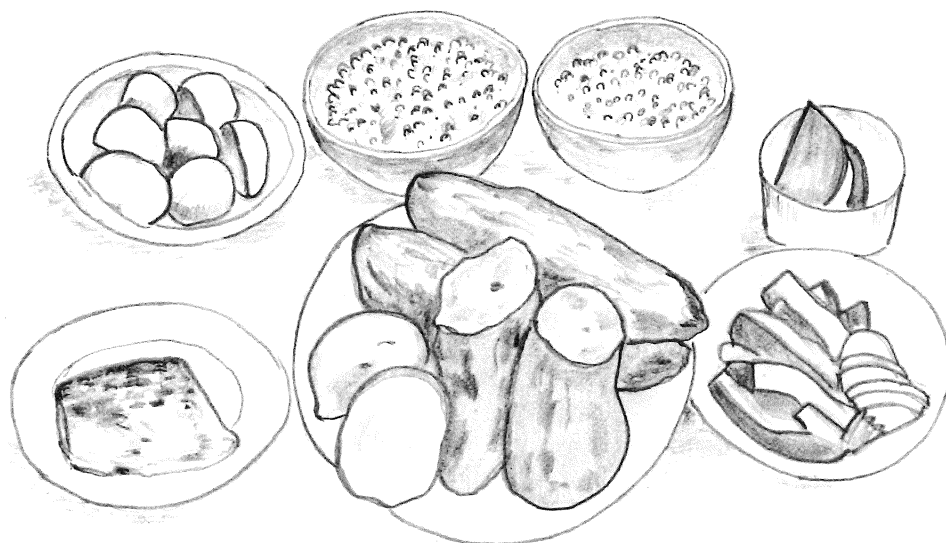


自給率40%の食卓



粉ふきイモ
焼き魚

ごはん
焼きイモとふかしイモ

ごはん

リンゴ
漬物

食料の国内自給率が40%しかないことには、国民の誰しものが危機感を抱き、少しでもこの数字が上がるよう願っていますが、農林水産省では去る3月「食料・農業・農村基本計画」を策定し、現在の40%を10年後に5%上げ、45%にするよう目標を定めています。

もし、何らかの事情で海外から食料が輸入できなくなったら、どうでしょうか。農水省では、国内の農産物だけでまかなえる献立を例示し、食料自給率向上の必要性を訴えています。

上に掲げた絵は、去る6月C紙に掲載され

た、その献立例の写真をスケッチしたもので朝昼夕三食の合計です。

朝はごはん1膳と、粉ふきイモ（ジャガイモ）1皿、漬物1皿

昼は焼きイモ（サツマイモ）2本とふかしイモ（ジャガイモ）1個、リンゴ1/4個

夕食はごはん1膳と焼きイモ（サツマイモ）1本、焼き魚1切れ

この他に、うどん2日に1杯、みそ汁2日に1杯、納豆3日で2パック、牛乳6日にコップ1杯、卵1週間に1個、肉は9日間に1回

1日1人あたり摂取熱量は2020カロリー

で、平成15年度の8割弱となります。

何ともわびしい、太平洋戦争中の乏しい食卓を思い出させます（実際は、戦中はずっとひどい食事でしたが）。

力

ロリーベースで少しでも自給率を上げるとなると、耕地を有効に活用することがまず必要になります。休閒して田畑に雑草を生やしたまま、などはとんでもないことで、また一枚の耕地を、できれば年2、3回とフル回転で作物を植付けなければなりません。そのうえ、作物の種類も、単位面積あたりカロリーの収量が高いものが選ばれることになります。カロリー生産の効率がよいといえば、コメよりもイモ類の方が高く、農水省の例示をみても主食兼副食でイモ類が多く使われていますが、計算では年間1人あたり消費量は282kgで、現在の20kgの実に14倍となっています。畑に多くイモ類を作付けするのはもちろん、田にも一部イネのかわりに栽培することになり、その分コメの消費は若干減ることになります。

生産された食料を無駄にしないことも、自給率向上のために大切です。一枚の耕地から少しでも多く生産されるよう努めるうえ、収穫の際の、また収穫後の貯蔵輸送に際しての

ロスを出さないこと、調理のときに廃棄量を少なくすること、折角の食事を食べ残さないこと、も大切です。もっとも、食料難となれば、廃棄、食べ残しなどは黙っていてもなくなるでしょうが。

自

給率5%増という簡単なようですが、現実はそうではありません。美田沃野にはビル、工場が次々と建ち、あるいは宅地と化して消えてゆき、しかも不本意な休耕によって長年汗を流して守ってきた田畑も荒れ、後に続く人も少ない状況で、生産を増加させるといっても、そうは簡単にはゆかず、まして国内での完全自給は望ましい理想ではありますが、日本の農業と人口の実態からみて、残念ながらそれは不可能です。

しかし、昔から「農は国の基」といわれたように、食料の自給率が少しでも上がることはそれだけ日々安らかに暮らせますので、この点広く国民全体が農業の振興に深い理解を示して計画が円滑に進み、目標が達成されることを願って止みません。

と同時に、世界の国々から安全に食料の供給を受けるために、これらとの友好が今後も続くよう、相互理解が一層必要となります（編集部）

