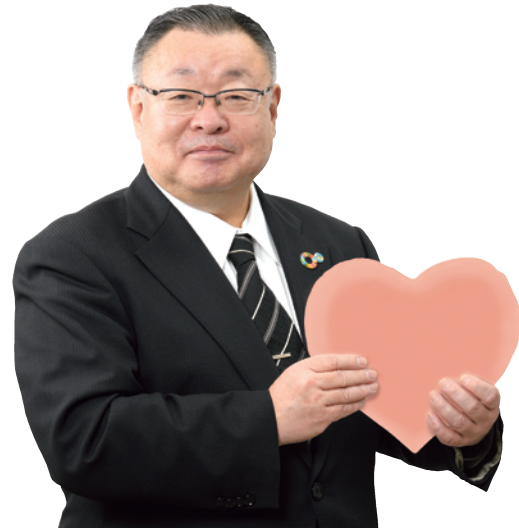


胡麻はすべて輸入品!?

胡麻＝ゴマは様々な料理に欠かせない食材のひとつだ。白胡麻・黒胡麻・金胡麻と種類も色々あり、胡麻豆腐が美味しい。ほうれん草の胡麻和えもいい。黒胡麻あんの団子も人気のお菓子だ。食用油としての胡麻油も料理の味付けに貴重だ。日本では、栄養価にも注目が集まり、一人当たりの胡麻の消費量が年々増加し、世界第2位となっている。そんな胡麻の国産割合＝自給率は何と0.1%だと知って驚いた。収穫量や栽培面積は鹿児島県がダントツで、長崎・長野・栃木・熊本などが続く。鹿児島県の離島、喜界島の白胡麻が有名で国内生産量日本一というから、一度訪ねてみたい。



私たちの食材は、私たちの手で

私たちが食している胡麻の99.9%は外国産である。毎年約18万トンの輸入先は、かつては中国が1位だったが、2000年代に入るとナイジェリア・ブルキナファソ・モザンビークなどのアフリカを中心に、パラグアイやミャンマーなど20カ国以上に及ぶ。胡麻の原産地は、アフリカのサバンナ地帯と言われており、ナイル川の流域で紀元前3000年前から栽培が始まったとされている。

日本は、世界の胡麻貿易量の3割近い量を輸入しているが、物価高により胡麻油にも値上げの波が広がっている。コスト増や円安などに加えて、主力輸出国のアフリカで政情不安が高まり、生産の懸念が強まっていることが要因のひとつだ。明日の食卓に胡麻が無い、そんなことにならないよう祈るしかないのか。

食料自給率を50%へ引き上げよう!

日本では、仏教の伝来によって、殺生が戒められたことから、動物性の油の代用として油糧種子の胡麻が用いられた。日本独特の精進料理では、肉や魚を使わないため、良質のたんぱく質を含む胡麻を食べることで栄養を補ったと考えられる。胡麻料理が広まったのは江戸時代で、全国各地で郷土色豊かな様々な料理が誕生していった。その代表格として挙げられるのがてんぷらで、胡麻油はてんぷらの油としてなくてはならないものとされた。こうした日本の食文化のひとつである胡麻の生産を

外国に頼っているのは実に残念なことだ。かつては、日本の多くの農家で胡麻を栽培していたが、手間がかかる割に収益性が低いため、農家に敬遠された。

99.9%を輸入に頼る胡麻に限らず、主食のひとつである小麦も国内生産は13%で、残りの87%は輸入に頼っているのが現状だ。日本の食料自給率は、38%（2023年度：農水省発表）である。政府の目標値は2030年度45%だが、2013年度に40%を切ってからほぼ横ばいで推移している。1985（昭和60）年度には、73%という高水準であったが、高度経済成長や国際貿易の発展によって食生活は多様化し、肉や乳製品などの畜産物や加工品へと消費が転化した。また、畜産物には飼料用の穀物を大量に輸入する必要があり、国内で十分に生産できないものを輸入によって賄うことに繋がった。さらに、高齢化などにより農業人口や農地面積も減少し、農業生産力も低下したことで、日本の食料自給率は危機に瀕していると考ええる。

先の通常国会で「食料・農業・農村基本法」が改正された。ものづくりの製品も含めて、農水産物の自給率を常に50%以上に維持することが必須ではないだろうか。新型コロナウイルスの感染拡大時、海外に80%も発注していたマスクは契約していたにもかかわらず日本に輸出されることなく、直ちに売り切れとなり、大きな混乱を招いたことを忘れてはならない。