

飯島賢二の『恐縮ですが・・・一言コラム』

第 270 回 自給率アップへの近道～本物の日本人に戻れ！

2008.8.10

少し前の『週刊ダイヤモンド』(2008.7/26号)に『食料自給率の「まやかし」』と題したレポートが掲載されていた。なるほど面白いので、今回はこれを簡単に紹介したい。

食料自給率の計算には、実は二通りの方法がある。日本は食糧危機に見舞われる...マスコミが煽って危機感を増長させている、その根拠となるのが「自給率 39%」といわれる数値である。これはカロリーベース自給率であり、個々の食料の栄養価で算出するものである。カロリーベース自給率は、東京オリンピックの翌年、1965年度は 73%であった。それから 40年たった 2006年、39%とほぼ半減している。60%以上の食料資源を海外に依存しているため、昨今の食料高騰が引き金になり、やれ食糧危機になると、騒がれているのが実情のようである。

これに対し、経済的価値である生産額で算出する「金額ベース」の自給率がある。これによると 2006年度食料自給率は 68%、低下傾向にあるとはいえ、カロリーベースほどではない。この自給率を採用すれば、7割弱の食料を自国で賄っている計算になる。食糧危機を憂う数値では決してないし、正に数字のマジックというべき現象である。

どちらの数値が正しいのかを論ずる意図はない。仮に、マスコミが好きな「カロリーベース自給率」を基に、視点を変えて、品目別自給率に着目してみる。例えばこんな献立例...【朝】: オムレツ、サラダ、食パン、紅茶

【昼】: スパゲッティナポリタン、クリームシチュー風スープ、サラダ

【晩】: ステーキ、ガーリックライス、サラダ

(洋食メニュー: 1日の総カロリー 2,196キロカロリー)

あるいは

...【朝】: 卵焼き、納豆、焼き海苔、味噌汁、ご飯

【昼】: 天丼、漬物、味噌汁

【晩】: 青菜のゴマ和え、ジャガイモの炒め煮、アジの塩焼き、すまし汁、ご飯

(和食献立: 1日の総カロリー 2,144キロカロリー)

2種類の献立のカロリー数は、ほぼ同じである。しかし品目別に自給率を見ていくと、和食全体の自給率が 63%であるのに対し、洋食の自給率はその半分にも満たない、28%となってしまう。65年度から 06年度、自給率が半減した原因は、農業経営や農業政策の問題もさることながら、実は、食生活の変化が大きな要因だったと理解しなければならない。

ミルク、バター、食肉といった畜産物、パンが主食となった小麦粉、油脂類の 3点セットは、もともと自給率が低かった。自給率の高い米や魚を食べなくなれば、自給率が急落するのは当然の結果である。

政府は 2015年度までにカロリーベース自給率を 45%に高める目標を置き、しかも、ほぼ全品目で自給率を向上させる計画である。ほとんど愚の骨頂と言っておく。肉より魚、パンよりご飯、本物の日本人に戻ったほうが、自給率アップへの近道だ！と思っている。