

江刺の稲

「江刺の稲」とは、用排水路に手刺しされ、そのまま育った稲。全く管理されていないこの稲が、手をかけて育てた畦の内側の稲より立派な成長を見せている。「江刺の稲」の存在は、我々に何を教えるのか。土と自然の不思議から農業と経営の可能性を考えたい。

編集長 昆 吉則

メイド・バイ・ジャパニーズで農業を活性化

いつの間にかメイド・バイ・ジャパニーズという言葉がいろんな人々が使うようになってきた。かつては、そんな本誌の主張は黙殺されるか、「何を荒唐無稽な」と笑われていたことを考えてみれば、隔世の感がある。また、農水省や農業団体の人々にしても、建前上は海外でのコメや大豆の生産などといえば反発するところだろうが、もう、その食料安定調達からだけでなく、そこにある日本農業の可能性もわかっていくはずだ。

ウルグアイでのコメ生産に関しては、カリフォルニア在住の田牧一郎氏が今年から具体的な取り組みに入るだろう。さらに、ヨーロッパで日本食向けの野菜生産に取り組もうという話も、数名の読者が前向きに検討を始めている。日本人による海外農業生産は、考えてみれば、南米やカリフォルニアなどでは戦前、戦後に移民した人々たちの努力によってそれぞれ、本誌読者を含めて、各地で果樹や野菜、イチゴなどを作っている人々もいる。考えてみれば、日本の

産業界が海外に進出して行ったのは1970年代以降である。我が農業人たちは、それより早くから世界を目指し、日本人であればこそ能力と感性を生かして、世界各地で大きな貢献をしてきているのだ。

しかし、他産業界が海外を目指した（目指さざるを得なかった）70年代以来、逆に保護政策の中でその意欲を失わされてしまったのだ。確かに日本の農家は豊かになった。でも、貧困の裏返しであったかもしれないが、チャレンジ精神が萎えてしまったのだ。それは、国内農業も同じことなのだ。

本誌は、メイド・バイ・ジャパニーズでの海外生産への取り組みを、大きなチャンスの中にある国内農業とセットで考えている。世界的なブームになっているとも言っている日本食レストランの急増があるのに、日本農業界は指をくわえて眺めているようなのだろうか。語られるように、確かに農産物輸出は伸びている。でも、日本食、そして日本農業の中心作物であるコメはどうか。海外の日本食で使われるコメはカリフォルニアの中粒種を中心にスペインなどで生産されている。今後、中国産や韓

国人などが海外での生産を含めてその供給量を増していくだろう。

ジャボニカ種のコメの本国が日本であるだけでなく、日本食の食文化を支えてきた日本の農業の伝統をたくましい海外の人々に奪われてしまつてあなたは悔しくないか？

そればかりでない。今、農業に取り組もうとしている後継者や多くの農業を目指す若者たちに、未来の日本農業の夢を示すのが、これまで実践の中で日本農業を変革してきた本誌読者の役割ではないのだろうか。

昨今の中国食材に対する人々の不安や嫌悪感をいうまでもなく、Made by Japanese（日本人が作った）という良質なブランド農産物が、世界に通用する価格で供給できるとすればそこに大きなビジネスチャンスがあるだけでなく、最高級品としての国内農産物の価値をさらに上げることになるのだ。海外に生産適地を探し、現地の人々、外食業や商社のような異業種と組んで農業経営者たちがそれに取り組むことは、国内農業の活性化に繋がるのだ。

日本と同じ保護主義的農業政策に取り組んできた韓国も今では、ロシア沿海州を含め、海外食料調達の安定化や海外生産促進に力を入れている。食料自給率にこだわるのは日本農業を減ぼす議論なのだ。