹介させていただきました前半部分では、あくまで需要と供給という近接性の話ですが、そこを見ている状況です。どんどん調査を進めていくと、どうやらそれだけではなさそうで、今ご指摘いただいた点は、これからの重要な課題ではないかと思っております。

Q 2つお尋ねします。このイギリスの事例で指摘されている疾病、健康被害など健康状態のところ、食の多様性については調査されているようすけれども、それが実際に健康面にどのようにあらわれているのかいないのかというのが1つ。それから東京都の団地の場合ですけれども、住宅公団URのところ、何かこの問題についての認識、調査がされているのかという点についてお尋ねいたします。以上です。

A まず1つ目のご質問、実際の健康との関係はどうかということですが、これはこの前、医学関係の学会でも報告させていただきまして、そういうことに今ほんとうに医者、

医療関係の人たちが着眼し始めているところですので、現段階において2つの相関をうまくご紹介することはできません。ただ、高齢者の栄養学の先生のご研究の中で、低栄養問題という視点ではございますが、その点では大きなリンクがあるだろうとは考えています。例えば日本の場合ですと、現段階では高齢者の方が一番深刻な状況にありますから、そうすると高齢者の方で栄養が悪化してくると、それが低栄養問題になる。ですが、イギリスやアメリカの場合ですと、もっと若い方でそういう問題があります。例えばアメリカですと、フードデザートエリアにファストフードがどんどん入っていきまして、逆にエネルギー摂取し過ぎる肥満問題が発生し、イギリスの場合にはそれがガンや心臓疾患につながったということです。国民性等々もありますから、その辺も違いとして出てくるのかなと感じているところです。

あと1つ、東京都の団地のコミュニティが希薄になっているということは、URのほうでも非常に注目しているところです。例えば地区の住民団体の立ち上げ等々に深く関与しているという話などもよく聞くところです。ただ、先ほど申し上げましたように、地元の人の共通見解として、お店はそばにたくさんあるので、おそらく食に関しては問題ないだろうと考えていらっしゃいましたので、その点はまだURのほうでも着目はされていないのではと思っております。

Q 最初に説明されたイギリスのフードデザート問題の事例の説明についての質問です。1つ目が、イギリスの事例では食への近接性が高まっただけでフードデザートの問題が解決されたのか。2つ目が、その解決はショッピングセンターの規制ということでしたが、そのフードデザート問題の解決をメインにしたのか、それとも別の要因でのそれが副次的な効果だったのか。あとは、もしも副次的効果ではなく、メインにフードデザートを解決しようと思った場合に、それを解決しようと思って具体的に行動した主体はどこだったのか。以上です。

A まず1つ目ですが、イギリスの例でもいろいろ議論があるところで、1つ注目されたのが近接性でした。それ以外に、イギリスは町を大切にするという視点は日本より相当強いというもがございます。大型店の出店規制をし、あとはスーパーに対して郊外に出店させないかわりに、中規模のお店を町なかに出すときには、行政と一緒に共同、再開発事業などという形で資本を入れるというような取り組みをしています。もちろん、それをもってフードデザートが解決したというわけではありませんで、1つの論文の中で、何もなかった地域にお店を出す前と後の2つの、ビフォアアフター調査をしたもの

がございます。それを見ますと、確かにお店が出た段階でお住まいの方々の食生活が多少改善されたという点はあるのですが、もちろんほかにもいろいろな要素があります。

1つは貧困問題、論文の中で出ていたのは、10代の無職のシングルマザーの話ですが、生活保護のうち半分ぐらいを自分のタバコ代だけで使ってしまうっていて、残ったお金で娘と2人で生活しているので、コーナーストックで売っているようなジャンクフードをもともと食べている。ですから、スーパーがあろうがなかろうが関係ないというような人たちもたくさんいます。今日紹介できませんでしたが、そういうこともありますので、食に対する教育に対しても、アプローチはとっているところです。背景にあるのは貧困とかほかにもいろいろございますから、アクセスと食育だけでうまくいくかどうかというのは非常に難しい問題ではありますが、これである一定の成果は得られているという報告がなされています。

今の回答と重複すると思いますが、中心部の空洞化をなくす方策はフードデザートも1つの対策ではありますが、やはり、まちづくりという観点から進められた経緯が強いと思っています。これを進めたのは国です。フードデザート問題自体も一斉に研究を始めるわけですが、それも国のトップダウン方式、国から「これが重要だから調べなさい」ということで研究者が集められて調査をしておりますので、あくまで主体は国だったと考えています。以上です。

Q 2000年に大店法が廃止になったわけですが、2000年を境にして、相当程度変わってきました。その中で、今お話のあったイギリスの例ですが、ヨーロッパ等では特に都市づくり、都市に関する整備の視点が全然違うとよく聞きます。イギリスと日本と国民性が全然違うから単純に比較できないのですが、日本の大店法が廃止になり大店立地法になって、そして都市計画法もこの間改正されて、それなりの効果があるとは聞いておりますけれども、視点、違い、効果、国民性も含めて先生はどのようにお考えかお聞かせいただければありがたいと思います。

A 非常に難しいご質問です。まず町のあり方がイギリスなどでは非常に明確で、例えば商業施設ならば、センターは絶対に町の中心であるべきで、郊外というのは副次的なサポートをするものだと法律の中で明確にありますので、センターを差しおいて郊外というのはまずあり得ないという前提がございます。

町中を保護するというだけではなく、公共交通機関というのも大きいと思っています。場所にもよりますが、私が1、2年住んでいたことがある人口20万ぐらいの町には、バ

ス路線が3社か4社ぐらい入っていきまして、ワンコインあればどこにでも移動できるほどほんとうにアクセスがよくなっていました。そのかわり、自動車に対していろいろな税金を取っていたりするようです。公共交通機関を使って非常に移動しやすいというのもあります。

国民性としては、私には日本の方々と比べてどうこうと言えるほどの知識はございませんが、彼らはやっぱり町が好きなのかなと思います。買物に行く機会があるのだったら自分たちの町の中心部に行こうという意識がすごく強いように感じます。その辺も便利だから郊外に行こうと考える私たちとはちょっとニュアンスが違うと考えています。以上です。

司会 実はこちらの席に、先ほど岩間先生のご報告にもありました、都市社会学の浅川達人氏が社会コミュニティの関係で私どもの研究と一緒に指導いただくということでお見えになっておられます。浅川先生から都市社会学、コミュニティの観点からのコメントをいただければありがたいと思っております。

浅川 明治学院大学の浅川と申します。近年、岩間先生たちと一緒に調査をしてきました。フードデザート危険がどこにあるのかということは、今の地図である程度出てきます。そこで、実際にどのくらい食べているのかということ調査すると、危険性が高いけれどもフードデザートが起こっていない地域と、危険性が低いにもかかわらずフードデザートが起こっている地域がありました。そういう違いが出てきたときに、ではなぜそういうことが起こるのかということが、これまでの研究では、解明されてきませんでした。ということから、社会学も少し手伝ってくださいということで、近年、岩間さんたちと一緒に調査をしています。

私たちが今考えているのは、コミュニティにおける人と人とのつながりということが、確かに食の多様性に響いてくるということです。先ほど岩間さんがコミュニティの活性化という言葉が使われていたのですけれども、ではコミュニティの活性化というのは一体何だろうか、その辺をちゃんと考えなければいけません。コミュニティの活性化と言われますけれども、どんなことを思って活性化だと思われるのでしょうか。そういったことに、おそらくパッと答えが出てこないと思います。コミュニティを活性化しろ、つながりを回復しろと言うけれども、それは具体的には何なのかという議論がやや足りないと感じています。

最近の議論で言えば、政治学者のロバート・パットナムが使った「社会関係資本」と

いう言葉がわりとひとり歩きをしていて、それが重要と言ってくれる方もいます。ではパットナムが使う社会関係資本というのは何なのかと問うと、必ずしも明確な答えが返ってきません。パットナムによれば、互酬性と信頼の規範というのが、そこでいうところの社会関係資本である、つまり、何かしてもらったら、して差し上げるんですよという、お互いさまという考え方。それと、人を信頼することができるのかどうかということ。すなわち、人と人が信頼によってつながり、やってもらったことに対するお返しをするのが当然というネットワークの中で暮らすことによって、市民的なつながりが生まれてくる、それがパットナムの発想です。

それを当てはめて考えると、先ほどの例でも出てきましたが、確かにお店からはちょっと遠いけれども、周りの人たちがその人をすごく心配して、今日ご飯食べているのかなとか、そういう形で尋ねてきてくれるような関係があるところ。それはかつてその方に、今買物に行けなくなっている高齢者が若かったころ、自分がもっと小さかったころに、あの人にいろいろしてもらったから今回は僕が、私がやってあげましょうという、互酬性の長いスパンの中で出てくる行動だと思うのです。そういうことが今でも残っている地域だと、もしかしたらアクセシビリティが悪くても買いに行くのかもしれない。そんなことを今考えているところです。ですので、どんな社会関係が広がっているのか、そういう社会関係をどうやって構築していけばいいのかといったところを含めて考えないと、この問題はなかなか解くことができないのではと思っております。

その意を強くしたのは東京都の団地の調査の結果で、ここはアクセシビリティからいうと食の砂漠の問題は多分起きないだろうと思います。私がこの団地を岩間先生達に紹介したのですが、最初彼が行ったときに「ここではきっと起きないでしょう、これだけたくさん商店があるのだから、みんな食べていますよ」と言っていました。実際は多様性が乏しいという結果が出てきていて、きっとアクセシビリティだけではないのだろうというところまでは考えている次第です。

ということで、コミュニティのあり方と食の問題というのを、これからもう少しきちんと考えていかなければいけないというところまで、今研究を進めてきたという感じです。

司会 今の先生の補足も含めて、ご質問等ございましたらお願いいたします。

Q 先生のご研究の中で、生鮮食料品を扱っているお店という部分のくくりで、コンビニエンスストアのとらえ方についてはどうなっているか、お聞かせいただきたいのです

が。

A 最近コンビニも随分変わってきていると思っていますが、少なくともこの調査をしていた2006年の段階では、コンビニというのはフードデザートマップの中には入れていませんでした。高齢者の方に、どこで買物しているかという調査をしたのですが、その中でもコンビニの利用者はいませんでした。ですが、コンビニというのは非常にポテンシャルが高いものを持っています。今この問題にコンビニの方々もかなりご注目されていて、それこそ生鮮野菜、カット野菜、何でもいいから置いてみようとか、特にコンビニの強みは、そこでお店を出している方は地元の方が多いですから、地域の方をすごく把握していて、これから随分変わってきてくれるのではと思っています。あまり詳しいことは申し上げられませんが、実際にコンビニエンスストアの中でそういうことを強く動いているところがありますので、これからの有効なツールと思っています。

Q イギリスの事例の中でフードデザートの問題発生の要因、フードデザート問題が深刻化すると犯罪やテロの温床ともなるというのが、イメージとして関連あるかもしれないと思うのですけれども、密接になぜそういう結論が出るのかよくわからないので、よろしければ教えていただけますでしょうか。

A これは私の説明不足だと思うのですが、フードデザートというのも社会的排除問題の一部であり、社会的排除問題が進むということは、排除されている人たちの間で不満が高まる、それが犯罪とかテロの温床になるという話です。このフードデザートというのは食べ物がないというだけの話ではなくて、そのベースにあるのが社会的排除問題ということです。ちなみにここで事例に上がっています町は、ロンドンで爆破テロ事件があったときの犯人が潜んでいたところでありまして、外国人労働者の方がたくさん住んでいるのがこういうところなんです。直結するのかわかりませんが、そういった人たちの中で働き場所がない、病院がない、いろいろなところで差別されているということがそういう温床になっているという指摘があるということです。

Q 先ほどフードデザートの原因、悪い結果の中で、食べている食品の数が少ないということが出てきましたが、それは地域の食文化といたら大げさですけども、こういうものを食べる地域の人たちの暮らしだとか、あるいはその家庭という違いと、実際の対象になったところがたまたまフードデザートになったがゆえに、食べる品物の数が少なくなったとか、そういう形でのデータはあるでしょうか。

A 全国と比較してここはどうかというのはないですけども、この論文は、実はビフ

ォアアフター研究となっています。お店ができる前はこうだった、できた後はこうだとやったときに、若干回復したというのがあります。少なくとも回復した部分に関しては、それはアクセスが今まで悪く、昔はその部分がマイナスだったと言えるということです。ご指摘いただいたところは非常に難しいところでして、食文化や個人の差というものもあります。例えば高齢者の方で言うならば、私たちの中では食品摂取の多様性で1つが4というのが目安で、それを切るようだったら問題であり、それを調べてみると、やはり高齢者の中で、周りにお店がない、ひとり暮らしの方が多い、車がない、そういう方に絞れば絞るほど高くなっていきますから、その点に関しては生活環境というのが大きくきいているだろうと思っています。ですが、政府自体が5品目というのは、これはフードデザートがどうこうではなく、イギリスの国民性として低いので、それは改善しなければいけないというところです。

Q 先ほど申し上げたのは、かなりの部分が所得の低下、あるいは高齢化、そういう部分で説明できる要因のウェイトが大きいのではという不安もあるように思いますがいかがでしょうか。

A そこもまた難しいところでして、もちろん幾つかのファクターが絡んで起こっています。特にこれが出されたのが2003年ですので、その段階においては空洞化というのがすごく問題で、そこからスタートしていったと思うのです。論文の中でもこのエリアは非常に貧困だというところが注目されていて、この論文以外に食育の話や幾つかの視点からの論文がなされていて、その中で貧困はどうなのか、それに対して食育を行ってその結果はどう改善されたのかというものがございまして、この問題自体はアクセスだけの問題ではない、どこがどれだけの比重できているのかというのは、それは多分場所によって違っていると思います。

Q 2点異なる質問があるので、お願いしたいと思います。

1点目は、コンビニの話が先ほどありましたが、実は私のいる町は人口3千人で、野菜はみんながつくっていますので生鮮食料品は要らないのですけれども、お惣菜とかそういう食料品が欲しいという声が強くあります。生鮮食料品の話だからイメージは野菜、魚だと思いますが、逆に今農村で、自分で食事をつくりたくないから、おばあちゃんもカップ味噌汁を買うとか、唐揚げをひとりではつくるのが面倒くさいから唐揚げを買いたいとか、出来合いの商品をつくるというときにはコンビニも可能性があるのかもしれないので、都会でもお惣菜など、つくったもの、すぐに食べられるものの需要と生鮮食

料品の需要、何か分けて知見があれば教えてほしいということが1点目です。

2点目は、先ほど社会的排除の問題はなかなか不可能だとありましたが、ほんとうはそこに直球でぶつかっていかなくてはいけない気がします。個人的見解でいいので、避けないと現実路線ではないというお考えか、無理でもやるべきだというお考えなのか、個人的なご意見をちょうだいできればと思います。

A 今のお話の山間部、その中で確かに野菜などは自分たちでつくっているもので要らない、その一方で出来合いのものが欲しいということ、それは今私初めて聞いたところですので、コメントが難しいところです。もちろんスーパーに行けば出来合いのものも売られてはいるわけではありますが、今まで私が行ってきたのはあくまで生鮮野菜の話ですので、申しわけないですけれどもお惣菜関係のことはこれからの課題にさせていただきたいと思っていますところ。

もう1つの、社会的排除問題のことについてどうなのかということですが、これはもちろんそこに行くべきだと思っています。ですが実際問題として、少子高齢化を止める、貧困問題をなくす、これらの問題は日本でもこの次の段階として、今若い世代の中でも貧困問題というのが起こっていて、これから先、海外から労働者が入ってくる数というのも増えてくるだろうから、その中でこれらの問題はより深刻化していくのかなと思います。それはもちろん対処しなければいけないことですが、非常に枠の大きな話です。まずは一部として食べ物に困っている方がいらっしゃるので、それを何とかしなければという視点から立っています。それはこのイギリスの研究をされている方もそうですが、やはりベースにあるのは社会的排除問題だということは理解した上で、まずは健康問題を改善していきたい、そのためにはフードデザート問題だという視点になっています。

Q 1つは、フードデザートという言葉のそもそもの始まりがイギリスということで、今日はそのイギリスの状況をかなり細かく伺って非常に有益だったと思うのです。日本でも最近食料品店への距離が遠くなっているというような議論があるわけですが、私はこのころのイギリスの話を知ると今の日本より相当ひどい、程度が違うのではないかという感じがあります。そういう印象を受けたのですけれども、先生の感じとして、イギリスと日本を比べて、同じような点はこういうところで、どういうところが違うのかというようなことがあればお教えいただきたいというのが1つ。

2つ目の質問は、先ほどの方の質問にも関係するのですけれども、これから高齢者というのは、若い時代にいろいろ加工食品を食べなれた人々が成長してどんどん高齢者

になっていくと思うんです。そうすると、生鮮食品よりも加工された形での商品に随分慣れていく方が多くなる可能性があります。そのときに、例の10品目の肉・魚・卵・牛乳というリストについて、この10品目というのはそれぞれ生鮮の物をとって何品目になるかという数え方をするのか、例えば幾つかの物が既に組み合わせて売られているお弁当などについては、肉と野菜と油脂はお弁当を買うことでクリアできたと考える、そういう計算方法になるのか、その辺をおわかりになれば教えていただきたいと思います。

A まず、イギリスと日本のフードデザート問題の違いですが、状況でいうならばどちらがというのは、イギリスでこの問題が一番深刻化していたときに私は行っていなかったのだからわかりません。ただこれもいろいろ議論がありまして、政府とか一部の研究者は、これは確実に起こっていると言いますが、一部の研究者は、いやそれはない、フードデザートはごく一部の例であるという視点もございます。日本の場合ですと、多分皆さんが、今そういう問題が起こっているだろうなという認識を持っていらっしゃるのではないかと思うところがございますので、どちらがひどいかというのは判断しかねるところです。ただ1つ言えるのは、イギリスのほうが社会的排除問題は非常に深刻なレベルでありますので、そうした点ではイギリスのほうが確かにひどい、背後に抱えている問題というのもやはりイギリスのほうが深刻なのではと思っています。

あと、お弁当にいろいろな食材が含まれていて、それらを栄養としてカウントするかということですが、それはカウントします。お肉とか魚でも、例えば魚では魚のふりかけ、そういった物に含まれている魚も副食として入れるとか、そういう細かいルールがございまして、野菜なら野菜だけではなく、お弁当の中に入っているやつでも一応クリアという形にはなっております。

Q まず、フードデザート問題が深刻な場所というのは、例えば都市の性格や規模、そういったもので違ってくるのか、その中でどういったところが特に深刻なのか。大都市とか地方都市でも、県庁所在地の仙台、そういった中核の都市なのか、それ以下の中小都市、人口5万から10万人規模の町によってもそれぞれ状況は違うかと思いますが、総じてどの辺の規模の町が深刻なのかを教えてください。

それからフードデザート問題の解決策として青空市や買物代行などいろいろ挙げられていましたが、どうしても採算性とか持続性に問題があるというお話でした。とはいえ、中には成功事例もあろうかと思うのですが、もしそういった成功事例がございましたらご紹介いただけたらということで、よろしく願いいたします。

A まずフードデザート問題、これも実際、全体的にどこで起こっているのかというのはまだわからない段階で、先ほど地図で東京の例を示させていただきましたが、それは1つの目安にはなりません。ただ実際には、どういう方が住んでいらっしゃるのか、そういうことによっても違いますから、今の段階では大体目安をつけたら、あとは実際にそこに入って調べてみるしかないです。いずれはわかりやすい形での指標があればいいと思っていますが、今の段階では難しいです。

実は、地形も大きな要因としてあります。非常に広がっているところ、狭いところ、例えば町が狭いところでしたら郊外に出店するといっても限りがございますから、結構な範囲をカバーできますけれども、逆に、関東平野の広いところの場合ですと、ほんとうに郊外に行かれてしまうと真ん中は空洞化してしまいます。

あと、町の中で、核が2つあるところや駅前1つだけのところがありますので、ほんとうにケース・バイ・ケースと思っています。仙台はまだ調べていません。また、地方都市の中心部が空洞化する1つの目安として人口40万というのが上げられておまして、40万を切るようなところだと空洞化していきませんが、それ以上のところではそれほど空洞化しないという先行研究がありますから、それは1つの基準にはなりません。それも、どこまでをもって真の人口とするかというのは難しいところではありますが、そういったことは言えると思います。

2つ目の質問ですが、私もそれほどあちこちのことを把握しているわけではありませんが、今採算が取れていても、多くのボランティアの方が頑張っていて、それで何とか運営しているという段階のものを成功事例としていいのかというのは難しいとは思っているところです。ただ1つ、この前、東京の稲城市にある1つの地域の方々がやっているコミュニティを伺ったのですが、そこは始まって20年ぐらいたってまして、リーダーも今度で4世代目とうまく更新ができています。そこは市からの補助金が全体の15%ぐらいで、あとは全部自分たちで賄っています。やっていることの1つは会食サービスで、みんなを集めてきてそこでご飯を食べ、要望があったら配食をする、配食も1日1回で150世帯ぐらいを月曜から金曜まで、1回500円でやっているという話でした。そこは、配送なども全部含めて近所のおじいちゃん、おばあちゃんたちがやっているわけですが、そこでは働いている方々に1日300円とか400円ぐらいお支払いして、一応持続的にやっている事例がございます。そこでどうやって人がどんどん集まってきて持続していくのか、これはまだよくわかっていないところではあります。それを人間性と言って

しまっていていいのかわかりませんが、幾つか持続してちゃんと頑張っているところがあるのは事実です。ただそこで成功の秘訣を聞かれると、まだ私にはお答えしかねる部分です。

1つ目のフードデザート問題が深刻になる場所の話ですけれども、それにちょっとだけ補足をしておきます。私は都市規模によって決まっていると思っていなくて、高齢化が一気に進行するような地域においてフードデザート問題が起こる可能性があると思っています。

では、高齢化が一気に進行する地域というのはどこでしょう。実は大規模開発が起こった団地というのが一気に高齢化が進む事例になります。ある非常に広大な場所に同じ年齢層の人が大量に入っていったような団地の場合、しかもそこに定住する傾向が強い場合、定住するということは新しい住民が入りませんし、その住民も出て行きません。そうすると、その人たちがどんどん成長して、子供ができて、子供が離家したときに、一気に高齢化が進行するという形になります。これをもって、慶應大学の大江守之先生は「定住化のパラドックス」という言い方をしていますけれども、定住志向が強ければ強いほど、その団地の住環境は悪化していき、フードデザート問題の危機が迫ってくる可能性があると思いますので、そういう大規模開発が起こった団地が、もしかするとこれから危険地域になっていくのかという気がしています。そうしますと、東京で言うと、神奈川県にも幾つか大きな団地がありますので、そういったところも今後もしかすると虫食い状に怪しいところが出てくるかもしれない。それに対して世代交代がうまく進行している地域、団地は、もしかするとフードデザート問題はそれほど深刻にならないというのが、今私が持っている仮説です。

Q フードデザートという概念を初めて知ったのですけれども、確認をさせていただきたいのですが、イギリスで言っているフードデザートの定義と、先生が使っているしゃるフードデザートの定義は同じでしょうか。

A フードデザートの大きな定義というのは、あくまで弱者がいてお店がないところということです。イギリスでもそうですが、場所によって違ってきます。農村でもあるという話が出てきていますし、地方でもありますし、都市の真ん中でもある。もちろん日本の場合でも同じことが言えますので、あくまでも定義というのはこの2つに合致するところとなっています。

ただ先ほども申しましたが、国民性、地域性とか文化、いろいろありますので、中身

は違っているということです。

Q フードデザートのご定義を、都市中心部の一部とされていたので、ちょっと違うのかなと思ったんです。

A これは最初に国がこの問題に着手したときに出た文言でして、その中で地方都市というのが注目されていましたから、その言葉が出ました。ただ、その後研究が進んでいく中で、どうやら地方都市以外でも起こっているだろうという話で、共通点としてはこの2つということになっています。

Q イギリスの場合は貧困の問題や都市の悪化の問題と結びついて非常に大きな問題化していると思うのですが、日本の場合はダイレクトに都市の劣化、悪化につながっているとは言いがたい部分があるのではないかと考えております。交通、高齢化、そういった問題で生活利便性が低くなっているというだけであって、それ以上の問題はあまり見られないと思ったのですけれども、そのあたりは何か調べていらっしゃいますか。

A 食以外では問題ないとおっしゃいますか。

Q 先ほどからの社会的排除の話につながるのですけれども、イギリスの場合だと社会的排除のあるところは犯罪が起こるといような話があると。そこも大きな問題ですし、その解消をするためにこのフードデザートの問題に触れていると思うのですけれども、日本の場合はフードデザートがなければそれをテーマにするということではなく、別のアプローチになると思ってお聞きしてみました。

A それはおっしゃるとおりだと思います。全体的な枠で言うならば、日本のほうがイギリスより深刻でない部分がたくさんありまして、今はお年寄りの食生活が問題視されていますので、そういった点ではイギリスと抱えている背景が違うとは思っています。ただ、これは現段階の話であって、中長期的にはどうなるかわからない、日本でもまた変わってくるのではないかと考えているのが私の見解です。ですが、今問題視されているのは、高齢者の買物と思っております。

Q 今まで中心商店街で買物されていた方、徒歩や自転車で買物されていた方、たくさんの方が車を使って、日本の場合特にそうだと思うのですけれども、郊外のショッピングセンターに行かれることになると、当然ながら環境負荷が相当大きくなるのではないかと思います。イギリスではフードマイルズ運動というのがないと聞いておりまして、なるべく食べ物の輸送に伴う環境負荷を小さくしようという考えの中で、この大規模郊

外店舗の議論も若干触れられていたと思うのですが、そういった問題と、今コンパクトシティという議論もありますが、それも関連してくると思うんです。そういった、ある意味で環境問題とこのフードデザートの問題を関連づけて考察されることはあるでしょうか。

A 非常に深い関係があるとは思っております。よくこの問題の解決策として、コンパクトシティという話も出てきたりしますが、ただ私たちの研究としてはまだそこまでの話はしていません。今の環境負荷から大型店の評価をするという話もありますが、そこまではまだ着眼していないのが現状です。今確かにお答えできません。

司会 それでは時間となりましたので、これで今日のセミナーを終わりにします。どうもありがとうございました。

注：この講演で用いたスライドデータは、著作権上掲載を控えています。