

# グローバル化の奔流と 日本の食・食文化の保全

日本技術士会 登録 食品産業関連技術懇話会  
技術士（水産、総合技術監理部門） 村上 正信

## はじめに

環太平洋経済連携協定（TPP）を巡って、食の安全は担保されるのか、と聞かれることがある。食品安全保障と貿易交渉との関係はよく議論の対象となるが、食の安全と貿易交渉となると一筋縄ではいかない。世界貿易機関（WTO）体制下で諸制度が機能すれば、国毎の規制に合った輸入がなされるはずだが、WTOドーハ・ラウンド交渉は中断しており、今冬に転機を迎える。また食の安全に栄養・健康を含めると、富める国の肥満と医療制度の負担増という課題を抱えながらも市場開放を求めるのかという課題も浮上する。この肥満問題は日本とっても他人事ではなく、日本人の自然観と食文化を再評価する好機でもある。

本稿は、これらのグローバル化に伴う諸課題について現状分析と論点整理を試みた。まず1節では、多国間貿易交渉の主要国間の対立構造と食の安全について述べる。次に2節では、市場アクセスに強く影響する国際標準化と民間規格の増加が食の安全にどう影響するかを見る。さらに3節では、先進諸国の肥満人口増と医療制度への負担、政府の施策等の実態に触れ、食の安全も生活様式の改善と並行して成り立つことを示す。4節では、日本の食とこれを生みだす源となった自然観や思考など日本の食文化を再考し、西欧流の生活様式との共生

の標を探す。各位の論点整理や情報収集の糸口等として、ご参考となれば幸甚である。

## 1. 多国間貿易交渉における食品安全の確保

### (1) WTO体制における食品安全

冒頭に触れたとおりTPP交渉と食の安全確保については、WTO体制の下で衛生植物検疫措置の適用に関する協定（SPS協定）と紛争解決制度、保護主義抑制等の諸制度が機能すれば、加盟国は健康保護のために衛生措置を夫々独自に決められる権利が担保される。

しかしWTOは、今年、大きな転機を迎えている。2001年に始まったドーハ・ラウンド交渉（DDA）は新興国（中国、インド、ブラジル）と米国の対立から2008年に決裂し、現在も交渉全体は膠着状態にあり、2013年12月の第9回閣僚定例会議の成果次第で今後の態勢が変化する可能性がある。9月のG20サンクトペテルスブルグ・サミット首脳宣言で「多国間貿易の強化」が謳われ、WTOにおける地域貿易協定の作業継続をコミットしているものの、実態は日米欧豪の主要国グループは停滞するDDA交渉から、早期に合意形成が可能な地域間・二国間協定に軸足を移行させている。日本も、環太平洋経済連携協定（TPP）、環アジア地位包括的地域連携、日中韓の自由貿易協定（FTA）、EUとの経済連携協定（EPA）など交渉中である。

さて国内において食品の安全を確保する手段として、衛生植物検疫措置（SPS措置）をとる権利を有することがSPS協定上も認められている。その前提として、先進国のSPS措置の高度化によって途上国の輸出に負の影響を与えとの指摘もある事から、サイエンスベースであることが求められる。すなわち加盟国のSPS措置は十分な科学的根拠に基づいていること（5条1項）、国際基準等がある場合にはこれに準拠すべきこと（3条1項）等を定めている。その国際基準は、国際連合食糧農業機関（FAO）と世界保健機関（WHO）の合同食品規格委員会（コーデックス委員会）、国際獣疫事務局（OIE）、国際植物防疫条約事務局（IPPC）が作成するとされ、科学に基づいて策定されている。

もし、輸出国がある輸入国のSPS措置が厳格で自国の輸出に悪影響を及ぼしている、と考える場合には、その輸出国が懸念をSPS委員会に提起して、輸入国の見解を求めることができる。この委員会での議事を「特定の貿易上の関心事項（STC）」と呼ぶが、WTO発足以来300件を超えている。これらを類型すると5つに分類<sup>1)</sup>される。

第一に、輸出国における伝染病（コレラ等）や特定の汚染物質（ダイオキシン類等）の混入等を原因として輸入国側が緊急措置を発動する場合である。第二に、輸出国にとって輸入国における農薬・化学物質等の残留基準への対応が困難な場合である。第三に、科学的な不確実性への対処、例えば輸入国における遺伝子組み換え技術を利用した食材等への規制への対応が困難な場合である。第四に民間規格の場合（後述）、そして第五に、輸入国側の検査等のリスク管理体制に不備がある場合などである。これらは紛争に発展する場合もあり、WTOの紛争解決機関による紛争解決の手順も定められている。以上の制度、機能は、WTO体制が形骸化せずに維持されることが前提となる。

## （2）GATT / WTO体制の農業交渉と対立の構図

現在のWTOドーハ・ラウンド交渉（DDA）の農業交渉における主要国グループの構成を俯瞰するには、DDAに至るまでの農業交渉と主要国グループ形成の経緯を視る必要がある。1948年に「関税および貿易に関する一般協定」（GATT）が、世界経済のブロック化が第二次世界大戦の誘因の一つとの反省に立ち、多国間の自由貿易体制の維持・確立を目的として発足した。農業交渉は、ケネディ・ラウンド（1964年～1967年）以降、東京ラウンド、ウルグアイ・ラウンドと主要な交渉分野であった。

東京ラウンドが行われた1970年代には、世界的な天候不順による不作、旧ソ連を中心とする小麦・飼料穀物の大量買い付け、第一次・第二次石油危機による農産物価格の高騰等が拍車をかけ国際穀物需給は逼迫し、米国が世界の食料供給の役割を担っていた。1980年代に入るとECも共通農業政策の成果により穀物の純輸入国から純輸出国に転じて、余剰農産物に補助金をつけて輸出するまでになった。米国は欧州市場を失っただけでなく輸出補助金付の農産物との競争を余儀なくされ、輸出額は大幅に下落し深刻な農業不況に陥った。米・EC間で輸出補助金付きの穀物輸出競争が激化するなか、輸出補助の在り方を巡る豪州等との対立がウルグアイ・ラウンド開始の契機となった。また、関税引下げはすでに大幅な引下げが望めない状況になっており、非関税障壁（輸入数量制限、補助金・課徴金、検査手続き・基準・認証等の加盟国の制度）も交渉の対象となった。

この様な経緯から、2001年に始まったDDAでの農業交渉では、図1のとおり5つの主要交渉グループが形成され、輸入機会に関わる「市場アクセス」、国内農業保護に関わる「国内支持」、輸出補助に関する「輸出競争」について交渉されている。2008年には、農業を含む全8分野での一括妥結の一步手前までこぎつけたが

- 農業交渉においては、米国・EU等の主要国のほか、食料純輸入国で構成するG10、有力途上国が属するG20、途上国の特別扱い(S&D)に関心の高いG33、食料輸出国で構成するケアンズ・グループが存在。
- 我が国は、G10に所属。G10諸国と連携し、食料純輸入国としての立場を主張。

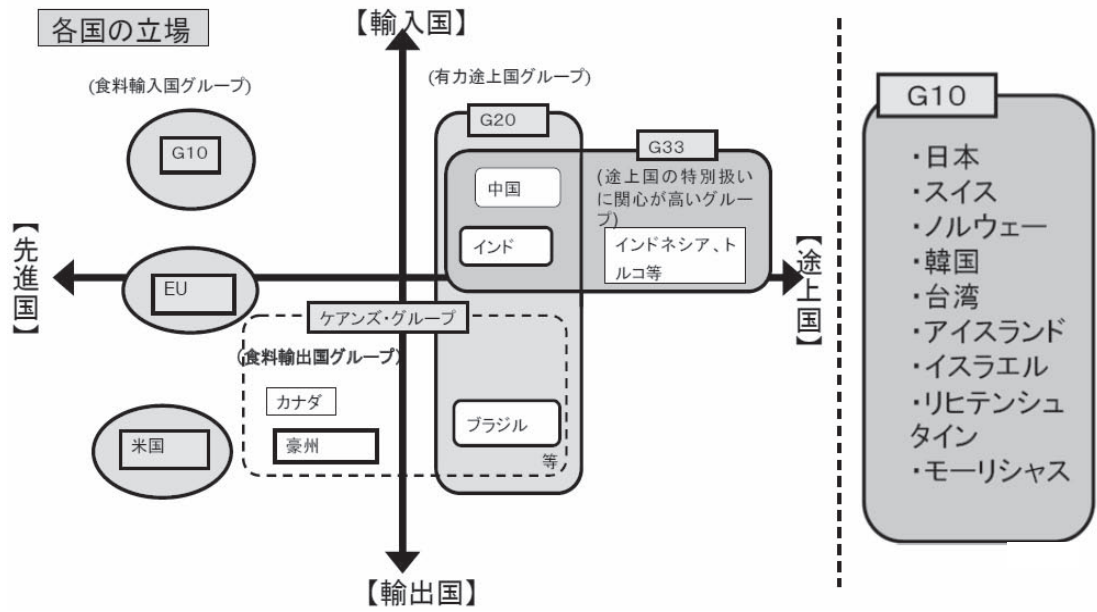


図1. 農業交渉を巡る主要国グループ  
出典：外務省経済局、WTO ドーハ・ラウンド交渉 2011. 3

決裂した。原因は地位向上に見合った責任を負おうとしない新興国（中国、インド、ブラジル）と米国の対立である。そして現在交渉中のTPPには、5つの主要交渉グループうちEU、途上国グループを除く3グループが参加し、年内妥結を目標に交渉が続いている。WTO / DDAでの機能不全が全体の機能不全・形骸化に陥らないように、12月以降の推移を注視する必要がある。

## 2. 国際標準化における民間基準の台頭

### (1) 欧州・米国の国際標準化競争の激化

グローバル化の進展に伴い、国際的に市場アクセス競争力を確保するための手段として国際標準の重要性が高まった。さらに1995年にWTO協定の下、「貿易の技術的障害に関する協定」(TBT協定)が発効し、加盟国は関連する国際標準を国内標準や技術基準の基礎として用いる事が義務付けられ、国際標準の重要性は飛躍的に高まった。国際標準の策定を行う代表的

な国際標準化機関は、国際標準化機構 (ISO)、国際電気標準会議 (IEC)、国際電気通信連合 (ITU) の3つである。ISOは最大の国際標準化機関であり、IECの担当する電気技術分野、ITUの担当する通信分野を除く全ての分野をカバーしている。(図2)

国際標準の重要性の高まりに伴い、欧州や米国は、国際標準を国際市場における競争力確保のための重要な手段として位置付け、戦略的な取組を行っている。EUには、ISO、IEC、ITUの本部が全て欧州に存在するという地理的な優位性に加え、一国一票の投票制度下では、EU加盟国だけでも28票を有するという数の強みがある。

また欧州の地域標準化機関として欧州標準化機構 (CEN)、欧州電気標準化委員会 (CENELEC)、欧州電気通信標準化機構 (ETSI)があり、それぞれISO、IEC、ITUに対応する分野の標準化を担っている。そしてISOとCEN、IECとCENELECの間には、それぞれ



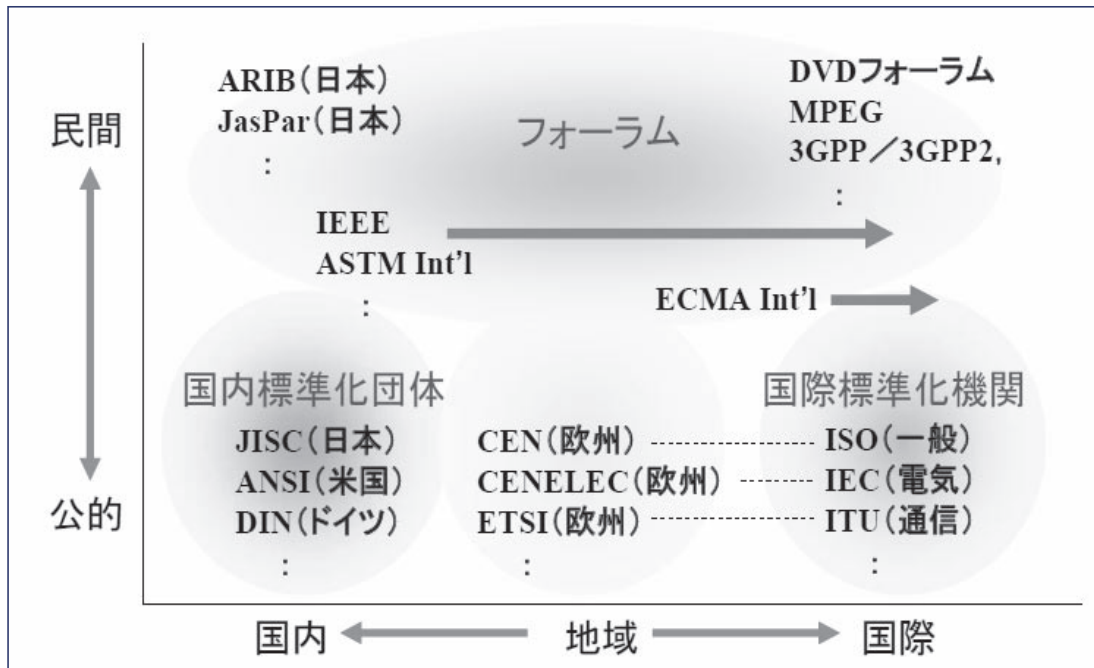


図2. 標準化機関の種類

出典:国際標準に関する基礎概念の整理、首相官邸、2006.9.21 知的創造サイクル専門調査会 (第6回)

ウィーン協定、ドレスデン協定を結び、基準策定の提携をしている。この地域標準化機関を介した国際標準化機関との強い連携も強みである。

米国は、自国の巨大市場と中南米やアジア諸国などの海外市場への積極的進出を背景に、「市場メカニズム」を重視する傾向が強い。このため米国では、ISO、IEC、ITU等の国際標準化機関で策定されるデジュール標準（公的機関による公開基準）よりも、市場における競争力を反映したデファクト標準（事実上の標準）やフォーラム標準（業界の自主基準）が重視されてきた。しかし、1995年に発効したWTO/TBT協定により、国際標準化機関が策定した国際標準（デジュール標準）を、各国の国内標準の基礎として用いることが義務付けられたため、米国は、デジュール標準の強化に乗り出した。2001年には中国がWTOに加盟し米国のデジュール標準重視の方向に拍車をかけ、結果、米国はISOにおけるTC（技術委員会）/SC（技術小委員会）の幹事国引受数を急速に延ばした。

## (2) 民間基準の増加と課題

フォーラム標準は、関心のある企業同士がフォーラム（DVD、W3Cなど）を結成して作成する標準であり、デジュール標準に比べ迅速に柔軟な標準化が可能のため、変化著しい先端技術分野で実績を積み上げてきた。食品分野でも、近年、食品安全を志向する消費者に資するとして食品安全マネジメントの民間基準（フォーラム標準）が普及してきた。

一方でフォーラム標準の課題として、基準策定のプロセスが不透明であったり、科学に基づいて策定されているとは限らないこと、企業の市場戦略と結びついていることなどが指摘されている。大手小売企業が、ある民間基準を基に市場をセグメント化すれば健全な市場競争が阻害される可能性をはらんでいる、との指摘<sup>1)</sup>もある。

食品安全マネジメントに関わる民間基準は、WTOやコーデックス委員会でも議論され、民間基準が市場アクセスを決定づける上で重要な役割を果たすとしたうえで途上国への配慮が課題となると評価されている。第33回コーデックス

総会（2010年）報告から加盟国の意識調査の結果を図3に示す。

またコーデックス委員会は、食品安全に関わるリスクについて「食品に関連する人の健康へのリスクの管理のすべて」（リスクアナリシスの作業原則）で定義しており、民間規格よりも広義にとらえ消費者保護の態勢にある。民間規格は、食のリスク分析の対象として生物学的・化学的・物理的危険としており、先進諸国で社会問題化している肥満や慢性疾患罹患などのリスクは枠外にある。次節に記すように今後、食品事業者も各国政府から一定の役割を担うように要請されていることに対応する必要がある、と考える。

### 3. 食のグローバル化に伴う先進諸国の肥満問題と改善

#### (1) 肥満人口の増加と医療制度の負担増大

食のグローバルサプライチェーンの構築と効率化に伴い、先進諸国における肥満や肥満関連疾患の人口増加と医療制度への負担が深刻な社会問題となってきている。2010年に経済開発協力機構（OECD）は、「肥満と予防の経済学：肥満ではなく健康を」と題する報告を公表した。1980年までは肥満者の割合は10人に1人未満であったが、その後、多くの国で肥満率は2～3

倍に上昇し、約半数のOECD諸国では2人に1人が過体重ないし肥満になっている。予防策を講じなければ主要なOECD諸国では今後10年以内に3人に2人以上が過体重ないし肥満になると警鐘を鳴らす。肥満は、多くのOECD諸国で公衆衛生上の最大の脅威になりつつある。重度の肥満者は正常体重者より寿命が8～10年短く、体重が15キロ増える毎に早期死亡リスクは約30%増加する、という。

肥満は費用がかかり、医療制度の負担になる。肥満者の生涯医療費は正常体重者より25%以上多く、肥満が充進するにつれて急増する。しかし、平均余命が非常に短いため、肥満者の生涯医療費は正常体重者より少ないが平均すると喫煙者よりは多い、という。大半の国で総医療費の1～3%は肥満によるものと推計されており（米国では5～10%）、医療費は今後、肥満関連疾患の増加に伴って急増すると見られる。

OECDの試算では、政府が肥満対策として行う健康教育と健康増進、規制と財政措置、家庭医によるライフスタイルに関するカウンセリングといった対策コストは、メキシコでは1人あたり12ドル、日本と英国では19ドル、イタリアでは22ドル、カナダでは32ドルに過ぎない。これは、これらの国々の医療費の一部であり、OECD諸国が現在予防に充てている医療関連予

OECD分類 (回答国数)	食品安全の民間規格・認証は公的規格の普及促進に有益か		
	同意する	意見なし	同意しない
先進国（36カ国）	89%	11%	0%
発展途上国（28カ国）	53%	20%	27%

OECD分類 (回答国数)	食品衛生に関する民間規格は			
	貿易上の問題を生じさせるか		貿易上で利益を生むか	
	同意する	同意しない	同意する	同意しない
先進国（36カ国）	84%	8%	87%	3%
発展途上国（28カ国）	80%	7%	30%	47%

図3. 民間食品安全規格に関する調査結果

出典：CONSIDERATION OF THE IMPACT OF PRIVATE STANDARDS, CODEX July 2010

算の3%であり、包括的な戦略を実施すれば、慢性疾患による年間死亡者数（図4）を日本では15万5,000人、イタリアでは7万5,000人、英国では7万人、メキシコでは5万5,000人、カナダでは4万人、減らすことができる、としている。

## （2）産官で取り組む肥満対策の方向性

この報告書は、肥満や肥満関連疾患の人口増加の原因として、まず「カロリー単価の劇的な低下」を指摘し、「食料供給の増加、食糧生産の大変革、巧妙な販売促進と広告宣伝の持続的な利用」がそれを可能にした、としている。さらにもう一つの原因として「労働・生活環境の変化が肥満の蔓延を招く生活様式」を挙げ、「生の食材から伝統的な食事を作る人々が減っていること、肉体労働の減少、女性労働者の増加、ストレスや雇用不安の高まり、労働の長時間化」が問題となるライフスタイルを浸透させたとしている。

各国政府は、学齢期の子どもを対象にして給食のメニュー変更や自動販売機の入替え、体育

館などの施設改善、健康教育など取り組みを行っている。また栄養ガイドラインや、自転車や徒歩など「活動的な交通」や活動的な余暇を奨励する健康増進メッセージの普及にも努めている。そして雇用主、食品飲料業界、医薬品業界、スポーツ業界など、民間部門も一定の役割を果たさなければならないとして、食品飲料業界に対して不健康な食材（飽和脂肪や塩分過多など）の使用回避、多過ぎる1人分の分量削減、健康的な代替メニューの提供、特に子どもなどの社会的弱者向け広告の制限、消費者への食品成分表示など、対策を講じるよう要求している。

## 4. 日本の食文化を再定義する必要性

### （1）グローバル化と文化の画一化

かつてないほど経済的に相互依存を高めて人、物、サービス、資金、情報が国境を越えて、大量にかつ迅速に地球規模で移動するようになり、文化の摩擦や文化多様性に係る諸問題が重要性を増してきた。これらの動向や議論を受けて、2001年に国際連合教育科学文化機関（UNESCO）総会で「文化の多様性に関する世

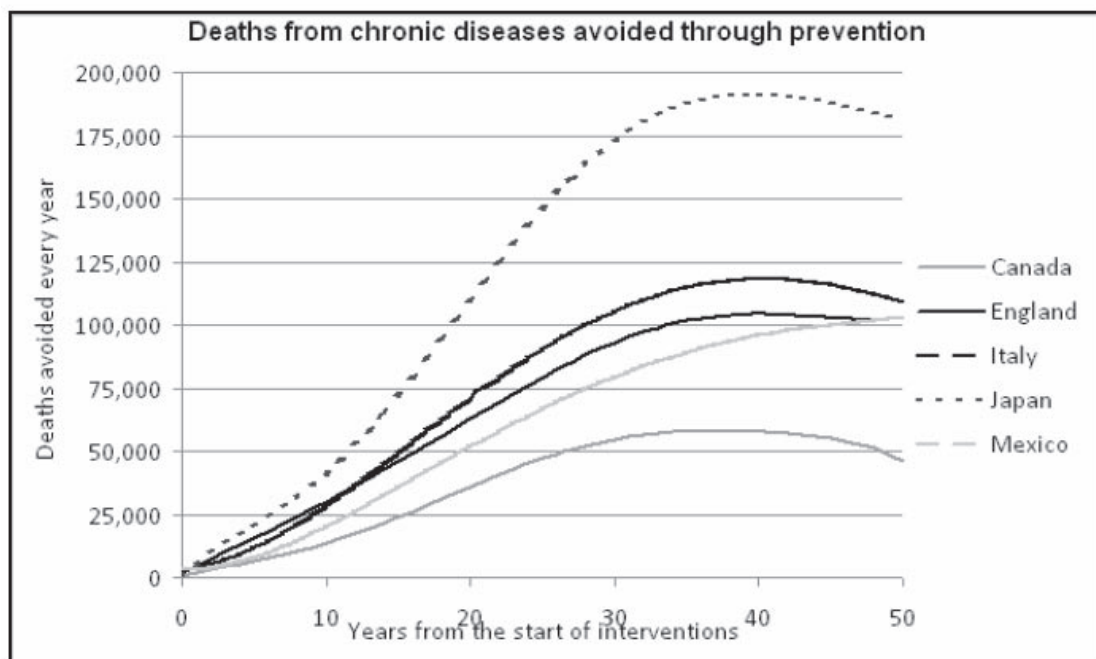


図4. 予防により回避される慢性疾患死亡者数

出典：肥満と予防の経済学、肥満ではなく健康を（FIT,NOT FAT）、OECD, 2010.10

界宣言」や、2004年に国連開発計画（UNDP）の「人間開発報告書」が発信されている。またグローバルゼーションは文化の違いそのものを消滅させる可能性、すなわち文化の画一化も問題として認識されている。米国文化が世界を席卷することに懸念を示すフランスでは、フランスの文化的アイデンティティ自体が危うくなっているとの危機感もある<sup>4)</sup>という。

食文化に於いても、アメリカ的な食事様式、コーラ、ハンバーガー、フライドチキンなどのファーストフードが世界的に広く浸透しており、日本も例外ではない。我が国の食生活は高度経済成長とともに大量消費社会を迎えて、食肉や乳製品を取り入れた「食の洋風化」が進み、アメリカ的なファーストフード市場も拡大した。1980年代には日本の食事のPFCバランスは理想的と言われるようになるものの、2010年のOECD報告では既述のとおり、何らかの肥満予防施策を講じるべき時機にある。

片や米国では、アメリカ的な食事様式を自省する動きが意外に早くからあった。1977年にアメリカ上院栄養問題特別委員会が医療改革の一環として行った調査・研究の成果をまとめて報告した「マクガバン・レポート」である。報告書では、心臓病などの慢性疾患は肉食中心の食生活がもたらすものとして食事内容の改善が必要としている。さらに、理想的な食事は元禄時代（1688年～1703年）以前の日本人の食事であり、穀物を主食として野菜、魚、大豆を組み合わせるのが良いとしている<sup>5)</sup>。他国、しかも時代をさかのぼって調査・研究されており、改革に向けた真摯さが伝わってくる。

## （2）日本の食文化再考と日本人の自然観

現在、クール・ジャパン（かっこいい日本）政策の一環として海外で日本食のブームを起こすとされている。これを一過性でなく長期に正しく定着させるには、寿司、てんぷら等の料理そのものの普及もさることながら、これらを生

み出す源になった日本人の感性や発想法、伝統文化の全体も合わせて提示していくことが期待される。グローバルゼーションによる画一化の波に日本の食文化が埋没してしまわないよう、衆知を集めて正しく再定義する必要があるのかもしれない。本稿では、関連する事例を紹介するにとどめたい。

日本の食文化を生んだ感性や発想法は、独特の自然観に深く影響を受けているとの指摘がある。寺田寅彦の随筆「日本人の自然観」に、「日本人はやはり日本人であり、日本の自然はほとんど昔のままの日本の自然である。科学の力をもってしても、日本人の人種的特質を改造し、日本全体の風土を自由に支配することは不可能である。それにもかかわらずこのきわめて見やすい道理がしばしば忘れられる。西洋人の衣食住を模し、西洋人の思想を継承しただけで、日本人の解剖学的特異性が一変し、日本の気候風土までも入れ代わりでもするように思うのは粗忽（そこつ）である。」との記述がある。

執筆当時の昭和10年（1925年）は、関東大震災から12年、昭和三陸地震から2年しか経過していなかった。そして「人間の力で自然を克服せんとする努力が西洋における科学の発達を促した。何ゆえに東洋の文化国日本にどうしてそれと同じような科学が同じ歩調で進歩しなかったかという問題はなかなか複雑な問題であるが、その差別の原因をなす多様な因子の中の少なくとも一つとしては、上記のごとき日本の自然の特異性が関与しているのではないかと想像される。（中略）自然の充分な恩恵を甘受すると同時に自然に対する反逆を断念し、自然に順応するための経験的知識を収集し蓄積することにつとめて来た。この民族的な知恵もたしかに一種のワイスハイトであり学問である。」として、西欧発の科学技術を導入する際にも日本人の感性や発想法の原点にある自然観を見失ってはならないと説いた。



### (3) 仏教の殺生戒と魚食尊重の食文化形成

また寺田は仏教伝来について、「仏教が遠い土地から移植されてそれが土着し発育し持続したのは、やはりその教義の含有するいろいろの因子が日本の風土に適応したためでなければなるまい。思うに仏教の根底にある無常観が日本人のおのずからなる自然観と相調和するところのあるのもその一つの因子ではないかと思うのである。鴨長明の方丈記を引用するまでもなく地震や風水の災禍の頻繁でしかも全く予測し難い国土に住むものにとっては天然の無常は遠い遠い祖先からの遺伝的記憶となって五臓六腑にしみ渡っているからである。」と、仏教の教義と日本の風土の適応が根付いた要因と説いている。

日本への仏教伝来は6世紀半ばの飛鳥時代であり、当時の東アジア圏においては仏教と律令による統治が、統一国家として必須であった。朝廷は寺院建立とともに神仏習合の一環として神宮寺を建立し、庶民への普及も視野に殺生戒を説き、7世紀には肉食禁止令が公布され、蛋白質の供給源を魚介類に依存するようになっていく。さらに8世紀には国事行為として放生会(ほうじょうえ)を始めた。この祭事は当初、隼人騒乱時の犠牲者を弔うことが主旨であったが、次第に食料となる魚介類への鎮魂の祭事と変化し、江戸期には歌川国芳の浮世絵に描かれるなど、庶民の日常的な行事として定着していく。

この様に仏教と日本の風土との適応と国を挙げた布教が殺生戒を民衆に浸透させ、魚食尊重の食文化形成に深く影響を及ぼしたといえよう。そうでなければ、仏教が伝来した他のアジア諸国同様に、肉食へ回帰していったと考えられるからである。

### (4) 魚食と生鮮流通システム

魚介類の鮮度は時間単位で劣化し鳥獣肉の鮮度管理に比べて困難さが伴うが、氷蔵も困難な当時あって、鮮魚流通や鮮度管理の実態はい

かばかりであったかと関心が向く。刺身は飛鳥時代から、貴族の間で食されていた、との研究がある。万葉集に、鯛の刺身に焦れる様を宮廷歌人が詠んだ歌があり、臨席の貴族が日常的に刺身を食していたとしている。鮮度についても難波津(大阪湾)から出荷され藤原京での配膳まで約24時間で搬入され、現代と同様の程よい鮮度であったとも推定<sup>2)</sup>している。

江戸期には庶民にも刺身が盛んに食されるようになり、中でも初鰹への憧れが強かった。文化9年(1812年)3月25日に入荷した17本の初鰹に1本2~3両(約10万円)の値がつき、その内の1本を歌舞伎役者の中村歌右衛門が3両で買った、と記録に残る<sup>3)</sup>ほどに賑わいを見せた。鰹の流通は、葛飾北斎の「富岳三十六景 神奈川沖浪裏」に描かれている二艘の快速船にも視る事ができる。駿河湾などで漁獲された鰹は、鰹と内臓を外したセミドレスの状態で、この押送船(おしおくりぶね)の船倉に保管され7人一組の漕ぎ手が2交代で漕ぎ、江戸まで一晩で届けた<sup>2)</sup>という。

また活魚輸送についても、17世紀半ばには活鯛の輸送体制が整備されていた。徳川幕府は祝宴の際に大量の鯛を必要としたが、不安定な漁獲に依存できないため、各地の生簀に蓄養させ、祭事に応じて江戸城に納入させる輸送体制を整備させた。天保の改革期に補助金を中断するものの、江戸末期に至るまで年5,000両規模の資金援助をしていた。

これらの事例だけでは全体像を示すには甚だ不足しているが、日本の食が期待する質や衛生水準に応える生鮮流通システムと鮮度管理に係る暗黙知が、近世にいたるまでに確実に蓄積されてきた片鱗を見ることができると思っていたら幸いである。測定することも、定義することすらも困難であるが、食品衛生を管理する上で重要な「食品安全文化」ともいべき実態が、脈々と受け継がれてきていると思うのである。



## 5. おわりに

グローバル化の奔流を自由貿易交渉と国際標準化の分野から俯瞰し、食の安全や日本の食文化の保全にどのような影響を及ぼすかを見てきた。現状では、食の安全を担保するには先行きの不透明感は払しょくできず、かつ対症療法的な取り組みでは歯が立たないという不安は残る。かつて高名な数学者が言われた、真の国際化とは一人一人が自国の文化について正しく伝える能力を身に着けること、という指摘を重く受け止めている。引き続き、日本の伝統文化、食文化について情報収集と論点の整理を試みたいと思う。

### 参考文献

- 1) 飯野文、2012、途上国の食品貿易と食品安全規則、『途上国の視点から見た「貿易と環境」問題』調査研究報告書（中間報告）、アジア経済研究所、
- 2) 芝恒男、2012、日本人と刺身、Journal of National Fisheries University 60(3),157-172p
- 3) 大久保洋子、2012、江戸の食空間－屋台から日本料理へ－、講談社学術文庫
- 4) 西田芳弘、2005、国際関係における文化の要素、国立国会図書館
- 5) 松本美鈴、2010、グローバル化と食文化、青山学院女子短期大学年報
- 6) OECD、2010、肥満と予防の経済学：肥満でなく健康を（FIT, NOT FAT）
- 7) 樋口修、2006、GATT / WTOの概要とWTOドーハ・ラウンド農業交渉、国立国会図書館
- 8) Codex Alimentarius Commission, 2010, “Consideration of the Impact of Private Standards, “CX / CAC10 / 33 / 13
- 9) 首相官邸知的財産戦略本部、2006、国際標準総合戦略
- 10) 国連開発計画、2004、人間開発報告書2004
- 11) ユネスコ、2001、文化多様性に関する世界宣言
- 12) 寺田寅彦、2011、天災と日本人－寺田寅彦随筆選、角川ソフィア文庫