



17～18 年前に醸造学・醸造学分野に入った際に、日本の食に危機感を感じた。民族の食というものを考えた際に日本の農業は文化がない、乏しいと思う。戦後の日本は民族の形、特に食の形を変えた。70 年間で油の消費量が 5 倍近く増え、肉の消費量も 4 倍近く増え、それまでの食生活を大きく変えた。戦後の食生活の変化が、生活習慣病のようなものを増やし、医療費の大幅な増加として国に負担がかかっている。この負担を何とかしないと次の世代が大変になる。

日本の農業に従事している人、水産業に従事している人の平均年齢は世界で一番高齢化しており、若者の力が入っていない、これが大きな課題である。日本の食料自給率は 30% 台に入り、食べ物の大半が海外からの輸入である。自分達の食べ物は自分達で作るという地産地消は重要な取組である。このことは、私達国民がもっと深刻に考えなければいけない。このままでは、次の子供たちに繋ぐことができない。国民全体が危機感を感じなければならない。色々なことを参考にして地産地消を進めなければならない。また、安全・安心を自分達の手で作る、次の世代に受け渡すことも私達の責任である。

その中であって、本日受賞された方は、日本を立て直す原動力になる。全国にみなさんのような方が増えれば、日本に期待が持てる。地産地消の運動をもっと拡げて日本の食の強さを見せなければならない。

そのためにどうすれば良いか。農業や水産で多くを生産しても、売り先に困っている。これは、生産者と流通が直結していないからであり、流通を整備することがこれから大切になると考えている。

スーパーの一面を生産者に提供し、朝取りの野菜などを売るところになったところがある。それまでは、スーパーには消費者のみが買い物に来ていたが、生産者に提供してからは、ホテルや料亭などの料理人など、料理のプロが買いに来るようになった。市場で仕入れるよりも新鮮であること、価格が安いこと、購入場所までの距離が近くなったことが理由との話をしていた。地域の農家が喜び、地産地消も進み、農業に魅力ができたことで農家に後継ぎが戻ってきた。

他にも、地産地消や 6 次産業化を徹底的に実施することで、農家の平均収入を高めたところもある。こういったところには若者が帰ってくる。そこは、農業のプロフェッショナルを徹底した。いいかげんな農業は行わず、土作りにこだわった。例えば麦で、同じ品種を作っても、土作りにこだわって生産したもののほうが品質がよいので、単に麦として売るのではなく、加工して売っている。パンやクッキーにしても、うどんにしても素晴らしいものができる。パンを焼くのは、農家ではなく、もともとパン屋だった人で廃

業したような人が、農家に働きにきて、パンを焼いており、雇用も生まれている。6次産業化になっている。麦だけでなく、いちごをジャムにして高値で売っているが、よく売れている。ハーブを作って、クッキーとして加工したりするような取組も行っている。多くの取組が地産地消に基づいた取組となっている。

日本の農業は高齢化が進んでおり、生産者に作物を作ってほしいと言っても作れない。若者が農業に従事することが必要である。農家が若者を募集すれば、多くの応募が来る。募集方法、農業のやりがいの説明方法、周知方法が重要であり、希望に満ちた話をするのが重要である。

例えば、農家の奥さんがクッキー作りに没頭し、表彰を受けるようにまでになった。そのため、自分の工房でクッキーを焼く従業員を募集した。その際に、世界一のクッキー作りに挑戦したい人といって募集をかけたところ、70名の応募があった。世界一おいしいチーズを作りたい人として募集を行うと、やはり人がくる。若い人はものづくりに興味があり憧れている。若い人たちが農業に従事しないということではないと考えている。

農家に若者を送りこむための私案だが、16歳から25歳までの間、大学生は1年または2年、強制ではなく農家に行ってもらふ。授業はパソコンで受けて、1週間に1度レポートを提出してもらふ。農閑期は、大学に戻って講義を受ける。その間、授業料と生活費は国が負担する。社会人の場合は、月給・生活費を国が出すという仕組みで、全国500の市町村に50人ずつ送るといった案であるが、500億円で実施できるという試算がでた。これで日本の農業が蘇生できるならやったほうがよいと思う。学生に話すと、約7割が行きたいという。

地方に行くと、若者がいなくてお神輿もかつげない。そういったところに50人もの若者が来たら、地域が活性化する。若者に頼らなければいけない。若い人たちを現場に連れて行き農作業に従事することは大切であり、国を愛することにつながる。色々問題もあると思うが、今後検討してみたい。

イギリスは、以前食料自給率が約42%と低かったが、今は高くなっている。なぜ高くなったかという
と国民も行政もあげて、食料自給率を心配したからだ。イギリスは、地方政府（例えば州）が州の消費量を予想し必要量を農家へ農産物の生産を委託している。生産物は州が全て買い上げる。そして、地元の食材を州の外に出さないようにしている。まずは学校給食へ販売し、残りを州内の市場に売る。これで自給率が上がる。こういった取組をしている。日本も農林水産省がやっていることは真剣で、一生懸命やっている。国民がついてこないところに課題がある。

自分達で食べるものは自分達で作るのが、どの国でも原則である。これをみんなで考えなければ
ならない。日本では洋式化が進んでおり、和食は食べなくなってきた。沖縄の人たちも地元の物を食
べなくなってきたので平均寿命が下がっている。食生活の変化がこういった状況をもたらしている。

これまで、日本人は保守的な食事をしてきており、その頃は今のような医療費はかからなかった。日本
には約270の職業があると言われており、調査によると、一番医療費のかからない職業はお坊さんとい
った結果もある。お坊さんたちは何を食べているか。調べてみると食べているものはほとんどが地元のも
のだった。いま少し、食生活の上でも、文化の上からも、教育の上からも考えないといけない。

全国180ヶ所の市町村の中高生に、「自分が今住んで町が好きかどうか」という調査を行ったところ、
約8割が分からないという回答。残りの約2割の多くが嫌いという結果で、好きとの回答はあまりなかつ

た。好きとの回答が多かったところを調べてみると学校給食の地場産物の利用割合が高く、地産地消の取組が進んでいるところであった。学校給食の地場産物比率が高いほど、こどもたちは地元の町が好きになる。これは食材がなんらかの意味を持っていると考えている。

以 上