

## 4月の季語 櫻貝(さくらがい)

遠浅の浜辺に打ち上げられた桜貝を拾って、波に足を洗われたのも、ずいぶん遠い日になりました。

明るい日差しと、冷たい水、ぬれた砂に薄桃色の貝の色が映える季節は春休み、桜の季節と重なっていたと思います。

### 二三枚重ねてうすし櫻貝 松本たかし



“桜貝は爪の色のように”と言いますが、いまドキのネールアートした爪は、そんなにおとなしくはありませんね。

### “Buy Local, Buy Fresh”

食べ物に関して、「地産地消」という言葉がよく使われる。

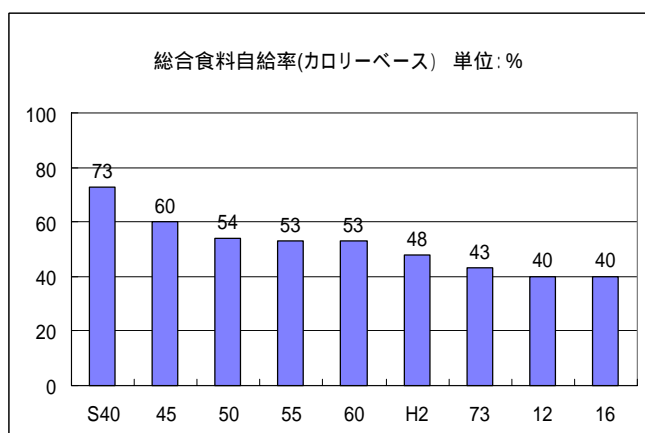
「地産地消」とは、地域生産地域消費の略語で、地域の農産物や水産物をその地域で消費すること。

その結果、輸送コストが抑えられる等の効率が良いこと、食の安全性への目が届きやすい、といった大きなメリットがある。

一方で、「地産地消」は、食の多様性をなくす、或いは、他の地域との競争がない、といった排他的な面もある。

消費現場での扱い方としての「地産地消」は、<道県内の農産物>を指すのが基本だが、農地が少ない三大都市圏では、<国産の産直>を地産地消扱いすることもある。

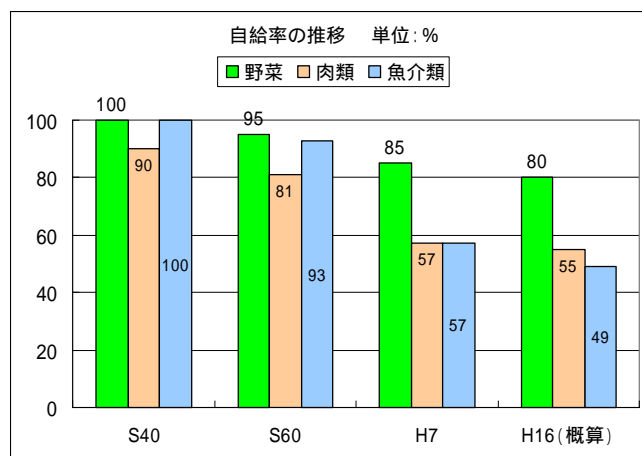
さて、日本の食糧事情を見ると、まず、食料輸入量が多く、自給率も低いので、「地産地消」とは、ほど遠く見える。



総合食料自給率は、昭和40年度の73%から45年に60%、50年に54%へと低下、平成には40%台となり、平成10年度以降は8年連続して40%という状況。

総合食料自給率40%とは、主要先進国では最低水準にあり、アメリカ128%、フランス122%、イギリス70%などに比べてはるかに低い。

また、品目別の自給率では、米、鶏卵が95%(H16年概算)と高いものの、野菜、肉類、魚介類では昭和40年以降、下のグラフのように、年を追うごとに下がってきている。



さて、食料自給率が低いことは、有事における食料不足が懸念されるが、近年、新たな問題点として、「フード・マイレージ」として計算する「環境への負荷」(CO2等の排出)という点も挙がってきている。

### フード・マイレージとは、

<地産地消により、輸送に伴うエネルギーを減らし、輸送過程で出る二酸化炭素を減らそう>という問題意識のもと、食料輸送に伴う環境負荷を定量的に把握するツール。

10tの食料を500km輸送すると、フード・マイレージは、 $10 \times 500 = 5000$  t・km(トン・キロメートル)となる。

「2001年における主要国のフード・マイレージの比較」農林水産省農林水産政策研究所(2003)によると、日本の食料輸入総量は5,800万トンで、輸入食料のフード・マイレージは約9,000億t・km。日本のフード・マイレージは、韓国、アメリカの約3倍、イギリスの約5倍、フランスの約9倍に相当する。

日本のフード・マイレージが高い理由は、輸入量が多い、輸送距離が長い、の2点によるが、特に「長距離輸送の多さ」がフード・マイレージを高めている。

「地産地消」の食材を食べることによって、フード・マイレージは大幅に削減される。

(出典:農林水産省)

### 練馬大根のHP

<http://www.city.nerima.tokyo.jp/daikon/kiroku.html>

23区内では最も農地面積が広い練馬区(約288ha H17年)には、区民農園や農業体験農園、農家の庭先直売所などがあり、「地産地消」が比較的活発に行われている。

区のHPの中には、代表的な地産品「練馬大根」のサイトがあるが、ここでは、江戸時代に始まった練馬大根の歴史、明治末から昭和初めまでの最盛期の様子、伝統的な栽培方法などの記録、小学生が育てた練馬大根、平成10年度練馬大根育成事業の概要などが資料を交えて紹介されていて、見ごたえがある。