

カンザス大学プレゼンテーション

みなさん、こんにちは。お招きいただきありがとうございます。私たちはカンザス大学のカンザス・アジアスカラーズのメンバーです。今日は私たちの大学のある街、カンザス州ローレンスについてお話します。

今日お話しするのは、特にカンザス州ローレンスの産物についてですが、はじめに建築について、次に食べ物についてお話します。

建築

はじめに建築についてお話します。

最初の写真は、ローレンスにある典型的な家で、19世紀に建てられたものです。このような家には、最近建てられた現代風の家にある、ローレンスの環境意識の高い人達が望むようなサステナブルな要素がないものもあります。

次は、ローレンスで行われた「家庭の省エネフェア」の様子です。地域の人を対象とした、サステナブルな設計に関する教育がねらいです。ローレンス市のローレンスリサイクル資源保護諮問委員会(Lawrence Recycle and Resource Conservation Advisory Board)の主催です。サステナブル住宅の見学ツアーも行われましたが、家でどのようなものを使ったらいいのかがわかるような内容になっています。フェアではまた、業者が商品を展示し、住宅材料に何を使ったらいいのか、情報提供をしています。結果として、家を持っている人達が、どうすれば家のエネルギー効率を上げられるのか学ぶことができます。

ローレンスでは多くの住宅でサステナブルな要素がとりいれられていますが、そのうち2つのタイプについてお話します。はじめの例は、パッシブ建築で、太陽エネルギーを利用している、盛り土をした家です。基本的には地中に家を埋め込む形的设计になっています。結果的に冷暖房に必要なエネルギーが少なくすみ、自然な温度になっています。もう一つは、太陽エネルギーと風力を活用した家です。ソーラーパネルが24枚、風力発電機が2機設置されています。この型の家は、カンザスの豊かな太陽光と風をうまく活用しています。この2つのタイプは、ローレンスのコミュニティにおけるサステナブルな取り組みの代表的な例です。

次に、サステナブルな建築手法をすすめるのに貢献しているローレンスの地元の建築会社やその他多くの要因についてお話します。GLPMは、ローレンスにある比較的小規模の建

築会社です。サステナブルな手法や建材を設計に取り入れるかどうかは、顧客がそのような設計を受け入れるかどうかによります。この建物は小学校ですが、サステナブルな建材をいくつか取り入れた設計になっています。

こちらは、ホートボード（小麦ボード）という建材で、地元でとれる小麦の茎を砕き、樹脂でくっつけたもので、この戸棚の外装材として使っています。皆さんに今お返ししてご覧頂いているサンプルは、この小麦ボード、ひまわりを使って作ったボード、ソーガム（雑穀の一種）のボードです。

これは、タイヤをリサイクルして作ったカーペットです。

こちらは、カンザスシティの建築会社、BNIM です。規模もより大きく、働いている人の数も多い会社です。この会社の設計の 50%はサステナブルなものです。お客さんがサステナブルな方法を受け入れる場合、100%にしたいと考えています。この建物はディスカバリーセンターと呼ばれるところです。ここのユニークな点は、完全自給型の水の浄化システムで、自然のプロセスによって水をろ過しています。また、床は再生木材のフローリングになっていて、近くの空き家になった倉庫の床材を再利用しています。

ここからは、サステナブルな建材の例をいくつかご紹介いたします。これは炭酸飲料のボトルから作った材料で、部屋の間仕切り、壁紙、調理台などによく使われています。ちなみにこれらの材料のメーカーはすべて、アメリカの中西部を拠点とする会社です。

これはヨーグルト容器をリサイクルしたものです。部屋の間仕切り、調理台に使われます。

これはアルミの削りくずをリサイクルして作った板で、調理台によく使われています。アルミのスクラップを再利用し、削るプロセスを経て、樹脂の型に流して板に加工されます。最後は、この他のリサイクル材料でできた断熱材です。廃棄された綿などが材料です。ガラス繊維の断熱材とは違って安全性がとても高く、人が吸い込んで鼻孔を通っても問題ありませんし、かゆくなることもありません。

次にスタジオ 804 についてお話します。これはカンザス大学大学院の建築コースです。このコースで取り組んでいる建築に関する記事がのっている小冊子、雑誌などをお返ししますのでご覧ください。スタジオ 804 の特色は、担当のダンロックヒル教授が、サステナブルな手法を学生たちに奨励している点で、そのプロセスや建築材料を実際の建物で実践、使用して試しています。このコースでは、一つの学期の間に学生たちが建物の設計をするだけでなく設計した建物を実際に建てることにも取り組んでいます。この写真は、学生たちがカンザスシティ北部の市コミュニティセンターにあるメイプルウッドのバスケットボ

ール・コート of 床をはがして住宅に再利用している様子です。他に使っている再生材料としては、リサイクルしたゴムで作った床材や、スチールの外壁サイディングなどがあります。

こちらはローレンスのランダム・ロード 1603 番地にある家です。ご覧のとおり、床は同じバスケットボール・コート製です。こちらは同じ家の外観で、正面はセコイアメスギの廃材を利用したよろい窓です。スタジオ 804 が初期に建築した家屋はローレンスにあり、市と協力して古くからある界限に低所得世帯用として建築されました。当時、コストに対する懸念がありました。

ご覧のとおり、ローレンスの従来の家屋と学生が設計している家屋では、美観上大きな違いがあります。ここ 2 年間、スタジオ 804 はローレンスではなくカンザスシティで建築を行っております。カンザスシティの方がより折衷主義的な界限で建てることのできるからです。設計の受け入れ状況もよく、より若くおしゃれな購入者が対象となります。カンザス大学の学生がサステナブル（持続可能な）建築に取り組んでいることを、私たちは大変に誇りに思っています。しかし、この状況は、商業建築業者がこの種のプロセスを取り入れることにより、すべてのローレンス市民が持続可能な家屋に住む機会をもてるようになることが、時には必要であるということを示唆しています。調査の一環として、カンザス大学の学生に持続可能な建築についてどう思うか質問しました。建築業者が持続可能な建材や工法を取り入れることを法的に義務づけられるべきか否かとたずねたところ、大多数がそう思うと答えました。

食物と農業

プレゼンテーションの後半部分の導入を担当します。後半部分は食物と農業についてです。特にわが国における食糧生産について、またローレンス郊外にある地元クリ農家についてお話しします。

アメリカの現行の農業システムは主に三つの点に基づいています。ひとつめは、食品は安くなければならない。次に、農業は多くの人々がやりたがるものではない。最後に、アメリカ人は自分や環境にとって何がよいのかと考えて時間を過ごしたがるというものです。

アメリカでは、スーパーで通常売られている従来型農法による食品に 300 種の殺虫剤が使用されています。こうした殺虫剤は土地、野生動物、もちろん人間にも害があります。こどもの成長阻害、ガン、活動過多、免疫系損傷に関連があるとされています。

多くのアメリカ人は残念なことにこうした危険に気づいておらず、アメリカ人の好む食べ物のなかには殺虫剤が最も使われているものがあります。モモ、リンゴ、イチゴ、ネクタリン、ナシは、その栽培過程で最も大量の殺虫剤が使用されています。パイナップル、プランテーション、マンゴー、バナナ、スイカに使われる殺虫剤はずっと少なく、よりヘルシーな選択です。

今日アメリカで食べ物に大きな影響を与えているのは生産過程における抗生物質やホルモンの使用です。多くの抗生物質は家畜の健康を保つために使用されていますが、人間の治療用と同じものが使われています。こうした抗生物質の過剰使用により人体中のウィルスに耐性がついてしまいました。これまでの抗生物質が効かなくなってしまったため、医師は何てことのないウィルスへの対処法に頭を抱えています。また、牛乳、牛肉、豚肉、鶏肉に対するホルモンやエストロゲンの使用がアメリカで問題を引き起こしています。こうしたホルモンはあらゆる部位のガン、特に乳ガンに関連があるとされています。

ただ、幸いなことに希望があります。オーガニック（有機栽培）食品はアメリカ農業界で急成長を遂げている部門です。過去 10 年間で売上げは毎年 2 割増加しています。現在、多くのアメリカ人はオーガニックな食品は高すぎると信じています。しかし実際には、従来型の食品生産の全コストが反映されたら、オーガニックな食品の方がずっと安くなるのです。

ローレンスの近郊にある地元のアマグリ栽培農家にお邪魔させていただきました。こちらは認証を受けた有機アマグリ栽培農家で、10 年間アマグリ栽培を続けていらっしゃいます。また、カンザス州唯一のアマグリ栽培農家です。スタート時は小規模プロジェクトに過ぎませんでした。現在では「手に負えない」ほどの規模になっており、大型農園です。農園には 1500 本以上の木が植えられ、現在そのうち 900 本が実をつけています。昨年は 2500 ポンド以上を売りました。ローレンス周辺の地元農家の市場やカンザスシティの食料品店で売りました。また、中西部全体の流通を担っている地元の卸売り業者にも販売しました。

有機農家となることを決めたのは、他人だけでなく自分たちを有害物質にさらしたくなかったからです。チャーリーさんは、木は究極の持続可能な作物だと信じています。アマグリはカンザスで栽培するのに最適な作物ではありませんが、やってみようと思ったそうです。アメリカで消費されるアマグリは 9 割が輸入されており、アマグリは国内需要は高いのです。もっと重要なのは、現在アメリカでは地元産農作物への需要の高まりがあったため、有機栽培を決めたということです。新たな流れとして、人びとは誰が自分の食べ物を作ったのか、どこが産地なのかということを知りたがっています。過去には食べ物は輸入や国内の他地域で生産され、多くの場合、誰が生産者なのか、何が入っているのかという

ことがわからなかったのです。幸いなことに、人びとは実際口に入れるものについて気をつけるようになってきています。

次にローレンスの人達がどこで食品を買うのかということについてお話します。この写真は、コミュニティ・マーカントイル（マーク）という、ローレンスにある食料品店の一つです。マークは協同組合形式の店で、会員が所有者になっています。ご覧のとおり、このミッションとして、食料品店の地元所有を促進し、人と地域社会、環境の健康に資する、ということがうたわれています。マークの経営は組合の原則に基づいて行われています。その第一は、自発的でオープンな会員制度です。この地域の誰でも、会費 75 ドルを払うと会員になることができます。第二は、民主的な会員組織です。会員一人一人が、マークのあり方を決める議決権を持っています。また経済的な参加権もあり、年度末には組合員それぞれの購買額に応じて利益を配分する仕組みになっています。

マークは、地域の人々の教育や研修が重要だと考えています。栄養や健康など様々な内容のプレゼンテーションを学校などのグループに対してたびたび行っています。マークがローレンスにある他の食料品店とどこが違うかというと、地元農家が育てた作物を多く扱っているという点です。有機食品も多く取り揃えています。地元の農家の作物を多く売ることのメリットとしては、地元の農家は小規模なので有機農法の認証を必ずしも受けていないこともありますが、それでも、大手企業が経営する農場と比べると農薬の使用量が少ないということです。

マークはまた主流ブランドや全国ブランドのものも扱っています。たとえばコカコーラ、フрит、ポテトチップなど他の既存型の食料品店によくある商品ですが、これはより多くのお客さんに来ってもらうためにそうしています。マークには認証を受けた有機食品のコーナーがあります。この認証を得るにはたくさんの条件をクリアしなければなりません。たとえば、有機農産物とそうでない作物とを、汚染を防ぐために完全に分離して栽培しなければなりません。マークが地元生産者から仕入れて売っている食品は、大手企業の農場で穫れたものに比べると価格が高いのは事実ですが、この価格は、これら農産物を生産するのにかかる現実のコストを真に反映しています。

マークで買い物をする人達は、自分たちが旬のものを食べることによって食費を低く抑えることができるとわかっています。今日お料理の本をお持ちしました。これはマークのマネジャーの一人が書いたもので、旬の食材、野菜を使った料理を紹介しています。みなさんにプレゼントします。

次の写真は、ローレンスの従来型食料品店で、ディロンズという店です。親会社、クロガ

ーが所有していますが、クロガーはごらんのように大企業で、昨年の売上額は 564 億ドルでした。ローレンスにはディロンズのお店が 4 店舗あります。そのほかにもディロンズ型のお店があり、顧客ベースもとても大きいです。ディロンズは従来型の食料品店で、可能なときは地元生産者から仕入れますが、いつもそうできるわけではありません。これは、お客さんが多いので安定して大量に仕入れられる供給元が必要なためで、地元生産者の場合店で売するのに必要な量を常に提供できるとは限らないからです。ディロンズやディロンズ型のお店が地元生産者のものを売ろうとするとき、また別の問題点もあります。これらの生産者が店に作物を売るにあたって損害賠償保険をかける必要があるのですが、小規模農家がそのような保険をかけるのは難しいという点です。このため、地元農家の方たちにとってはディロンズのような従来型の食料品店に納入するよりも道路わきに店を出したり、地域のファーマーズマーケットにもって行ったりして売の方が利益があがるのです。最後のスライドは、ローレンスのファーマーズマーケットの様子です。

ディロンズは、地元生産者から農産物をたくさん仕入れるのではなく、大手企業が経営する農場の作物を多く仕入れています。大手企業の農場はカリフォルニアや南米にあることが多いのですが、そこから仕入れることのメリットは、一年を通じてどんなものでも安定して供給してもらえるという点です。既存型の食料品店はこのように大量に生産しているところから低価格で仕入れることができますが、一方でこれらの大規模農場では作物を大きく、形を均一に整えて育てて大型食料品店に売するために、大量に農薬を使っています。

ディロンズにもここ 2,3 年変化がみられます。有機食品のコーナーが設けられ、自然食品や地元産の豆腐などをより多く取り揃えるようになりました。また、ディロンズに来るお客さんは普段、地元産のものを買いたいとはあまり言わないのですが、店に地元産のものを出すとよく売れるということに気づきました。

次に、ローレンスのレストランについて、そして、そのサステナブルなやり方についてお話しします。この街にはおなかをすかせた学生 25,000 人がいます。食べ物に関してサステナブルなやり方をするのはどのコミュニティを維持にも不可欠であるということではみな意見が一致しています。でも、先ほどの話にありましたように、農業をやりたい人は多くないですし、料理もあまりしないという人も多く、学生の多いこの街では特にそうです。レストランが容易な解決策になってくれるかもしれません。ジェームズと私は、ローレンスにあるレストラン何軒かでマネジャーさんから、食材を仕入先などについてお話を伺いました。お話を聞くために私たちはローレンスのメインストリート、マサチューセッツ通りへ行くことにしました。マサチューセッツ通りはダウンタウンにあり、そこにあるレストランの多くは、価格が低めで大学のキャンパスから歩いていけるところにあることから、お客さんの多くが学生です。

マサチューセッツ通りはローレンスの中心商業地域にあります。レストランの方たちからお話を伺ってわかったことは、大半の店が食材を大手卸売業者から仕入れているということです。理由は、大手業者からだ概して低価格で仕入れることができるため、主な顧客層である学生が支配する市場経済のもとでは、安いということが、マーケティング上最も重要だからです。このため、店をやっていくため、レストランで使う食材に地元産の有機作物を使おうにも価格が高すぎるのでできないと考えています。

一方で、マサチューセッツ通りにも、大手卸売業者から仕入れてはいない、例外的なレストランがあります。たとえばフリーステートという店ですが、ここは価格も学生の手が届く範囲で、学生にもそのほかのローレンスの人達にも人気があります。フリーステートでは、オリジナルビールを造っていますし、食材の多くを地元農家から仕入れています。さらにオーナーはレストランで使うトマトを敷地内で栽培しています。フリーステートでは、自分たちのサステナブルなやり方で地元産業をサポートする、ということを方針として打ち出しており、これが地域の人、特に学生の人気を集める理由でもあります。

もう一軒、ローレンスでサステナブルなやり方をしているレストランの例です。マサチューセッツ通りではありませんが、パチャママという店です。パチャママでは野菜や果物、ハーブをレストラン近くの庭で栽培しています。パチャママは質の高い料理を提供していますが、マサチューセッツ通りにある大半のレストランと比べると、値段は高くなっています。このように、パチャママはおしゃれな食事と持続可能な慣習を組み合わせることができました。しかし、値段が高いため、多くのローレンス市民にはとって手頃な選択ではありません。ローレンスではレストランでの持続可能な慣習を促進する構想がいくつかありますが、大多数が大卸売り業者からの市場圧力に負けて値段を下げています。

私はローレンスのマサチューセッツ通りを離れたレストランでウェイトレスをしています。企業所有で大学からは、かなり遠くにあります。店名は「オン・ザ・ボーダー」。メキシコ料理屋です。値段もかなり安くなっています。この写真は私の友人ミッシーですが、手にしているのはナチョス・プレート。およそ 700 円です。このプレートはおよそ 2~4 人前ですが、こちらの 17 インチのハーフサイズのブリトーは 1 人前です。それでも、この 17 インチのブリトーはおよそ 600 円です。この低価格とボリューム満点のおかげで、もちろん常連客がついています。結論としては、残念ながらローレンスのレストラン経営では、経済が環境によい慣習をいつも凌駕しています。

ローレンスの学生から集めた統計を皆さんにご紹介したいと思います。私たちのグループは、持続可能性の問題についてどう考えているか知るために、カンザス大学の 282 人の学

生を対象に調査を行いました。

最初の質問は、「食品購入にあたって、どのような要素が影響しますか？」というものでした。ほとんどの学生が「値段が一番重要な要素である」と答えました。次の質問は「自然または有機食品をどのくらいの頻度で購入しますか？ また食べ物の買出しはいつ行きますか？」というものでした。ほとんどの学生は…意見が分かれました。一部の学生は「一度も」、多くの学生が「たまに」と答えました。いつも有機食品を買うと答えた学生は、ほとんどいませんでした。次の質問の「ローレンス産の食品をどのくらいの頻度で食べますか？」には、ほとんどが地元産の食品はめったに食べないと答えました。しかし、かなりの学生が地元産かどうかわからないという答えでした。

次の質問は「将来の自然資源不足の可能性に関してどの程度懸念していますか？」。ほとんどの学生の答えは、いくぶん懸念しているというものでした。残りは大いに懸念していると、まったく懸念していないに真つ二つに分かれました。次に、大学の寮に住んでいる学生に対して「学食で地元産の食品を提供するべきか否か」とたずねました。ご覧のとおり、ほとんどが「はい」と答えています。寮で地元産の食べ物を出して欲しいと思っているのです。最後の質問は「どこで食料の買出しをするか」というものでした。ほとんどの学生が先ほどアニーの話にあったディロンズのような従来型の食料品店で買うとしました。しかし、メルクや農家の市場といったところで買っている学生も確かにいます。さて、このプレゼンテーションのまとめとして、このプロジェクトによって気づいた、いくつかの大きな問題を提示したいと思います。

私たちは調査を通じて、ローレンスの持続可能性の未来はどんなだろうかと考えるにいたりしました。調査および学生対象のアンケートを行った結果、従来型の非持続可能な慣習に対する嗜好があることが分かりました。この趨勢は主に短期的コストへの関心と持続可能な慣習は高くつきすぎるという信条からきています。調査の結果、多くの人びとが持続可能な慣習は奨励されるべきだと考えているということが分かりました。しかし、多くの場合、誰かが費用を負担してくれる限りにおいて、持続可能な慣習は奨励されるべきであると考えているのです。しかし同時に、持続可能なライフスタイルのための負担をいとわない人たちが増えてきていることもわかりました。例えば、スタジオ 804 の建築物に興味を示しているカンザスシティの住民です。また、有機栽培や地元産作物への人気が高まってきています。

究極の問題解決策は教育でしょう。この教育は、コミュニティへの福祉活動と地元における適切な持続可能な慣習の模範の提示の組み合わせによって行われるべきです。また重要なのは、すべてのレベルにおける政府の関与です。つまり、市町村、州、連邦政府レベル

の関与です。また、持続可能な慣習を奨励するために省エネフェアのような催しをもっと開催しなければなりません。持続可能なライフスタイルが環境改善の鍵となるということに関しては意見が一致していると思います。しかし、人びとに持続可能な慣習の利点を理解してもらい、従来型のライフスタイルの欠点を示さなければ、この変化は起こりません。

これで私たちのプレゼンテーションを終わらせていただきます。ご清聴ありがとうございました。

=====

枝廣さんコメント

すばらしいプレゼンテーションをありがとうございました。楽しく伺いました。ローレンスの地元のやり方や産物について知ることができましたし、アメリカで起きている変化、特に皆さんの州で起きている変化を知ることができました。私は1991年から1993年の2年間アメリカに滞在していましたが、その頃には今日ご紹介くださったような動きはなかったです。十数年前のことですが、おぼえていらっしゃると思います。私はみなさんの発表から、今のアメリカで何が起きているのかよくわかり、うれしく思いました。と申しますのは、日本人のようにアメリカを外から見ている人の目には、アメリカは環境に優しい国には見えないのです。ご存知のようにアメリカ政府は環境に優しい政府ではありませんね。でも、地域レベル、州レベル、大学レベルでたくさんの人達がこのような活動にかかわっていることがわかり、とてもうれしく思いました。このようなみなさんの取り組み、行動が、政府にはたらきかけ、そして近い将来政府が政策を変えることにつながることを願っています。

みなさんの発表についていくつかコメントを述べさせていただきます。

建築に関するお話はとても面白かったです。私はジャパン・フォー・サステナビリティの代表を務めておりますので、私たちのサイトを見ている世界中の読者からEメールをたくさんもらいます。そのメールを通して、世界の趨勢やホットな話題を知ることができるのですが、ここ1～2年のホットな話題になっていることの一つは、グリーンビルディング、サステナブルな建築です。アメリカだけではなく世界中でたくさんの人達がグリーンビルディング活動への関心を高めています。その意味で、みなさんの発表からたくさんのお話を聞くことができました。家庭の省エネや、サステナブルな住宅の見学ツアーというのは興味深いやり方だと思います。ここで私が知りたいのは、このような活動にかかわる人々の動機は何かということです。ソーラーパネル、いいですね、でも高いですね、という状況で、ソーラーパネルや風力発電機を買って屋根に取り付けようという気にさせ

る要因は何か、ということです。これが私の1つめの疑問です。日本でも同じような状況があり、国や地方自治体が補助金を出してサステナブルな住宅を奨励しています。その意味で、私はサステナブルな建材を作っている会社があることがわかってうれしく思いました。サステナブルなやり方をする企業がなければ、主流にはなりません。私の2つめの疑問は、企業がそのようなやり方をする動機は何かということです。そのようなやり方をするによって利益を得ているのでしょうか。それともブランドイメージをアップするためでしょうか？ご存知のように日本でもサステナブルなやり方をする企業は増えてきます。多分、日米の動機を比べることができるかもしれませんね。

私に関心を持っていることは、あちこちでみられるサステナブルなやり方を、どうやって主流に持っていくかということです。イノベーション普及理論をご存知でしょうか。はじめにイノベーターがいます。そして次にそのイノベーション（変革）を推進する人がいます。この人は、イノベーターの意志や製品を翻訳して主流の人達に伝える役目をします。そして主流の人達の中ではじめに **early adapters**（早い段階で取り入れる人）がいます。その後、他の主流の人達の多くが提唱されているイノベーションを買う、あるいは実行する、という段階になります。私は、サステナブルなやり方や製品は今、**early adapters** の段階にあると感じています。環境や未来についての意識の高い人をひきつけることはできませんが、残念ながら **early adapters** の割合はそれほど大きくはありません。**early adapters** の段階から主流の人達の段階に進めていくにはどうすればいいのか、ということが、今、私に関心を持っていることの一つです。

その意味で、有機食品についてのお話が興味深く思いました。有機食品の売り上げが年間20%の割合で急速に伸びているというお話がありました。有機食品の価格がそうではない食品と比べて高いと感じられているにもかかわらずです。ここの違いは何でしょう。人々を動かしているのは为什么呢。有機食品のコーナーに人々をひきつけるものは何でしょう。また、地元産の食物への関心が高まっているというお話もありました。なぜでしょう。私たちが、もしこの理由・動機を見出すことができれば、その知識やノウハウを他の分野でも応用することができるでしょう。そうすれば、さらに多くの人達を動かすことができます。

レストランのお話がありましたが、きっと今日のレセプションはみなさんにお楽しみいただけると思います。レセプション会場は有機食品のレストランですから。さて、ここでもまた、有機食品のレストランへと人々をひきつけるものは何かという疑問です。人々にとって重要なことなののでしょうか。

最後の結論はとても重要ですね。日本も同じような問題をかかえています。日本にはとても良い、サステナブルなやり方や製品がありますが、通常は既存の、サステナブルではないやり方や製品と比べると価格は高くなっています。この状況をどうやって変えるか、と

ということです。1つの方法としては経済の仕組みを変えることです。つまり値札を変えるのです。サステナブルな食品、有機食品は、すべてのコストを合わせると高くはないとおっしゃっていましたね。他のサステナブルな製品も同じことで、外部に負わせるコスト、つまり生態系へのコスト、世界へのコスト、将来世代へのコスト、すべてを合わせると、サステナブルな製品は既存の製品よりも安いはずですが、しかし今の経済の仕組みはそういう形になっていません。この仕組みをどう変えるか、値札をどう変えるか、というのがまず一つ、考えなければならないことです。それから、人々を **never** の段階、たとえば有機食品は一度も買ったことがない、という段階から **sometimes**(時々)の段階に、そして **always** (いつも) の段階へとどう進めて行くかという問題です。どうやってサステナブルなライフスタイルのより進んだ段階にもっていくか、ということです。みなさんの結論は教育でした。たしかに教育はとても重要です。でも教育にはたくさんの方が含まれます。ですから、教育をもっと細かく分けて、意識の段階に応じて、たとえば環境問題を意識していない人達にはどんな教育が、どんな情報を提供することが必要か、また、問題をよく理解しているけれども選択肢がない人達にはどんな教育ができるか、そして時間やお金をサステナブルな未来のために使う方向にどうやって動機付けるか、というように、意識の段階に応じて教育のカリキュラムができるでしょう。

最後に、日本の発表に、スローライフの話が出てきます。協同組合形式の店のお話では、人々の参加、かかわりが重要だということでした。現代はとにかくみんな忙しいのです。ファストライフを送っています。これもあれもやらなくてはならない。だから地元の地域活動にかかわっている時間はあまりありません。これも今日本が抱える問題の一つです。これを克服するための動きとして、日本で今スロー運動という動きがあります。ファストフードではなく、スローフードを作る、ファストタイムではなく、時間をかけて生活を楽しむ、ということです。もしこのようなスローライフを日本で、そして世界で広げることができれば、ゆっくりと選択肢を見た上で、自分たちがより幸せに、将来の世代がより幸せに暮らすために本当に必要なものは何かを考えることができます。

以上が私のコメントです。改めまして、発表をありがとうございました。日本側の発表の後、意見やアイデアを交換していただければと思います。

=====