

香川県は、ずっとおいしいか？

香川の若い世代が、「食」から香川を考えた。

香川大学 教育学部
勝浦弓葵さん

学就経営に興味を持ち、小学校教育コース教育領域で勉強中。
ポリシーは「教育×防災」。防災士の資格を取得し、地元消防団
と一緒に被災地でボランティア活動なども行う。

石崎真彦さん

47都道府県
合同企画
企画制作
四国新聞社

食から日本を考える。

NIPPON FOOD SHIFT

「食」から日本を考える。ニッポンフードシフト。生産者、食品事業者と消費者が共に「食」を考え、行動しようという運動です。2021年のスタートからこれまでの間にも「食」に関わる課題はさらに多様化し、より現実的で切実なものとなってきました。そんな状況に対して「食」の現場からは、全国各地様々な意見が上がり変革への挑戦が続けられています。今こそ、消費者の一人ひとりが「食」の現状を認識し、我がごととして取り組む必要があります。今日は成人の日。全国で1,080万人(18歳)の「新しい大人」がデビューします。日本の「食」がずっとおいしくあるためには、これからを担う若い世代が、真摯に「食」を考え、新鮮な発想をもって行動することが切に求められています。「食」を考えることは社会を、そして未来を考えること、そんな課題を「新しい大人」のみなさんに問いかけたいと思います。

20歳が香川県の食の未来を考えた。
「今の子どもは1人1台タブレットが支給され、多くの情報を取り入れられる半面、必要な情報を判断し、正しい情報を見極めて考える「主体性」を持つことが求められます」。大学での授業などを通してそう感じている勝浦さん。対談を終えて、「石崎さんから「子ども」として身近な大人の教員が、情報を正しい方向に整理することが大切」とアドバイスをいただき、本当にその通りだと思いました。農業に対するイメージも同じ。農業は本来楽しくてやりがいのあるもの。古い思い込みを取り除いて、学校給食から農業の必要性を伝えたり、授業に土に触れる体験を取り入れたりして、農業や食の大切さを次世代につなげられる教員になりたいです」と目を輝かせる。



ただ、将来への不安はある。いま現役で農業をしている70歳代後半〜80歳代前半の人がリタイアするのから10年後、生産者がいなくなる現実がそこまで迫っています」と訴える。「昔の知恵はためになるものばかりですが、全て口伝、今のうちに話を聞いて、身に付けないと手遅れになります。子どもの頃の土に触る経験が農業の土台をつくるのに、今はその機会も減っています」と危機感を募らせる。勝浦さんも「幼い頃は米農家の祖父母の家で農作業を手伝っていましたが、大人になるにつれ機会が減りました。でも楽しかった記憶は今でも鮮明に残っています」と話す。石崎さんは「いざという時に力を発揮するのは、体験を通して身に付けた知恵や体力、1次産業に身をおく人たちは、そんな生きる力を身に付けています」と強調する。

社会科教員から専業農家に転身
生産者不足の現実目前に
勝浦弓葵さんは香川大学で小学校教諭を目指して勉強中の20歳。教職に限らず、消防防災、農業…さまざまなことにチャレンジし、充実した学生生活を送っている。そんな勝浦さんが訪れたのは、社会科教員から専業農家に転身した、まんのう町の石崎真彦さん(40)の田畑。石崎さんは農業や肥料を使わない自然栽培で米や野菜を育て、SNSで販売するほか、育てた米や麦、大豆を使って自家製のこうじやみそ、しょうゆを作っている。祖父が兼業農家で身近だった農業に取り組みうち、もともと好きだったものづくりの面白さにはまった。周囲からは「なぜ教員を辞めてまで」「農業では食べていけない」と何度も言われたが諦めきれず、家族の協力を得て、約6年前に専業農家となった。



平井料理システム

さめき堂
風月堂

Shika

四国ライス

Suabimaru
お肉のしゃぶまる

農林水産省

成人の日を迎えられたみなさんへ。

食を考えることは社会のあり方を考えること。人の生き方を想うこと。

愛媛県は、ずっとおいしいか？

愛媛の若い世代が、「食」から愛媛を考えた。



ヤマニ中田水 ■
中田 知公さん

愛媛大学 大学院 理工学研究科
山磨虎多郎さん

所属する研究室は、宇和島の水温を観測し、即時配信するサービス「You see U-Sea」(宇和島水温情報管理運営協議会運営)を開発するなど漁業者支援に力を入れている。

愛媛県で養殖漁業を営む中田さんに、
AI活用の現実を尋ねる。

山磨虎多郎さん(24)は愛媛大学大学院理工学研究科で、水中カメラの映像から魚の3次元位置情報を得て魚群の総数を推計したり、個々の健康状態を観察したりできるシステムの開発に取り組んでいる。「いけす内の正確な数を把握できれば給餌のロスが減らせ、データを基に魚の行動の異常をつかむことで魚病の防止につながれる」と研究の狙いを語る。実用化に向けて意見を求めたいと、宇和島の沖合でマダイなどの養殖を手掛ける愛南町のヤマニ中田水産の中田知公代表(45)の元を訪ねた。



20基のいけすで22万匹を育てる中田さんの最大の悩みは餌代。3年前の1.3倍に上昇、生産コストの6〜7割を占めている。餌の無駄を減らし、人手不足にも対応できると数年前、東京のベンチャー企業が開発した人工知能(AI)による自動給餌機を導入したが、故障が多いなどから一旦断念した。「AIがまだデータを蓄積し切れていない面もある。人の目で判断する方が早い」と中田さん。それでも「深刻な人手不足の中、漁業の機械化は必須。人が担う中核業務は2割、8割は機械が担える」とみて、大手電機会社の養殖網自動掃除機の開発にも参画している。ただ、網の付着物も多種多様。開発は、筋縄ではいかない。高額な機器となれば費用対効果も課題だ。山磨さんの研究に期待を寄せつつ「研究者は全自動化を目指すあまり多くの機能を持たせて機械を複雑にしがちだが、もっとシンプルでいいんよ。現場の視点で開発してほしい」とアドバイスする。

24歳が愛媛県の食の未来を考えた。

体験を終えた山磨さんは語る。

開発したシステムを現場で実際に運用し、保守していくことの難しさを痛感しました。「どれだけ機能が満載のシステムでも、現場の人が使いやすいものでない」と意味がない」との中田さんの言葉は研究の教訓になりました。AIなど情報技術の活用で今後、画期的なシステムが次々登場すると思いますが、AIが膨大なデータを蓄積したとしても、未知の魚病の発生など不測の事態は必ず起きるでしょう。その時、人間の経験に基づいた判断に勝るものはないのかもしれない。「人が行うこと」と「機械でできること」の「線引き」もとても重要だと感じました。丸々と元気いっばいのマダイやシマアジを育てる中田さんに「使いやすい」と言ってもらえるようなシステムを研究・開発していきたいです。



ニッポンを、ずっとおいしく。
ニッポンフードシフト進行中

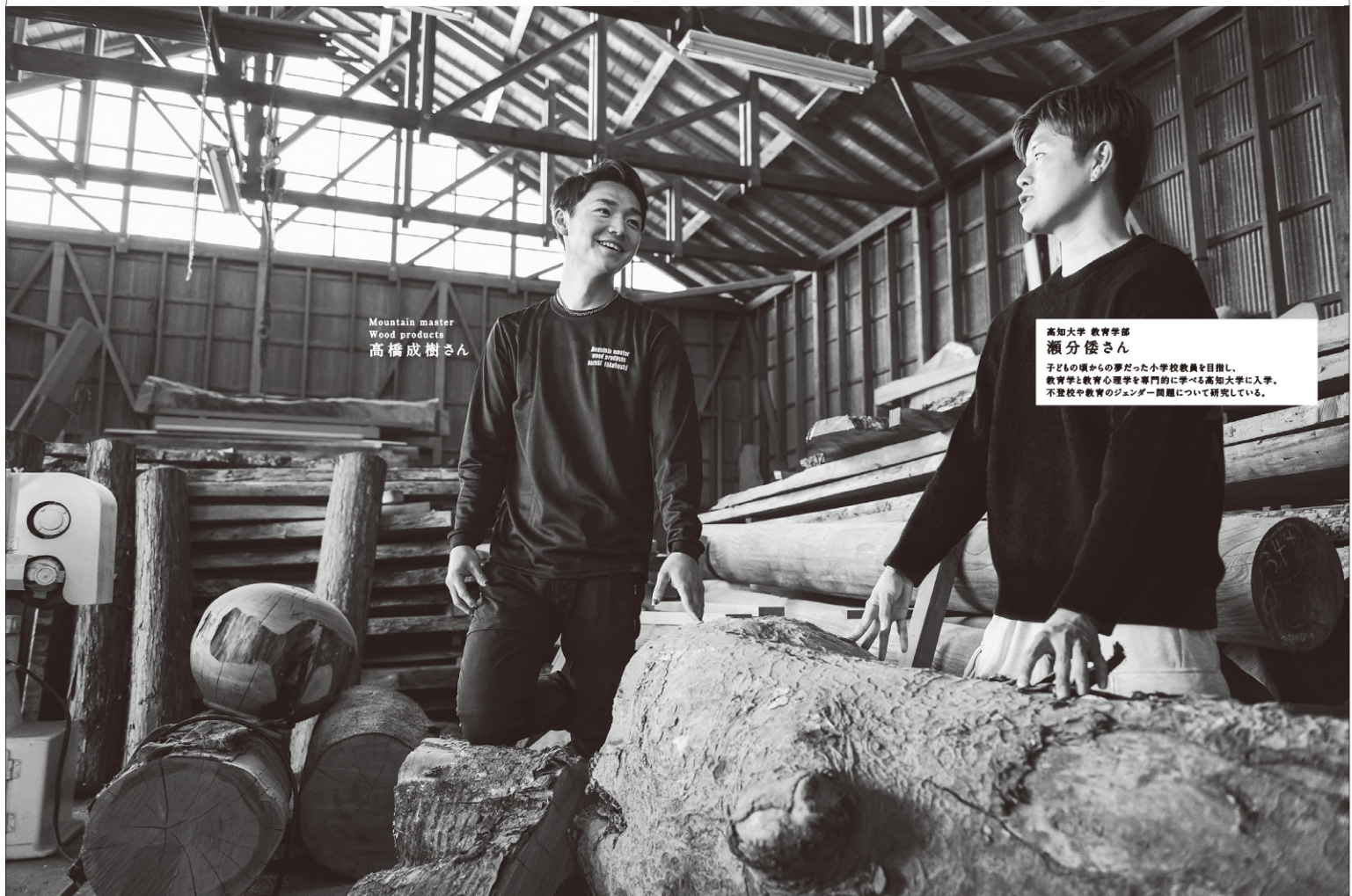
「食から日本を考える」ニッポンフードシフト。生産者、食品事業者と消費者が共に「食」を考え、行動しようという運動です。2021年のスタートからこれまでの間に「食」に関わる課題はさらに多様化し、より現実的で切実なものとなってきました。そんな状況に対して「食」の現場からは、全国各地様々な意見が上がり変革への挑戦が続けられています。今こそ、消費者の一人ひとりが「食」の現状を認識し、我がごととして取り組む必要があります。日本は今日は成人の日。全国で108万人(18歳)の「新しい大人」がデビューします。日本の「食」がずっとおいしいためには、これからの食を担う若い世代が、真摯に「食」を考え、新鮮な発想をもって行動することが切に求められています。「食」を考えることは社会を、そして未来を考えること。そんな課題を「新しい大人」のみなさんに問いかけたいと思います。

47都道府県 企画制作
合同企画 愛媛新聞社

食から日本を考える。
**NIPPON
FOOD
SHIFT**

高知県は、ずっとおいしいか？

若い世代が、農林水産業のあり方を通して、「食」の明日を考えた。



Mountain master
Wood products
高橋成樹さん

高知大学 教育学部
瀬分優さん

子どもの頃から夢だった小学校教員を目指し、教育学と教育心理学を専門的に学べる高知大学に入学。不登校や教育のジェンダー問題について研究している。

農業・漁業を支える「林業」の大切さを
山師兼ウッドアーティストの高橋さんに学ぶ。

瀬分優さんは高知大学で教育学を学ぶ19歳。将来教員になった時に多面的な視点で子どもたちに接したいと、今まで自身が触れたことなかった林業の取材に参加しました。

訪れたのは香南市で山師として働く高橋成樹さん(26)。

作業場には、高橋さんが山で伐採したさまざまな大木が並びます。山師の仕事は、日光が森林に差し込む間伐をする、いわば山の手入れ。手入れをしなければ山は荒れ、良質な木は育ちません。それだけでなく、木の根が張らず土壌が緩くなり、土砂災害などが起きやすくなります。

「山は日本で一番大事な資源だと僕は思います。きちんとお世話をして守っていかなければならない。でも間伐の大切さを知らない人が多い。林業をなりたいとするのが難しいという現実もあります」と高橋さんは話します。また豊かな山から川が流れ、それが里、海を潤していることも知られていないといいます。「山を手入れしなければ、おいしい野菜もおいしい魚も育ちません。林業は、農業・漁業を含めた全ての産業の源とも言っても過言ではないです」。

ただ山が好き、木が好きという高橋さんは、少しでも山や木に興味を持ってもらえたらと、数年前からウッドアーティストとして活動するようになりました。伐採した木でテーブルやオブジェ、器などを制作し、その独創性あふれる作品が注目を集めています。また木の制作物は、いつか自然に返ります。「まさに循環型社会ですよね、それとたくさんの方に知ってもらいたいです」。



19歳が高知県の食の未来を考えた。

取材を終えて瀬分さんは次のように話します。

「農業や漁業と違い、林業は普段の生活ではなかなか目に付きませんし、世間の認知度が低いと思います。でも高橋さんに出会い、林業が農業や漁業の大本であることを知りました。小学校の教員になつた子どもたちに、おいしい食の源に豊かな山があることを伝えたいと思います。実は生まれ育つた土地には豊かな山があり、子ども頃は祖父とよく山遊びをしていました。『山の素晴らしさは、経験からも実感しています。将来、子どもたちに職場体験の一つとして山師の存在を教え、林業の持続性に少しでも貢献できたらと思います』。



ニッポンを、ずっとおいしく。

ニッポンフードシフト進行中

「食から日本を考える」ニッポンフードシフト。生産者、食品事業者と消費者が共に「食」を考え、行動しようという運動です。2021年のスタートからこれまでの間にも「食」に関わる課題はさらに多様化し、より現実的で切実なものとなってきました。そんな状況に対して「食」の現場からは、全国各地様々な意見が上がり変革への挑戦が続けられています。今こそ、消費者の一人ひとりが「食」の現状を認識し、我がこととして取り組む必要があります。

今日は成人の日、全国で108万人(18歳)の「新しい大人」がデビューします。日本の「食」がずっとおいしくあるためには、これからの担う若い世代が、真摯に「食」を考え、新鮮な発想をもって行動することが切に求められています。「食」をすることは社会をそして未来を考えること、そんな課題を「新しい大人」のみなさんに問いかけたいと思います。

このニッポンフードシフトの新聞紙面は、

全国の都道府県地方紙に広く展開されています。

紙面の2次利用として、ぜひその全容をお読みください。

※掲載後、2022年10月1日現在の人口推計に基づいて

47都道府県 企画制作
合同企画 高知新聞社営業局

食から日本を考える。

NIPPON FOOD SHIFT

SHIPANTO COFFEE 四万十珈琲

土佐料理 司

農家食堂まえるき 大崎どろるく

池澤

焼肉 なかご

農林水産省

成人の日を迎えられたみなさんへ。食を考えることは社会のあり方を考えること。人の生き方を想うこと。