

食の倫理と功利主義

板 井 広 明

はじめに¹

日本の食料自給率の低迷、食の安全と安心²、食育、食品偽装など、食の問題がメディアを賑わしている。それらは現代のグローバルな規模での大量の採取・生産・流通・消費・廃棄という社会経済システムの不可避的な産物でもある。むろん江戸期においても海運業の発達によって各地が結ばれ、遠隔地の産物が大阪や江戸に運ばれてはいた。しかし現代に生きる我々は、工場の排水や排煙による公害をはじめ、諸々のテクノロジーの応用によって恩恵を受けると同時に、いつの間にか身体を蝕まれるというリスクに曝されている。しかも専門分化した学問体系からなる「科学」の知見と、産学官で競争的に営まれる諸技術の発明・発見のスピード化には凄まじいものがある。何が我々にとって望ましいのか、一般の人々に判断材料を提供すべきメディア（新聞や雑誌など）では、玉石混淆の記事が氾濫している。インターネットや学術論文などから情報を得て、総合的に判断する時間的な余裕もないほど、我々は「マクドナルド化」した社会にどっぷりと浸かってしまっている。

かくして、安全に関する情報が流れ、監視のシステムが整備されても、そして、それがスパイラル化してコストが膨大になったとしても、安心を

1 本稿の議論を補うものとして [板井 2009] を参照。また現代経済思想研究会（東洋大学、2009年2月21日）で、参加者から戴いた貴重なコメントに感謝する。

2 食品の安全性については、食料の量的確保に重点を置く食品安全保障（food security）、食品の質的安全に重点を置く食品安全（food safety）、毒物の混入などによる食品テロに対する食品防御（food difense）という3点から考察する [今村 2009 193~234頁] を参照。

確保できない社会の中に、我々は投げ込まれている³。そこではスピリチュアルな慰めが「宗教は阿片」の如く受容され易いが、それでは何の解決にもならない。公害による水俣病などの被害のように、ある日気がつけば、自分の身体が病魔に侵されているといったことも、誇張した喩えではあるまい。我々が日々の行為について、反省の目を注がなければ、世界の情況はますます悪化の一途を辿るだろう。

そこで、本稿では、食に関する反省的な考察として、食の倫理⁴を検討する。まず現代日本の食にまつわる問題状況を概観した後、批判的な対抗運動や思想、そして最後に功利主義的な食の倫理を検討することにしたい。

1. 現代日本の食の問題

戦後の食の変容

現代日本の食の問題を概観する前に、その歴史的由来を振り返っておこう。戦後、日本の食生活は動物性脂肪を摂取する欧米型へと「変容」した。米国の「小麦戦略」と、その後押しで進められた高タンパク質・高カロリー・高脂肪を目指した栄養改善運動によって、日本の食のあり方は大きく変えられた。「粉食奨励運動」、「蛋白質とりましよう運動」、「油いため運動（フライパン運動）」を柱として、栄養をバランスよく摂取するという「近代

3 安全（／危険）は定量的概念であり、安心（／不安）は定性的概念である〔村上 2005 37頁〕。安全と安心とのズレについては、1970年代以降の「リスク認知」研究がある〔中谷内 2008 13頁〕。食の安全に不安を覚える原因として、①情報不足（食品に関する情報の相対的な減少）、②新興危害（O-157やBSEなどの未知の危害の増大）、③参照点シフト（安全規準の高度化）、④規格化（量販店を中心にした食品販売）がある〔中嶋 2004 20～21頁〕。

4 何を食べるべきかという問いは、モノの豊富な先進国だから言えることであって、世界中のほとんどの地域では、食物を選択する余裕などないという議論がある。しかし世界で貧困に苦しむ人々の環境を改善するためにも、先進国の人々の食の選び方を変え、世界の食料生産の歪んだあり方を是正する必要があるだろう。

的な食生活」の基礎が作られていった⁵。1960年代以降、食料の対外依存度は急激に上昇（自給率は低下）し、現在の4割という食料自給率（カロリーベース）の低迷へと繋がった⁶。

このような戦後の食生活の変容は米国の小麦戦略だけによるものではないし、一概に悪いものだったわけでもない——1977年のマクガバン・リポートで称揚された「日本食」は、マクロビオティックの影響を受けて、白米が主流になる元禄以前のものだったともされるし、タンパク質・脂質・炭水化物の摂取比率（PFC比率）が適正比率になっていたとされる1980年頃の食生活が理想であったとも言われる⁷。戦後の食生活の変容によって食のあり方が乱れたとは一概には言えないことは確かである。

フード・マイルージ

戦後の高度経済成長により、先進資本主義国に仲間入りしたことも、食生活の変容に大きく影響した。豊かさの象徴としての肉食が一般化した結

5 鈴木 2003 172～177頁。

6 農水省 2008。食料自給率の低迷を嘆く議論に「天ぷら蕎麦」論法がある。すなわち一般的な蕎麦屋で天ぷら蕎麦を食べた場合、蕎麦粉、エビ、小麦粉、大豆油などの原材料のほとんどは輸入物なので、「和食」であるはずの天ぷら蕎麦が、とても日本の食とは言えないというものである。しかしこれは小売価格の内訳のほとんどが原材料費ではないことを等閑視した「ダメな議論」〔飯田 2006 141～146頁〕と一応は言える。しかし、これが外食でない場合、問題の位相は異なるし、原材料の調達と、価格形成とは別の問題であって、ダメな議論と断罪する方がダメな議論にもなり得る。

7 池上 2008 217頁。但し一方で、1980年はトウモロコシの輸入量が米の生産量を上回り、これが日本人の健康を損なう1つの分岐点とも言われる〔幕内 2002 28頁〕。これ以降、日本人の「主食」としてトウモロコシが躍り出た——そもそも神代の昔から米を主食とする日本人という未だ聞き及ぶアナクロニックな言説を土台にした「米食共同体」のありようは、戦後の高度経済成長における豊かさ志向の下で、あっという間に失速して、宮沢賢治の『雨二モマケズ』にある「一日に玄米四合」という「嘆き」は、我々には理解不能なことになってしまった〔岩崎 2008 63～65頁〕。

果、食料輸入の増大を招き、2007年の食料自給率（カロリーベース）は、前年の39%から40%に戻したとは言え、先進各国の中でも、依然として低レベルにある。

2001年の日本のフード・マイレージは約9千億トン・キロメートルだった⁸。グローバルな規模での食料の供給体制への道程と言え、聞こえはいいが、「各人はその能力に応じて、各人はその必要に応じて！」という理念が目指されているわけではなく、国家と資本の力がグローバルな規模で食料確保のネットワークを広げている。フード・マイレージが、英国のフードマイルと地産地消的な運動にヒントを得たように、日本のフード・マイレージの長さはエネルギー負荷性の高さを示している。国内の耕作放棄地が増大する一方、海外の土地や水などの資源を略奪しているのである。また生産地での集約的漁業などによる環境破壊という環境負荷性の高さも問題であるし、貧困の深刻化（社会環境の破壊）の問題もある。映画『ダーウィンの悪夢』が描く、タンザニアのヴィクトリア湖で旧来の生態系を破壊して繁殖したナイルパーチの加工工場の問題はまさにその点に関わっている——しかもナイルパーチは日本に輸出され、スズキや白身魚の料理として供されているが、我々がそれを実感することは少ない。

食の外部化

「食の外部化」の問題もある。新自由主義化の荒波と経済構造の変容による共働きやフリーターの増加、コンビニ文化の急速な浸透などにより、外食にとどまらず、加工食品による食事＝「中食」^{なかしょく}が増えた。例えば6歳の女の子の朝食がカップ麺とプチトマトという「驚愕」する事態も稀ではない⁹。しかも「孤食」どころか、家族が時間はバラバラ、食べるものもバ

8 中田 2007 112～113頁。

9 岩村 2005 8頁。尤も食の外部化は「外食控え」などによる外食産業の収益の大幅悪化などに象徴されるように（『食品産業新聞』2009年3月2日）、経済不況に

ラバラで、好き勝手に食事をとる「勝手食い」の状況である¹⁰。

一方、リスクという点から見ると、食の外部化は、食中毒事故といった形で、その影響が広範囲にわたる問題でもあり¹¹、リスクの増大という現象にも繋がる¹²。食の規格化・産業化を推し進めた結果、食の生産と消費との現場がますます乖離し、似たような食材が流通することで、各地の多様な食のあり方が損なわれるという問題もある。

食の外部化は①食材探し、②調理、③摂取行為、④体内過程の各段階で概して進行するとされる¹³。外部化が進行すればするほど、産地、原材料、製造年月日などの偽装は容易になる。食品製造の一連の流れを透明化すべきであるというトレーサビリティが近年要請されているのは、食の外部化という形で、フード・システムがブラックボックス化していたからである。例えば日本で養殖ハマチの畸形が問題になったことがあった¹⁴。密集

よって、2008年から一時的に鈍化しているようである。

- 10 岩村 2008 47頁。現代家族の食の実態調査として [岩村 2003] [岩村 2005] [岩村 2007] を参照。但し注意すべきは、こうした状況の原因と責任を女性の自立や社会進出に求め、その解決として女性に過重な家事労働を押し付けることである。問題は社会構造にこそある。
- 11 中島 2004 32～36、47頁。食中毒に関して、戦後大幅に減少したのが死者数である。「一方、患者数は減少せず、わずかながら上昇傾向すら認められる」 [中島 2004 19頁]。しかし、2001年以降は、患者数は減少傾向にあるものの、死者数は若干ながら増大している。病因物質としては、サルモネラ属菌、カンピロバクター・ジェジュニ、ノロウイルスが圧倒的に多く、これらだけで7割近くを占める [厚労省 2008]。
- 12 リスクとしては、①昔から知られている原因による食中毒などの旧来型のリスク、②未知の病原体などによる食中毒や伝染病といった新興リスク、③添加物や遺伝子組換え作物などによる科学技術リスクに分けられる [中島 2004 17～18頁]。
- 13 中島 2004 33頁。イギリスで「茹でサラダ」が19世紀中葉以降一般的になったのも食の外部化の影響であろう [小野塚 2005 115頁]。
- 14 岡庭 1988。養殖と言うからイメージが悪いので家畜のように「家魚」と呼んではどうかという提案がある [熊倉 2005 1頁]。自然が作為と対立せずに渾然一体であるところに「日本の自然」があるとすれば首肯できなくもないが、養殖の問題点を軽んじてはいないだろうか。

して養殖される場合には、抗生物質などの薬品が使用されるため、病気や畸形の魚が数多く出たからである。スーパーの切り身に加工されたり、刺身やフライに調理されては、その魚が病気や畸形であったかどうか、気づくことはできない。

食品添加物

安価な輸入作物などによる加工食品に関連するのが食品添加物の問題である。スーパーなどの惣菜を購入して食事をする「中食」が一般化する現代では、食中毒の死者を増やさないためにも、保存料¹⁵は不可欠である。

惣菜の多用化は味覚の一様化とも関連している。例えば漬物は日本の伝統的な食材として、とくに京漬物は有名である。しかし大手の漬物屋では化学調味料が当然のように使われているし、日本の飲食店で、化学調味料¹⁶を使っていないところを探すのは存外難しい。それは消費者の要求に即したことであるという議論もあるが、添加物で食材の味をごまかし、原材料費を切り詰めてきた資本の論理もあることは、やはりおさえておくべき必要があろう。

食品添加物による食品危害の問題¹⁷で厄介なのは、亜硝酸のように毒作用をもつ一方で、解毒作用をもつものがあることだ¹⁸。企業における適正な使用とともに、食品危害のリスクは、消費者が自分で判断して、いずれ

15 惣菜には保存料が不可欠であるが、保存料無添加が消費者に受けがよいため、PH調整剤などによって保存機能が代替されている [安司 2005 130頁]。また保存のために使用されるソルビン酸のもつ雑菌増殖抑制作用が腸内細菌に悪影響するのではないかという指摘もある [福岡 2008 48頁]。

16 昨今では「うまみ調味料」と呼ばれる。米国などでは、グルタミン酸ナトリウム (Monosodium Glutamate) から「MSG」と略称され、「NO MSG」といった表示をするレストランもあるようである [島村・辻 2008 44頁]。

17 食品危害の食品衛生的分類としては、①食品の変質、②食中毒、③食品添加物による発がん性など、④放射性物質による障害、⑤アレルギー物質、⑥食品摂取の過不足、⑦遺伝子組換え体などの新技術がある [中島 2004 14~15頁]。

18 栗原 2000 268~270頁。

のリスクをとるか決めるよう迫られている——ただ常にリスク論の考え方でよいのかという議論はあり得る。例えば輸入された米国産牛肉による狂牛病の罹感率がどれほど低くても、それが原因で死ぬリスクがある場合に、企業利益などを優先して容認してよいのかという問題である。人の生死がかかっている問題を単なるリスクとベネフィットの計算問題に解消してはならない¹⁹。それにまたリスク評価でさえ、政治的事情によって正当に行なわれない場合もある。2005年12月の米国およびカナダ産牛肉の輸入再開の際、そのリスクを非常に小さいと答申した食品安全委員会の杜撰なリスク評価のあり方などは問題であった²⁰——むろんこのことはリスク評価の意義を減じるものではないが、実際の制度運用上の大きな問題である。

遺伝子組換え作物（GM作物）²¹

一方で、リスクがどの程度のものか不明確なものもある。例えば遺伝子操作された作物である。GM作物には、生産者向けに開発された除草剤耐性、害虫耐性、難環境耐性などの特性や、消費者向けに開発された高機能・高栄養（ゴールデンライスなど）、環境浄化（地雷発見など）などの特性をもつものがある。途上国向けには何らかの病気の耐性や栄養・ワクチンの挿入という特性、先進国向けにはタンパク質を抑えるなどの低エネルギー、

19 福岡 2008 51～52頁。この点で、EUが積極的に採用する予防原則を日本でも検討する余地は、リスク論の陥穽を考えると、十分あるように思われる。

20 2004年10月23日の米国産牛肉輸入再開の政府間合意により、日本向け牛肉等輸出証明プログラムにおいて米国側が遵守すべき2項目、すなわち全月齢の牛から特定危険部位は除去し、牛肉・内臓は20ヶ月齢以下と証明される牛由来にすることが、「『遵守されているかどうか』それ自体をリスク評価の対象とするべきにもかかわらず、それを前提にするという本末転倒な分析論理が」食品安全委員会の答申でとられていた[松木・ヒュルネ 2007 42～43頁]。その結果が、2006年1月20日のプログラム遵守違反の発覚と米国産牛肉輸入再開の禁止であった。

21 遺伝子操作による産物＝GMO（あるいはGEOとも表記される）は作物だけに限らず、医療などにも用いられているが、本稿ではもっぱら作物についてのみ取り扱う。

アレルギーの除去（花粉症緩和米など）といった特性をもつGM作物の開発もある²²。

食用GM作物の導入について、日本では「遺伝子組み換え食品いらない！キャンペーン」といった市民運動などの反対がある²³。現在、GM作物の表示義務は、農産物では大豆（枝豆、大豆もやしを含む）やトウモロコシなどの7種で、加工食品は、豆腐などの32食品群にある。加工食品は「組み換えられたDNA及びこれによって生じたたん白質が加工工程で除去・分解等されることにより、食品中に残存しないもの」²⁴とされるが、醤油の原料にGM大豆の脱脂加工大豆が使用されていても表示義務はなく、表示義務の不適切性、安全性評価を批判する声は根強い²⁵。

22 遺伝子組換え作物の開発根拠として挙げられるのが、①世界の食糧増産への貢献や途上国の飢餓問題解決、②環境保全型農業の実現と食糧生産の持続的発展、③農業などの投資資材の減少による生産コストの削減や投下労働の軽減、担い手不足の解決、④高品質で高機能の作物の効率的な生産と、⑤それを享受する消費者利益などであり、種子代と技術使用料の高負担は防除コストの節約と収量増加によって補われるとして、コストと便益を考えると便益がまさるとも言われるが、これには実証的な批判もある [久野 2002 6章]。

23 日本では大豆油脂として相当量のGM作物が輸入されている。2007年度の財務省の貿易統計では、輸入大豆に占める米国産の割合は8割ほどであったが、米国産大豆の9割近くはGM作物であるものの、豆腐などの原材料として輸入されているのは非GM大豆である。2007年の米国の大豆生産量は7,080万トンであったから (http://www.ussoyexports.org/resources/2007_USSoybeanQualityReport.pdf 2009年7月4日確認)、日本に輸入されている米国産大豆は、その全体の5% (330万トン) に過ぎない。

24 「参考図表1【図 遺伝子組み換え食品の表示方法】」

<http://www.mhlw.go.jp/qa/syokuhin/kakou3/sankou.html> (2009年7月4日確認)

25 同等でないから、表示義務があるのだという批判もある [藤原 2000 232頁]。原材料表示に「遺伝子組換えでない」と表示されていても、GM作物の非意図的な混入は、日本では5%まで、EUは承認済みのGM作物は0.9%未満、「欧州食品安全機関が安全性を評価したGM作物であれば、欧州委員会で未認可であっても、0.5%までの混入率は許容される」[立川 2005 9頁]。この問題に関連して、農業やGM食品のキャリアオーバーという問題がある。食品の安全性に留意していても、生産・流通過程で農業やGM食品が混入して不明瞭になっている問題である。

GM作物の安全性評価で用いられているのが1993年のOECDの専門委員会を導入された「実質的同等性」の概念である²⁶。GM作物の輸出を積極的に行なっている米国では、既存の作物との同等性を規準にしてGM作物の安全性を主張している。そこには、GM技術は品種改良と同じだという考えがある。しかし実質的同等性は安全性との関連で批判があるし、その解釈には各国で相違がある²⁷。またGM作物の場合、生命の動的平衡がもつダイナミックな展開を経ていないという時間性的問題もある²⁸。

さらにGM作物に毒性の不純物（L-トリプトファン）やアレルギー物質（ブラジルナッツ）が生成された事件²⁹、2000～2001年の飼料用GM作物（スターリンク）³⁰ や未承認GM作物（ニューリーフポテト）の食品への混入事件を受けて、不安は広がっている。実際、遺伝子操作された作物のリスクは外見では判断できない。例えば外見はジャガイモでも、ナッツのアレルギー物質が生成されている可能性もあるからである——むろんこうした可

26 「毒性試験など、医薬品や食品添加物に求められるのと同水準の安全性評価を義務づけけない点で、消費者団体や環境保護団体から強い批判を浴びてきた」[久野 2004 245頁] が、2003年9月に発効したカルタヘナ議定書では、GM作物の流通の透明性や、各国での安全判断など、生物多様性の確保を軸に諸規制が定められている [田中 2005 61～64頁]。

27 松木・ヒュルネ 2007 70～71頁。GM作物の規制については、米国が「同等性」という安全性評価、EUは土壌などの環境（遺伝子）汚染や消費者利益という点からの規制と、各国で重点が異なり、輸出入をめぐって、外交交渉の場で妥協点を探るか、場合によってはWTOの紛争処理委員会などでの訴訟となる。GM作物の輸出入に関する構図は通常、米国が推進派、EUは反対派である。しかしヨーグルト菌やチーズ菌などの微生物分野での遺伝子組換えを盛んに行なっているEUは、それらについては推進派であり、米国は反対派となり、立場が逆転する [今村 2009 164～165頁]。

28 福岡 2007 112～113頁。

29 藤原 2000 94頁。

30 スターリンクの混入率が2003年下半年から3半期ゼロになったことで、「2008年4月25日、米国食品医薬品庁（FDA）と環境保護庁（EPA）は、スターリンクトウモロコシの食品ルートでの混入を検出するため2001年1月から続けていた抽出検査を中止すると発表した」[農業環境技術研究所 2008]。

能性は開発段階で除去される筈ではある。

GM作物が一般化することに対しては、作物の画一化、生物多様性の減少、種子の商品化と生物特許による種子の大企業独占と農家の自家採種・自家改良の非合法化³¹、地場農業・文化的多様性の減少、生態系の画一化と環境（遺伝子）汚染、農業の規模化・工業化・化学化のさらなる促進、輸出・換金作物への偏重、小規模農家の没落³²、自給システムの崩壊、過剰灌漑による砂漠化などが懸念されている³³。

-
- 31 遺伝子組換え作物種子の特許権を持つモンサント社は、自然交配のGM作物混入を根拠にして特許権侵害で中小農家を起訴し、高額の賠償金を取り立ててきた（映画『食の未来』でもカナダのシュマイザー氏などが敗訴したことが取り上げられている）。しかしモンサント社などによる不当な起訴行為から農民を保護する法案541が、2008年9月27日、カリフォルニア州議会で発効した。http://www.leginfo.ca.gov/pub/07-08/bill/asm/ab_0501-0550/ab_541_bill_20080927_chaptered.html（2009年7月4日確認）を参照。パテントにしても、市場の論理には、何らかの防御策が必須であろう。
- 32 ヴァンダナ・シヴァは1997年からの4万人におよぶインド人農民の自殺をアグリビジネスによる「虐殺」だと言う。インドでは、高額のBt綿種子に関わった農民の自殺が社会問題化するほどGM種子の社会経済的コストは甚大なのである〔シヴァ 2006 149～150頁〕。
- 33 [Altieri and Rosse 1999] も参照。さらに南北問題もある。2002年のアフリカ南部を襲った飢饉の際、南部アフリカ諸国が米国からの緊急食料援助を拒否する事態が生じた。GM作物が混入した食料（トウモロコシ）の自国への受け入れは、短期的には飢饉対策として有効であるものの、当のGM作物の混入によって、将来のEUへのトウモロコシ輸出が規制・途絶させられ岐路に立たされることを懸念して、長期的には南部アフリカ諸国に不利益になると判断してのことである。この判断の当否はともあれ、GM作物は受け入れ当事国に利益をもたらさず、巨大多国籍企業の利益になるだけであるという『自然のままの収穫を続けよう』というアフリカ諸国の声明文は、GM作物をめぐる問題の所在を明らかにしている。
- しかし近年、米国対EUという枠組みだけではなく、バイオテクノロジーの民主化という、現地の生産者を主役に据えた科学技術応用の取り組みが始まっている。それはまた「上からの支配に基づくテクノクラートのシステム」（或いは、上からのグローバル化）と、「下からの影響力行使に基づく民主的システム」（或いは、下からのグローバル化）という試みである。具体的な活動としては「途上国バイオテクノロジー・プログラム」やTMBT (tailor-made biotechnologies)、国際農業研究協議グループ (CGIAR) とNGO委員会などがある。以上については〔久

しかし伝来の食物でも、新たに発ガン性物質などが発見されたり、2004年の東北地方を中心としたスギヒラタケによる食中毒(20人近くの死亡者)が起こったりと、従来安全と思われていたものでも、リスクが甚大な場合があり、不安が広がる一因になっている³⁴。

以上、我々の食の環境が非常に脆弱であることを概観した。このような現状に対して、どのような食の倫理が展開されているのか見てみよう。

2. 現代日本における食の倫理

食の機能

食の倫理について考える前に、食の機能を分類しておく。食が単に生理学的な機能以上のものを含んでいることは、それが社会的行為である以上、当然のことではあるが、食には第1に生理的機能がある。これは純粹に生存を維持するために必要な栄養を摂取する機能である。第2は心理的な機能である。食事をとることで得られる満足感や、茶やコーヒーを摂取することで覚醒作用を得る機能である。第3は社会的機能である。家族や友人と食事を共にすることで、親密圏での情愛の再確認や共同体的な紐帯を強化する機能である。第4に顕示的機能である。何を食べているかで、その人物が何者であるかを言い当てるとしたサヴァランさながら、どのような食材を、どのようにして食べているか、またどこで食べているかで、食は顕示的な消費の対象となり、社会的な標識となる。第5に現代では少なくなっただとは言え、社会規範の遵守という機能も付随している。食事の作法などに付随する社会規範を遂行するものとしての食である。

このように、さまざまな機能をもつ食だが、第1群の《生理的機能・心理

野 2004] を参照。

34 安全/安心について言及したように、リスクの客観的評価(安全)とともに、主観的評価(安心)が伴わなければならない。信頼を軸にしたリスク・コミュニ

的機能》と、第2群の《社会的機能・顕示的機能・規範遵守機能》とに大別できる。第1群は食品や食材というモノとしての食、第2群は食文化などのコトとしての食に関するものと捉え³⁵、以下、検討する。

モノとしての食の倫理

まず食品や食材というモノとして食を捉える倫理である。食材の使いまわしや産地偽装などの昨今の食産業における不祥事の頻発を受けて、「安全な食材を扱うべきだ」とか、「食品偽装を行なうな」という食の倫理がある。消費者に安全な食品を提供するのが食産業従事者の責任であり、最低限の倫理でもあるという主張である。食産業では代用品の使用や慣習的な方法での保存・再利用は以前からあったが、ここで問われているのは、食品や食材に関わる生産者や流通業者、販売業者の法令遵守^{コンプライアンス}の倫理である。法令遵守の倫理はマネジメント・システムとも連動して、倫理規範の積極的な遵守へと繋がるので、企業の社会的責任（CSR）にも関わるものである³⁶。

食品偽装の問題には、単に法令遵守にだけ解決を求めてよいのかという問題もあるが、次に挙げる赤福の事例では、安全が損なわれたわけではなく、安心が損なわれた点が問題を複雑にしている³⁷。「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」（JAS法）などの関連法案に抵触する行為は当然のことながらすべて問題であり、2007年の赤福の食品偽装事件では、製造年月日の改竄と原材料表示の不適切さが問題となった。同年10月12日の農水省のプレスリリース³⁸では、「赤福餅の出荷残を冷凍した上で、『まき直し』と称し、必要に応じて解凍、再包装し、この再包装した

ケーションの重要性が指摘される所以である [今村 2009 174~189頁]。

35 本稿でモノとコトと二分した食の倫理に加えて、食を哲学的に考察する第3の食の倫理については [板井 2009] を参照。

36 松本 2004 194~198頁。

37 中谷内 2008 15~18頁。

38 農水省 2007。

日を新たな製造年月日として表示し、この日を起点として新たに消費期限の表示を行っていたこと」が問題として挙げられている。売れ残りを再販売した点で、またJAS法に抵触する点で、この「偽装」は明らかに問題である。ただ当初、三重県伊勢保健所は食品衛生法に基づいて、商品の解凍日を製造日とすることに問題なしとする判断を示していた。それに対してJAS法では「解凍日と製造日は別」との判断が示されたため、現場が混乱したという経緯がある。このように食品偽装には、JAS法や食品衛生法などの混在、担当官庁の解釈の異同という問題も関わっている³⁹。法令を作成・解釈し、チェック機能を担う諸官庁の責任も同時に問われているわけである。

法的場面での合法性のほかに、正月の鏡餅をはじめとした餅や餡子の伝統的な食し方から考えると、この赤福の「偽装」の問題は、また別の微妙な問題を孕んでいるとも言える⁴⁰。但し、それは餡子や餅の再利用という問題についてであって、「まき直し」は売れ残りの赤福餅を包装し直しただけであり、利益至上主義で増産を重ねる行為とともに⁴¹、言語道断なことであったことは改めて強調しておきたい。

結局のところ、モノとしての食の倫理は法令遵守などの企業倫理という領域で扱われる問題であり、食の倫理固有の問題ではない。そこで、ここ

39 この間の経緯は、中日新聞「食乱 第2部 表示不信〈1〉JAS法と食品衛生法」(2008年1月24日)および衆議院での河村たかし議員の質問書

(http://www.shugiin.go.jp/itdb_shitsumon.nsf/html/shitsumon/a168239.htm 2009年7月4日確認)とそれへの福田康夫元首相の答弁

(http://www.shugiin.go.jp/itdb_shitsumon.nsf/html/shitsumon/b168239.htm 2009年7月4日確認)を参照。

40 むろん「農水省 2007」が指摘する「赤福餅の原材料表示について、使用した原材料の重量順に『砂糖、小豆、もち米』と表示すべきところ、少なくとも加工食品品質表示基準施行後(平成12年3月)から現在まで『小豆、もち米、砂糖』と表示していたこと」は問題である。一方、食品会社が安全な食品を提供することは当然であるけれども、消費期限前であれ、後であれ、食品は消費者が自身の身体感覚に依拠して食べられるかどうかを判断するという、ある意味で、当然のことが忘れ去られてはいないかという問題もある [山形 2008]。

41 河岸 2008 150~187頁参照。

からは食の倫理という概念を「我々は何を食べるべきか」についての倫理と定義して、議論を進めることにしよう。

コトとしての食の倫理

食品などのモノに対して、食習慣や食生活、食文化⁴² というコトとしての食に定位する倫理は現状の食のあり方そのものに目を向ける。たとえ合法的な食に関する行為であっても問題があると批判する点で、規範性をもつ食の倫理である。そこには食品を単なる商品と見なして、食の生産にまつわる社会環境などの外部性に配慮しないファーストフード的な食のあり方や食生活の乱れを批判する視座がある——低カロリーで栄養バランスのよい「日本型」食生活や、肉食中心の洋食に対して魚介や野菜中心の和食、マクドナルドをはじめとする多国籍企業のグローバルな食のあり方に対してローカルな食のあり方（地産地消）を唱えるものなどがある。

基本的には、日本という地域的特性に即した食生活が正しく、より自然な食生活を取り戻そうという、それ自体はまっとうな主張である⁴³。ただ今後の食のあり方を模索しつつも、それらには、いつの時点かは措くとして、過去の「伝統」に回帰しようとする傾向が看取される。昨今の食育が

42 「食文化」には、日本の食文化や平安時代の食文化といった「個別の食文化」と、食文化現象という「総体としての概念的食文化」という分類から、科学技術によって影響を蒙る個別の食文化と、科学技術を含みこんだ総体としての食文化という視角が得られる [丸井 2005 209~210頁]。

43 自然と言っても、あまりに茫漠とした概念である。しかし例えば次のように3つに分類して食の倫理が論じられることもある。①「あらゆる存在の根底には〈自然〉があり、それは無限の反復として『自己自身に似た別のものを生み出す』ことを原理とする以上、生物存在にとって食べることは生むことの前提であるとみなされる」というアリストテレスに典型的な古典的な自然主義、②自然に目的や倫理性を認めず、「〈人間の自然〉に倫理の根拠を求め、『個物』ではなく『個人』の实在を探求する近代的存在論としての人間の自然、③「『栄養』や『健康』といった医学・栄養学的観点から解体され、〈非一自然〉なものとして再構築され」た科学的自然である。現代の食の問題はこれら「食のあり方を問題化する3つの価値体系のあいだでの混乱」にあるという [村澤ほか 2007 203~209頁]。

伝統食を称揚する際に家庭を重視し、旧来の家族主義や伝統主義を潜在させていることに端的に現われているように⁴⁴、ナショナリズムや保守性の表明、時にノスタルジックな言説となって現われるものが多い。「日本の食」を問いながら、種々の日系人、在日韓国朝鮮人、アイヌ、沖縄の食文化を排除して、もっぱら和食という「日本人の食」だけを念頭に置いた言説があまりに多いことへの批判もある⁴⁵。

食事倫理学

コトとして食を捉え、倫理的な議論を展開するものには、①栄養バランスや健康に着目するもの、②「自然」と人間との繋がりを強調するもの、③食の画一化を批判するもの（スローフード）、④世界の食料事情から批判するもの（フェアトレード）がある（③と④は生産者と消費者との連帯も謳われる）。

①の規則正しい食生活、バランスよく栄養をとるといった栄養学的発想は、昨今の医療費抑制を口実にした健康増進の自己責任を至上目的化して社会を再編しようとする状況に適合的な考え方であるが、ここでは、②の自然と人間との繋がりを重視する食の倫理を検討する。

食の有難さや自然と食と人間というテーマから、すぐに思い浮かぶのはマクロビオティックである。これは食養運動に端を発し、「伝統の食べもの（身土不二）をとること」、「季節のものをとること」、「主食と副食の割合」（副食は主食の3分の1くらい）、「陰陽のバランスをとる」、「正しい食べ方」などからなる⁴⁶。

44 池上 2008 213～216頁。

45 神門 2006 14頁。

46 島蘭 2003 56～60頁。また全体食→部分食、風土食→輸入食（部分食生活）、適量食→過剰食、日常食→ごちそう食（嗜好食品の常食）、手料理→工場で料理、自然の食べ物→人口の食べ物、植物性食品中心→動物性食品中心という「食習慣汚染の実態」を問題にする〔大谷 1995 42～43頁〕などもこの流れにあると言って

ここでは「食事倫理学」を少し詳しくとりあげる。食事倫理学は「『風土に根ざした食べ物』を旬に合わせて食」し、食べ物に宿る命と自分の命とが「呼应しあう」ことが「人間らしさの根本」にあり、「食べることは生きることにはかならず、人間の魂の根幹につながる行為である」⁴⁷という辰巳芳子氏（料理研究家）の見解を出発点にしている。食事倫理学の問題関心は現代の崩食にあり、「ジャンクフードへの『偏食』と『孤食（個食）』の2つを主要構成契機とする『食生活の乱れ』」⁴⁸が崩食現象の本質であるとする。

しかも健康や栄養バランスに無頓着な「放食」と「健康食」ブームとは、「どちらも、食をみずからの何らかの目的（食費の節約／快楽／健康）に奉仕する手段としか見ておらず、『タベモノ』に対する畏敬の念などいささかもちあわせていないという点では、まったく同じなのではないだろうか」⁴⁹と問う。岩村暢子氏の一連の著作に明らかなように、現代の日本人の多くは、栄養のバランスや野菜の摂取など食への関心や意識はありながら、そのための行動を実際にとることは少ない。食に無頓着な「放食」という態度と、フードファディズム的な健康至上主義的態度とは、実は食についての地道な考察や行動を伴っていない点で、同じ穴のムジナだと指摘する点は首肯できる。「日本古来の土着的な、したがってまたほとんど無意識的な信仰心に支えられた基本的な“食の倫理”を失ったことこそが、…消費者（親たち）の食に関する『意識の低さ』の根本的な原因なのであり」、崩食の原因なのであると結論づけられている⁵⁰。

では、人間が食物を作り、調理し、食べるということの関係性が切断さ

いいだろう。

47 後藤 2008 100～101頁。

48 後藤 2008 108頁。

49 後藤 2008 111～112頁。

50 後藤 2008 113頁。かつては健全な倫理があったが、今は失われたという言説の問題性は、ここでは置いておく。

れた社会において、我々は、どうすればよいのか。「失われた伝統的な食の倫理——食物禁忌や食事の際の作法などは千差万別であっても、基底部分では多くの共通項をもつと思われる——を、世俗化した現代社会に普遍的なかたちで再生させる途を探る」のが「食品倫理学 (food ethics)」と区別された「食事倫理学 (meal ethics)」の課題なのであるとされる⁵¹。

食事倫理学の前提には、文化やマナーが異なっても、人々には共通するものがあるという信念⁵²があり、それを支えているのが食物と人間との呼応と、それが人間の実存の深奥にあることへの洞察である。このような普遍性を志向する思想は、特殊を包含して、その止揚を企図する「具体的普遍」の試みである。だから柳田國男を参照しつつ賜り物として「タベモノ」を見ることが、人間同士の関係性の回復だけでなく、自然との関係性の回復を基礎にした食の倫理に繋がるという構想になる。これは重要な問題提起である。

しかし食事倫理学の主張内容を支えるものは「タベモノ」への畏敬の念や、「無意識的な信仰心に支えられた基本的な食の倫理」である。食物を賜る自然への畏敬の念といった主観的な感情⁵³には共感するが、これは信念の表明でしかない。その意味で、共約可能な客観性を担保できないから、現代の世俗化されたりベラルな社会で、食事倫理学が食の倫理の再生を担うのは困難ではないだろうか。

51 後藤 2008 115頁。

52 この信念は近代ヨーロッパの思想に繰り返し現れてくる普遍性への願望の一変奏である——単にところ変わっても人間みな同じという態度の表出かもしれないが。普遍性への願望が生まれるところでは、一方で特殊性の称揚を伴う。例えば合理主義に対するロマン主義や神秘主義である。また啓蒙の18世紀はヒュームやスミスに見られるように、「感情と本能、愛情と憎悪を重視し、理性の役割を低く見る」ゆえ「感情の時代」と称される一方、「事柄の信憑性は理性によって試される」という意味で「理性の時代」でもあった [Viner 1993, p. 50.]。そして、普遍性への願望はヨーロッパ中心主義へと転化し易い。

53 むろん、これは客観的な描写でもある。食物それ自体は生きているわけであり、そうした自然との繋がりを抜きにして、我々の食は成立しない。

また食における人間と自然との繋がりが見失われて、食が手段化しているという点について、食における繋がりの喪失は、グローバルな生産から消費までのフード・システムにおける巨大化し同時に断片化した経済生活の反映でもある。かつてのような食を通じた人間と自然との繋がりを回復する思想は、現代の経済生活に対して、どこまで有効な議論となっているだろうか⁵⁴。

フェアトレード

食に関連する経済活動に積極的な介入を志向するフェアトレード⁵⁵ を見ておこう。1960年代に欧州で始まったフェアトレードは自由貿易による合法的ながらも不公正なシステムへの対抗として生まれた——当初はオルタナティブ・トレードとも呼ばれていた。フェアトレードの第1段階は「貿易からはじき出された人々」を対象に手工芸品などを主に扱っていたが、第2段階では「貿易の中において搾取されている人々」を対象に様々な産品を扱うようになった。フェアトレードの特徴は、貿易条件と公正な価格の

54 尤も、こう言ったからと言って、食にまつわる思想の価値が低まるわけではない。ただこのような主張には、環境破壊の元凶を西洋の合理主義に見定めて、江戸時代の熊沢蕃山などを参照して日本古来の循環の思想を新たな環境倫理として対置しようとする議論に潜む現状への有効性の無さが見え隠れしている。

55 2008年日本公開の『おいしいコーヒーの真実』という映画に触れておこう。コーヒー貿易を軸に、エチオピアでの生産の状況や先進国での消費の状況を対照させつつ、現在のWTOのルールの問題性をも批判した映画である。そのウェブサイト (<http://www.uplink.co.jp/oishiicoffee/>) に、コーヒー1杯の価格の割り当てを示したものがある。トールサイズ一杯330円のコーヒーのうち、296円(90%)は小売業者・輸入業者に、23円(7%)は輸出業者・地元の貿易会社、3~9円(1~3%)がコーヒー農家に渡る。ウェブサイトにも注意書きされているが、コーヒー価格の変動は大きい。しかしコーヒー農家の取り分が異様に低いのは変わらない。2002~2003年のコーヒー危機の際には、タンザニアのコーヒー農家の取り分は、小売価格の0.1%だった[辻村 2008 12頁]。これに対してフェアトレードの場合には、生産者の取り分は通常の貿易の場合の1~3%に比べて2倍ほどになることもある[西川 2008 49頁]。

保証、労働現場における民主主義と協同組織の奨励⁵⁶、ソーシャルプレミアムを活用した生活環境の整備・自治、および倫理的貿易として適切な労働条件の整備である⁵⁷。農業散布の減少やGM作物の拒否を視野に収めながら、生産者の労働環境を改善し、北と南の人々が「連帯」を企図するのがフェアトレードである⁵⁸。

フェアトレードの理念をより具体化するものとして、労働者の人権確立を推進する国際規格SA8000がある。15歳未満の児童労働や強制労働の禁止、安全で健康的な労働環境の提供、労働者の団結権と交渉権の確保、人種・身分・宗教・障害・性別などによる差別の解消と尊厳ある扱い、長時間労働の禁止と週48時間までの労働時間遵守、十分に正当な賃金の保障などを含むSA8000の企業遵守によって、世界の労働者の環境改善と人権を保障しようというものである⁵⁹。

しかしフェアトレードが盛んなイギリスでさえ、貿易全体に占める割合は微々たるもので、グローバル化への十分な対抗運動足り得ていない。日本でも社会的責任消費（SRC）という形で、フェアトレード商品を購入する動きは出ているものの、その認知度は高くないように思われる。理由の

56 生産地における協同組合的組織の結成という論点については、19世紀以来の初期社会主義者による協同組合の思想との繋がりから考察する必要もあるが、別稿を期したい。

57 リトヴィーノフ 2007 12頁。生産国での非人間的な労働環境が発覚すると、消費国からの注文が途絶し、最底辺の労働者が路頭に迷うというジレンマもあり、発覚を恐れる労働者がそうした環境を甘受するという問題もある。

58 フェアトレードを推進する団体には、Oxfamなどのチャリティー系と、TWINなどの社会的連帯系があることを指摘する論者もいるが、日本では、フェアトレード団体を認証型と提携型とに分ける見方がある。認証型はFLO（国際フェアトレード・ラベリング機関）やIFAT（国際フェアトレード連盟）などで、一定程度の要件を満たした商品にフェアトレード・マークをつけることを許可してフェアトレードを推進しようとするものである。提携型はATJ（オルター・トレード・ジャパン）や第3世界ショップなどである。

59 SA8000についての詳細は、Social Accountability 8000, 2008

(http://www.sa-intl.org/_data/n_0001/resources/live/2008StdEnglishFinal.pdf)を参照。

1つは「倫理的消費者運動」の不在である。偽装や毒物混入などがあってから抗議するのではなく、食生活を普段に反省し、消費者の権利を超えて、自然保護や動物実験反対、人権擁護などを掲げる広範囲な消費者運動が、欧米と比較して脆弱であることが日本のフェアトレード運動低調の一因である。またフェアトレード商品は生産者へのプレミアムなどのため、ほかの類似の商品に比して高価になりがちであり、現在、生活を切り詰めなければならぬ低所得者層が増大する状況で、多くの人の参加が得難い。

さらにフェアトレードの問題点として、フェアトレード・マークの認証問題がある。フェアトレードは公正な貿易を掲げるわけだが、第1に認証機関が介在することで、従来の貿易体制と同様に、新たな中間（仲介）者を生んでいる。第2にフェアトレード・マークの商品を購入するだけでよしとする考えが蔓延することを助長し、フェアトレードが本来目指していた商品の購入という消費者の行為と、その商品生産者の福祉改善との関係が不明瞭になってしまいかねない。第3にスターバックスやイオンといった多国籍企業が取扱量の微々たる自社フェアトレード商品を主力商品のように大々的に販売し、フェアトレードを宣伝していることも問題となっている——フェアトレード・マークの認証には「マークを扱う企業は、その製品の51%以上がフェアトレード商品でなければならない」という条件を付与すべきだったという指摘もある⁶⁰。

このようなフェアトレードだが、資本主義システム内の重要な改革運動として認めることができるし、理念である生産者の福祉増大、人権擁護、国際貿易の公正化、環境保全と持続可能性の確保、生産者と消費者の結びつきや連帯、利益ではなく人々を優先するビジネスモデルの確立という点は、一般の人々による国境を越えた社会的連帯が、環境保護や様々な国際的な社会運動と関連しながら、現実化への方途を困難ながら示している点で重要な動きである。

60 堀田 2005 196頁。

このようにフェアトレードは実践的な運動である。それを支える哲学や思想のレベルに立ち戻って検討を続けよう。

3. 食の倫理と功利主義

食のルール

昨今の米国などでは、食の倫理 (Food Ethics) をめぐって議論が高まりつつあるが、その中には、次のような内容の食の提言が多い。

「あなたの祖母が食べ物とみなさなかつたものは食べない」、原材料などに「よく知らないものや発音できないものなどが含まれている食品は避けよう」、「健康によいと訴えるものは避けよう」(ティースプーン1杯分を毎日飲めば、心臓病のリスクを減らすことができるなど書いてあるものは、たいてい疑似科学なり、根拠が薄弱であるから) という提言⁶¹、「より多く払い、より少なく食べよう」(これは量と質とのトレードオフである。より多く払うべきなのは、質のよい食品の生産には、それだけ手間やコストがかかっているからで、より少なく食べようというのは、食べすぎによる肥満は問題だからである。沖縄が長寿で健康なのは「腹八分」にとどめるからである)、「ちゃんと食事をしよう」(軽食やスナックなどを1日に何回もとるのではなくて、適切な食事をしよう)、「食事はテーブルでとろう」(忙しくてデスクの上でとるのは食事ではない)、「1人だけの食事は避けよう」、「ゆっくり食べよう」、「料理をしよう、そしてできればガーデンで植物を植えよう」(それが最も安全な食材を手に入れることにもなるからである) といった具合である⁶²。

これらの提言はそれぞれ説得的なものである。しかしなぜそれをするのかという行為の理由を考える段になると、それは安全であり、効用がある

61 Pollan 2008, pp. 147-157.

62 Pollan 2008, pp. 182-201.

からだということに尽きる。いわば帰結主義の倫理であるが、どのような食材を選ぶべきなのか、なぜそれをすべきかを考える際には、栄養や安全というものが根拠にされているだけで、なんら規範的な規準を提示できていない。

ベジタリアン

規範的な食の倫理とは何かを考える前に、後述する功利主義の食の倫理を理解する上でも、ベジタリアンについて見ておこう。ベジタリアンは「動物性食品を避け、穀物、豆類、種実類、野菜、果物などの植物性食品を中心に摂る人々」⁶³と定義され、動物性食品を厳格に避ける「ヴィーガン」に始まり、様々なベジタリアンがいる⁶⁴。

また健康上の理由による「健康ベジタリアン」、肉食に倫理的に反対する「倫理的ベジタリアン」、そして、あらゆる人々が倫理的ベジタリアンになるべきだと考える「普遍的な倫理的ベジタリアン」などがある⁶⁵、①健康上の理由、②安全上の理由（BSE、メチル水銀汚染、鳥イン

63 蒲原 2005 16頁。1847年に造語されたベジタリアンは、ラテン語で「完全な、健全な、生き生きした、活発な」を意味する「ヴェゲトゥス」に由来するもので、「菜食主義者」という伝統的な訳語は適切ではないとされる〔蒲原 2005 17頁〕。またベジタリアンの思想の射程が菜食主義といった食の問題にとどまらず、社会批判、文明批判まで貫いていることについては〔鶴田 1988〕を参照。その点でも菜食主義者ではなく、ベジタリアンやベジタリアンという言葉を使う人は多い。

64 蒲原 2005 22～26頁。乳製品は摂取する「ラクト・ベジタリアン」、卵および卵製品を摂取する「オヴォ・ベジタリアン」、乳製品や卵を摂取する「ラクトオヴォ・ベジタリアン」、魚介類を摂取する「ペスコ・ベジタリアン」、家禽の肉を摂取する「ポウヨウ・ベジタリアン」があり、動物性食品の摂取を控える「セミ・ベジタリアン」、マクロビオティックに依拠した「マクロビオティック・ベジタリアン」もいる。蜂蜜を食べるヴィーガンを「エイペアリー・ベジタリアン」、快苦感受能力があるかどうかを食物選別の判断規準にする「センション・ベジタリアン」、樹木から落ちた果物や木の実だけを食べる「フルータリアン」もいる。

65 西洋におけるベジタリアンの起源は「数」の哲学者ピュタゴラスに求められ

フルエンザなどの回避)、③動物倫理的理由(畜産工場などでの動物に対する「虐待」への反対)、③環境倫理的理由(工場畜産の環境負荷性への反対)、⑤飢餓問題(食肉生産に使われる膨大な飼料の消費への反対)、⑥思想的・宗教的理由という諸点から、人々はヴェジタリアンを選択している⁶⁶。つまりヴェジタリアンとは、各人の「選択の問題」なのである——自然環境などから肉食ができない人々をヴェジタリアンとは呼ばない⁶⁷。豊かな食生活にしながら、何らかの理由でヴェジタリアンであることを選択したという点が重要なのである。

肉食の倫理

雑食は人間の生物的な基本ではあるが、ヴェジタリアンから見れば、ヴェジタリアンではない人々は肉食者である。キリスト教では、地上の万物は人間が支配すべきものとして神から与えられたという教説がある。この教説は肉食に関して、大略2つの態度を帰結する。第1に人間は動物を支配すべきであり、肉食は問題ないというものである。第2はフルータリアンのように永遠の救済のイメージであるエデンの園での生活を具現化するために、ヴェジタリアンにならなければならないとする。第1の態度は現代

るのが一般的である。西洋におけるヴェジタリアンの系譜については[Walters and Portmess, 1999]を参照。日本語で書かれたヴェジタリアンの文化・思想については[鶴田 1988]が簡便である。歴史上の著名なヴェジタリアンとしては、ピュタゴラス、ダ・ヴィンチ、ミルトン、フランクリン、シェリー、ダーウィン、トルストイ、バーナード・ショウ、ガンディー、宮沢賢治などが挙げられ、物議を醸すのがヒトラーである。ヴェジタリアンは平和主義者であるという言説への反証として、ヒトラーはよく持ち出されるが、彼自身は個人的な場面で、他人にヴェジタリアンを薦めこそすれ、強制することはなかったようである。しかしナチス期ドイツにおいては、「身体は国家のもの！ 身体は総統のもの！ 健康は義務である！ 食は自分だけのものではない！」というスローガンに現われているように、健康と食とが国家と強烈に結びついていた[藤原 2008 76頁]。

66 [伊勢田 2008 229～237頁]も参照。ここでは、宗教的なヴェジタリアンについては立ち入らない。

ではさらに分岐して、例えばベネディクトXVI世のように、人間は動物を支配するが、工場畜産のように生命を工業的に生産し、商品化することは「聖書全体に認められる相互性の関係に矛盾する」ため、認めないとする⁶⁸。これは肉食に倫理的に反対しないが、工場畜産品は避けるという「伝統主義的肉食者」と呼ばれる——英国の伝統的なスポーツであるキツネ狩りを擁護しつつも⁶⁹、工場畜産での動物の扱いは誤っているというスクルトンのような立場もある⁷⁰。

肉食を擁護する議論の1つの型は、放牧をして人間に温かく見守られて成長した家畜を食べることは倫理的に問題がないというものである⁷¹。家畜である牛や豚などは、人間が家畜として育てなければ、現在、存在していなかったし⁷²、存在しているということは、人間に食べられるために存在しているのであって、屠畜は正当化されるというのである。このような議論には、食肉を生み出すために家畜を殺しているという事実や、ベーコンを欲しなければ（あるいは、ユダヤ教徒やイスラム教徒であれば）、ブタを飼育する必要はないといったことを真剣に考慮していないという批判がある⁷³。

67 Sapontzis 2004, pp. 10-12.

68 Singer 2006.

69 Byrnes 2005.

70 Scruton 2007, p. 102.

71 デカルトのように動物は機械であり、魂がないとして肉食は正当化されるという議論もある。

72 人間が狩ってしまったということもあるが、狼などの野生動物は極めて数が少なくなっている。

73 総量説的功利主義をとるL・スティーヴンの議論を「代替可能性による議論」としてシンガーは挙げている。肉食によって現在の動物に与えられた損失は、次に生まれてくる動物に与えられる利益によって補われるというものであるが、これは工場畜産を認めることにはならないし、スティーヴンの見解に対しては、19世紀英国のヴェジタリアンであったH・ソルトは非存在と存在とを比較することの無意味さという点から批判している[Singer and Mason 2006, p. 251.]。「代替可能性による議論」の詳しい検討は[シンガー 1993 145～163頁]を参照。

また肉食への批判として、「肉食者の方は、自分は生を食べていると思っている。ベジタリアンの方は、肉食者は死を食べていると思っている」として両者には超えがたい溝があり、父の日の献立は肉のステーキというように肉食が父権制を表象し、「婦人の午餐」としてチーズや野菜料理が勧められるように菜食は女性の受動性を表象するというフェミニズムの見解⁷⁴がある。アダムズは肉食と父権制とが連動する問題と、肉食の場面では動物の存在が消失させられているという「不在の指示対象」の問題を指摘している。肉食の際、目の前には文字通り動物は不在であり、また指示の方法として、猪や馬といった動物名ではなく、ぼたんとか桜肉といった形で語られるため、定義的にも不在である。これに加えて隠喩的な不在があり、「動物は人間の体験を描写するための隠喩となる」。この種の「不在の指示対象」は女性を動物と同じように扱うことに繋がると言う⁷⁵。肉食への様々な批判を見る限り、肉食の倫理的正当化は難しいかもしれない。

シンガーの食の倫理⁷⁶

さて、これまで雑駁ながら見てきた食の倫理では、まだ問われていないことがあるように思われる。それは、世界の食料事情を考慮しつつ、我々はどのような食材を選ぶべきであるのかに関する規範的な問いである。

ここでは、その問いに向き合おうとしている現代の功利主義者P・シンガーの食の倫理を取り上げる——食の倫理へのアプローチとしては、①費用便益分析アプローチ、②功利主義的アプローチ、③義務論的アプローチと分

74 Adams 2003, pp. 256-258.

75 浜岡 2000 7～9頁。アダムズの見解の詳細については、[アダムズ 1990]を参照。

76 シンガーの食の倫理として [Singer and Mason 2006] を参照する。これは共著であるが、理論部分はシンガーが『動物の解放』以来、『実践の倫理』など一連の著作で展開した議論の延長線上にあるため、シンガーの見解として言及する。

けられることもあるが⁷⁷、ここでは、功利主義に限定して議論を進める⁷⁸。

シンガーは『動物の解放』（1975年）以来、人間と動物を区別することの恣意性を種差別主義として批判し、快苦感受を規準にするならば、人間と動物を区別する理由はなく、動物にも道徳的に配慮すべきだと主張してきた——そして欧米の動物解放や動物の権利運動の大きなうねりを生み出した。『動物の解放』の社会的背景は20世紀後半に食肉消費量が爆発的に増大したことである——これとともに重要なのは、19世紀以来の、医薬品や化粧品の開発に動物が実験体として使われていることへの批判である。

第2次大戦後、民族自決に則った主権国家の樹立が相次ぎ、政治的に独立を果たした新興国のいくつかで経済発展が始まった。米国は国内の余剰穀物を援助物資として供給していたが、永続的な穀物の輸出先として、また政治的な思惑の下、援助先の食生活そのものを変容させていった。かくして20世紀後半は、世界的な食肉消費量の増大という事態に至り、それを支えたのが工場畜産による効率的な食肉生産であった。

反対運動や規制によって、徐々に数が減っているとも言われる工場畜産だが、そこでの動物の扱いは悲惨なものである。動物たちの多くは死ぬ直前まで、陽の当たらない狭い場所に押し込められて飼育される。産卵用の鶏は自分よりも小さな檻に数羽まとめて押し込められるため、死んでしまうものもある。豚の中には身動きできないストレスで発狂してしまうものもある。成長剤や抗生物質を投与されて急激に成長させられ、自力で体を支えることすらできない牛もいる。欧米では食肉が主食の地位にあるとも言えるが、隣人には道徳的な配慮をする多くの人々が、工場畜産での動物の悲惨な状況に無関心であるのはなぜかとシンガーは問う。

77 Korthals 2002, pp. 47-49. また遺伝子操作された食品を倫理的に考えるマトリクスとして、功利主義、義務論、ロールズの正義論を挙げるものもある [Mepham 1996, p. 106.]。

78 本稿では触れていない野生動物の保護をめぐる問題を、環境倫理学、徳倫理学、共同体主義、ケアの倫理から考察している [伊勢田 2008 266~304頁] を参照。

肉食を続けているため、平均的米国人は10人に3人は肥満であり、3分の2は健康問題を抱えている。肉食を完全に絶つのは難しいにしても、1950年代のレヴェルにまで肉の摂取を控えれば、健康を維持するコストも削減され、多くの動物の「受難」も減るだろうとシンガーは言う⁷⁹。工場畜産が減れば、周囲の河川や土壌の汚染、地球環境への悪影響⁸⁰も減少するし、工場畜産にまわされていた飼料穀物の生産を食用穀物の生産に切り替えることもできる。

かくしてシンガーは、指針となる食の倫理規準を5つ挙げる。①透明性——いかにして食物が作られ、どのような流通経路をたどって、我々のもとにやってきたのかを知るために、また不正に対する安全策として必要な規準。②公正——食料生産の際に、余計なコストが課せられるべきではないという規準。持続可能でない方法での食料生産、例えば、根こそぎ捕獲するトロール船による漁など、他者や環境への高い負荷は、将来世代にも悪しき影響を与える点で、認められない。また無駄が多いわりには、商品価格がおさえられて、不公正な価格形成を可能にする点でも問題がある。③人間性——些細な理由のために、動物に甚大な苦痛を与えることは、誤っているという規準。とくに、工場畜産品を拒否する意味がある。④社会的責任——基礎的なニーズを保障する正当な賃金と、安全で差別のない労働条件を提供する責任という規準。フェアトレードなどの推奨と関連している。⑤ニーズ——生命や健康維持が、他の欲求よりも正当化されるという規準⁸¹。

79 Singer and Mason 2006, p. 280.

80 畜産工場からの大量の糞尿によって生じたアンモニアは近隣住民の健康を害し、酸性雨の原因になっているともされる。さらに牛や羊などの反芻動物によるメタンガス放出は地球温暖化効果ガスの増大を招くともされる。

81 Singer and Mason 2006, pp. 270-272. なおシンガーの場合、5つの倫理規準は功利主義に関連付けられているけれども、義務論など、ほかの倫理学説とも接合し得る。この点は、東京大学の井上彰氏に指摘を受けた。

5つの倫理規準の応用

5つの倫理規準は新たな食の文化を創出する上で重要であり、その前提には苦痛と快楽を感じる存在には極力苦痛を与えるべきではないという「快樂主義」の哲学がある⁸²。この倫理規準を応用するならば、どのようなものを食べるべきであるのか、シンガーの見解を少し詳しく紹介しておこう。

まず牛・羊・鶏・豚などの肉はすべて食べるべきではない⁸³。とくに工場畜産品は前述の悲惨な飼育状況や環境汚染の点で、望ましい食べ物ではない。肉食を人々に思いとどまらせるためには、農場や工場でしか畜産品を買えないようにして、生産の現場で、暴力化して互いに傷つけるのを防ぐために嘴を焼かれた鶏や歯を抜かれた豚、角を切り落とされ、意識があるのに切り刻まれる牛の様子を、一般の眼に触れさせることだと言う⁸⁴。

次に海産物はどうか⁸⁵。養殖魚は工場畜産の海版であり、抗生物質や飼料の大量散布による周辺海域への悪影響などから、望ましい食物ではないとされる。天然の海産物は持続可能な漁業による限り、養殖魚より望ましい選択ではある——むろん養殖魚を天然の魚と偽装しなければの話だが。但し魚なしで十分な食材と蛋白質とに恵まれるならば、魚が受ける死の苦痛という点から言って、天然のものであっても魚を食べることは避けるべきであると言う⁸⁶。

無脊椎動物は、まず環境の持続可能性という点が問題になる。エビは持

82 むろんこれは快樂だけの追求を意味するのではなくて、例えば、動物に与えられる死の苦痛とそれによって人間が得られる嗜好を満たす快樂とを比較して「計算」するといった態度のことである。

83 Singer and Mason 2006, pp. 271-274.

84 Singer and Mason 2006, p. 279.

85 Singer and Mason 2006, pp. 111-134, 275-276.

86 「魚は苦痛を感じ得る」という研究結果をシンガーは紹介している [Singer and Mason 2006, p. 131.]. また植物も痛みを感じる事が実証される日が来るかもしれない。

続不可能な仕方では獲られて輸入されていることが多く避けるべきであり⁸⁷、ロブスターはアメリカ産かオーストラリア産ならば構わないとはする。養殖の軟体動物や牡蠣なども、海底への深刻なダメージを与えないように持続可能な形で行なわれているので、食べるのは構わない。ただ不当な苦痛を引き起こす可能性という点で、甲殻類は苦痛を感じ得るものとみなすべきで食することには問題があるが、双殻類が苦痛を経験するのはなさそうなので、双殻類を食べることに反対する強い倫理的理由はなく⁸⁸。

次に野菜類はどうだろうか⁸⁹。有機野菜は化学肥料・除草剤・殺虫剤の使用が少なく、土壌の保全にも役立つため、持続可能な生産様式と捉えてよい⁹⁰（大規模生産による有機野菜よりも小規模の農場の有機野菜の方がよいのだが、有機野菜ラベルの認証コストの問題があって、小規模のところは認証されないことが多いという問題がある）。地場の野菜を購入するのもよい。輸送燃料が節約でき、生産方法の透明性の確保も容易だからである。但し輸送の燃料よりも成育段階で使用する燃料の方が多い場合があり、消費者がスーパーマーケットで一度に買うのに比べて、地場の場合、幾つかの店を廻るために燃料を余計に消費してしまうという問題があって、我々はジレンマに陥いる場合がある。また海外で生産された野菜の方が国内で生産された野菜よりも消費されるエネルギーが少ないことが有り得る

87 新興のエビ輸出国では、養殖に粗放型が採用されて、持続可能な形で行なわれているようである [室屋 2006 21頁]。

88 これは哲学で言う他我問題の一ヴァリエーションである。他者の痛みを我々は感じるができないが、我々は他者が自分と同様に痛みを感じ、感情をもつ存在と認めている。この場合の他者はむしろ人間である場合もあれば、動物、時にはロボットなどでもあり得る。日本の江戸時代には、儒教的な「礼」が人間と動物とを分けると考えられていた。現代では、言葉、道具の使用など、従来、人間と動物とを分けるものと考えられてきた規準は使えなくなってきたが、経済的な素朴な意味での交換行為の存在は動物には見られないようである。

89 Singer and Mason 2006, pp. 157-165, 276-278.

90 有機野菜は環境によい生産だが、必ずしも安全な食物というわけではない [松永 2007 141頁]。

し、海外の野菜を買うことで、地場野菜を生産している農家よりも、海外のより貧しい人々が利益を受けることができる場合もある（「地場野菜を買おう」という標語は単純過ぎて、「旬の場合には地場野菜を買うのはよいことだが、輸入野菜を買うことのより強い倫理的な理由がある場合もある」⁹¹⁾）。

フェアトレード製品については評価が高い⁹²⁾。適切な利益が生産者に届き、持続可能な生産様式を奨励するからである——これも偽装がなければの話であるが。コーヒー、紅茶、チョコレート、バナナ等を買う際はフェアトレードのものを買うべきで、近くのスーパーに置いていないなら、ストックするように言うべきだと提言している。

ところで、シンガーの批判の中心は食肉の工場畜産であった。そうすると、放牧という自由な環境に育ち、よき生を得た動物を食べることは倫理的ではないかと問うこともできよう。しかしシンガーは牧場経営者が動物を商品と見る限り、動物の利益でなく、自己の利益を最大化することに動機づけられる点で、当の動物がよき生を得たかは難しいと言う⁹³⁾。

したがってヴェジタリアンの中でも、肉食と動物の利用を避けることを最も徹底させたヴィーガンにならざるを得ないというのが、シンガーの結論である⁹⁴⁾。卵や乳製品の生産には、産卵鶏や乳牛だけが必要であって、雄鶏や雄牛は生まれても去勢され食肉にされる。乳製品や卵も含めた動物

91 地域密着型の食生活は、一般的には、地域経済を活性化し、家族経営の農場を支援でき、環境負荷が低いと推奨される [Singer and Mason 2006, pp. 140-147.]。

92 Singer and Mason 2006, p. 278.

93 これには牧場主側からの反論があり得るが、措いておく。

94 ヴィーガンは皮革製品も拒否する。[田上 2006] はシンガーの議論も紹介しつつ、「ビーガン志向的食生活」が理想だという。工場畜産などの問題の解消には、「不注意なベジタリアンよりも思慮深いセミ・ベジタリアンである方が善いが、しかし注意深いベジタリアンである方がなお善いことには変わりない。セミ・ベジタリアンからベジタリアンへ、ベジタリアンからビーガンへと向かうのが、倫理的に適切な食生活の方向である」[田上 2006 137頁]。

性食品を避けるヴィーガンの食習慣でなければ、屠畜は完全には避けられないからである。

現代は代用食があるので、ヴィーガンになるのは容易であるという——例えば感謝祭に食べる七面鳥の代替には「Tofurky」（ベジタリアン用に小麦や大豆などを原料にして肉に似せて作られた食品）がある。肉食を断つことは、工場畜産など食産業による環境汚染を食い止めることであり、エコな生活スタイルをとることにもなる。さらに畜産のための飼料穀物を食用にまわせるので、食料供給の点でも利点がある。食にまつわる活動は地球環境への影響がたいへん大きい。我々が何を食べるかによって、我々の健康だけでなく、自然環境や社会環境にも大きなインパクトを与える。「これらはすべて何を食べるかという我々の選択のゆえであり、我々はよりよい選択をしなければならない。」⁹⁵。

食の倫理再説

現代日本では食をめぐる議論が数多くなされていながら、食の倫理そのものの考察は乏しいように思われる⁹⁶。例えばこれからの消費者に求められる食の倫理として、全体のために個の制限をとった語りがある⁹⁷。しかしこのような抽象的な語りにはならない。というのは、ここで言われている全体とは何かが明確ではないし、日本の場合、個を超えたものは、

95 Singer and Mason 2006, p. 284. 但し、規準の⑤ニーズがあるように、低所得者層が経済的事情で、有機野菜やフェアトレード商品の購入といったよりよい選択ができない場合、非倫理的であると非難することはできないとシンガーは言う。

96 「食の倫理」については、科学技術と食文化という切り口で論じた [丸井 2005] が興味深い。しかしそこで「食の倫理」が語られることはない [丸井 2005 217頁]。またグローバルな社会経済システムと深く関わっている個人のライフスタイルを変更することが、当のシステムの「転換の引き金になる可能性を潜ませている」という点から、「新しい食の倫理」の必要性を訴える論者でも、その内実は詳らかにされない [光永 2003 327頁]。

97 安本 2000 300頁。これからの食品には環境負荷が少ないという意味での「社会的品質」も求められているという提言はその通りである [安本 2007 58頁]。

上位にある抽象的で権力的な実体、例えば世間や日本、日本人といった、戦前の「國體」とさして変わらぬ曖昧なものに収斂する恐れが大きい。だから食の倫理は具体的にか、明確な根拠から語られなければならない。

また世界には飢餓に苦しむ大勢の人々がいるにもかかわらず、現代日本の飽食から生じている食品廃棄・食べ残しは「食倫理の上から許されない」⁹⁸ という語りがある。主張そのものは、まっとうである。しかしここでも「食倫理」として考えられている内容は曖昧である。もし自分の眼前に飢餓に苦しむ世界の人々を想像して、たとえ嫌いなものでも残さず、また冷蔵庫などで腐敗させないように食材を丁寧に扱おうというのであるならば、世界の食料分配の問題や、肉食による飼料用穀物の消費という点を考慮して、シンガーが主張するように、肉食をはじめとした現在の食習慣の全面的な改変を主張しなければ筋が通らないだろう⁹⁹。つまり食の倫理を主張する限りは、その主張内容を論理一貫して適用すればどうなるのかということへの配慮がなければならない。そしてその主張を支える根拠についての反省も同時に行なわれる必要があるだろう。そこを抜きにして、食の倫理を語ることは、問題の本質を大きく捉え損ねてしまうのではないだろうか。

その点で、1986年にイタリアのブラという小さな村で生まれたスローフードの運動は、大きな可能性を秘めているのかもしれない。ヴェジタリアニズムとは齟齬をきたすかもしれないが、土地固有の食文化や食材を尊重し、生産者と消費者との緊密な関係構築によって多様性を保持し、将来世代への教育をも担うというスローフードの運動である¹⁰⁰——但し、マク

98 山口 2007 10頁。周知のように、食品廃棄の3分の1ほどは家庭からのものである。「ぜいたくに暮して見殺しにすること」をめぐる倫理的な問題については [Unger 1996] を参照。

99 むろん飢餓に苦しむ世界の人々を想像して、食品廃棄や食べ残しはもったいないからやめようということだけを含意した食の倫理はあり得る。

100 商業主義的なスローフードのブームが一段落した今こそ、「そろそろスローフード」の時期なのかもしれない。[島村・辻 2008] を参照。但しスローフードが旧来の食の伝統を絶対化・護持して排外主義に陥る傾向もあるので留意しなけ

ドナルドがスローフードをもじった広告を出すなど、市場の中では、資本への対抗運動が常に資本へと絡めとられていく力学が働いている¹⁰¹。

現在のグローバルな世界は、善かれ悪しかれ相互に密接に関係し合っている。日本の食も世界との関係を抜きにしては考えられない。その点で、日本国内に視野を限定して古き良き共同体的な食慣行を称揚するような食の倫理は、現代の食の倫理としては不十分であるし、日本の食を支えている海外の生産地で何が起きているかに無関心であるというのは犯罪的ですらある。その意味で、食の倫理は、グローバルな視点を盛り込んだものでなければならない。

昨今のグローバルな正義論の文脈とも関わるが¹⁰²、貧困国に対する先進国の不十分な政府援助に対して、シンガーが世界の飢餓・貧困問題を解決するための手段として『実践の倫理』で提言したのは、南北格差の是正やフェアトレードの推進という政治活動と並んで、個人的な援助・寄付をすることであった¹⁰³。「豊かな国で、平均か、それ以上の収入のある人は、扶養家族が特に多いとか何か特別な理由がない限り、絶対的貧困を減少させるために所得の10%を提供するべきだと訴えても差し障りないように思われる」¹⁰⁴。尤もこの見解は、『グローバリゼーションの倫理学（原題『ひ

ればならない。

101 CSRへの意識の高まりや食の安全の問題を受けて、イオンなどが自然環境や労働環境に配慮した食品を扱っているが、それらがイオンが取り扱う商品全体の中で、どれだけの割合を占めているかが問題にされなければならない。

102 グローバルな正義については、さしあたり『思想』（岩波書店）の第993号（2007年1月）を参照。

103 援助をすれば、貧困をはじめとしたあらゆる問題が解決されるというのは、もちろん、あまりにナイーブな議論である。政府援助にしても、当の援助金をどのように分配し、活用するのは現地の統治能力と大いに関係している。しかし援助団体への寄付を行なうかどうかという点では、現地での物資を含めて絶対額で不足している現状からして、した方がよいと言わざるを得ないだろう。

104 シンガー 1993 296頁。この提言に対する反論への再反論については[シンガー 1993 291~295頁]を参照。

とつの世界』)』では国連のミレニアム・サミットによって設定された開発目標の達成額に即して穏和化している。「豊かな社会にあふれている奢侈品や娯楽品に費やすお金が十分にある人は皆、満足に食べ物を得られず、きれいな飲み水も得られず、雨風をしのぐ家もなく、基本的な医療も受けられない人々に対して、自分の収入の1ドル毎に最低1セントを寄付すべきである」。つまり年収の1%を寄付することが、世界の貧困撲滅への援助金になるのであり、これは「最低限の寄付」なのである、と¹⁰⁵。さらに『あなたが救うことのできる命』では「課税前所得の1%の寄付」と並んで¹⁰⁶、富裕層は（自らの幸福を少しも減じることなく）世界の貧困を撲滅するために所得の5%を拠出すべきであると主張している¹⁰⁷。

おわりに

本稿では、食の倫理の優れた提言として、シンガーの議論を取り上げた——むろんそれは最善の食の倫理としてではない。例えばシンガーの議論は青年男性をモデルにして、人間と動物との平等の関係を主張するが、ヴィーガンの食生活は女性や子供、老人への栄養学的な配慮がなされていないといったフェミニズムからの批判がある¹⁰⁸。しかしここで重要視した

105 シンガー 2004 245~246頁。このような「道徳的不偏性の要求」は、実際には近い人なり、「ご縁」のあった人などとの結びつきという「主体相関的な道徳感情」によって不断に阻害される。スロヴィクが言うように、人命の数の考慮よりも——そして多くの子供の画像よりも——、一人の苦しむ子供の画像の方が人々に訴えかける力は強い [Slovic 2007, pp. 86-88.]。以上を踏まえて、人々が道徳的に合理的な行為ではなく、不合理な行為を選択することの問題性については [安藤 2009] を参照。

106 シンガーが「課税前所得」を寄付行為の規準としていることについては、マーフィーとネーゲルが示唆した課税前所得という概念の虚構性、すなわち所有権の神話と、税の正義という点で問題があるように思われる。[マーフィー&ネーゲル 2002] を参照。

107 Singer 2009, p. 169.

108 George 2004。シンガーは、ヴィーガンの食生活によって、子供にも健康な身

いのは、ヴィーガンを推奨するシンガーの食の倫理は、何を食べるべきかの規範的な議論に依拠していたことである。そこでは利益当事者、すなわち苦痛と快楽を感受する存在の幸福が規準であり、他者を不幸にする行為は回避すべきであった。人間と同様に動物も快苦感受主体であるから、利益・幸福の享受主体には人間だけでなく動物も考慮されなければならない¹⁰⁹。肉食は他者（動物）の死という大きな不幸を生み出すため、自己の生存が危うくならない限り、避けるべきものと考えざるを得ないことになる¹¹⁰。

体が提供されると言い、ジョージのようなヴィーガンへの誤解は、発展途上国で肉食ができない環境にある人々の食生活をヴィーガンと同一視するという「偏見」から生じているとも言う [Singer and Mason 2006, pp. 223-230]。適切に管理されたヴィーガン食ならば栄養学的なリスクは避けられるが、半可通のヴィーガン食では特に女性と子供へのリスクが存在する [Dwyer and Loew 2004, p. 66.]。

109 ベンサムは人間と動物との境界線を引けない理由を次のように言う。「脚の本数や、皮膚が軟毛で覆われていることや、仙骨の末端（尾）があるという理由だけで、感覚を備えた存在を同様の目（何の償いもなしに気まぐれに苦しめること）にあわせてよいことにはならない時代が来るであろう。越えられない一線を引く何かがあるだろうか。理性的な能力、あるいはもしかすると議論をする能力だろうか。しかし一人前になった馬や犬などは、いずれも生後1日や1週間、あるいは1ヶ月の赤子とさえ比較しても、はるかに理性的であり、また意思の疏通ができる動物なのである。しかし仮に馬や犬がそうでないとしたところで、そのことに何の意味があるだろうか。問題は動物が理性的に推論できるかどうかや言葉を使えるかどうかではなく、苦痛を感じる事ができるかどうかなのである」

[Bentham 1789, p. 283. note b]。尤も『新ベンサム全集』の編者は、功利性の計算という文脈での人間と動物との差異として、ベンサムが指摘している民法の領域における「期待の安全」があることを挙げ、右の引用文のような『道徳と立法の諸原理序説』の議論だけでベンサムを解釈することは誤解につながると指摘している (Bentham 1789, p. xxxvi)。

動物の道徳的地位をめぐることは、良心や反省能力の存在という点が18世紀英国思想史の重要なトピックの1つであった [Bradie 1999]。ベンサムに多大な影響を与えたヒュームも、動物は道徳的配慮の対象であるという [島内 2006]。

110 苦痛と快楽の享受という点では、死後の人間や動物の身体を利用することにはなんら問題がないということになる（シンガーの5つの食の規準に抵触しないものとして、死体の利用があるのではないかという指摘を、経済産業省の中野剛志氏から受けた）。その点で、健康問題などを除けば、死後の動物の肉を食事に供することは、それ自体、他になんらの危害も生じさせない点では問題ない。愛玩用

ここには「利益当事者への平等の配慮」を主張するシンガーのラディカルな平等主義が読み取れる——シンガーがそのアイデアを得たベンサムにしても、快苦感受主体を規準にする以上、女性や同性愛者、ユダヤ人などの「マイノリティー」を差別する根拠は何もないとして、徹底した平等化を主張していた¹¹¹。

このように快楽主義は今後の状況を考える上で、重要な鍵概念であり、しかもその快楽主義は二重の意味を帯びている。第1は食の喜びや楽しみ、或いは労働の喜び¹¹² というものを回復する言説に見られるような快楽主義である。現代の食生活から剥奪されている素朴な食の楽しみや労働の楽しみを志向する思想である。第2は苦痛への配慮という意味での快楽主義である¹¹³。そこでは、快楽＝喜びの享受主体をどのような幅でとるのか、

に育てられるペットにしても例外ではない [ハリス 1985 8章]。またこうした功利主義的な側面からすると、脳死者の臓器の利用は、ほかの事情を考慮しないでそれ自体として考えれば、まったく問題ないということになる。

111 但し議会改革運動が盛り上がる中、男子普通選挙権実現のためあって、1820年頃から、最晩年の『憲法典』に至るまで、女性の普通選挙権の主張は影を潜めた。ベンサムの女性論については [Cott 2004] [板井 2008] を、「マイノリティー」に関するベンサムの議論については [Boralevi 1984] を参照。

112 労働から喜びを抜き去った思想として、禁欲的プロテスタンティズムの倫理が想起されるかもしれない。確かに禁欲的プロテスタンティズムにおいて労働が非人間的であることは「宗教的な光輝をさえ与えられていた」。しかし近代以前の労働に「喜び」が随伴したという言説にヴェーバーは懐疑的である [ヴェーバー 1920 362～363頁]。

113 受苦に依拠したシンガーの議論には、機能主義やテクノロジーへの批判のなさというものが足枷になっているようにも思われる。例えば無脳動物や培養肉といった苦痛を生み出さない新たな技術が発明された場合に、その肉食を拒否する論理がないのではないかということである [田上 2006 138頁] ——これはノージックの「経験機械」に依拠した功利主義批判の典型でもある。別の準拠枠を設けなければ、我々はテクノロジーによる「不自然な食物」を拒否することができないかもしれない。「自然」という概念は、人間が作為したものでしかない、とまではシンガーは言わないかもしれないが、快苦以外に倫理の根拠を持たない場合、そうした食物を拒否することは難しい。実際、現代のテクノロジーはいともたやすく不可能な境界を超えてしまう。それ故に、これまでの思考の仕方では対

その規準は何かを改めて詰める必要があるが、シンガーの議論のように、肉食を拒否するという結論に至り、生活の在り方を根本的に変えるよう迫られる可能性もある。

一方で、現代社会、とくに都市は多様な人々からなる増埒である¹¹⁴。多様な価値を認め合うという意味でのリベラルな要件も食の倫理はもつ必要がある。その点、シンガーは、食の倫理を他者に狂信的に強要せず、自身の日々の食生活にも厳格になり過ぎる必要はないと言う¹¹⁵。我々ができる範囲での行為で十分世界は変えられるのである。その意味で、シンガーの食の倫理は、個人による改善行為が社会全体、ひいては世界を変えるという信念に基づいている——この点で、シンガーは、その考えの着想を得

処することが難しい問題が次から次に生じてくるわけである。

そこで、快苦の哲学に依拠しつつ、テクノロジーを用いた食品への対抗のためには、食の選別基準を別の形で明確にする必要がある。それは地力を活かした自然栽培や有機栽培などの「天然」の産物は素晴らしく、化学肥料や農薬を使う慣行栽培によるものは食べるべきでないといった単純な議論ではない。あり得る論点は、第1には、モノとしての食物が果たしてそれ自身、本物であるのか問うことである（「食品偽装は、ある食べ物が実際にはどんな味であるべきかを知らない時に横行する」(Wilson 2008, p.283/357頁)）。野菜であれ肉であれ、天候不順や採取の時期によって味のバランスは大きく異なるし、食する人間の体調という問題などもあるが、食べて感動を与えられるほどの質のものをこそ、我々は求める必要があるのではなからうか——むろんその生産の陰で抑圧に苦しむ人がいる場合は別であるし、これは単なる「美食」の称揚でもない。この点から見れば、手間を惜しんでテクノロジーを使って製造されたものの味などは問題にならない（尤もこれもテクノロジーが解決してしまう可能性はある。だが生命力あふれる食物を人工的に作り上げることは、それが本来もっていたバランスというか、ノイズというか、そうしたアナログなものを切断することになり、結果、我々にとって、テクノロジーの産物としての「不自然な食物」は「驚き」を与えないのではないか）。第2は食文化の側面として、誰かと共に食べる喜びを伴うかどうかであろう。第1に挙げた究極の食材を共に味わう共同の関係をいかに構築するかということである。

114 これは何も東京や大阪などの大都市だけの現象ではなく、地方都市にも、グローバルな労働力の移動の波は押し寄せている。

115 Singer and Mason 2006, pp. 281-284.

たベンサムとは大きくスタンスを異にしている。ベンサムは人々の幸福を増大させるためには、個人の行動に期待するのではなく、まずは統治という全体のシステムを変革しなければならないと考えたからである。しかも、人々の行為や性向に直接介入・規制するのではなく、間接的に人々の行為選択に関わるべきであるという「間接立法」のアイデアを持っていた¹¹⁶。

ベンサムとシンガーに共通するのは、ラディカルな平等主義と徹底的なリベラルの態度¹¹⁷である。ベンサムはプッシュピンのゲームと詩や音楽とは、いずれも快楽としては等価であるとし¹¹⁸、個々人の趣味や嗜好に統治が直接介入すべきではないことを主張していた。功利主義¹¹⁹はその意味で、統治の学・原理であり¹²⁰、いかなる善き生の構想も等価であるという統治の様式である¹²¹。その意味で、一見矛盾するようだが、どのような食

116 間接立法については [板井 2002] を参照。

117 様々な功利主義批判を手際よく整理して反論を加え、統治功利主義を構想する [安藤 2008] を参照。

118 Bentham 1838-43, ii, pp. 253-254.

119 功利主義の一般的な理解は、18世紀末にジェレミー・ベンサムによって体系化された思想・哲学で、或る行為や政策の正しさは、その行為や政策が帰結する幸福への貢献によって決められるというものである。どれほど動機が純粋であっても、行為の結果が他人に危害を加えるものであるならば、その行為は誤った行為であると判断する。そこにおいては、快楽、利益、幸福が重要な規準として用いられている。

功利主義を定義することは難しいが、次のような諸特徴をもったものだと整理できるだろう。①一元主義（複数の選択肢から選択する際に1つの情報を規準とする（ \leftrightarrow 多元主義））、②帰結主義、③厚生主義（帰結評価の基礎を効用情報に置く）、④個人主義（方法論的個人主義という場合もある）、幸福・福祉・利益の最良の判定者は個々人であるという意味の場合もある）、⑤平等（「すべての人は1人として数えられる」）、⑥集計化（個々人の効用の総和、全体的な効用や厚生を最大化を目指す）、⑦計量可能性（効用の計量可能性、事実・正確性・計算を偏見・不明瞭・億測よりも上位に置く [Bonner 1995]）。

120 永井 1982 8~10頁。

121 快楽主義としての功利主義は、この意味で価値中立性をもつ。尤も、あらゆる快楽が等価としても、それに伴う苦痛の量との比較考量によって、当該行為が是認されるかどうか決定される。

を選ぶのかは、それが誰かの幸福を損なわない限り、各人各様で構わない。

かくして我々の行為から影響を受ける人々を考慮して、グローバルな規模での経済状況や食料事情を勘案しつつ、何を食べるべきかを問う食の倫理は、有能な人物が天下りの的にその定義を行ない、ほかの者がそれに従うということではなく、自身の生活が依拠している情況に鑑みて、自己と世界との結びつきを自問自答しながら見つけ出していくほかないだろう¹²²。功利主義はその際、善かれ悪しかれ、導きの糸を提供している。そして、世界の貧困や抑圧などに対して、適用範囲に限界のある「共感」ではなく、理性的・合理的推論によって人々の幸福を実現する為の魅力的な統治の枠組を功利主義は提供しているのではないだろうか。

参考文献

- 安部司 (2005) 『食品の裏側——みんな大好きな食品添加物』 東洋経済新報社。
 安藤馨 (2007) 『統治と功利』 勁草書房。
 安藤馨 (2009) 「あなたは「生の計算」ができるか——市民的徳と統治」 『RATIO』 第6号。
 飯田泰之 (2006) 『ダメな議論——論理思考で見抜く』 筑摩書房。
 池上甲一 (2008) 「安全安心社会における食育の布置」 『食の共同体』 ナカニシヤ出版。
 伊勢田哲治 (2008) 『動物からの倫理学入門』 名古屋大学出版会。
 板井広明 (2002) 「Bentham on Indirect Legislation」 『横浜市立大学大学院院生論集』

122 その点でフードファディズムに陥ることは避けなければならない。現代のフードファディズムの歴史的根源は戦後直後に幼少期を過ごした世代にある——戦後の政治経済社会の激変といった子供時代に経験した価値観の転換、戦後の新思想による女性の生き方や考え方の激変、高度経済成長下における変容、さらには「育児書」の影響を受けて、その世代の女性は何事も時代で変わり、自分の経験などを娘に伝えることは無駄だと諦めた結果、他の人々はどうしているかを常に気にするようになった〔岩村 2005 279～280頁〕。テレビの健康番組に感化されやすい消費者の歴史的根源は相当根深いようである。

第10号。

- 板井広明 (2008) 「ベンサム的女性論」仲正昌樹編『歴史における「理論」と現実』御茶の水書房。
- 板井広明 (2009) 「食と安全——何がどう問われるのか？」佐藤方宣編『ビジネス倫理の論じ方』ナカニシヤ出版。
- 今村知明 (2009) 『食品の安全とは何か——食品安全の基礎知識と食品防御』日本生活協同組合連合会。
- 岩崎正弥 (2008) 「悲しみの米食共同体」『食の共同体』ナカニシヤ出版。
- 岩村暢子 (2003) 『変わる家族 変わる食卓——真実に破壊されるマーケティング常識』勁草書房。
- 岩村暢子 (2005) 『〈現代家族〉の誕生——幻想系家族論の死』勁草書房。
- 岩村暢子 (2007) 『普通の家族がいちばん怖い——徹底調査！ 破滅する日本の食卓』新潮社。
- 岩村暢子 (2008) 「壊れる家族、壊れる食卓」『週刊ダイヤモンド』七月二六日号。
- 大谷ゆみこ (1995) 『未来食』メタ・ブレーン。
- 岡庭昇 (1988) 『飽食の予言——肉も魚も野菜もコメも「汚染」徹底取材』情報センター出版局。
- 小野塚知二 (2005) 「イギリス料理はなぜまずくなったか」佐藤ほか編『西洋史の新地平』刀水書房。
- 金子勝 (2007) 『食から立て直す旅』岩波書店。
- 蒲原聖可 (2005) 『ベジタリアンの医学』平凡社。
- 河岸宏和 (2008) 『“食の安全”はどこまで信用できるのか——現場から見た品質管理の真実』アスキー新書。
- 熊倉功夫 (2005) 「“家魚”は誕生するか」舛重正一編『食と科学技術』ドメス出版。
- 栗原紀夫 (2000) 「環境がもたらす食への負荷」安本教傳編『食の倫理を問う——からだと環境の調和』(講座 人間と環境6)、昭和堂。
- 神門善久 (2006) 『日本の食と農 危機の本質』NTT出版。
- 厚労省 (2008) 「過去の食中毒発生状況 年次別食中毒発生状況」
(<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/xls/nenji.xls> 2009年7月4日確認)
- 後藤博和 (2008) 「『食事倫理学』序説——『崩食』現象の本質と根源」『関西大学哲学』第26号。
- 財部誠一 (2008) 「農業が輸出産業になる日」『VOICE』2月号。
- 酒井豊子・本間博文 (1996) 『衣・食・住の科学』放送大学教育振興会。

- 島蘭進 (2003) 『〈癒す知〉の系譜——科学と宗教のはざま』 吉川弘文館。
- 島内明文 (2006) 「ヒュームにおける動物の道徳的地位」 『応用倫理学研究』 応用倫理学研究会。
- 島村菜津・辻信一 (2008) 『そろそろスローフード——今、何をどう食べるのか?』 大月書店。
- 末松広行 (2008) 『食料自給率の「なぜ?」——どうして低いといけないのか』 扶桑社新書。
- 鈴木猛夫 (2003) 『「アメリカ小麦戦略」と日本人の食生活』 藤原書店。
- 田上孝一 (2006) 『実践の環境倫理学——肉食・タバコ・クルマ社会へのオルタナティブ』 時潮社。
- 立川雅司 (2005) 「欧州における遺伝子組換え政策の動向」 『農林水産政策研究所レビュー』 第16号。
- 立川雅司・藤岡典夫編 (2006) 『GMOグローバル化する生産とその規制』 農山漁村文化協会。
- 田中有司 (2005) 「植物生産の新規技術」 舛重正一編 『食と科学技術』 ドメス出版。
- 辻信一 (2001) 『スロー・イズ・ビューティフル——遅さとしての文化』 平凡社。
- 辻村英之 (2008) 「コーヒーのグローバル・フードシステムと価格変動」 『季刊at』 第11号、太田出版。
- 鶴田静 (1988) 『ベジタリアンの文化誌』 中公文庫、2002年。
- 時子山ひろみ・荏開津典生 (2005) 『フードシステムの経済学 第3版』 医歯薬出版。
- 永井義雄 (1982) 『ベンサム』 講談社。
- 中田哲也 (2007) 『フード・マイレージ——あなたの食が地球を変える』 日本評論社。
- 中谷内一也 (2008) 『安全。でも、安心できない…?——信頼をめぐる心理学』 ちくま新書。
- 中嶋康博 (2004) 『食の安全と安心の経済学』 コープ出版。
- 中村靖彦 (2002) 『食の世界にいま何がおきているか』 岩波書店。
- 新山陽子編 (2004) 『食品安全システムの実践理論』 昭和堂。
- 西川潤 (2008) 『データブック食糧』 (岩波ブックレット) 岩波書店。
- 農業環境技術研究所 (2008) 「GMO情報 スターリンクの悲劇——8年後も残るマイナスイメージ」 『農業と環境』 第98号。
<http://www.niaes.affrc.go.jp/magazine/098/mgz09809.html> 2009年7月4日確認
- 農水省 (2007) 「プレスリリース 株式会社赤福が販売した商品 (商品名「赤福餅」) における不適正表示に対する措置について」 (10月12日)。

- <http://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/071012.html> 2009年7月4日確認
- 農水省 (2008) 「参考資料2 食料自給率の推移」『平成19年度食料需給表』。
- <http://www.maff.go.jp/j/zyukyu/fbs/pdf/fy19/sankou2.pdf>
- 浜岡剛 (2000) 「肉食の倫理」『京都市立看護短期大学紀要』第255号。
- 久野秀二 (2002) 『アグリビジネスと遺伝子組換え作物——政治経済学アプローチ』日本経済評論。
- 久野秀二 (2004) 「世界の食糧問題と遺伝子組換え問題」大塚茂・松原豊彦編『現代の食とアグリビジネス』有斐閣選書。
- 藤原邦達編著 (2000) 『検証 遺伝子組み換え作物』家の光協会。
- 藤原辰史 (2008) 「台所のナチズム」『食の共同体』ナカニシヤ出版。
- 福岡伸一 (2007) 『もう牛を食べても安心か』文藝春秋。
- 福岡伸一 (2008) 『生命と食』(岩波ブックレット736) 岩波書店。
- 堀田正彦 (2005) 「フェアトレードの現状—ボリス氏の批判をめぐって」ボリス『コーヒー、カカオ、コメ、綿花、コショウの暗黒物語』作品社。
- 幕内秀夫 (2002) 『四十歳からの元気食「何を食べないか」——10分間体内革命』講談社プラスアルファ新書。
- 松永和紀 (2007) 『メディア・バイアス——あやしい健康情報とニセ科学』光文社新書。
- 松木洋一・R. ヒュルネ (2007) 『食品安全経済学』日本経済評論社。
- 松本恒雄 (2004) 「企業のコンプライアンス・マネジメント」新山陽子編『食品安全システムの実践理論』昭和堂。
- 丸井英二 (2005) 「食文化からみた科学技術」舛重正一編『食と科学技術』ドメス出版。
- 見田宗介 (1996) 『現代社会の理論——情報化・消費化社会の現在と未来』岩波新書。
- 光永俊郎 (2003) 「今、新しい『食の倫理』を」『食品・食品添加物研究誌』第208巻第5号。
- 村上陽一郎 (2005) 『安全と安心の科学』集英社新書。
- 村澤真保呂・杉村昌昭・亀山佳明 (2007) 「『食の倫理』グローバル化する食環境とその批判にかんする考察」『龍谷大学国際社会文化研究所紀要』第9号。
- 室屋有宏 (2006) 「ベトナム水産業の発展メカニズム——養殖エビを中心とする輸出指向型水産業の成立過程」『農林金融』8月号。
- 矢口芳生 (1998) 『地球は世界を養えるのか 危機の食料連鎖』集英社。
- 矢口芳生 (2002) 『WTO体制下の日本農業——「環境と貿易」の在り方を探る』日

- 本経済評論社。
- 安本教傳 (2000) 「『食』の倫理のために」 『食の倫理を問う——からだと環境の調和』 昭和堂。
- 安本教傳 (2007) 「日本の食事情——飢餓、飽食、そして食の倫理」 『日本栄養・食糧学会誌』 第60巻第6号。
- 山形浩生 (2008) 「くだらない賞味期限や産地偽装騒動」 『Voice』 1月号。
- 山口彦之 (1982) 『作物改良に挑む』 岩波書店。
- 山口英昌 (2007) 「食の安全を倫理の視点から」 『日本の科学者』 第42巻第9号。
- 山本博史 (1995) 『現代たべもの事情』 岩波新書。
- 若田部昌澄 (2008) 「農家保護が国を滅ぼす」 『VOICE』 1月号。
- アダムズ, C. J. (1990) 『肉食という性の政治学——フェミニズム—ベジタリアニズム批評』 新宿書房, 1994年。
- Adams, C. J., (2003) “The Sexual Politics of Meat”, in S.F. Sapontzis ed. *Food for Thought*, Prometheus Books, 2004.
- Altieri, M, and Rosset, (1999) P. “Ten Reasons Why Biotechnology Will Not Ensure Food Security, Protect the Environment and Reduce Poverty in the Developing World Food,” *First/Institute for Food and Development Policy*, October. (平川秀幸訳「バイオテクノロジーが食糧安全保障に役立たず、環境を保護せず、途上国の貧困を縮小しない10の理由」
http://hideyukihirakawa.com/GMO/reason_why_biotech_fails.html 2009年7月4日確認)
- Bentham, J. (1838-43) *The Works of Jeremy Bentham*, 11 vols, ed. J. Bowring Bristol, Thoemmes, 1995.
- Boralevi, L.C. (1984) *Bentham and the Oppressed*, Walter de Gruyter.
- ボリス, J.P (2005) 『コーヒー、カカオ、コメ、綿花、コショウの暗黒物語——生産者を死に追いやるグローバル経済』 (林昌宏訳)、作品社。
- Bonner, J. (1995) *Economic Efficiency and Social Justice*, Edward Elgar.
- Bradie M. (1999) “The Moral Status of Animals in Eighteenth-Century British Philosophy”, in J. Maienschein and M. Ruse eds. *Biology and the Foundation of Ethics*, Cambridge University Press.
- Byrnes, S. (2005) “Roger Scruton: The patron saint of lost causes”, *Independent*, 3 July.
- Cott, A.L. (2004) “‘Let there be no distinction between the sexes’: Jeremy Bentham on the status of women”, in eds., R. Dimand, C. Myland, *The Status of Women in Classical Economic Thought*, Edward Elgar Pub.

- Dwyer J.T. and Loew, F.M. (2004) "Nutritional Risks of Vegan Diets", in S.F. Sapontzis ed. *Food for Thought*, Prometheus Books.
- Falkner, R. ed., *The International Politics of Genetically Modified Food: Diplomacy, Trade and Law*, Palgrave Macmillan, 2007.
- George, S. (1977) *How the Other Half Dies: The Real Reasons for World Hunger*, Penguin Books. (小南・谷口訳『なぜ世界の半分が飢えるのか——食糧危機の構造』朝日新聞社、1984年)。
- George, K. P. (2004) "A Paradox of Ethical Vegetarianism: Unfairness to Women and Children", in S.F. Sapontzis ed. *Food for Thought*, Prometheus Books.
- ハリス, M. (1985) 『食と文化の謎』岩波書店、1988年。
- ハーヴェイ, D. (2005) 『新自由主義 その歴史的展開と現在』(渡辺治監訳)、作品社、2007年。
- Korthals, M. (2002) *Before Dinner: Philosophy and Ethics of Food*, F. Kooymans, Trans., Springer, 2004.
- リトヴィーノフ, M.&メイドリー, J. (2007) 『フェアトレードで買う50の理由』市橋秀夫訳、青土社。
- Mepham, B. (1996) "Ethical analysis of food biotechnologies", ed.B. Mepham, *Food Ethics*, Routledge.
- Millstone, E. and Lang, T. (2002) *The Atlas of Food: Who Eats What, Where and Why*, Earthscan Ltd. (大賀圭治監訳『食料の世界地図』丸善。)
- マーフィー, L.&ネーゲル, T. (2002) 『税と正義』伊藤恭彦訳、名古屋大学出版会、2006年。
- Pinstrup-Andersen, P. and Shioler, E. (2001) *Seeds of Contention: World Hunger and the Global Controversy over Genetically Modified Crops*, Johns Hopkins University Press. (貝沼圭二ほか訳『遺伝子組換え作物——世界の飢餓とGM作物をめぐる論争』学会出版センター、2005年)。
- Pollan, M. (2008) *In Defense of Food: An Eater's Manifesto*, Penguin Press.
- セン, A. (1999) 『自由と経済開発』(石塚雅彦訳) 日本経済新聞社、2000年。
- Putnam, R. (2001) *Bowling Alone: The Collapse and Revival of American Community*, Touchstone Books. (柴内康文訳『孤独なボウリング——米国コミュニティの崩壊と再生』柏書房、2006年)
- Sapontzis, S.F. (2004) "Editor's Introduction", in *Food for Thought: The Debate over Eating MEAT*, Prometheus Books.
- Scruton, R. (2007) *Animal Rights and Wrongs*, Continuum.

- Singer, P. (1975) *Animal Liberation*, Ecco, 2002.
- シンガー, P. (1993) 『実践の倫理 [新版]』 山内・塚崎監訳、昭和堂、1999年。
- シンガー, P. (2004) 『グローバリゼーションの倫理学』 山内友三郎・榎則章監訳、昭和堂、2005年。
- Singer, P. (2006) “Factory Farming: A Moral Issue”, in *The Minnesota Daily*, March 22.
- Singer, P. (2009) *The Life You Can Save: acting now to end world poverty*, Random House.
- Singer, P. and Mason, J. (2006) *The Ethics of What We Eat: Why Our Food Choices Matter*, Rodale Press.
- シヴァ, V. (2006) 『食糧テロリズム』 浦本昌紀監訳、明石書店。
- Shiva, V. ed. (2007) *Manifestos on the Future of Food and Seed*, South End Press.
- Slovic, P. (2007) ““If I look at the mass I will never act” : Psychic numbing and genocide”, in *Judgment and Decision Making*, vol. 2, no. 2, pp. 79–95.
(<http://journal.sjdm.org/jdm7303a.pdf> 2009年7月4日確認)
- Unger, P. (1996) *Living High and Letting Die*, Oxford University Press.
- Viner, J. (1949) “Bentham and J.S. Mill: Utilitarian Background”, in *Jeremy Bentham Critical Assessments*, vol. vi, ed. B.Parekh (Routledge, 1993), pp. 50-71.
- Walters, K.S. and Portmess, L. (1999) *Ethical Vegetarianism: From Pythagoras to Peter Singer*, State University of New York Press.
- ヴェーバー, M. (1920) 『プロテスタンティズムの倫理と資本主義の精神』 大塚久雄訳、岩波文庫、1991年。
- Wild, A. (2004) *Coffee: A Dark History*, W W Norton & Co Inc. (三角和代訳『コーヒーの真実』 白揚社、2007年)
- Wilson, B. (2008) *Swindled*, John Murray. (高儀進訳『食品偽装の歴史』 白水社、2009年)
- ジグレル, J. (1999) 『世界の半分が飢えるのはなぜ?』 勝俣誠監訳、合同出版、2003年。