

# 歴代会長が語る国民運動





## ごはんを食べよう国民運動推進協議会設立記念座談会 「ごはんを食べよう国民運動への期待」(抄録)

平成11年4月23日 都道府県会館

中村 靖彦(NHK解説委員)【進行】

木村 尚三郎(東京大学名誉教授)

渡辺 文雄(俳優)

**中村:**ごはんとか米というのは、私の印象では、全国何処に行っても俺のところの米が日本一だと、こういう声が多いですね。

**渡辺:**旅をしまして、米・ごはんというのは、その土地というよりも恐らく泊まる家によって差があるように思えます。やっぱり非常に良いごはんに出会った時は、文句無しにそこの土地に好感を持つ。ですから、うちの町に来たらおいしいごはんを食べさせてやるという気概を持ってお米・ごはんの問題と取り組んだら、町おこし・村おこしの3分の1は片が付くような気がしますね。

**中村:**食材で俺のところが一番だというものが他にありますか。

**渡辺:**僕は4つあると思っています。まずお米ですね、ごはん。それと今頃の時期でいうと鮎。それから味噌。これは本当に何処へ行ってもうちの味噌はと言いますね。これはもう村単位ではなしに家単位で言います。それから、不思議なのは里芋。里芋は必ず何処へ行ってもうちの里芋はと言う。やっぱり今まで行ったことの中で共通なのは、その土地に生まれたもの、その土地に生えているものは絶対に旨いですね。

**木村:**大体何処へ行ってもですね、土地の物はおいしいですよ。渡辺さんがおっしゃいましたが、土地のものというのは、土地の空気や水或いは温度とか湿度に、ピタッと一致しているのです。その意味では、全国何処へ行ってもその土地の米が一番おいしいはずなので、それを東京その他に出荷することを考える前に、その土地で食べていただく、食堂であれ、レストランであれ、旅人に食べていただく。これをこれから中心に考える時代じゃないかと思えますね。

**中村:**今度の運動のきっかけは、震災の時のおにぎり、おむすびの味だったということですが、おにぎりは不思議なものです。不思議なというのは変だけども、本当にあれだけのものでおいしいんですね。

**渡辺:**おいしいものが世の中にいっぱいありますが、おいしさの質ということをちょっと考えてみた方がいいと思う。僕は震災の時のおにぎりもそうだし、戦後の焼け跡で食べた闇のあの白い米は胃袋を満腹にするだけでなく、間違いなく心というものを満腹にしてくれました。やっぱり飢えというのは2か所あって、心の飢えというのは絶対にあります。だから心の飢えを満たすというア

ングルでやっぱり今の消費拡大という問題も取り組んで行ったら、門が開くような気がしますね。

**中村:**確かにおにぎりというのは、非常に安心感を与える。まさに今度の震災の時の各地域からの援助というのは、そういう意味で良かったんでしょうね。

**木村:**おむすびというのはお米を結んだものなんですけど、同時に心も結んでおりますね。すめらぎって言い方が天皇についてありますが、あれはすぼめるっていう意味で、ばらばらの心を一つにすぼめるのをすめらぎ或いはすべらぎと言うのです。元になっているのは、皇室のお米です。昔から稲作があって、そしてそれを元に人々が結ばれたんで、別に権力的に上から押さえつけて一つにしたのではないのです。そのようなおいしいものがあって、ごはんがあってお互いに結び合うという古来からの伝統がずっと今まできている訳です。これは要するに人と人の心が結ばれるという意味では日本の文化、宗教の原点になるものではないかと思えますね。

**渡辺:**日本人とお米は長い付き合いでしょ。だから人間の方で変に甘ったれているところがありますね。お米と人間の付き合い方、もう1回見直して、きちんとお米の持っているものを引出す努力ということを人間がしないといけないのではないのでしょうか。これだけ皆さんごはんに関心を持ち始めたならば、今がチャンスだから、そういう運動を展開するのもいいんじゃないかという気がしますね。

**渡辺:**僕は、お米のこととかごはんのことについてね、何となく知っているようなつもりになっているけど、意外や意外、知らないことがかなり一般の消費者の方にはあるんじゃないかなあ。生産者の方からごはんというのはこういうもんなんだとか、お米はこういうもんなんだって、例えばお米の歴史なんか聞いていると面白くて、飽きないぐらい面白いですよ。そういうようなことを、生産者の方からもっと情熱を持って発信していくことが大事なんだと思えますね。これはごはんじゃないんですけど、例えばぶどうを作っているところでも観光農園とか、サツマイモでも観光何とかがあっていうのがいっぱいあるじゃないですか。僕はあれだって、観光というのはやめて学習にすべきだと思ってますよ。学習というと堅苦しいから嫌だと思う人がいるかもわかんないけど、学ばって非常に楽しいことですよ。例えば学習農園のよう

なものを増やして、つまり農業全体に対して、もうちょっときちんとした関心を持たせるような学習をする、それがなんとなく国民運動につながっていくんじゃないかという気がします。

やっぱりきちんとしたことを理解してもらうことがまず基本じゃないかと思えますね。

**木村:** 植物であれ、動物であれ、作り育てる喜びを知れば、人々の心を捉えるはずです。文部省も学校ファーム、学校農園を、これ最初はフランスが熱心にやったようですけども、これからやろうとしていて、実際自分で作ったお米を自分で食べてね、不味いわけないですよ。これ最高に旨いに決まっているので、お箸を給食の時に持って来てもらって、ごはんを食べていただく。教育委員会も土地のお米、土地の野菜を学校給食に使う。自分で作ったものをまず積極的に食べていただく。これをやれば荒れる学級などは絶対に無くなると思います。植物や動物はこっちの言うことを聞きませんから、向こうに愛情を注がないと育たない。それが一番の教育にこれから絶対になると思います。それをやれば、人々の、まさに子供たちの心が健全になると同時に、日本の食って一体何だろうかと肌身に染みて感じるようになりますね。全身を刺激し、全身で考える、農業体験を是非これからやってもらいたい。それがこれからの農業観光になると思う。

**中村:** ごはんを食べよう国民運動というのは、農業・農村をもっと知ろうという国民運動に結びつくものだと思うんですよ。おっしゃるように、知識のない人がいっぱいいますから、そういう方々に本当はそういう知識、学ぶとは楽しいことだということを普及していくことが必要だと思います。もう一つはですね、この間木村会長の元で私達議論した基本問題調査会の中で、自給率の引き上げのための数値目標の話が出ました。基本法が成立すればそれに伴って基本計画が出て、その中に自給率何パーセントを目指すかということが出るわけですが、簡単に言うと自給率を上げるためにはごはんをいっぱい食べて肉を少し減らせば上がるんですよ、かなり。だけど、強制的なことはできないから、一体どうしようかと議論したんですが。一方で、食生活が日本人の場合ごはんという炭水化物があったから健全だったんだけど、大分脂肪の比率が高くなってきた。世代によってはもう危険水域を超えてしまった。そっちの方からガイドラインみたいなものを作ったらどうだと、今度基本法に入りました。つまり自給率を下げると、健康は損なうわけじゃないから。やっぱり強制的に食生活を左右はできないけど、健康の面どうです、こうなりますよっていうことをですね、ガイドラインでも何でもいいんですが、長い目でみれば自給率の向上になるんじゃないかという気がしています。私は、ごはんを食べるだけでなく、今申し上げました農業・農村を知るとということの意義を、今の食生活の中で訴えていくということは、この運動の今日的な意味じゃないかなという気がしてるん

です。

**木村:** 例えば中山間地域に、どうやって人に来てもらうのか。来りゃ楽しいに違いない。でも、中山間地域なんか、農業体験でもどうやったら俺の所に人が来るのかと、こういう話になりますよね。13世紀のドイツにザクセンシュピーゲルというのがあります。北ドイツの法律書なんですけど、こういうことが書いてある。穀物を採る(盗む)と死罪なんですけど、13世紀だから穀物の無い時代ですから。しかし旅人が馬で旅をしていて、馬が腹が減って動けなくなった時は、道に片足を掛けて刈り取られるだけの麦は刈り取ってよろしい。これを詰め込んだじゃいけないのですが、馬に食わせる分ですね。要するに山でガス欠になった時に無料ガソリンスタンドがあるとかいう話です。これを、中山間地域でやって足掛けた分だけ果物採ってよろしいとなったら、人來ますよ。大都会の近郊でそういうことやったら皆丸坊主になっちゃいますが、中山間地域では魅力ありますよ。やっぱり引っ張りこまないといけませんので。そういう魅力を大いに考えたらいい。

**中村:** 学ぶだけでなく、そういう実利もあると。

**木村:** フランスのブルゴーニュ地方といって、ワインの王様ができる場所があります。そこに高速道路が通っているんですが、高速道路の料金所、つまり車が必ず止まる場所。周りはブドウ畑しかありません。そこに今ですね、5ヘクタールの大きな産業考古学館が建っています。5ヘクタールもありますから、ぐるぐる回っていると腹減ります。腹減ると、どうせ車止めたんだからちょっと飲んで、食べてね。そうするとその土地のことが分かりますし、それから消費も伸びます。この高速道路つまり人が沢山出たり入ったりする所と、正に中山間地域がですね、こういう形で結び合うんですよ。そういう施設はこれから、まあ道の駅というのがありますが、もうちょっと車との関係を考えて、そのような施設を作っていけば、土地の振興に役に立つんじゃないかと思えますね。

**渡辺:** 今、木村先生がおっしゃったように、地域おこしをやる時には、具体的なことを考えないといけない。一番具体的なのは、今先生がおっしゃったようにショーウインドウですよ。ショーウインドウのない店に入らないですよ、人は。お客が入って来るようなショーウインドウを作ったら、それだから道の駅もショーウインドウに成り得ます。それから、今日はおむすびの話が散々出たけど、よく考えたら、おむすびって持ち運びが出来るじゃないですか。だから、おむすびの復権をした方がいいですよ。おむすびはもっと高級なところにも出てくればいいと思いますよ。

**中村:** 今日は、ごはんとかお米とか地域とかいろいろ面白いお話を伺って本当にありがとうございました。これからご一緒にこの国民運動をひとつ充実してやっていきましょう。どうもありがとうございました。



ごはんを食べよう国民運動推進協議会講演録  
「早寝、早起き、朝ごはん運動に向けて」(抄録)



平成19年6月19日 虎ノ門パストラルホテル  
川勝 平太(静岡文化芸術大学学長/肩書きは当時のもの)

## 文化力について

文化力って何でしょうか。文化力っていうのは、いわばその軍事力っていうのが、人を殺す、殺傷する、家を破壊する、環境を破壊するということで、外に出れば破壊する力、外に向かう力ですね。そして、経済力も安くて、いいものつくって、外の市場、国際市場を席卷していくという外に向かう力ですけど、文化力っていいなあと思わせる力ですから、引きつける力です。美しいってやつですね。いいなあ、こう思わせる力。これが、文化力だと。

## 朝ごはんの大切さ

今、教育再生会議、第一次報告、第二次報告、そして最終的には、恐らく6334制の見直しも含めて、相当な思い切った改革案が出されるかと存じますけれども、そこです、陰山先生という岡山の小学校の校長先生をされて、今は、抜てきされて立命館大学の教授で、立命館がつくった小学校の校長先生をされていますが、この人が百ます計算で有名であると同時に、もう1つ彼は非常に馬力のある方で、早寝早起きする子、朝ごはんを食べている子と、遅寝遅起きで朝ごはんを抜いてくる子との成績を比べたわけです。あちらこちらで。そうすると、驚くべきことにどこにおいても同じ結果が出たわけです。早寝早起きして朝ごはんを食べてきている子は成績がいいんです。そして、夜更かしをして朝寝坊して朝ごはんを食べられないで来た子は、成績が低いんですよ。これは関係があるというわけです。そして、どう関係かということ、夜遅くまでゲームをしていると。そして、朝は眠たいから起きられないので、ごはんを食べないで学校に行く。体育の授業で、あるいは4時限目の時間になったらお腹が減って集中力がなくなるから、

学校の授業を聴いていないので、それで自然に成績が落ちるといって、早寝早起き朝ごはんという生活習慣は、学力を上げるのに不可欠だということ、データを挙げてみんなに言ったわけですね。それで、なるほどそうかということ、我々は早寝早起き朝ごはんじゃなくちゃいかんということになったわけです。

実は早寝早起き朝ごはん運動があるわけですよ。会長はどなたかご存じですか。有馬元東大総長、元文科大臣です。そして、副会長が2人ほどいらして、その一人が陰山さんなんです。そして朝ごはんを食べよう国民運動は、その後塵を拝するわけにはいかないでしょう。朝・昼・晩ごはんといいたいんですけども、晩ごはんは晩酌のイメージがあるので、一応、子どものことも考えて夕ごはんというようにしてですね、何も朝ごはんだけではあるまいと。早寝早起きして、きっちりとお父さん、お母さんとできれば一緒にごはんをいただいて、そして元気に行って来ますと言って学校に行くと。

さて、ちょっと話を変えますけれども、文化力を上げるというお話をしたい。その文化力を上げるというのは、日本に対する関心が高まってきているということも関係しております。日本は今まで、欧米にキャッチアップをすることをやってきた。しかし、基本的にですね、幕末からやってきた欧米へのキャッチアップは、大体1980年代にほぼ終えて、我々は欧米諸国から一目置かれるし、欧米以外の諸国からはあこがられる、注目をされる。内外のすべての諸国から注目をされるという、そういう国になっております。

## 日本の食文化とは？

住文化だって、我々はコンクリートのところに入れられた。ところがですね、やっぱり木がいいなということで、今、注目されていますよね。そういう文化への、日本

の文化への回帰といいますか、見直しというもののの中に、実はこのごはん運動も位置づけることができるというふうに思うんですね。実はごはんを食べるといっても、これは単にごはんを食べるだけかということですね。ごはんがあって、おかずがあって、そしてお茶というものがありますね。これは、みんなセットになっているわけです。こういうセットとして、いわば文化複合としても、難しい言葉でいうと、そういうものとしての食文化の一環、一番の基礎をなすごはんという、それを見直すという時期にきているのではないかと。食文化、朝・昼・晩と、ごはんとして食べるということに、その日本の食文化の基礎がある。

明治期になりますと、日本の食文化、それから作法、茶の湯、庭づくり、そうしたものが確立いたします。つまり、日本の食文化も住文化も衣料文化も衣食住の文化、これが確立したのではないかとこういうふう思うわけです。その中心をなしたのが米だったということなわけです。米の復活というのは、実は、恐らく食事としてはいろんな食べ方がされるでしょうけれども、茶の湯における、最初にですね、今回も、今日お昼にごはんをいただきますが、まずお茶が出ると。そして、しばらくするとお弁当が出て、そして最後にまたお茶が出ました。最初に薄茶を出して、そしていろいろと歓待してですね、最後に濃茶をいただいて、そのときにどこでいただくかという、廻り庭ですよ。自然なんですね。そこの中でいただく。そして、それぞれ器、それから出すもの、そうしたものについて、ご主人の方が心を配るということをしているわけです。

それがですね、朝・昼・晩ごはんの背景にある文化だと。食文化だと。これはですね、今、我々は室町末までに中国の文明を入れ切った。そして、今、平成の初めぐらいまでに西洋の文明も入れ切ったと。言いかえますと、東洋の文明にあこがれてそれを入れ切って卒業した。そして、また西洋の文明を入れ切って、そして卒業した。そして、我々は世界からすごいねと、中国人からもアメリカ人からも、ヨーロッパ人からもすごいねと言われて、気がついたら日本の文化、カラオケだとか漫画だとか、あるいはそのファッションだとかですね、そして日本食、これが世界に出ていっているんです。

## 食育運動の意義

本場でどういうふうにして日本食を食べて楽しんでいるんですかということは、当然、我々自身が、これをいわば体系的にきちっと見せないといけないということではないかというふう思うわけです。ですから、もうテキストは実はどこにあるかという、北海道の農業と沖縄のサトウキビの農業とは違いますから、それぞれみんなその土地の特産品があって、それに応じたその食文化をつくり上げていますから、それが全体として日本の食文化というものになっているわけであります。多種多様な形でこう見せてさしあげるとい時期にきている。そのためには、自分たちのことを知らねばならない。自分たちのことを知るということは、実は、テキストがもはや教科書にないということです。教科書はどこにあるかという、現場にある。自分たちの地元にあるということであります。

そして、そういう運動の1つが実は食育運動です。給食を授業というふうにしてとらえかえすということですね。そして、ここでこういう国民運動、ごはんを食べる国民運動を推進されている方が、単に農業の発展のために、自給率を上げるためっていうことではなくて、日本の食文化というものを子どもたちに継承させるための先生として、それをいわば広く文明論的な観点からですね、これはどこに出しても恥ずかしくないものなのだという、そういう観点で、我々はこの食文化を見せていくという、そういう段階にきている。テキストは、もはや教科書ではない。

その意味で、ごはんを食べるといふとわかりやすい言葉だけれども、最終的にはこういう食育ドリルなどがむしろこれからの日本の教科書になって、それがうまくいくと、今度はそれが韓国語にあるいは中国語に、英語に、フランス語に訳されてですね、こういうふうにして日本というものから学ぶと。かつて、我々が向こうの地域おこしの学問を学んでこちらの大学で学んでいるように、日本の国づくりというものが学ばれる時代が、やがてやってくるという。そのテキストは、我々の自然の中にある。私はこう考えております。



## お米の消費を拡大するには



林 良博(東京農業大学教授/肩書きは当時のもの)

20年前には18兆円であった農業総生産額が、数年前からその半分の9兆円にも達しない状況を見るにつけ、わたしは農業生産物が安すぎるのではないかと思いつけてきたが、米の消費拡大を期待する立場からすると、米価を元に戻すことはできないという思いも一方にある。もちろん、これ以上の急激な米価の低下を避けるためには、生産調整を断固として継続する必要があるが、国の方針に協力しない地方にペナルティを課するというやり方は、しばしばマスメディアが叩くように、日本人の性格に合わないものである。もっと日本らしいやり方で生産調整ができないものかと考えてきたが、需給調整達成者に所得補償交付金を交付するというやり方は、より成熟した制度と考えられる。叱って育てるよりも褒めて育てるほうが良い結果が得られるというのは、子どもの教育において、またイヌの躾において、よく知られている事実であり、それら(子どもやイヌ)に学ぶことは決して恥ずかしいことではない。

### ごはんを食べよう国民運動推進協議会

わたしが会長を務めている「ごはんを食べよう国民運動推進協議会」は、その名のとおり、ごはんを食べて健康的な生活を維持すると同時に、日本の農業・農村の活性化を推進するための協議会であるが、平成7年1月17日の阪神・淡路大震災の際、食べ物もなく、不安のどん底にいた被災者が、ボランティアの善意による炊き出しのごはんやおむすびに助けられ、主食である“お米”を通じて農業の大切さを実感したことが契機となって設立された組織である。

これまで協議会が特にちからを入れてきたのは、世界最古のファーストフードとされるおむすびの消費を拡大することである。そこで協議会は、阪神・淡路大震災発生日の1月17日を「おむすびの日」と定め、2001年に第1回「おむすびに関するアンケート」を実施した(回答者7,089人)。その結果、「おむすびの具として好きな

もの」のベスト5は、「梅干」、「鮭」、「鰹節(おかつ)」、「明太子」、「たらこ」の順で、1位「梅干」が18.3%、2位「鮭」が17.4%と、他の具を圧倒していた。

興味深いのは、第11回おむすびの日アンケート(2011年)では1位が「鮭」26.2%、2位が「梅干」15.9%と、順位が逆転したことである。動物性たんぱく質に対する嗜好が高まったのであろうか。いや、もともと鮭のほうが好きだったが、値段が安い梅干のほうが親しみやすかったのか。いずれにしろ、たった10年間で1位と2位が逆転してしまうというのは、「食」は保守的である面と、変わりやすい面の両面をもっていることを如実に示しているのではなかろうか。

その証拠に、2001年のベスト5は、すべての世代で全体と同じ順序であったのに対し、2011年には、全体と同じ結果を示したのは40代と50代のみで、10代から30代までは2位に「梅干」ではなく「ツナ」を選んでいいる。そもそも水気や油気の多いマヨネーズを具に入れることは「おにぎり界」のタブーであったが、若者の嗜好に合わせるように、コンビニのおにぎりコーナーには「ツナマヨネーズ」をはじめ、多種多様な具のおにぎりが並ぶようになった。

このように日本人の多様化する嗜好に合わせて「おにぎりの具」を変化させることは、お米の消費拡大を願うものとして大歓迎である。凝り固まった方針しかだせない運動は、衰退の一途をたどることを考えると、おにぎりの具の多様化は好ましいかぎりである。

### どうしたら国民に知ってもらえるか

「ごはんを食べよう国民運動推進協議会」は2011年11月に山形弁で有名なタレントのダニエル・カール氏を招いて「次世代へ引き継ごう豊かな農山漁村」と題する講演会を企画した。カール氏は、昨年3月の東日本

大震災について海外報道があまりにもデタラメな内容を伝えたことに怒り心頭で、「YouTube」で怒りを世界に発信したことは記憶に新しい。さすがに昨年11月には怒りも収まっていたが、カール氏の東北の農山漁村に対する熱い思いが伝わってくる素晴らしい講演会であった。しかし問題は、彼の素晴らしい講演を聞いた人があまりにも少なかったことである。良い企画を立てても、それが空振りになることがあるが、これもその一例といえよう。

そこで協議会は、平成23年から25年の3年間の中期活動方針をどのように展開するかについて検討をした。中期活動方針は以下の3点である。(1)ごはん食を中心とした日本型食生活の推進。(2)東日本大震災からの復興と、米作り・農村の再生。(3)米の更なる消費拡大を図るため、米粉と日本酒の消費拡大。

(1)は、協議会の会員が各地で地道な活動を展開しており、たとえば日本食料理教室、ごはん食推進レシピコンテスト、ごはん食出前講座、おむすびコンテストの実施、ごはん食推進標語募集などがある。協議会はまた、「日本食文化のユネスコ無形文化遺産化推進協議会」に加入し、日本食文化のユネスコ無形文化遺産登録に向けた取り組みを積極的に進めることにした。(2)については、協議会そのものが阪神・淡路大震災を契機に設立されたこともあって、東日本大震災の被災地産米販売キャンペーンや、農村復興ボランティアへの参加・物資の提供を積極的に進めている。問題は(3)米粉と日本酒の消費拡大をいかに進めるかである。

### お米の消費拡大に対する各都道府県の取り組み

全国でもっとも米の消費量が多い静岡県は「和産和消」を推進しており、年間米購入量は浜松市が全国1位、静岡市が全国2位となっている。こうした実績をもつ両市から他の地域が学ぶことが少なくないことは言うまでもない。また北海道は、「ゆめぴりか」のおにぎりの新商品販売と合わせて、イオンなどの民間企業と連携を強化していくという。頼もしいかぎりである。

一方、米粉の消費拡大はどのように達成できるのだろうか。

各都道府県の代表は、口をそろえて「小麦粉の代替ではなく、米粉としての独自商品として考える必要がある」と指摘する。米粉を使った料理のレシピ、上手な使

い方や米粉を利用するメリット(小麦粉と比べて品質上のよい特徴)について、もっと情報を提供すべきであるし、米粉の利用が増えれば、食料自給率が向上し農村の活性化に繋がるという社会貢献的なイメージづくりを全国レベルで展開する必要があるという。また、米粉と結びつかない異業種(例えば、商店街等)と連携して米粉商品を紹介し、その良さをPRしてもらう機会を創出し、消費者に対する訴求力を高めていくことが重要であると指摘する。すべてもっともな意見である。

一方、日本酒の消費拡大について和歌山県からは、「日本酒イコール親父の飲み物というイメージの払拭が必要」というきつい指摘がなされた。「おしゃれとか、健康的とか、とにかく良いイメージを付加しなければ消費は拡大しない」という。それは山形県からの「多様な飲み物が普及する中、悪酔いするなど日本酒のイメージが低下している」という指摘や、主婦連合会からの「女性の飲酒量は増えていると思うが、その種類としては、ワイン、発泡酒、焼酎が多いようで、日本酒をあげる人が少ない」という感想とおなじ脈絡の話である。

### ノンアルコールの日本酒はつくれるか

酒米山田錦の生産量は全国1位の兵庫県は、「酒業界では、発泡酒、第3のビールや、格安ワイン等の価格競争が展開されており、価格面で割高の日本酒の消費量は伸び悩んでいる」という。また、清酒が基幹産業と位置づけられている新潟県でも「全国的に清酒消費量が減少し、アルコール飲料の嗜好性が、低アルコール化している」と嘆く。

このような状況を打破するために、積極的な外国客の誘致を進めるなかで、「観光・日本食」と連携した取り組みを行うこと、具体的には、どういった場面で、どういった食に日本酒が合い、どういった飲み方がいいのかといったストーリーを提案することが話し合われた。さらに海外における日本食ブームと連動して、日本酒の輸出拡大への支援を協議会の活動の柱に置くことも話し合われた。

こうした方針にもとづいて協議会は運動を進めるが、同時に日本酒業界に対して「新たな提案」を行うことも必要ではないかとわたしは思う。たとえば、「アルコール飲料の嗜好性が低アルコール化している」と嘆くだけでなく、嗜好が低アルコール化しているのであれば、



それに合わせて「低アルコール日本酒」や「発泡日本酒」の商品開発を積極的に行うべきではないか。「アルコール濃度11%以下の日本酒をつくるのは困難」という話をかつて聞いたことがあるが、それを達成した酒造メーカーがあるし、乾杯用に発泡日本酒をつくったメーカーもある。

日本酒業界において、若い人材が新しい発想で日本酒づくりに取り組み、「マッコリ」に席卷されつつある低アルコール領域を奪い返すことができるのではない。さらに言うならば、ビール業界が達成したように、ノンアルコール日本酒が登場したならば、もっと多くの日本酒ファンを獲得することができるのではなからうか。いまや既存の常識に囚われているときではないとわたしは思う。

### ごはんを食べる若者、食べない若者

4年ほど前、東京大学農学部前のラーメン屋のオヤジに話を聞いたら、半ライスしか食べない男子学生が依然として多いだけでなく、道路工事に従事している若者ですら、昼食にラーメン一杯で済ませることが多いという。ラーメン・ライスならともかく、ラーメンだけでは米の消費拡大につながらない。一方、これは予想外のことであったが、半ライスなどという中途半端な注文をする女子は少なく、彼女らはごはんを残さず食べるという。男子学生よりも女子学生のほうが頼りになるという、この頃の大学教員の共通認識を証明する事例がここにもあった。

しかし例外もある。法学部に進学してきた兵庫県の農村出身の男子学生は、ジャンクフードや甘いドリンクを買わないかわりに、夕食はいつも麻婆豆腐ライスと野菜炒めライスの二食を注文するという。二食の注文であるから、当然ライスがふたつ付いてくる。この話をオヤジに聞いていたので、いつかその光景をみてみたいと思っていたら、ある日偶然に出会うことができた。彼が席に座ると、オヤジは黙ってふたつの大きな中華鍋を使って麻婆豆腐と野菜炒めをつくり始めた。同時に出来上がった二品とふたつのライスを前にして、彼は黙々と、しかし本当においしそうに食べ始めた。

彼は兵庫の田舎で、お米をたくさん食べて育ったのであろう。こんな若者が財務省や農林水産省に入省してくれて、食料・農業・農村政策に携わってくれることを心から願う。

### 新たな食料・農業・農村基本計画

3年以上も前になるが、食料・農業・農村政策審議会は、新たな基本計画を作成するよう農水大臣より諮問を受けた。当時、審議会の会長であったわたしは諮問を謹んでお受けしたが、実のところ頭が痛かった。なぜなら、「日本の農業は過保護である」という神話をいまだに信じている日本人が少なくないからである。この神話がいかに欺瞞に満ちたものであるか。東京大学農学生命科学研究科の鈴木宣弘教授が言うように、日本の農業が「過保護」といわれるほど手厚く保護されていたならば、自給率が40%まで落ち込むことはなかったはずである。財界の一部と勉強不足のマスメディアがつくりだした嘘によって、農業者の心が傷ついただけではなく、カロリーベースの食料自給率が先進国で最低クラスに転落してしまった。新たな基本計画が、自給率を50%に復帰させることを明記したのは当然の成り行きであった。これを達成するためには、お米の消費拡大を図ることが何よりも重要である。

ところで、わたしは公益財団法人・山階鳥類研究所の所長として秋篠宮文仁親王殿下のご研究のお手伝いをしているが、殿下は野鳥以上に絶滅の危機にある在来家禽・家畜の将来を心配されている。なぜなら、家禽・家畜はヒトの手によって作りだされた生き物である以上、彼らが絶滅の危機にあることを看過できないと考えておられるからだ。そして平成15年4月、殿下が提唱された「生き物文化誌学会」が設立された。ここでいう生き物とは、単なる生物ではなく、人とのかかわりの中で生きる動物や植物であり、稲はその典型といえる。在来の生業活動にみられる豊かな知識や技術を継承するためにも、お米の消費を拡大することは最重要課題といえるであろう。

転載 特Aへの道&米の消費拡大方策[平成24年版]  
(発行:一般財団法人日本穀物検定協会)