やまぐち環保研会報

十四号

２００４年2月

編　集

環保研事務局

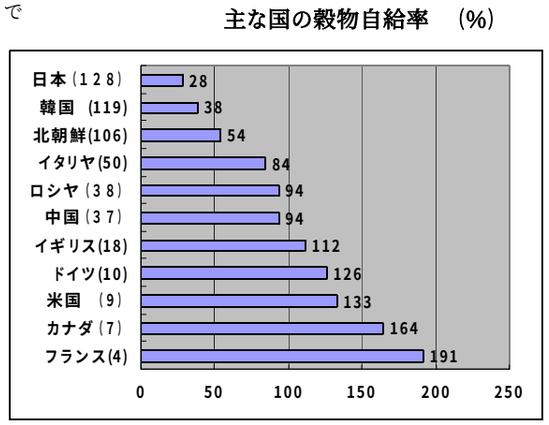
(083-923-2414)

(083-972-5933)

日本の農業が大きく変わろうとしています。財界からの強い要望を受けて、農産物輸入の関税引き下げ・自由化が進められようとしています。日本経団連の奥田会長は昨年一〇月、東北経営者大会の講演で「先日小泉首相がいわれたように、我が国の将来を考えれば、いつまでも農業鎖国を続けているわけには参りません」と述べ「現在のような、政府の補助や通商上の保護政策に過度に依存した体質では、就業者の増加や経済の活性化は到底期待できない」、「家族的営農を根本的に改革する必要がある」などと述べています。これを受けて政府は「米政策指針」にも示されているように、米の自由化を推し進めようとしています。日本の食・農の有り様が今問われています。

我が国の穀物自給率二八％（二〇〇二年度・重量ベース）は、世界一七五カ国中一二八位、フランスの一九一％（四位）、カナダの一六四％（七位）、米国一三三％（九位）。同じ敗戦国で工業立国を掲げているドイツ一二六％（一〇位）。かって植民地に食料を依存していたイギリス　一一二％（一八位）、食糧不足で全世界から食料援助を求めている北朝鮮の五四％に比べて、日本はダントツに低いことがわかります。日本は世界最大の超食料輸入国です。

日本でどうにか一〇〇％を保っている米で



（　）内の数字は１７５カ国の順位（農水省調：２０００年時

す

「米政策指針」が示しているように、経営規模拡大と自由化を中心に掲げ、これが本格的に実施されると、一七〇万戸の稲作農家の九割以上を切り捨て。八万戸程度を農政の対象にすることになります。

大規模化路線の破綻は二〇〇〇年を目標とした農業　新政策・一九九二年」でも実証済みで、その際も規模拡大は出来ず、逆に五ヘクタール以上の稲作農家は減少しました。

日本の農地は傾斜地も多く、地形や土壌水利に応じたきめ細やかな管理が必要で、家族経営が日本の農業を支えています。メキシコでのWTO（世界貿易機関）閣僚会議が決裂しように、「家族経営を守れ」「自由化一辺倒反対」は世界の流れといえます。

食料自給率四〇％を七〇％に引き上げたイギリスについて日本の農水省はホームページで「第二次世界大戦前の英国は、自由貿易主義を反映した放任主義により、食料農産物の大輸入国であったが、戦後の国内農業奨励（保護政策と一九七三年のEC（現在はEU：欧州連合）加盟により生産が拡大・・農業を軽視することが英国にとって危険であり、戦後の農業は安定した基礎の上に置くべきとの考えが主流を占めるに至り、国家による農業の統制・保護と国内の食料生産の拡大を目標とする農業政策がとられることとなった」（イギリスの農業概況より）と述べています。

農家の所得を保障するため、各国は、農水省調べ・二〇〇一年時点でみると、「農業予算に占める価格・所得関係予算はイギリス六三・三％、フランス六四・四％、ドイツ六七・八％に対し日本は二六・六％にすぎません。小泉首相等の「農業鎖国」の発言を含めて、日本の「食」をもっとわれわれが国民に訴え理解させることが大切です。

稲のハゼ干しは大変だが良質の米作りには欠かせない

百姓の独り言

人間の勝手さいい加減さ

ハンセン病の人を泊めなかったホテルに「けしからん」と大騒ぎしたのはついこの前の出来事。

鳥インフルエンザ、山口県の一農場で発生。卵や鶏肉の買い控えや、山口県産の卵や鶏肉を取り扱わないスーパーなど続出。

風評の嵐、勝手な思いこみ、乗せられる心の中で、多くの卵や鶏肉、消毒の体制がとれないからと殺された捨てられた命。取引キャンセルから今後の経営をどうしていいやらと、農場をたたむことも考えなければいけない養鶏農家等への影響、考えたことがありますか。

悪気があってじゃないけど、犯罪者・加害者になっている自分が恥ずかしい。もっとしっかりと、自分の生活を地に足をつけて見つめないと、あっちフラフラ、こっちフラフラ「そうじゃげな」ああじゃげな」そのフラフラが世の中をゆがめてしまっている。

ありがとうの言葉から

本当にありがとう

「人々においしいモチ米でいいお餅を戴きました。ありがとう」「無農薬のお米はどうしてこんなにおいしいですか」「新年早々ありがとうの言葉、うれしいです、とってもありがたいです。

「どうやって作る」？自分は米は作れません。わたしの出来るのは土に有機質と微生物を運び込む。稲をみて水を田にあてる。カモが外敵にやられないようにすること。カモたちと遊ぶこと。種をまくこと、苗を植えること、刈り取ること、モミを摺ること、何も作れません。少しだけ手伝ってるだけ、戴いているだけ。

土にありがとう。微生物にありがとう。お日様にありがとう。雨を水をありがとう。育ててくれてありがとう。あなたの命をありがとう。

こうやって命を戴いて喜んでいます。あなたのありがとうにありがとう。

ありがとうの気持ちが回り回って環境を保ってくれるんかもよ。みんなみんなでありがとう。　（百姓の木村）

ごはんで勝つ

三月一四日（日）に開催する山口県環保研農業フォーラム（山口市平川・山口大学会館ホール九時三〇分開会）で記念講演をしていただく幕内秀夫先生について先生の著書の一部を引用して紹介させて頂きます。

食源病を防ぐ一〇のポイント」

日本人にあった食事は、日本の風土にあった『ごはんを中心にした食事」です

①ご飯をきちんと食べる
②液体でカロリーをとらない
③発酵食品を常に食べる
④パンの常食はやめる
⑤未精製のごはんをたべる
⑥副食は季節の野菜を中心にする
⑦動物性食品は魚介類を中心に
⑧砂糖、油脂類の取りすぎに注意
⑨出来るだけ安全な食品を選ぶ
⑩食事はゆっくりと、よくかんで

ー（『ごはんで勝つ」より抜粋）ー

幕内秀夫先生の紹介

５３年生まれ。伝統食と民間食療法の研究者。現在帯津三敬病院等で食事相談を担当

「パン給食の問題点」

私たちはパン食を中心とした給食の献立に大きな疑問を持っています。パンそのものが砂糖や油脂だらけの加工食品です。ジャムやバター、マーガリンなど砂糖や油脂類をぬらないと食べにくいのが特徴です。輸入小麦の安全性にも疑問があります。副食についても、コロッケ、コーンシチュウ、ポークビーンズ、グラタン、餃子、タンドリーチキンなど、肉類や食肉加工品、乳製品、油脂類などに偏りがちです。まさにパンを主食にした無国籍、無地方、無季節、無安全な食生活になります。ご飯をしっかり食べ、季節の野菜や芋類、海草類、豆類、魚介類を中心にしていた時代には、アトピー性皮膚炎の子どもはほとんどいなかったのです。

かって学校給食に米飯が導入される際、一部の教育関係者から「余剰米を子どもたちに食べさせるのは何事か」という批判がありました。

私たちがしなければならないことは、「子どもたちの健康のために」「完全米食給食が大切であることがを多くの人たちに理解してもらうことだと考えています。

ー「完全米食給（食が日本を救う」より抜粋）ー

編集後記

今年は国際コメ年、コメは世界三大穀物の一つ。穀物を扱うメジャーにとっても大切な商品、日本の米も彼らの手中に入るのか。世界の中で日本は「米文化の完熟国」（日本の米」中公新書）ともいわれています。米は日本人の食と共に文化の源です。

会報へご意見をお送り下さい。（梅津）