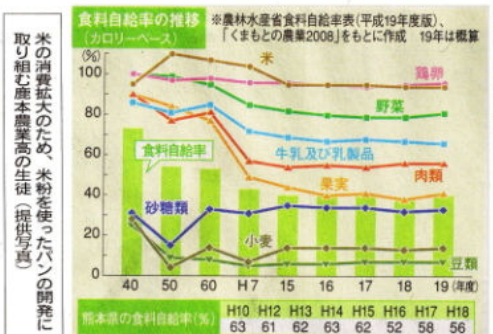


地域で連携 循環の道筋を

二〇〇七年度の日本の食料自給率は40%（カロリーベース）と先進国では最低レベルだ。米の消費量が落ち込む一方で、畜産物や油類類の消費が大きく増加したこと、食の外部化が大きくなった。食料自給率を上げるためには、飼料も含めた地産地消で、地域に活力が出る取り組みが必要だ。

「もちっとした食感で、発酵、古代米パン、地場産の良さを再認識してほしい」。山鹿市の興立鹿本は、農業高三年西口翔也さん。食品加工部十一人で、九州産の小麦粉約二トンを消費した。九州産の米粉で作ったメロン果汁入りパン生地を、興立鹿本が好調で、十月には小麦粉のクッキー生地を包んだ自信作だ。

〇四年に内部で取り組み始めた米粉の加工品開



米の消費拡大のため、米粉を使ったパンの開発に取り組む鹿本農業高の生徒(提供:興立)

食の力

地産地消で 食料自給率アップ

興立鹿本さんを含む「高校生の活躍に刺激を受け、直売所で加工品を販売し始めた農家や、米粉に向く品種を生産しよう」という動きが出てきた。農業を取り巻く状況は厳しいが、地域全体が元気をもらっている」と話す。

ただ、地産地消だけでは自給率を大幅に高めることは難しい。

熊本学園大の出内良一教授(農学)は「農業振興のためには、地産地消が基本の食生活にする一方で、農家の所得を保障し農村を維持する仕組みが不可欠」と強調する。

一九六〇年代に40%ほどだった食料自給率を約70%にまで回復させた英

国では「直接支払いによる所得補てん制度が農業を支えた。グリーンツーリズムが振興して若者の農村定住を促し、景観や生物多様性も保全した」と山内教授。一は「生産農業所得」は内農家に飼料生産の委託を託し、〇六を始めた。しかし「荒れ

年の県平均は約百四十万坪だ。「豚肉を一生産するにはトウモロコシが七、八割必要。食料自給のために、ウモロコシと飼料用米の生産を委託し、年間使用量の約一割を賄う。」「金門店経営の千興ファームを出せば何でも買える時代は終わった。農業、商務取締役。同社牧場部門は、〇六年から、輸入飼料に頼る体制を見直し、県をつくる必要がある」と話している。(月一回掲載)

食農レター

食料自給率を上げるには、農家が経済的に豊かになる仕組みの再構築が必要だ。大きな専業農家はごく限られ、効率化や規模拡大だけでは生き残れない。その仕組みにはいくつかの要素がある。一つは、専業の農家に対する一定額の直接支払いによって、農家の経営を安定させることだ。

さまざまな補助で農家を豊かに

例えば米は現在、一九七〇年代の相場半額近い価格となっている。このような価格下落と資材高騰の中では、経営が成り立たないだろう。価格は控え置きにして、差額に当たる分を公的に保障するのである。

もう一つは間接的な補助だ。例えば、二〇〇六年度に施行された有機農業推進法による、循環型農業を進めるところへの補助。この新制度で、有機農業の先進地埼玉県小川町や、コウノトリの保護繁殖と野生復帰を手がける兵庫県豊岡市などが補助金を獲得している。

(食環境ジャーナリスト)

あるいは農林水産省と文部科

学習、総務省の新規事業で、小学五年生が一週間の農村体験をする「子ども農山漁村交流プロジェクト」。五年間二万三千校、百二十万人の動員を目指しており、大きな国家予算がついている。農村の機能を受け入れなど、ある程度の条件を満たしたところは活用できる。

さらに補助員も街並みの美観での補助が行われている。また、国産の原材料と伝統的な手法を用いる、みそやしょうゆ、みりん、酢など加工品に限った補助があってもいい。

そして、小さな農家のまともなやりや法人化で、地域経済を活性化するとところへの支援である。農産物直売所やレストラン、一般向けの農業講座などで、農業と加工、販売、サービスを融合し、地域全体を牽引してもらおう仕組みを築いているところを支援する。また、これらの手法の情報公開と適切な運営ができる人材の育成支援が必要だ。