

## アラスカ通信3

梅雨明け前でまだうっとうしい天候が続いているかと思います。夏至の頃の爽やかな気候のアラスカからお花のプレゼントです。近くの山では高山植物の花が咲き乱れています。可憐なワスレナクサも咲いていました。

フードシステムで食べる側の問題が取り上げられましたが、ここアラスカでのフードマイルは全米最大です。ほとんどLower 48 (アラスカ以外のアメリカ本土をこのように呼びます。さしずめ北海道の人が本州を内地と呼ぶような感覚ですが)から運ばれて来ます。しかし日照時間の長い夏には野菜など地元でも育つのですが、流通システムが発達しているために地場では農業が成立しません。また外気温が-40℃以下の冬もスーパーでは野菜も果物も豊富に並んでいます。しかし、さすがに原油高騰の折に輸送コストも無視できず多少様子変化しています。昨年札幌でのインターナショナルナイトのイベントで留学生と北大の学生が食の問題を取り上げました。国際比較で各国の標準家庭の1週間分の購入食品を調べた結果、欧米では3万-4万円をかけて購入していました。ずらっとテーブルに並べた購入食品の写真(ToTo 出版「世界の食卓」をごらんください)を見ると日本などの先進国では70-80%は加工食品で箱や袋に入っています。つまり保存性や利便性でこうした加工食品を買わされているのです。しかも購入した加工食品の約30%は食わずに破棄されています。まさにもったいないことをしているのです。

食品加工産業や流通産業、スーパーマーケットなどの業界にとって都合の良いまた儲かる食品が食卓を占領しています。先日あるところで食のもったいないで講演をしたところ、ある主婦の方から質問を受けました。共稼ぎで忙しい生活ではこうした便利な加工食品に頼らざるを得ないのに加工食品がダメだとしたらどうすれば良いのかと。それに対しては、ヨーロッパを含めて世界各国では、一般には質素な食事をとっている。日本のようにお金をかけて贅沢な食材を世界中からかき集め、加工して販売している国は珍しい。こうして食事にかかるコストや時間よりも、他の面での生活の充実に見いだしているからではないかと思うと答えました。

高度成長前の日本では確かに今のような贅沢な食事をして居ませんでした。豊かになることは贅沢な食事や立派な家に住むことへのあこがれだったのです。それはコストの安かった原油が支えていたのです。

添付は農水省の資料です。高度成長の頃には食料自給率は73%だったことが分かります。食事も贅沢になっています。時々日本に戻ってテレビを見るとなんと料理やらグルメやら大食い競争やら食べ物の関する番組の多いことに驚きます。結局 一般消費者は様々な企業に踊らされているようです。

ライフスタイルの見直しはやはり一人一人が「賢くなる」ことではないかと思います。