

「今日のフードシステムおよび適正技術としての食と農」

- ◇ 平賀緑 hiraga@midori.info
- ◇ 持続可能な食とエネルギー情報室 代表
- ◇ Centre for Sustainable Food and Energy
- ◇ 京都大学大学院 経済学研究科 博士後期課程 (農業・食料の国際政治経済学)
- ◇ ロンドン市立大学 食料政策センター 修士 (食料栄養政策)

◇ ドキュメンタリー

- 『フード・インク』『ありあまるごちそう』
<http://www.cinemacafe.net/official/gochisou/>
- 『幸せの経済学』
<http://www.shiawaseno.net/about-2>
- 『ショック・ドクトリン』
<http://shockdoctrine.jimdo.com/>

◇ 参考文献

使い捨て時代を考える会・安全農産供給センター

- 『新版 野菜はともだち: 旬野菜を丸ごと活かす 400 レシピ』農山漁村文化協会、2014 年
- 春山文枝・松平尚也・山本奈美『ブックレット畑とつながる暮らしかた』2012 年
- <https://www.facebook.com/HataketoTsunagaru?fref=ts>

マイケル・モス (著)、本間 徳子 (翻訳) 『フードトラップ 食品に仕掛けられた至福の罠』日経 BP 社、2014 年

大西睦子『カロリーゼロにだまされるな 本当は怖い人工甘味料の裏側』ダイヤモンド社 2013 年

マーティン・リンストローム『なぜ、それを買わずにはいられないのか ブランド仕掛け人の告白』文藝春秋、2012 年。

加藤 直美『コンビニ食と脳科学: 「おいしい」と感じる秘密 (祥伝社新書 170)』祥伝社、2009 年。

堤未果『(株) 貧困大国アメリカ』岩波書店、2013 年

ラジ・パテル (著)、佐久間智子 (翻訳) 『肥満と飢餓: 世界フード・ビジネスの不幸のシステム』作品社 2010 年

大野和興、西沢江美子『食大乱の時代』七つ森書館、2008 年

マリオン・ネスル『フード・ポリティクス: 肥満社会と食品産業』新曜社、2005 年。

「科学・技術の方法や道具は、安くてほとんどだれでも手に入れられ、小さな規模で応用でき、人間の創造力を発揮させるような、ものでなくてはならない。以上の 3 つの特徴から非暴力が生まれ、また永続性のある人間対自然の関係が生まれてくる。」E.F. シューマッハー 著、小島慶三・酒井懋訳『スモール イズ ビューティフル〜人間中心の経済学』講談社 1986 年 p. 44

「食と農の第一の目的は、人々の健康と幸福 (well-being) の促進であるべきだ。他の事、例えば経済や自由貿易、国際的な農業政策や規制のハーモナイゼーションなどは、すべてこの、人々の健康を向上させるという目的を満たすべきである。もしそうでないならば、それらは拒絶されるべきだ」Lang and Rayner, 2002; 緑の意訳

