



DOI: 10.22363/2313-2272-2019-19-4-665-677

## Продовольственный суверенитет и воспитание: гармонизация по-японски\*

С.В. Чугров<sup>1</sup>, А.В. Малов<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Московский государственный институт  
международных отношений (Университет) МИД России  
*Просп. Вернадского, 76, Москва, Россия, 119454*

<sup>2</sup>Московский государственный университет им. М.В. Ломоносова  
*Ломоносовский просп., 27, ГСП-1, Москва, Россия, 119991*  
(e-mail: [new-polis@politstudies.ru](mailto:new-polis@politstudies.ru); [malov.pvo@gmail.com](mailto:malov.pvo@gmail.com))

В любой цивилизации существуют социокультурные ритуалы, сопровождающие прием пищи, и пример современной Японии особенно показателен. Уважительное отношение к еде используется архитекторами японской продовольственной политики двояко — как инструмент мягкой силы для распространения японского влияния в мире и как эффективный способ обеспечения продовольственной безопасности. Вторая составляющая и стала предметом интереса авторов. В статье раскрываются основные проблемы продовольственной политики Японии. С помощью методов институционального анализа и теории продовольственных режимов показан структурный характер продовольственной импортозависимости Страны восходящего солнца. Сочетание компаративистского подхода и ретроспективного анализа позволило обнаружить в социальной практике Японии ряд элементов, имеющих тесную связь с идеей продовольственного суверенитета, особенно распространенная в Японии концепцией *сёкуику* (продовольственное просвещение). На основе историко-генетического метода был построен когнитивный маршрут терминологической единицы «от компонента фольклора до законодательного акта», зафиксированы структурно-функциональные особенности закона о продовольственном просвещении (*сёкуику кихон-хо*). Анализ трех базовых планов по стратегическому продвижению *сёкуику* выявил переориентацию японского общества на коллективизм, здоровый образ жизни и диетологический тонус подрастающего поколения. Несмотря на то, что эффективность перепрофилирования была подтверждена эмпирическими данными, в статье представлен и критический анализ *сёкуику*. Государственная монополия на продовольственные знания и дискурс риска легитимируют идеологии, генерируют управляемую тревогу и приводят к продовольственному национализму.

**Ключевые слова:** Япония; продовольственное просвещение; *сёкуику*; продовольственный суверенитет; продовольственный режим; продовольственная безопасность; глобализация

*Судьба каждой нации зависит от способа продовольственного обеспечения.*  
Ж.А. Брийя-Саварен

Пищевые привычки и ритуально-обрядовый комплекс, связанный с приемом пищи, издревле приобрели в Стране восходящего солнца охраняемый традициями почти культовый характер. Еда занимает приоритетнейшее место в структуре японской идентичности. Видный мыслитель Догэн Дзэндзи (1200—1253), принеший дзэн-буддизм из Китая в Японию, известен как автор свода лекций

\* © Чугров С.В., Малов А.В., 2019.

*Статья поступила 08.03.2019 г. Статья принята к публикации 28.06.2019 г.*

«Сёгоэндо» — «уникального шедевра мировой философии о способах приготовления пищи и продуктах питания» [51. Р. 74]. Догэн учит почтительно относиться к кухонной утвари, выбирать палочки для еды тщательно, «с искренностью», и рекомендует несущим послушание по храмовой кухне: «Используйте уважительные глагольные формы для описания того, как обращаться с рисом, овощами, солью и соевым соусом; не используйте для этого простой язык» [28. Р. 720].

Не меньший вклад в концептуализацию кулинарного искусства внес Хаяси Радзан (1583—1657) — основатель школы неоконфуцианской философии чжусианского толка, создавший трактат «Заметки повара», который прививает принципы эстетизма принятию пищи для воспитания чувства благодарности окружающим людям и природе [15] и описывает, в частности, *сикиботё* — «ритуал кухонного ножа». Церемония состояла в демонстрации виртуозной техники владения кулинарным ножом, а в итоге повар создавал нечто вроде ажурной композиции, своего рода икэбаны из дичи или рыбы. Процесс приготовления пищи на глазах у гостей превращался в комплекс поз и жестов, который можно сравнить с показом мастерства корифеев единоборств или чайной церемонии, — он исполнял символическую функцию высвобождения духа зверя, чтобы отогнать злую карму от повара и его сюзерена [5. С. 30—46].

В наше время, по образному выражению Дж. Ритцера, «мир превратился в „плавильный котел“ еды» [54. Р. 7]. После того, как даже «суши оторвались от своих японских корней», «множественно выраженные и повторенные локальные вкусовые предпочтения в сочетании с космополитическими вкусами в итоге обернулись сложной системой — возникла гибридная еда как составная часть „текучей“ еды, включающая сочетание двух и более элементов питания, относящихся к разным культурам» [1. С. 206]. Например, роллы («Филадельфия», «Калифорния», «Аляска») — изделие, чуждое по названию (в японском нет звука «л») и по органолептике вкусовым предпочтениям японцев, поскольку содержат много жиров в майонезе и сыре. Но японская гибкость смирилась с тем, что роллы стали считаться принадлежностью японской кухни.

В 2007 году при поддержке государства и Японского фонда (практически подразделения МИДа) стартовала кампания по пропаганде «исконно японской кухни». В 2008 году Ассоциация зарубежных японских ресторанов попыталась создать систему лицензирования и контроля качества, но зашла в тупик, как только обнажились противоречия между кулинарной традицией и новомодными трендами. Визитной карточкой японской идентичности стал необычный гибрид аутентичной и мировой кухни: «В каком-то смысле японская культура подобна губке, которая, поглощая различные стимулы из внешней среды и сама меняется под их воздействием» [9. С. 168].

Затратив много сил на попытки сохранить кулинарную самобытность, японцы упустили из виду вопрос продовольственного суверенитета: благополучие росло, но доля агросектора в ВВП упала с 12,8% в 1960-х до 1,2% в 2016 году [57. Р. 54]. Пашня сократилась с 6,09 млн га в 1961 году до 4,44 млн га в 2017-м, а заброшенные земли с 1975 года увеличились втрое (400 тыс. га) [30. Р. 18; 57. Р. 56]. Итогом стало сокращение числа работников агросектора — с 13,4 млн человек в 1960 году (30,2% рабочей силы) до 2,2 млн в 2016 (3,4%) [57. Р. 54]. Лишь 21% фермерских

хозяйств получают основной доход от агропроизводства, более 50% вынуждены заниматься иными видами деятельности [16]. Оплата в агросекторе на 40% меньше, чем средняя по стране, что усугубляет непривлекательность труда земледельца. Потому и средний возраст занятых в секторе составил в 2013 году 66 лет 5 месяцев; доля фермеров до 65 лет составил 22%, а старше — более 61% [30].

Кризис обостряет зависимость от импорта продуктов; около 60% потребляемых калорий поступают из-за границы. В течение последних 20 лет индекс продовольственной самообеспеченности держится на отметке в 40% [22. Р. 16; 31], оставаясь низким по сравнению с показателями Франции (128%), США (122%), Германии (84%) и Великобритании (70%) [20. Р. 4]. Япония превратилась во второго по величине нетто-импортера пищевых товаров, уступая лишь Китаю [61. Р. 277]. В говядине и свинине она самодостаточна лишь на 53%, а комбикорма целиком зависят от импорта [57. Р. 62; 20. Р. 7]. Обострилась и проблема безопасности продуктов. Структурный кризис вызревал на фоне активности импортеров (особенно США) [42. Р. 206]. По данным на 2018 год, доля США в импорте Японии составила более 50% по таким товарам, как соевые бобы (71,6%) и пшеница (50,4%) [22. Р. 17]. В рамках Второго продовольственного режима (длившегося с середины 1940-х по 1970-е годы) Вашингтон сделал излишки продуктов своим «геополитическим оружием» [32—34; 46], материализовав, по аналогии с Marshall Aid, «Обратный курс». Закон, принятый в 1950-х годах североамериканскими властями, предусматривал предоставление продовольственной «помощи» на условиях денежной оплаты или кредита нуждающимся странам [33; 34; 46] — он закрепил за США статус генерального импортера риса [40. Р. 216].

Тенденция планетарного регулирования усилилась в 1980-х с наступлением Третьего продовольственного режима [25; 47; 52]. Запрет протекционизма и эскалация фритредерства исказили контуры мирового сельского хозяйства, а Уругвайский раунд ГАТТ заставил Токио смириться со снижением тарифов и сокращением субсидий [42]. Выиграли растущие отрасли японской промышленности, а рынок продовольствия оказался уязвим для натиска глобального бизнеса [41. Р. 52]. Пищевые гиганты и крупные ритейлеры использовали «открытость» мирового сельского хозяйства для навязывания модели частного глобального регулирования [34. Р. 52], став агентами, контролирующими производство и потребление продуктов питания [34. Р. 53]. «Агропродовольственный ультраимпериализм» руководствуется принципом максимизации прибыли посредством нещадной эксплуатации экосистем, культивации монокультур, уничтожения биоразнообразия пищевых товаров. Противостоять процессу, пагубному для мировой экологической устойчивости, стало возможно лишь благодаря стратегии продовольственного суверенитета таких акторов, как *La Via Campesina*, *Food First*, *Slow Food*, *GRAIN* и др. [4].

### **«Десять аксиом» стратегии продовольственного суверенитета**

Концепция продовольственного суверенитета была сформулирована в Центральной Америке 1980-х, став радикальным ответом на инициированную США перестройку структуры агропроизводства и импорта продовольствия в регионе.

В то время продовольственный суверенитет воспринимался как отрицательная реакция на запрет поддержки сельского хозяйства и постулировал отказ от североамериканского импорта продовольствия [26. Р. 34; 28]. Потенциал идеи продовольственного суверенитета основан на следующих десяти постулатах: укрепление локальных продовольственных систем — сближение производителей и потребителей, поддержка мелких фермеров; местный контроль над биоресурсами и территориями — децентрализация и рассредоточение материальных благ; переход на агроэкологические принципы производства продуктов питания, достижение продовольственного самообеспечения и безопасности; уважение культурных обычаев, обмен локальными знаниями и развитие навыков по производству продуктов питания; противодействие деградации почв, защита биоразнообразия, сокращение выбросов парниковых газов и сопротивление ГМО; усиление ответственности государства за обеспечение продуктами питания уязвимых групп населения; укрепление позиций неправительственных организаций на всех уровнях принятия решений; гарантии международного правового приоритета права на продовольствие и продовольственного суверенитета над макроэкономической политикой и либерализацией торговли; особый социокультурный статус продовольствия; защита от гендерной дискриминации женщин (исконно владеют знаниями об агрокультуре) [3; 4; 66].

Эти «десять аксиом» могут быть рекомендованы сегодня как защита от угроз, которые несут агрофере корпоративный тоталитаризм и фритредерство. Они актуальны и для Японии, где ввоз продовольствия форсируется крупными торговыми компаниями и сетями универсамов, действующих в рамках стратегии «Развитие и импорт» [23]. Импортные продукты дорожают по мере того, как удлиняются дистанции перевозок. В будущем, если местный японский рис вновь станет конкурентоспособным, «участки плодородного верхнего слоя почвы в Японии уже окажутся подмытыми морем и зарастут бамбуком» [24. Р. xiii].

Самобытность социокультурного ландшафта Японии отражена в принципах продовольственного суверенитета. Среди них — продовольственное просвещение (食育 — *сёкуику*), локавористское движение (地産地消 — *тисан-тисё* — «местно произведенный, локально употребленный») и рейтингование районов, реализующих продукты питания (緑提灯 — *мидори тётин* — «зеленый фонарь»). По мнению исследователей, именно концепция *сёкуику* ведет к воссозданию продовольственного суверенитета [Ягути], японской самобытности и обратит вспять процесс «колонизации пищи» [12. С. 74].

*Сёкуику* переводится как «продовольственное просвещение» и состоит из двух иероглифов: 食 (*сёку*) — съестные припасы, прием пищи, 育 (*ику*) — образование, воспитание, просвещение. Морфологический каркас концепции говорит о наличии когнитивных оснований, рождающих формулы «воспитание через питание» [59. Р. 102]. Но *сёкуику* неравнозначно диете [42; 43; 45]. Автор термина — С. Исидзука, врач императорской армии, почитаемый как отец макробиотической диеты, основанной на буддистских традициях. Вдохновленный трудами Г. Спенсера, он писал в конце XIX века о долге родителей сызмальства давать детям

образование на основе *сёкуику* — квинтэссенции народной мудрости для совершенствования тела, знаний и морали [10. С. 276; 11. С. 5]. Затем литератор той эпохи М. Гэнсай употребил слово *сёкуику* в романе «Гурман» (食道楽). Несмотря на коммерческий успех романа, концепт не обрел популярности. Мыслитель первой половины XX века Вацудзи Тэцуро, полемизируя с М. Хайдеггером, писал, что в процессе обучения мы «особенно остро ощущаем радость от организационной стороны трапезы и от сервировки пищи, гармоничного общения с другими людьми» [39. Р. 74].

Востребованность идеи *сёкуику* обнаружилась в 1990-е годы благодаря таким энтузиастам, как Ю. Хаттори, Т. Сунада, Й. Мурота, М. Адати. Так, журналистка Т. Сунада использовала термин *сёкуику*, представляя диетологическое образование в зарубежных странах. Парадоксально, но лишь после включения в инокультурный контекст концепция вызвала интерес на родине и в 2002 году вошла в японский дискурс [43. Р. 279; 61]. Идея *сёкуику* вписалась в патримониальную традицию, издревле связывающую общество и верховную власть — ее символизирует ритуал начала посевной кампании с посадки первого саженца риса лично японским монархом. Озабоченные урбанизацией и бегством молодых людей из сельской местности защитники природы предлагают радикальные меры по спасению заливного земледелия от деградации. Так, учащимся школ дают подработку («арбайто») на рисовых террасах в воскресные дни [13]. Пример императора, выходящего на рисовое поле, призван, в частности, вдохновить подростков на волонтерский труд, подкрепляемый, кстати, неплохим вознаграждением.

Официальный статус концепция *сёкуику* получила в июле 2005 года, когда был принят «Базовый закон о продовольственном просвещении» № 63 (食育基本法 — *Сёкуику кихон-хо*). Он включает в себя 33 статьи с поправками, касающиеся обязанностей властей, педагогов, фермеров и рыболовов, работников пищевой промышленности и граждан всячески содействовать *сёкуику*. В преамбуле закона сформулирована суть продовольственной стратегии государства: *сёкуику необходимо для развития Японии в XXI веке как фундамент интеллектуального, нравственного и физического воспитания подрастающего поколения*. Для преодоления последствий несбалансированного питания (лишнего веса или анорексии) и зависимости от нездоровой пищи и импортных продуктов японцы должны осваивать собственный «продовольственный путь». Роль «гида» отводится стратегии *сёкуику* со следующими функциями: возрождение сельских общин (ст. 7); симбиоз города и деревни (ст. 6); укрепление доверительных отношений между производителями и потребителями продовольственных товаров (ст. 7); защита и развитие автономных пищевых традиций (ст. 24); уважение к природе и содействие производству и потреблению органических продуктов (ст. 3); повышение уровня продовольственной самодостаточности (ст. 7); обеспечение безопасности продуктов питания (ст. 8).

Закон обязывает профильные министерства сотрудничать (ст. 22). Так, Кабинет министров отвечает за планирование, координацию и оценку эффективности стратегии. Министерство здравоохранения, труда и социального обеспечения сфо-

кусировано на здоровье и безвредности продуктов питания. За Министерством образования, культуры, спорта, науки и технологии закреплены полномочия по привлечению педагогов к совершенствованию учебных программ. Министерство сельского, лесного и рыбного хозяйства занято сокращением зависимости от импорта за счет продвижения отечественного производства и потребления продуктов [61. Р. 279]. Специальный Совет по содействию продовольственному воспитанию при Кабинете разработал пятилетний «Базовый план по продвижению *сёкуику*». Он был принят в марте 2006 года, обязав сотрудничать центральные и местные органы власти, НКО и производителей продуктов питания [18; 63]. Префектуры формировали свои планы с учетом специфики регионов [48. Р. 160; 14. С. 197]. Термин *сёкуику* применяется повсюду, включая школьные программы, что подтверждают и опросы: порядка 80% отвечают, что знакомы с ним [62. Р. 50].

Продовольственное просвещение начинается в детских садах [45. Р. 393]. Воспитатели вовлекают детей в приготовление пищи, причем с учетом сезонности. Например, среди летних кулинарных фестивалей выделяется *Нагаси-сомэн* («текущая лапша»): «Стебли бамбука разрезают вдоль и соединяют друг с другом под наклоном. По получившемуся „каналу“ пускают холодную воду и погружают в нее тонкую лапшу *сомэн*. Дети и родители, вооружившись палочками для еды, должны поймать протекающую мимо лапшу и полакомиться ею, опуская в соус, в котором плавают кубики льда... Лапшу украшают летними овощами: помидорами, огурцами, баклажанами. О свойстве летних овощей охлаждать организм детям рассказывают заранее» [2].

Система *сёкуику* охватывает и пенсионеров. Например, в местечке Саку (префектура Нагано) наблюдалась высокая смертность от инсультов. Мэр городка создал комиссию — не только из врачей, но и из домохозяек, каждая из которых представляла 30—50 семей. Изучив условия жизни, комиссия призвала горожан сократить потребление прославленных местных маринадов и солений — и статистика резко изменилась.

Медийное пространство Японии перенасыщено телешоу, восхваляющими японскую еду на всех каналах и в прайм-тайм в течение примерно такого же эфирного времени, что и автомобили [37]. «Дискурсы питания умножаются, становятся фрагментарными, утрачивают единую логику и даже вступают в противоречие друг с другом, как, например, сосуществующие в рекламе символы пользы, принадлежащие медикалистскому и экологическому дискурсам, и вкуса как проявления героизма» [1. С. 177].

Задачи, обозначенные во Втором (ратифицированном 31 марта 2011 года) и Третьем (вступившем в силу 18 марта 2016 года) Базовых планах, отдавали приоритет фиксации шаблона здорового образа жизни и популяризации трапез в кругу семьи, а также традиционной диете, якобы предотвращающей различные недуги [19. Р. 12; 65]. Массовый информационный натиск и интенсивная спектаклизация дискурса еды серьезно видоизменили цель проекта. Идеи продовольственного суверенитета, которые и так были трудными для понимания, еще более затемнялись избыточными и гипертрофированными сведениями о пользе японской пищи как панацеи [61. Р. 280]. Коррекция заданного в 2005 году маршрута объяснялась не только трудностями массовой перцепции. Авария 11 марта 2011 года

на станции Фукусима-1 изменила и «продовольственный менталитет», и административный фундамент Базового плана по продвижению *сёкуику*. После трагических событий радиоактивные элементы, выброшенные в атмосферу, море и грунтовые воды, в частности йод-131 и цезий, впоследствии были обнаружены в овощах, зерне, мясе и молоке, степень зараженности которых превышала установленные в разное время стандарты безопасности (от 500 до 100 беккерелей на один кг) [53. Р. 507—511].

Последствия техногенной катастрофы девальвировали доверие к местному продовольствию, угрожая покупательской переориентацией на зарубежные пищевые аналоги. Критический уровень продовольственной безопасности грозил сокращением занятости в японском агропродовольственном секторе, запустением угодий, падением коэффициента продовольственной самодостаточности, внедрением альтернативных рационов, что вынудило правительство провести программное перепрофилирование *сёкуику* на коллективизм, здоровье и диетологический тонус подрастающего поколения. Широкое распространение получили концепции самоограничения — одного из самых действенных инструментов контроля за здоровьем.

Статистика свидетельствует об эффективности *сёкуику*. Процентное содержание локально произведенного продовольствия в школьных обедах составляет 26,9%, а доля использованных в них отечественных ингредиентов — 77,3%. Употребляют традиционные блюда и соблюдают соответствующие обычаи 41,6% населения, а семьи собираются на совместные трапезы в среднем десять раз в неделю [65. Р. 16]. Более того, в 2017 году численность новичков в сельском хозяйстве впервые за шесть лет превысила 60 тысяч человек, что на 13% больше, чем в 2016 году. При этом более 30% новоиспеченных земледельцев попали в возрастную когорту до 50 лет, что стало рекордом с момента принятия в 2006 году первого Базового плана [21. Р. 6; 22. Р. 5].

### **Альтернативный взгляд или концептуальная уязвимость?**

Критический анализ проблемы требует выделить такой компонент социальной реальности, как респонсификация [55. Р. 139], которая подразумевает, что полномочия властных органов по решению продовольственных задач делегируются гражданскому обществу. *Сёкуику* становится инструментом, способным смягчить критику государства в сфере продовольственной политики [42], а для поддержания высокого уровня ответственности в обществе используется конструкт, известный как самомотивация [49. Р. 1, 2]. В итоге установленные Базовым законом о продовольственном просвещении правила воспринимаются как общегражданский долг, а не как право. Жители Японских островов стремятся поднять индекс продовольственной самодостаточности, употребляя отечественные продукты, хотя их порой более высокая цена не компенсируется правительством [43. Р. 54].

Часть медиаресурсов критикует власти за отсутствие поддержки потребителей, за эксплуатацию искренних побуждений, навязывание идеологических дискурсов с помощью воспитательных программ. Действительно, финансируемые японским правительством программы по продовольственному воспитанию легитимируют идеологические нормы и социальные практики по принципу М. Фуко:

через образование индивид получить доступ к любому виду дискурса, включая знания и полномочия, которые он содержит в себе [32. Р. 227]. Например, акцентирование дискурса риска в сфере общественного здравоохранения позволяет государству, задающему рамки этого дискурса, контролировать психический тонус населения, а его эффективность трудно оспорить, особенно если он эксплуатирует экзистенциальные угрозы. Дискурс угрозы (вместо безопасности) сдвигает психологический вектор в сторону тревоги, а не спокойствия [44. Р. 433]. Монополия властей на продовольственные знания (дискурс) порождает так же продовольственный национализм: он предполагает, что приверженность пищевым символам способствуют воспроизводству японской ментальности и телесности [58. Р. 24, 25].

Тип пищевых привычек и ритуалов японцев напоминает слоеный пирог, состоящий из трех цивилизационных пластов — глобального, дальневосточного и японского. Под напором глобализации фаст-фуд потеснил символы «палочковой» цивилизации (рис, морепродукты, сою) и даже японскую пищу (суши, сасими, соевая паста натто, суп мисо и т.д.). Рост индивидуализма в японском обществе порой приводит к эскапизму — снижению коммуникации среди молодежи вплоть до отказа от принципов совместной трапезы. Важно, однако, что макдоналдизация и социальная дезадаптация молодого поколения больше похожи на демонстрацию внешней причастности к глобальной поп-культуре, а на самом деле молодежь уважительно относится к ритуальной стороне национальной кулинарной культуры, особенно к такому ее символу, как рис.

Японию называют не только Страной восходящего солнца, но и Землей рисового изобилия (*瑞穂の国, мидзухо-но кун*), что говорит о высочайшей оценке вклада этого источника в процветание нации. Рис для японцев не только еда, а часть культа синтоистских божеств *ками*: «рисовые зерна имеют „душу“ и тесно связаны с японским словом *нигитама* (*和魂*, мирная/позитивная сила божества)» [50. Р. 55]. Не менее культовый продукт — чай, который «имеет важную сакральную ценность для населения, поскольку стал частью национальной мифологии, делающей его психологическим якорем для индивидов под натиском урбанистического способа существования» [27. Р. 254]. Таким образом, отечественные продукты питания используются государством в качестве инструмента, укрепляющего национальную идентичность на основе бинарной оппозиции «мы—они». Порой дело доходит до забавных и даже абсурдных преувеличений: например, Т. Холден утверждает, что для японцев «яйцо, шипящее на сковороде — символ японского флага» [38]. Верно, однако, что концепция «японского образа жизни» основывается на идеализации «своего» продукта питания и на критике иностранного, преимущественно западного, «продовольственного другого».

Продовольственная уязвимость Японии мотивировала власти проводить антикризисную программу, инструментом которой стала концепция *сёкуику*. Функциональная специфика концепции *сёкуику* коррелирует с принципами стратегии продовольственного суверенитета. Эпистемологическое тождество двух концепций зафиксировано по пяти параметрам, что позволяет считать *сёкуику* эквивалентом стратегии продовольственного суверенитета — ядра Четвертого продовольственного режима (табл. 1).

**Сопоставление концепций продовольственного суверенитета  
и продовольственного просвещения**

Принципы	Продовольственный суверенитет	Сёкуику
Энвайронментализм / Козволюционизм	Переход на агроэкологические принципы производства, противодействие деградации почв, защита биоразнообразия	Воспитание уважения к природе и содействие экологически благоприятному производству/потреблению продуктов питания
Локализация производства и потребления	Укрепление локальных продовольственных систем: сближение производителей и потребителей, сокращение разрыва между городом и деревней	Ревитализация сельских общин, укрепление системы информирования производителями потребителей пищевых товаров
Децентрализация властных полномочий / Субсидиарность	Децентрализация власти и рассредоточение материальных благ	Интеграция компетенций трех министерств (MHLW, MEXT и MAFF) и трансляция властных полномочий
Мультикультурализм / Полицентризм	Уважение культурных обычаев, обмен знаниями и развитие навыков по производству продуктов питания	Протекция автохтонной кулинарной культуры ( <i>васёку</i> ), популяризация совместных трапез в кругу семьи ( <i>кёсоку</i> ), пропаганда японской диеты и образа жизни ( <i>JSDL</i> )
Продовольственное самообеспечение	Продовольственная самодостаточность — фундамент продовольственного суверенитета	Повышение коэффициента продовольственного самообеспечения
Продовольственная безопасность	Сопrotивление «зеленой революции» — загрязнению почвы ядохимикатами и генной инженерией	Обеспечение безвредности продуктов питания, информирование о вредных пищевых добавках

Наступление нового продовольственного режима должно остановить процесс неолиберализации жизни, в частности рост эскапизма и девальвацию моральных максим, а укрепление продовольственной безопасности за счет опоры на национальные пищевые традиции должно подкрепить и основы японской идентичности.

### Библиографический список / References

- [1] Зарубина Н.Н., Кравченко С.А., Носкова А.В., Карпова Д.Н., Голоухова Д.В. Социология питания: традиции и трансформации. М., 2017 / Zarubina N.N., Kravchenko S.A., Noskova A.V., Karpova D.N., Goloukhova D.V. *Sotsiologiya pitaniya: traditsii i transformatsii* [Sociology of Food: Traditions and Transformations]. Moscow; 2017 (In Russ.).
- [2] Кириченко М.А. Воспитание через культуру питания в японском детском саду / Kirichenko M.A. *Vospitanie cherez kulturu pitaniya v yaponskom detskom sadu* [Education through food culture in the Japanese kindergarten]. <http://russijapansociety.ru/?p=1837> (In Russ.).
- [3] Малов А.В. Продовольственный суверенитет: политическая концепция, общественное движение и контргегемонистский дискурс XXI века // Государственное управление. 2017. № 65 / Malov A.V. *Prodovolstvenny suverenitet: politicheskaya kontseptsiya, obshchestvennoe dvizhenie i kontr-gegemonistskii diskurs XXI veka* [Food sovereignty: Political concept, social movement and counter-hegemonic discourse of the 21<sup>st</sup> century]. *Gosudarstvennoe Upravlenie*. 2017; 65 (6) (In Russ.).
- [4] Малов А.В. Международный продовольственный режим // Вестник МГИМО-Университета. 2018. № 1 / Malov A.V. *Mezhdunarodny prodovolstvenny rezhim* [International food regime]. *Vestnik MGIMO-Universiteta*. 2018; 1 (In Russ.).

- [5] *Наливайко О.А.* Хаяси Радзан «Заметки повара» // Гуманитарные исследования в Восточной Сибири и на Дальнем Востоке. 2017. № 1 / Nalivayko O.A. Hayasi Razan “Zametki povara” [Hayashi Razan “Hōchō shoroku”]. *Huminitarian Studies in Eastern Siberia and Far East*. 2017; 1 (In Russ.).
- [6] *Троцук И.В.* Социологическая «калорийность»: кулинарное, культурное и пространственное «измерения» еды // Социологическое обозрение. 2018. Т. 17. № 1 / Trotsuk I.V. The “sociological-caloric” value of food: Culinary, cultural, and spatial “measurements”. *Russian Sociological Review*. 2018; 17 (1) (In Russ.).
- [7] *Чугров С.В.* Социокультурная традиция и внешнеполитический менталитет современной Японии: дис. д.с.н. М., 2007 / Chugrov S.V. Sotsiokulturnaya traditsiya i vshnepolitichesky mentalitet sovremennoy Yaponii [Socio-cultural tradition and foreign-policy mentality of contemporary Japan]. Moscow; 2007 (In Russ.).
- [8] *Икегами К., Ивасаки М., Хараяма К., Фудзихара Т.* Сёку-но кёдотай. Доин-кара рэнтай-э [Сообщество еды. От отдельного члена к объединению]. Киото, 2008 / Ikegami K., Iwasaki M., Narayama K., Fijihara T. Shoku-no kyodotai. Doin-kara rentai-e [Community of Food: From Mobilization to Solidarity]. Kyoto; 2008 (In Jap.).
- [9] *Иногучи Т.* Сэйджи рирон [Политическая теория]. Токио, 2015 / Inoguchi T. Seiji riron [Political Theory]. Tokyo; 2015 (In Jap.).
- [10] *Ишизука С.* Кагакутэки сёкуё тёдзю рон [Химическая теория диеты для долголетия]. Токио, 1896 / Ishizuka S. Kagakuteki shokuyo chojuron [Chemical Theory of Diet for Longevity]. Tokyo; 1896 (In Jap.).
- [11] *Ишизука С.* Цуёку сёкубуцу ёсэйхо [Диетическое питание доступными продуктами]. Токио, 1899 / Ishizuka S. Tsuyoku shokubutsu yoseiho [Popular Diet]. Tokyo; 1899 (In Jap.).
- [12] *Нисимура К.* Сэйкацу-ни ёру «сёку-но сюкэн» кайфуку ундо то ситэ-но сёкуику: сосяру-инобэсэн-но кантэн-кара [Продовольственное воспитание как движение потребителей за восстановление продовольственного суверенитета: с точки зрения социальных инноваций] // *Досися дайгаку сэйсаку рёгаку кэнкю* [Журнал политики и менеджмента Университета Досися]. 2008. Т. 10. № 2 / Nishimura K. Shokuiku — Seikatsu-ni yoru ‘shoku-no shuken’ kaifuku undo to shokuiku: sosharu-inobeshon-no kanten-kara [Shokuiku — food education as consumers movements of regaining the sovereignty over food: From the viewpoint of social innovation]. *Doshisha daigaku seisaku kagaku kenkyu*. 2008; 10 (2) (In Jap.).
- [13] *Нихон-но суйдэн инасаку тэйки-суру сёмондай* [Проблемы возрождения заливного рисоводства в Японии] // *Кокусай Нихон гаку* [Международное японоведение. Собрание тезисов научно-исследовательских докладов]. 2017. № 14 / *Nihon no suiden inasaku geiki suru shomondai* (Problems of Revival of Aspic Rice Cultivation in Japan). Kokusai Nihon gaku. 2017; 14 (In Jap.).
- [14] *Фудзита С., Ёшиикэ Н., Имаяма Т., Накасудзи Н.* Кокё сэйсаку-но ситэн-кара мита тиики сякай-ни окэру сёкуику-но каносэй [Возможности сёкуику в публичной политике региональных сообществ] // *Нихон сёкуику гаккай си* [Журнал Японского общества изучения сёкуику]. 2015. Т. 9 / Fujita S., Yoshiike N., Imayama T., Nakasuji N. Koko seisaku-no shiten-kara mita chiiki shakai-ni okeru shokuiku-no kanosei [Possibility of Shokuiku (food education) in communities as a public policy]. *Nihon shokuiku gakkai shi*. 2015; 9 (In Jap.).
- [15] *Хаяси Р.* Хотё сёроку [Заметки повара] // *Нихон дзуйхицу тайсэй* [Собрание эссе «Вслед за кистью»]. Токио, 1976. Т. 23 / Hayashi R. Hocho shoroku [Cook’s notes]. *Nihon zuihitsu taisei*. Tokyo; 1976. Vol. 23 (In Jap.).
- [16] *Ягучи Ё.* «Сёкурё сюкэн» какухо-но ими то дзёкэн. Сёхися нидзу га сэйсан-сёхи-о каэру [Смысл и условия обеспечения «продовольственного суверенитета». Нужды потребителей могут изменить наши производство и потребление] // *Сёкурё сюкэн кинкю тэйгэн кура-си-но андзэн то ансин-но тамэ* [Продовольственный суверенитет и срочные рекомендации для безопасной и спокойной жизни]. Токио, 2000 / Yaguchi Y. Shokuryo shuken kakuho-no

- imi to joken — shohisha nizu ga seisan-shohi-wo kaeru [Meaning and condition of ‘food sovereignty’: Consumer needs can change our production and consumption]. *Syokuryo shuken kinkyu teigen kurashi-no anzen to anshin-no tame-ni.* Tokyo; 2000 (In Jap.).
- [17] Ямасита К. Ногё-но кодзо мондай то сэйсаку-но кихон гэнри [Структурные проблемы сельского хозяйства и базовые принципы политики]. Токио, 2004 / Yamashita K. *Nogyo-no kozo mondai to seisaku-no kihon genri* [Structural problems of agriculture and basic principles of policy]. Tokyo; 2004 (In Jap.).
- [18] Annual Report on Food, Agriculture and Rural Areas in Japan. 2006. [http://www.maff.go.jp/e/pdf/fy2006\\_rep.pdf](http://www.maff.go.jp/e/pdf/fy2006_rep.pdf).
- [19] Annual Report on Food, Agriculture and Rural Areas in Japan. 2012. <http://www.maff.go.jp/e/data/publish/attach/pdf/index-10.pdf>.
- [20] Annual Report on Food, Agriculture and Rural Areas in Japan. 2015. <http://www.maff.go.jp/e/pdf/fy2014.pdf>.
- [21] Annual Report on Food, Agriculture and Rural Areas in Japan. 2017. [http://www.maff.go.jp/j/wpaper/w\\_maff/h29/pdf/eibun/eibun1.pdf](http://www.maff.go.jp/j/wpaper/w_maff/h29/pdf/eibun/eibun1.pdf).
- [22] Annual Report on Food, Agriculture and Rural Areas in Japan. 2018. <http://www.maff.go.jp/e/data/publish/attach/pdf/index-93.pdf>.
- [23] Aoki K. Political economics involved in Japan’s safeguard. *Seasonal Report*. 2001; 45.
- [24] Becker C.B. Foreword: Back to the future? Japanese environmental philosophy. New York; 2017.
- [25] Bernstein H. Agrarian political economy and modern world capitalism: The contributions of food regime analysis. *Journal of Peasant Studies*. 2016; 43 (3).
- [26] Claeys P. Via Campesina’s struggle for the right to food sovereignty: From above or from below? *Rethinking Food Systems: Structural Challenges, New Strategies, and the Law*. San Francisco; 2014.
- [27] Cross T. *The Ideologies of Japanese Tea. Subjectivity, Transience and National Identity*. Folkestone; 2009.
- [28] Dogen. Instructions on Kitchen Work (Ji kuin mon). *Treasury of the Trite Dharma Eye: Zen Master Dōgen’s Shōbōgenzō*. Boston; 2010.
- [29] Edelman M. Food sovereignty: Forgotten genealogies and future regulatory challenges. *Journal of Peasant Studies*. 2014; 41 (8).
- [30] Hisano S. Food Security Politics and Alternative Agri-food Initiatives in Japan. Academic Forum on Food Security and Agricultural Development in East Asia. 2014. <http://www.econ.kyoto-u.ac.jp/~chousa/WP/131.pdf>.
- [31] Farina F. Japan in the international food regimes: Understanding Japanese food self-sufficiency decline. *Feeding Japan: The Cultural and Political Issues of Dependency and Risk*. London; 2017.
- [32] Foucault M. *The Archaeology of Knowledge and the Discourse on Language*. New York; 1972.
- [33] Friedmann H., McMichael P. Agriculture and the state system: The rise and decline of national agricultures, 1870 to the present. *Sociologica Ruralis*. 1989; 29.
- [34] Friedmann H. The political economy of food: A global crisis. *New Left Review*. 1993; 197 (1).
- [35] Friedmann H. Feeding the empire: Pathologies of globalized agriculture. *The Socialist Register 2005*. London; 2004.
- [36] Goodman D., Watts M. Agrarian questions: Global appetite, local metabolism: nature, culture, and industry in fin-de-siècle agro-food systems. *Globalising Food: Agrarian Questions and Global Restructuring*. London; 1997.
- [37] Holden T.J.M. The Well-Tempura’d Nation: Japan, television food shows and cultural nationalism. Paper presented at the 5th Conference of the Asia Pacific Sociological Association. Brisbane; 2002.
- [38] Holden T.J.M. Japan’s Mediated «Global» Identities. 2008. [www.intcul.tohoku.ac.jp/~holden/MediatedSociety](http://www.intcul.tohoku.ac.jp/~holden/MediatedSociety).

- [39] Inutsuka Yu. Sensation, betweenness, rhythms: Watsuji's environmental philosophy and ethics in conversation with Heidegger. *Japanese Environmental Philosophy*. New York; 2017.
- [40] Jussaume R., Shūji H., Yoshimitsu T. Food safety in modern Japan. *Japanstudien*. 2001; 12 (1).
- [41] Kimura A., Nishiyama M. The chisan-chisho movement: Japanese local food movement and its challenges. *Agriculture and Human Values*. 2008; 25 (1).
- [42] Kimura H. Food education as food literacy: privatized and gendered food knowledge in contemporary Japan. *Food and Foodways*. 2011; 19 (3).
- [43] Kojima A. Responsibility or right to eat well: Food education (Shokuiku) campaign in Japan. *Stanford Journal of East Asian Affairs*. 2011; 11 (1).
- [44] Lupton D. Risk as moral danger: The social and political functions of risk discourse in public health. *International Journal of Health Services*. 1993; 23 (3).
- [45] Mah C. Governing food and public health in contemporary Japan. *Journal of Sociology*. 2010; 46 (4).
- [46] McMichael P. A food regime genealogy. *Journal of Peasant Studies*. 2009; 36 (1).
- [47] McMichael P. A food regime analysis of the 'World Food Crisis'. *Agriculture and Human Values*. 2009; 26 (46).
- [48] Miyoshi M., Tsuboyama-Kasaoka N., Nishi N. School-based «Shokuiku» program in Japan: Application to nutrition education in Asian countries. *Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition*. 2012; 21 (1).
- [49] Ohe Y., Kurihara S., Shimoura S. Evaluating willingness to become a food education volunteer among urban residents in Japan: Toward a participatory food policy. *Agricultural and Food Economics*. 2014; 2 (6).
- [50] Ohnuki-Tierney E. *Rice as Self: Japanese Identities through Time*. Princeton; 1994.
- [51] Parkes G. Kūkai and Dōgen as exemplars of ecological engagement. *Japanese Environmental Philosophy*. Oxford — New York; 2017.
- [52] Pechlaner G., Otero G. The Third Food Regime: Neoliberal globalism and agricultural biotechnology in North America. *Sociologia Ruralis*. 2008; 48 (46).
- [53] Reiher C. Food pedagogies in Japan: From the implementation of the Basic Law on food education to Fukushima. *Australian Journal of Adult Learning*. 2012; 52 (3).
- [54] Ritzer G. *The Globalization: The Essentials*. Hoboken; 2011.
- [55] Rose N.S. *Powers of Freedom: Reframing Political Thought*. Cambridge; 1999.
- [56] Spencer H. *Education: Intellectual, Moral, and Physical*. London; 1861.
- [57] Statistical handbook of Japan. 2018. <http://www.stat.go.jp/english/data/handbook/pdf/2018all.pdf>.
- [58] Takeda H. Delicious food in a beautiful country: Nationhood and nationalism in discourses on food in contemporary Japan. *Studies in Ethnicity and Nationalism*. 2008; 8 (1).
- [59] Takeda H. Securitizing food in Japan: Global crises, domestic problems and a neoliberal state. *Governing Insecurity in Japan: The Domestic Discourse and Policy Response*. New York; 2014.
- [60] Takeda W. Reconsidering Individualization of Eating: A Cross-Cultural Analysis on Determinants of Commensality and Solo-Eating. 2016. <https://openresearch-repository.anu.edu.au/bitstream/1885/101431/1/Takeda%20Thesis%202016.pdf>.
- [61] Takeda W., Banwell C., Dixon J. Advancing food sovereignty or nostalgia: The construction of Japanese diets in the national *Shokuiku* policy. *Anthropological Forum*. 2016; 26 (3).
- [62] Takeda W., Melby M.K., Ishikawa Y. Food education for whom? Perceptions of food education and literacy among dietitians and laypeople in urban Japan. *Food Studies*. 2017; 7 (4).
- [63] Takimoto H., Sarukura N., Ishikawa-Takata K. How to define family meals in “Shokuiku” (Food and Nutrition Education). *Journal of Nutritional Science and Vitaminology*. 2015; 61.
- [64] Wegren S.K., Nikulin A.M., Trotsuk I.V. The Russian variant of food security. *Problems of Post-Communism*. 2016; 64 (1).
- [65] White paper on Shokuiku. 2016. <http://www.maff.go.jp/e/data/publish/attach/pdf/index-53.pdf>.
- [66] Wittman H. Food sovereignty: A new rights framework for food and nature? *Environment and Society: Advances in Research*. Special Issue on Food. 2011; 2 (1).

DOI: 10.22363/2313-2272-2019-19-4-665-677

## **Food sovereignty and education: A Japanese type of harmonization\***

**S.V. Chugrov<sup>1</sup>, A.V. Malov<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Moscow State Institute of International Relations (University)  
*Prosp. Vernadskogo, 76, Moscow, Russia, 119454*

<sup>2</sup>Lomonosov Moscow State University  
*Lomonosova Prosp., 27, GSP-1, Moscow, Russia, 119991*  
(e-mail: new-polis@politstudies.ru; malov.pvo@gmail.com)

**Abstract.** Every civilization has specific social-cultural rituals for eating, and contemporary Japan is a particularly interesting case. The architects of the Japanese food policy use a special respect for food in two ways: first, as a tool of soft power to spread Japanese influence worldwide; second, as an effective way to ensure food security. It is the second component that interests the authors. The article identifies key issues of Japan's food policy. Based on the institutional analysis and the food regime theory, the authors identify the structural nature of food import dependency of the Land of the Rising Sun. The combination of the comparative approach and retrospective analysis allowed to discover a number of elements that are closely connected with the idea of food sovereignty, especially the concept of *shokuiku* (food education). Based on the historical-genetic method, the authors suggest a cognitive route of the terminological unit "from the component of folklore to the legislative act" and identify structural-functional features of the Basic Law (*Shokuiku Kihon-ho*). The analysis of three Basic Plans for promotion of *Shokuiku* proved the institutional reorientation of Japan to collectivism, healthy lifestyle and dietetics of younger generations. Despite the fact that effectiveness of re-profiling was verified by empirical data, the article provides a critical analysis of *shokuiku* as well. The state monopoly on food knowledge and risk discourse legitimize ideologies, generate alarmist feelings and lead to food nationalism.

**Key words:** Japan; food education; *shokuiku*; food sovereignty; food regime; food security; globalization

---

\* © S.V. Chugrov, A.V. Malov, 2019.

*The article was submitted on 08.03.2019. The article was accepted on 28.06.2019.*