



30年後、私たちの食卓には何が並んでいるのだろう？

公益財団法人日本植物調節剤研究協会 評議員
BASF ジャパン株式会社農業事業部マーケティング部長
奥村 博

私の子供の頃の夕食は正に「サザエさん」で描かれるものと同じでした。家族全員が揃って食卓を囲み、近くで採れた食材を使った煮物や和え物、漬物にお味噌汁が並んでいました。

今は物流が発達して日本全国、或いは世界中から取り寄せられた食材が近所のスーパーに並べられています。

スーパーで買い物される人を興味を持って見ていると、食材を求められる以上に既に調理された出来合いの物や加工されたものを購入される方が多いことに気づきます。

家族構成の変化、高齢化、女性の社会進出、或いは忙しい毎日の時間の有効利用という面からもこの傾向は顕著なものになっているようです。「手料理を食べたい」なんてとても贅沢な願いになってきているのでしょうか。

私は仕事の関係で家族を伴って日本を通算13年離れていました。帰国して引っ越し荷物が届かないながらも炊飯器だけは当時の最先端の高価なものを買って求め、同時に所謂「ブランド米」を炊いたものでした。「旨い」。本当に目を潤ませながら炊き上がった白米を頂いたことを鮮明に覚えています。

果物は何を食べても甘くて薫り高く、野菜は新鮮で美しい。日本の農家さんはアーティストだと感心するばかりです。

戦後、日本の農業・栽培技術は飛躍的な発展を遂げました。農業・肥料・農業資材や機材、品種改良。経済の復興を進める国民の胃袋を満たすため様々な分野で知恵が絞られ、新しい技術革新が進められました。私も過去に多くの海外の農業関係者を日本に招き農業の現場にお連れしたことがあります。皆一様にその技術の高さ、そして生産物の品質の高さに驚きます。一方で日本独特の極端な品質重視を原因とする非

経済性や非常に細かく区割りされた耕作地の為に、その非効率性を指摘される方も多いのも事実です。食料安全保障の面から「量（カロリーベース）」の自給率確保が重要であることは今後も変わらないでしょう。他方、食の多様性或いは嗜好の多様性を満足させる高付加価値の作物の栽培や流通は今以上に需要が高まっていくことでしょう。それには新たな困難や問題に直面することになります。新聞各紙の紙面では「日本農業の危機」という論調が多く見られますが、個人的には楽観しています。確かに現状の農業を取り巻く環境はキラキラと輝いては見えませんが、一定の需給バランスが整えばそこにビジネスチャンスを見出す企業家的農家は今以上に必ず出てくると考えています。確かに牧歌的な里山での農業というようなイメージからは大きく乖離したものかも知れませんが、次世代の農業はもっとキラキラしてスマートで若い世代が「格好良い！」と感じられるものであろうし、そうでなければならぬと思います。

今、AI（人工頭脳）やGPSを活用した更なる農業技術の革新の動きが始まっています。そんなのは夢だ、と言われていた様々なことがいつの間にか現実になっています。だから一層期待してしまいます。「農家さん、もっと美味しい食材を作ってください」と。

自身も農業に携わる仕事に従事しているので少しでも技術革新に貢献出来ればと願っています。30年後に、食卓に並ぶ料理がさらにバラエティーに富み、美味しく、安心であるものであり、ラベル・ガイドライン・法に沿った安全なものとなるように日本全国の農家さんを応援します。「いつもご馳走様です。ありがとう」。