

米どころ北海道

数年前に北海道の北見で米作りをしている知人から「ゆめぴりか」という品種の米を送っていた。当方は米の専門家ではないし、ただの食いしん坊だけでグルメなどは程遠い人間だが、届いた米を炊くとふっくらと柔らかな食感と豊かな香りで、とてもおいしかったことを覚えていた。



米どころ北海道

7月中旬にその北海道を訪ねたら、市場に大粒のサクランボが並ん

食料自給率という安全保障 日本を世界の米どころに

ジャーナリスト

三木寛郎

でいた。北海道といえは夕張メロンという先入観があつたせいもあり、サクランボは念頭になかったが、いまや北海道はサクランボの主要な産地の1つになっているそうである。さらに驚いたことに、ニセコでは茶葉まで栽培されているそうである。一方、これまで「米どころ」として知られてきた秋田では、令和3年に秋田市が発表した「秋田市地球温暖化対策実行計画（改定案）」によれば、年平均気温は上昇傾向を示しており、上昇率は100年あたり1.4℃となっている。夏日（日最高気温25℃以上）、猛暑日（日最高気温35℃以上）および熱帯夜（日最低気温25℃以上）は増加傾向。サクラ（ソメイヨシノ）の開花日が早まっていたり、カエデの紅葉が遅くなっていたりする等、地球温暖化の影響と考えられる変化が見られているという。

秋田県生活環境部環境管理課の「水稻（高温等）に関する気候変動の影響と適応策」によると秋田県では

- ・ 出穂期以降の高温の影響により、白未熟粒の発生、胴割れ粒等の発生により、品質低下が見られている。
- ・ 出穂後の高温による品質の低下（白未熟粒の発生、一等米比率の低下等）等の影響が確認されている。

とされており、地球温暖化による影響で稲の生育やコメの品質にかなりの変化が生まれてきているようだ。

さらに、気候変動による線状降水帯等の影響による大雨や洪水もかなりの影響を及ぼしているという。

サクランボについても、名産地である山形県にも温暖化の波は来ており、寒い地域で収穫されていたサクランボにも日焼けなどの被害が出てきているという。すでに山形県では先を見越して、温州みかんやスタチ、

ゆずなどの柑橘類の栽培が実験的に行われており一定の成果を上げているという。いまや北海道富良野市でも、山形県を代表するサクランボ「佐藤錦」が栽培できる環境になっているという。このことで、農業における産地の分布図も大きく変わろうとしているのである。

そういえば、亜熱帯地方が原産の「パッションフルーツ」や「ドラゴンフルーツ」も、最近では房総半島などで、しかもハウス栽培でなく、露地栽培をする農家まで出てきているという。

日本は亜熱帯性気候？

30年ほど前までは、小中学校等で日本は「温暖（温帯）湿润気候」だと教えていた。今でも中学校の教科書には「温暖湿润気候」と記されているそうだが、7月から気温は限りなく40℃に近づき、南洋のスコール

のように突然のゲリラ豪雨が頻繁に起こる日本の気候は、もはや「亜熱帯気候」に近いのではないだろうか。今世紀の終わりごろの日本は今より更に亜熱帯化し6・4℃平均気温が上昇するとの試算もあるという。

これは単に日本だけの問題ではなく、世界的な規模での現象であり、米国では舗装道路で転倒した人が、焼けた路面で「火傷」をしたという話まで聞こえてくる。

このまま温暖化が進めば、人類は北上と南下を重ね、徐々に暮らしやすいエリアは狭まり、またぞろ安住の地・豊穡の地を求めて要らぬ戦争を引き起こしかねない。

わが国でも、生産過剰となった米の生産量を調整するため、米の作付面積の削減をめざし、米農家に転作を支援するための補助金を支払うことで生産量の調整を図るために1970年〜2017年まで、およそ47年にわたり実施された「減反政策」がある。2018年度に廃止されたが、2021年時点では、自治体や農協などの団体が中心となり、米の生産量の目安を農家に提示し、急激な増産を回避するように調整し

ているという。

しかし、価格の高いブランド米を栽培する農家が増えたために、業務用の米が不足する事態も発生しており、今後の日本における「米づくり」の在り方についてはさらに慎重かつ丁寧な検討が必要になることが必至である。

なぜなら、日本の食料自給率は、カロリーベースで38%であり、カナダ266%、オーストラリア200%、アメリカ132%、フランス125%、ドイツ86%、イギリス65%、イタリア60%、スイス51%など先進国の中で最低の水準となっているからである。それでも、日本人が昔から食べてきた米や野菜、魚介類の自給率は、それぞれ米97%、野菜79%、魚介類52%と比較的高くなっているが、畜産物になると牛肉35%、豚肉49%、鶏肉64%、鶏卵96%、牛乳・乳製品59%となるが、じつは飼料の多くは外国から輸入されているため、飼料の自給率は畜産物全体でたった25%となっている。国土が絶対的に狭い日本では、耕作面積も限られており、酪農等における施設にも限界があるのは事実であり、し

かも小麦や、油脂類・飼料の原料となる大豆、菜種、とうもろこしなどは、日本の限られた農地では大量に生産するのが難しく、生産に適した気候で広大な農地を有する国（米国、オーストラリア、カナダ、中国など）で大規模に生産されたものが輸入されており、自給率はそれぞれ小麦16%、大豆6%、油脂類13%と圧倒的に低くなる（2020年農林水産省）。

今回のウクライナに対するロシアの侵攻など、様々な状況によっては、日本の食料はたちまち不足する事態を招きかねない状況にあり、食料自給率の改善は一刻も早く取り掛からなければならぬ問題なのである。

日本を世界の米どころに

いつぞやベトナムを訪れた時、彼の地の水稻栽培の状況を知る機会を得た。日本からブランド米「コシヒカリ」を持ち込んで栽培したというが、要は水田に種を直播きしただけで、そこで獲れた米の品質は残念ながら日本のものとは比べ物にならない状態だった。

古くから自然と対話し、その中か

ら最良の方法論を見出し、さらに品種改良を重ね、実に緻密で高度な農業を形成してきた日本の「米づくり」は、世界的にも類を見ない技術である。

知人の和食のオーナーシェフが話してくれたが、減反政策などせず、日本の稲作技術を駆使してどんな米を作り、余剰米は世界の食糧難にあえぐ国や地域に輸出するなり送るなりすればよいのだ。

さらに日本の水稻栽培の技術を駆使すれば、輸入に頼っている畜産の飼料に回すことも可能だろう。

せめて米だけでもカナダ並みに200%を超える自給率にすることで、ほんの少しだが日本の未来に向けて光が差してくるのではないだろうか。

昨今の世界情勢の中で、エネルギーや食糧など様々な安全保障が取り沙汰されているが、このまま手を拱いていては、日本は食料という資源においても危機的状況を招きかねないのである。一刻も早く、日本の高度成長を支えた米づくりの達人の技術を継承し、日本が世界の米どころとなることを望むばかりである。