

「食を考える県民フォーラム」に参加して

岐阜県在住 秋元 喜弘

少し古い話になりますが、去る平成16年1月30日、岐阜市の県民文化ホール未来会館で「食を考える県民フォーラム」が催され、参加しました。私達が日々口にしていく食料が果たして害のない安全なものなのだろうか、また日本は世界の先進国のなかで食料自給率がいちばん低いといわれているが、果たして将来ともに十分な量の供給が保証されているのだろうか、誰しもが強く抱いている関心事ですが、岐阜県は全国で唯一「県民食料確保計画」をたて、食料自給にことのほか意を払っています。フォーラムでは「日本人の食を考える」ー和食の力ーと題する東京農業大学教授小泉武夫氏の講演を中心として進行されました。食の安全と供給量の確保は、ともにたいへん複雑で難しい課題ではありますが、ここではフォーラムの概要について述べることにします。

・食に対する不安ー質量ともに

県農林水産局長堀英臣氏は開会に際して次のように述べています。

「最近県で行ったアンケート調査では、86%が食に対する不安不信を訴えています。以前からいわれていた収穫物への農薬の残留、家畜・養殖魚等への抗生物質の多用、食品の表示偽装、遺伝子組換え食品への不安不信、さらに今年（平成16年）に入ってからアメリカ産牛肉のBSE（牛海綿状脳症）問題、鳥インフルエンザなどがそれに拍車をかけていま

す。同様な理由により、やはり86%が輸入食品に対する不信感を抱いています。また、日本の食料自給率はカロリーベースで5年前に40%でしたが、現在でもこの数字は変わっていません」。

「昔から農は国の基といわれており、食料の安定供給は国家最大の課題の一つですが、このアンケートでも国内自給率の向上を望む声は95%に上っています。県としては、すでに平成11年（1999）に『県民食料確保計画』をたてていて、これは他県では例をみないものですが、国としてもこの食料自給率向上に向けて対策を考え、実行に移すべきと期待します。しかし現実には決して施策が十分とは申せません」。

「主食としての、一ぱいのコメの御飯は原価で20円にしかついていませんが、健康によいコメがこのように安く供給されるのに、現在日本での消費量は一人年間70kg以下と、たいへん少ない量となっています。し好品であるコーヒ一杯の値段は県内平均で350円ほどですが、食料自給の見地からこの比較をどう見るべきでしょうか。日本ではコメが主食との認識があるのでしょうか。かえって欧米ではコメを中心とする日本食の良さが認識され、その消費が漸増しています。食の問題は目先のことにとらわれず、100年、200年先を見通して考えるべきであり、県としては国にまかせてはおけず、『食は生命と健康の根源』との認識のもと、211万県民生命を守るための食料

確保を理念とし、平成16年度に『第二次県民食料確保計画（案）』を策定し、実施したいと考えています」。

・20世紀のツケが21世紀に

つづいて東京農業大学教授小泉武夫氏の講演「日本人の食を考える」－和食の力－に移りました。氏は醸酵、醸造学を研究する学者として、これらに関する多くの著書があるほか、新聞に寄稿し、またテレビにも出演しており、氏の論説に接された方も多いかと思います。

「20世紀に人間のおごりとも思える技術が開発されたのは、たいへん遺憾です。その一つに遺伝子組換え技術があります。これについてはいろいろ見解がありましようが、作物を生産する側の都合主義とでもいえることで、ダイズ、トウモロコシ、コムギなど世界の主な作物に病虫害耐性を与える目的で進められました。確かに栽培期間中にはこれらの害から回避できますが、これは作物に含まれる蛋白質が毒性をもつからであって、この点を十分に認識してかからないと、たいへんなことになります。BSE(牛海綿状脳症)、鳥インフルエンザ等の問題は、元来が草食動物であるウシに、肉骨粉という動物性飼料を与えたこと、また卵をとるだけの目的で、身動きできないほどの狭い籠の中で不健康な状態で飼育する、など人間の無理な都合主義がしからしめた結果であります。医食同源－江戸時代の貝原益軒が述べたこの精神が現代ではうすらいでしまい、金さえ出せば何でも手に入る、との安易な考え方が横行し、ためにこのような健康によいとはいえない食物の生産を効率よく行おうとして、その結果大きな問題がおきてしまうのです」。

「食の世界の前に農－すなわち土造りがあることを教えてゆかなければならないのですが、戦後の日本はこの面で欠けるところがありました。いま農業の後継者問題が深刻で、平成14年度に新たに就農した人は5400人であるのに対し、医師国家試験合格者は7721人となっていて、いかに農を志す人が少ないかがわかりますが、これこそ農業の重要さについての教育を怠ってきた失政というべきではないでしょうか。

このように20世紀には農業、食料生産上さまざまな重要な問題がございましたが、これらは21世紀に私どもが解決してゆかなければならないことであります」。

・将来ともに食料は手に入るか

「農業の重要性、農業への希望といった認識は、このように日本ではたいへん低いのですが、他の先進諸国ではどうでしょうか。国によって多少の違いはあるでしょうが、EC(欧州連合)では、やってみたい職業として農業をあげている割合が実に54%に達していて、農業が魅力ある仕事として社会的に理解され評価されています。そこには農は『生命維持産業の根源』との思想が貫かれています。

ある国の国内で、食料が十分にまかなえるかどうか、はその国民にとってたいへん大きな関心事であります。2000年(平成12年)で食料自給率が高い国をあげますと、オーストラリア327%、カナダ184%、フランス138%、アメリカ127%となり、ドイツも力をつくした甲斐があつて102%と自給を達成しています。国土の広さ、人口の多少により、それぞれ事情は異なるものの、日本は世界の先進国のなかで異常なほど自給率が低く、39%となって

います。この低い自給率を補うために工業製品等を輸出し、金で必要な主要食料ばかりでなく、各地の美味を輸入している現状です。しかし、このようなことがいつまで可能か、保証はできません。最近工業技術力が進歩してきた途上国は次第に日本のIT（情報技術）その他の技術水準に近づいて輸出力を増し、日本をおびやかすに至っていますが、このようなわけで、日本の外貨保有も次第に減少し、ただでさえ借金大国といわれる国の財政基盤が先細りし、食料を輸入する力がなくなり、その結果として飢える人がでるかもしれません。食料は工業製品と違い、急に多量に増産をはかることができず、考えようによっては、いわゆる戦略兵器として用いられるおそれもあるわけです。

・食生活の激変

「現在日本は不足する食料の多くをアメリカに依存していますが、アメリカはさらに多くの農畜産物の輸入拡大を日本に迫ってきています。海外でのこれらの産物は直接に私共が目で見、生産に携わっていないので、果たして健康上問題はないか、安心安全の面での保証がなく、場合によっては不安を覚えながらも食べざるを得ないでしょう。戦後アメリカその他海外の国々での生活様式、食生活などが紹介され、またこれらの国々からの食料輸入の影響を受けて、この40年間で日本人の食生活はすっかり変わってしまいました。以前に比べて肉の消費量は12倍、油脂は10倍以上となって、これはあたかも日本人が草食動物から肉食動物に変わってしまったようなものです。

そもそも各民族は、長い生活習慣のうちに

食べつづけてきた食物に適応した身体がつくられるようになってきました。つまり、民族固有の遺伝子というものを持つようになったのです。日本食はコメをはじめ、マメ、野菜など植物性のもの、炭水化物を主体としていますので、日本人の消化器官はそれに合うよう、欧米人とくらべると平均で17～22cm長くなっています。また日本人は牛乳を分解する酵素に乏しく、そのために牛乳を十分消化できない人が多いのが実情です」。

「肉類、油脂を多く摂るような暮らしが長くなりましたが、最近200人の子供達に何が食べたいかをアンケート調査したところ、多かったのはハンバーガー、フライドチキン、ピザパイ、焼肉、ビーフシチュー、サンドウィッチ、クリームコロッケ、等で、すべてが洋食風のもので、日本食は一つも入っていません。動物性の食物を多く摂ることにより、当然肥満、高血圧、糖尿病などの生活習慣病にかかる人も増え、この対策が急がれていますが、このような原因で日本人のもつ民族遺伝子がついてゆけず、世界一といわれた寿命もこのところ少し下がり気味となっています。

日本でもっとも長寿県といわれた沖縄は、いまはそうとはいえません。これは戦後アメリカの占領下で食べるものが以前と大きく変わったことに原因しています。元来沖縄ではブタ肉を多く食べる習慣があり、これを調理する過程で余分な脂肪がぬけてしまうため、また、たくさんの野菜を加えて食卓にのせるために健康食、長寿食となっていたのですが、戦後は肉の食べ方が変わってきたのです。アメリカから輸入する肉をステーキなどで食べることが多くなったためではないか、と考えられていますが、肉を食べたからといって体

力が向上するわけではなく、かえって動物性蛋白質の摂りすぎとなって生活習慣病が多くなり、寿命を縮め、とくに男性でこの傾向が顕著になっています」。



・肉に負けない和食の力

「江戸時代末期、日本の開国とともに外国人の来航が多くなりましたが、彼等は体格が頑健には見えない人力車夫の力強さに驚かされました。どうして肉食の習慣のない日本人が、人を乗せた車を遠くまで速く走らせることができるのか、と。それはこの時代、魚とともに庶民の蛋白源となっていた納豆の効力であると考えられます。現在私どもは、御飯に納豆をのせて食べていますが、この時代の文献にはこのような記述はなく、主として味噌汁に入れて食べられていたのです。そして野菜とともに豆腐も汁の実として加えられました。ダイズの蛋白質含量はだいたい17.5～17.9%で、牛肉のそれは18～19%と大差はなく、そのうえ豆腐、味噌も加わるため、納豆入り味噌汁は牛肉と変わらないくらいの栄養価があったのです。昔からこのような食生活をしてきたために日本人は植物性蛋白質の分解に高い適応性をもっていて、以前からの伝統的和食が健康を保つうえでもっとも適しているといわれるゆえんです」。

・子孫に伝えたい食文化

「前にも述べましたように、現在の日本で子供達の好む食べ物は日本食ではなく、すべてが洋風ですが、その代表ともいべきハン

バーガーはいまどこでも安売りをして繁昌しています。このようになったのも、学校で食事についての教育、すなわち食育を行ってこなかった結果であろうと思います。また文明と文化との相違についても子供たちにしっかり教育すべきでしょう。文明とは民族の違いに関係なく、どの人たちにも幸せをもたらす共通のものです。文化は言語、昔から受け継がれてきた食物など、民族固有のもので、現在の子供達のし好がこのまま続けば日本古来の食文化はなくなってしまうおそれがあります。私たち大人は、自分たちが考え納得するだけでなく、子供たちに誇るべき日本の食文化を教え、これを受け継いでもらわなければなりません。それが私どもが今後とも健康で長生きするうえで大切な要因であると思います」。

「ハンバーガーに代表される、わずらわしい調理をする必要もなく、手っとり早く簡単に食べられる、いわゆるファーストフードは便利ではありますが、何のために人は食事をするのか、食事をするに際してどのような思いをめぐらすべきか、についての思考が失われてしまいます。これではならぬとローマの人たちが起こしたのがスローフードの運動で、食事に際しては栄養のバランスを整え、健康的な食材を用い、理想的なカロリーのとりかたができるように配慮し、調理をして、それをゆっくりと食卓を囲んで食べることによって心身ともに健康になる、との発想です。

いま和食が健康によいことは世界の知るところとなり、アメリカ、ヨーロッパでも従来の動物性蛋白質、脂肪を多量に摂取することが原因となる生活習慣病多発の反省から和食への関心が高まり、多くの国でこの料理店が

見られるようになりました。私どもはあらためて足もとを見つめ、先人が培ってきたわが国固有の文化である和食の良さを見直すべきであると思います」。

以上が小泉武夫氏の講演要旨でした。



・和、洋食それぞれ長所がある

欧米型食事がすっかり定着した感があるこの頃の日本の食卓ですが、戦後食料不足の時代には、多くの国民にとり駐留軍、あるいは居住している外国人の豊かな食事はあこがれの的でしたし、また学校で児童生徒に提供される給食も年とともに次第に洋風となって、飢えの時代を体験した子供たちにとり、このような御馳走が食べられることは、たいへんな喜びでした。その後高度経済成長にともない、海外からの食材の入手が容易となり、日本人の多くが洋風の食事を好んで摂るようになったのも、当然のなりゆきと考えられます。日本人の体位、とくに子供のそれはこの時期を境として著しく向上し、また平均寿命も驚異的に伸びてきています。少なくともこの時点では、これは洋風の食事の功績であると考えても決して問題はないでしょう。

近年欧米型食事の摂りすぎによって生活習慣病が増加し、大きな社会問題となっていますが、この現実から短絡的に動物性の蛋白質、脂肪を多く含む食事は有害であり、これらを摂ることは適当でない、とは一概に言えないと思います。要は何事も程度の問題であって、ここ二、三十年間どちらかといえば偏り勝ちであった欧米型から世界的にその良さが認め

られている和食へと軸足を移し、これらを摂る機会を極力多くし、それによって平素の健康を維持増進し、さらに生活習慣病の予防、治療をはかるということでしょう。小泉武夫氏の講演も、一切の欧風の食事を否定し去るということではないと解釈しています。

・消費者と生産者の相互認識、信頼が必要

消費者と生産者との関係については、確かにいままでの農業はいかに生産の能率をあげるかに重点がおかれていましたが、食料が潤沢に供給されている現在の日本では、消費者が求めてくれなければ生産の意味がないわけで、この点では小泉教授の遺伝子組換え作物に対する見解も、まこと理にかなっていると思います。遺伝子組換え作物をとり入れる大きな狙いの一つは、病虫害防除を能率的に行って生産向上をはかることであり、例えばジャガイモは世界的にもっとも多量の農薬使用を必要とする作物であり、また飼料としての利用が多いトウモロコシも害虫の防除のために殺虫剤を多く散布し、その他の穀物、園芸作物にしても多かれ少なかれ農薬の使用を余儀なくされ、これらが環境汚染をひき起こす要因の一つとして挙げられます。いま化学肥料、農薬（あるいは抗生物質）を用いない、いわゆる有機農法（畜産、養魚等）についての関心が高まり、安全を求める見地から、この生産物を求める動きが強まっています。有機栽培による生産物が、そうでないものに比べて安全性においては、より優れているでしょうが、もし全国の作物生産すべてを有機農法によるとし、海外からの輸入がなかったとすれば、日本では現在の人口の1/3くらい（現在の国土に、100年前の4千万余りの人口）く

らしいか養えないと思われ、現に前述の健康的な和食にしても、いまその原材料のすべてが国内産でまかなわれているわけではなく、輸入に多くを頼らざるを得ないのが実状です。農業生産の能率化を考えるときには、どうしても、すべての生産を有機農法から、の考え方から一歩踏み出さなければならず、安全な食料生産、供給には生産者の一層の努力はもちろん必要ですが、消費者側も日本農業の現状、また世界のなかの日本、という事実を目を向ければ、生産に携わる人達が置かれている立場を理解してあげることも必要であり、相互理解、よい意味での妥協は止むを得ないのではないか、とも考えられますが。



・遊休地の活用により自給率を高める

小泉武夫教授の講演にひきつづいて行われたパネルディスカッション「本県の食料自給を考える」は、岐阜市立女子短期大学名誉教授森基子氏を座長とし、生活協同組合コープぎふ理事長、野良の会々長、㈱ギアリンクス代表取締役、岐阜県指導農業士、全国農業協同組合連合会岐阜県本部園芸部長、の肩書をもつ5氏がパネラーとして意見を発表しました。野良の会とは、子育てのなかで食生活に不安を感じた主婦の有志が暇のときに農作業を手伝い、安全作物の生産に携わる組織です。

カロリーベース自給率40%という深刻な現実と向かい合い、食料自給はひとり岐阜県民ばかりでなく、他都道府県の方々の多くもたいへん関心をよせていることでしょうから、どのような熱のこもった議論が展開されるか

大きな期待をもって臨みましたが、パネラーのうち生産者は2名、うち1名は主としてトマトの栽培(前記指導農業士)、他の1名はカイワレダイコンとモヤシの生産者(同㈱ギアリンクス代表取締役)である関係で、県内での安全な野菜の生産、供給についての意見発表に多くの時間が割かれたため、いちばん知りたいカロリー供給源となる食料の自給率向上に関してはほとんど見解の発表がなく、議論もされなかったことは、心残りが無いとはいえませんでした。

もっとも、カロリー供給源となる食料の自給率を向上させるのは簡単ではありません。生産向上の技術的課題の多さに加え、農地の売買貸借が規制されていること、農業後継者が少ないこと、農畜産物の国際競争力が低いこと、その他農業、農村をとりまく多くの社会的要因が存在します。したがって各パネラーとしても、なかなか考えがまとまらず、意見が述べられなかったことは十分に理解できます。

その中で㈱ギアリンクス代表取締役中田智洋氏は次のように述べておられます。

「社名のギアリンクスのギアは岐阜県のギとアルゼンチンのアを意味し、両者が手を結び合って食料を生産する組織です。岐阜県では何らかの事情で日本の食料事情が悪化したとき、県民にこれを供給するルートをつくっておく必要性を痛感し、北海道十勝地方との間で提携しています。十勝の開拓には岐阜県民が多く参加している関係ですが、その他海外にも食料の生産、供給の拠点を設けるために、現在アルゼンチンに1,250ヘクタールをもつ農場を県と有志の出資によって建設しています。アルゼンチンでは農業を多用すること

はなく安全な食料が生産できる環境に恵まれているから選定され、私は現在県内中津川市でカイワレダイコンとモヤシの生産をしていますが、乞われてギアリンクスの責任者となりました。日本とアルゼンチンの間を往復し、あちらで事業を行って感じたことは、日本国内で少しでも余った土地があったら、これを有効利用するのが食料の自給率を高める最良の方策である、ということです」。

・自給率向上に果たすイモ類の役割

戦中戦後の食料難を体験した世代の方々には十分ご理解いただけることと思います。あの時代には少しでも主食の増産をはかるため、田畑の二毛作三毛作はもちろんのこと、農村、都市を問わず、それこそ寸土も余さず耕し、野菜も栽培されましたが、多くはお腹の足しになるものが作られました。収穫してすぐに利用できるものが望ましく、サツマイモ、ジャガイモなどイモ類が自給農園の代表選手となっていたのです。そして事実多くの生命がイモによって助けられ、維持されました。日本の気象は欧米諸国と比べて高温多湿であり、イネをのぞいては乾燥地帯での作物である穀類は決して最適の作物とはいえず、しかも素人にとっては収穫したあとの調製など難しいうえ、そもそも単位面積あたりのカロリー生産能力がイモ類に比べて相当に低く、緊急の場合には相対的にみて決して能率がよいとはいえません。

飽食の現代、かつての食料難は思い出したくなく、まして戦後世代の方々にはなかなか理解できないことで、そのような飢えの時代が来ないことを願いますが、思いがけず食べ物に不自由をする事態にならないとは断言で

きません。日本の近くで起こるかもしれない戦乱はしばらく措いても、農産物輸出国の不作、外貨事情の逼迫、それに中長期的には世界の人口の増加と食料供給とのアンバランス、環境、気象の変化による農耕地の劣化、水産資源の減少、エネルギー不足、化学肥料とくにリン酸、カリ肥料の原鉱の枯渇、その他が考えられますが、これらを念頭において常々大いに関心を払うべきかと思われます。戦中戦後の体験から「二度とイモの顔は見たくない」から、「このごろのイモは当時と比べて美味しく、料理に工夫をして楽しんでいる」まで評価はさまざまですが、緊急のときにもっとも力を発揮する作物はイモ類を措いてないことも、明治以前の飢きんのときばかりでなく、つい数十年前の昭和の時代のそれがもっともよく証明しています。

編集後記 夏至から1と月近くがたち、心もち日が短くはなりましたが、太陽は西に傾きながらもなかなか沈みそうにありません。鳥の群れがあちこちから、次第に黒みを増してきた森に集まってきます。夕陽に映えて一そう美しい白の、また紫色の大きなじゅうたんを敷きつめたような馬鈴薯畑の片隅には、クロバーが可憐な白いかんざしを沢山つけています。北の大地がもっとも輝やいて活気づき、しばし現世を忘れさせてくれる光景でした。

いも類振興情報 第80号

平成16年7月15日発行

発行所 財団法人 いも類振興会
〒107-0052 東京都港区赤坂6-10-41
ヴィップ赤坂303号室
電話 03-3588-1040
FAX 03-3588-1225
振替 00130-1-110152
印刷所 JTB印刷株式会社