



おいしいものは好きですか？

最終回 TPP11 から日本の主食について考える

大坪 史人

早いもので、連載最終回となりました。最後なので、最近研究している日本の主食「お米」について綴ってみたいと思います。お米の年間消費量は減少の一途をたどっています。昭和 30 年代は 100kg 以上消費していたものが、最近では半減して 50kg 程度です。もちろんこの間には、日本の経済が潤ってきたことで食生活が変化し、バランスの良い食事がとれるようになってきたともいえます。しかし、近年の減少は、そればかりでなく、家族構成の変化や糖質制限ダイエットなど様々な要因によるものです。

お米の自給率（カロリー・生産額ベースともに）はほぼ 100%です。この“ほぼ”というのは、ミニマムアクセス（MA）と言って、100%自給できていても輸入しないといけない決まりごとがあるためです。野菜・肉・魚とどれをとっても自給率はこんなに高くありません。なぜお米だけは、こんなに自給できているのでしょうか。もちろん日本のお米は美味しいからというのも一つでしょう。私も仕事でかかわる中で多くのお米に関わってきました。農業機械を営業していたころの北海道のゆめぴりか、授業で一緒に商品開発した和歌山の熊野米、最近では研究で携わっている佐渡島の環境保全農業で生

産されたトキ米などどれもおいしいものでした。ですがお米が主食として常に保護されていたことも忘れてはいけません。

2010 年代に入り、TPP への参加が議論され始めました。昨年の米国のトランプ政権による離脱にともない TPP11 と形を変え、各国で採決が取られています。TPP11 の中でも、日本は今まで通り MA を除くお米の輸入税率は 341 円 /kg（＝関税率 778%相当）となるよう交渉しています。海外で生産したお米が約 8 倍の値段でないと日本では売ってはいけないということです。これではなかなか輸入できないですね。お米だけが優遇されていると思う人も中に入るとは裏を返せば日本にとってそれだけ重要だということです。日本食という食文化、農村経済の中核でもあり、国土の保全のための多面的機能、日本人の歴史など多方面からお米を食するという事を考え直してみたいかがでしょうか。

最後までお付き合いいただきありがとうございます。食べ物はどうやって、手元に届くのか、日本の「食」の豊かさ、それを支える人たちの思いが少しでも伝えわっていただければ幸いです。

＜おおつぼ・ふみと / 和歌山大学 岸和田サテライト
地域連携コーディネーター＞

第 105 回 わだい浪切サロン

和歌山大学・岸和田市地域連携事業

食が つなぐ 新たな縁

話題提供者 植田 淳子（和歌山大学 食農総合研究所 特任助教）

日時

2018 年 9 月 19 日 水 19:00 ~ 20:30

場所

岸和田市立浪切ホール 1 階 多目的ホール

現在、「食べ物」や「食べること」を通じて、これまでの身近な家族、友達、知り合い…等とは少し異なるつながりが新しく生まれて来ています。都市部においても、地域の病院や J A、個人等が主体となり、児童を対象とした食育などの取り組みも始められています。農業や農村、また都市部における食を通じた取り組みの可能性について考えてみたいと思います。

わだい浪切サロンとは？

毎月第 3 水曜日（2 月と 8 月を除く）の夜 7 時、岸和田市立浪切ホールで開催する mini 和歌山大学です。申込み不要、参加費無料。

お問合せ先：和歌山大学岸和田サテライト 〒596-0014 岸和田市港緑町 1-1 浪切ホール 2 F

TEL & FAX : 072-433-0875

岸和田サテライト 検索