

自給の時代へ／暮らし再編、さらば「飽食」

谷口吉光（秋田県立大学）

この30年余り、日本では「食べものは余っている」といわれ続けてきた。「米が余っているから」という理由で転作は強化され、「日本人は金持ちだから世界中から食料を買える」といわれて食料自給率は39%まで下がってしまった。

しかし、専門家の間ではいずれ食料不足の時代が来るという見方が主流だった。ワールドウォッチ研究所のレスター・ブラウン氏のように、「飢餓の世紀」などの本を書いて早くから警鐘を鳴らす人もいた。問題はいつ世界の食料が過剰から不足へと転換するかであった。

私は昨年、つまり2007年がその転換点だったと思う。小麦、大豆などの主要穀物価格が高騰し、バイオエタノールに使うトウモロコシの需要が急増し始めた。各国の農産物の輸出規制が顕著になったのも昨年からだ。その背景には世界的な農地の減少、環境破壊や異常気象による食料生産の減少、水や石油など農業生産に必要な資源の減少など中長期的な要因が働いている。もはや食料過剰の時代は終わった（そして二度と来ることはない）と考えるべきだろう。

この大きな時代の転換をどうとらえるべきだろうか。私はそれを「自給の時代へ」と呼び、前向きに受けとめることを提案したい。

いきなり自給などといわれてとまどう人もいるかもしれない。しかし、つい50年前まで秋田の生活はまことに自給的だった。家で馬や牛を飼うこと、ガッコを漬けること、薪を割って風呂やストーブを燃やすこと、家族みんなでご飯を食べること。お金はなかったかもしれないが、みんなが助け合い、つつましく暮らしていた時代でもあった。

あの時代にそのまま戻れといっているのではない。昔の自給の知恵を生かし、身の回りにある素材を見直して、もう一度暮らしを組み立て直そうといっているのだ。

「自給の時代」とは1人1人が自分の食べもの（ひいては生活に必要なもの全般）をできるだけ自分で作る時代のことだ。とはいえ100%自給自足という意味ではない。自給には度合いがあると考えるとどうだろうか。たとえば消費者が加工食品や外食に頼るのをやめて、野菜や肉を買ってきて家で料理すればそれだけ自給度が上がる。畑を借りて野菜を自分で育てるようになればなお自給度は上がる。釣った魚でつみれ鍋を作ったり、肉を薫製してソーセージを作ることだって自給につながる。そんなふうに1人1人が自分なりの「自給スタイル」を作っていったら楽しいだろう。

もちろん自給の時代にも難しい問題がたくさんあるに違いない。しかし、同時に農林漁業が見直され、地域の素材や伝統の知恵に光が当たる時代でもある。秋田の強みを生かせる時代にもなるだろう。飽食の時代に別れを告げ、自給の意義を見直してみませんか。

（朝日新聞「あきた時評」 2008年1月19日掲載分を加筆・修正した）