



## 日本の味

公益財団法人日本植物調節剤研究協会 評議員

農業工業会 副会長

辻川 立史

「日本の味」、小学6年生の私に与えられた課題文集テーマであった。「味」とは何だ？カレーライスにお好み焼き（小生関西人）、弁当の卵焼き、いや、めったに食しないが刺身にすき焼きもある。思いつくのは食べ物の羅列のみで、何を書けばよいのやら。そこで、難渋しながらも日本的なこと、日本の歴史や神社、お寺のこと等々、日本にあって海外になさそうなものを書き綴り、自分なりの日本文化論をもって「味」とした。時は過ぎて高校時代の夏、たどり着くや否や「Are you thirsty? For you!」と出てきた Half Gallon Bottle の Coke で始まったアメリカ北西部の田舎町での生活、ここでの夕食は来る日も来る日も Roast Beef（但し、まったく飽きることはなく、きわめて美味かった）と Red Radish もしくは Spinach、デザートは特盛 Ice Cream であった。たまの地元高校生との外での夕食は、Hamburger（3個）に Fried Potato(L)。これは、まさしく「アメリカの味」であった。この後、ふと蘇ってきたのが冒頭の課題であった。「日本の味」とは「日本食の味」のことを言っていたのか、いや、そう簡単なものではない。

「日本食の味」と言われれば、日本古来のうま味・風味に固有の食材をふんだんに使った和風料理、更には洋風、中華風はもとより、世界中の味覚を取り入れながら深められてきた独特の食文化云々、その味についてのなにかがしかを述べるであろう。うま味を生み出す素材の豊かさと、うま味を引き受ける食材の多様性、その組み合わせの妙が相まって、「日本食の味」が出来上がってきたのであり、伝統野菜・地域野菜と呼ばれる農産物をはじめとした、各地域に根ざした多種多様な特徴ある食材と共に食文化として発展してきたのだと思う。

地球上の食に関するリスクが高まるばかりの昨今、これからも日本が世界中から好きな物を好きなだけ買い続けられる保証はない。自国内での生産性を高め、国内農業の基盤を再構築し、持続可能な食糧供給と地域発展、地域保全との調和を図っていくことの重要性はその通りである。農業競争力強化プログラムの下、生産資材価格の引き下げや生産物の販売

先の確保等の農家支援策が打ち出され、産業としての国際的な競争力の強化や六次産業化がキーワードとなっている。農業改革が叫ばれる中、全農改革や農協改革などが進行し、また、企業としての農業への参入や農業法人化などの取り組みも進んでいる。しかし、国家戦略として方向性が示され改革への取り組みが進む一方で、生産現場の状況は千差万別であろう。人類史上最大の変革期といわれる現代において、何万年も前から営まれてきた農業といえども例外なしの変革を求められている。しかし、人は現状維持が楽なのであり、いくら貧乏でも今よりも数倍、数十倍のメリットがはつきりと示されない限り簡単には挑まない。「なぜ」やらねばならないのか。多種多様な事情を抱える生産現場のリーダーは、それぞれの置かれた状況に応じた「なぜ」を的確かつ途切れることなく示すことが求められ、その苦労は相当なものだと察する。リーダーとは、「何をやるのか」・「どのようにやるのか」・「なぜやるのか」、を明確に示すことができる人だと思う。とりわけ「なぜやるのか」が重要である。農業に関連する行政、団体、企業等の裾野は広い。関係者は、様々な視点から、また、時にはその垣根を越えて、自信を持って「なぜやるのか」を語ることでできる地域リーダーの育成、支援に努める必要がある。最近、現場を訪問する機会が少なくなった。微力ではあるものの、現場に貢献する我々の使命の本質を思い起こしたい。

多様な食材を生み出すのは、地域に根差した農業であり水産業である。大きな変革の時期に、「日本食の味」を守るためには、競争力強化もさることながら、それぞれの生産現場に寄り添いながら新しい時代を切り開いていく力が必要である。今を乗り越えていく力の集結こそが、「日本の味」そのものではないのだろうか。「日本の味」とは、やはり日本人の心であり、魂、その根底にあるのは地域の食に根ざした文化なのだと思う。古くて新しきもののみ永遠不滅、我が国農業もそうであってほしい。「日本の味」も永遠不滅であってほしい。