

国の一七市町村、三四四地区の棚田を「日本の棚田百選」に認定した。そのなかには、月の名所として有名な長野県千曲市姨捨の四十八枚田や、段数日本一を誇る福岡県星野村の棚田、海に面した山あいに広がる石川県輪島市の能登の千枚田などがある。いずれも観光地としても有名なところである。

皆さんの中にも、棚田をご覧になつた方は多いだらう。

険しい斜面を切り開き石や土を盛つて丁寧につくられた棚田。ひと鋤ひと鋤、丹精こめて塗り固められた畦が描き出す棚田を見ると、懐かしさを感じるとともに、脈々と米作りを続けてきた日本人のひたむきさに誇らしささえおぼえる。その風景を求めて、人々が集まつてくるのもうなずける。

棚田や里山など、人と自然が共生しながら築き上げてきた農村の美しい風景は、人の心を和ませ安らぎを与えてくれる。このような働きも、農業の多面的機能の一つとして評価の対象になっている。

前述の日本学術会議では、その効果を金額ベースで二兆三七五八億円と評価している。この金額は、農村地域への旅行者および帰省者の旅行費用により算出した数字である。

人口密度が高く、窮屈なコンクリート社会のなかで日々暮らす都市生活者にとって、自

然に触れ合える農村はかけがえのない存在である。

最近では、農村などに滞在して、農業体験をしたり、自然や文化に触れて地元の人たちとの交流を楽しむ旅、グリーン・ツーリズムも盛んになってきている。

このような体験は、そこに手入れされた農地があり、そこで農業を営む人々がいるからこそ心に響くのであり、当然のことながら農産物を生産するという中山間地の農業が成り立つてていることが大前提になければならない。

国産の食材を選ぶことが、環境と国土を保全し、また文化的遺産を守ることにつながっているということを、おぼえておきたい。

## 生きものが棲める水田づくり

「めだかのがつこうは 川のなか——」で始まる、童謡『めだかのがつこう』が生まれたのは、今から約六〇年前、昭和二五（一九五〇）年ごろのことだ。埼玉県でも私が育った付近には「見沼たんぼ」という広い水田地帯があり、そこに行けば、子供のころはたくさんメダカを見ることができた。

田んぼには、たくさんの生物が棲んでいる。

田植え後の水をはった水田にはミジンコが大量発生し、それを狙つてメダカやドジョウがやつてくる。オタマジャクシからかえったカエルは水面に落ちてきた害虫ウンカを食べ、オケラが畦に小さな穴を空けて餌を探している。夏の夜には田んぼの上をホタルが舞い、秋にはアキアカネが産卵のために帰つてくる。

水田は、米の生産の場でありながら、多種多様な生きものたちの格好の生息場なのである。

農林水産省ではこういった水田の役割「生物多様性」についてどう考えていくかを検討するために、「生物多様性検討会」を開催した。

検討会の委員でもあるNPO法人「農と自然の研究所」の宇根豊さんによれば、ご飯茶碗一杯分の米粒をだいたい三〇〇〇～四〇〇〇粒とすると、稻では三株くらいになる。この三株の周りにオタマジャクシなら三五匹くらい、ミジンコなら五〇〇〇匹くらいが生息している。当然、管理の仕方によって異なるだろうが、こういう生物とともに水田は米を生産しているのである。逆に考えると、カエルが一匹生活していくためには、ご飯茶碗六杯分、ツバメなら四万五〇〇〇杯分の稻株が必要であるといった具合だ。

検討会での議論を踏まえ、今後の生物多様性を保全していくために、平成一九年（二〇〇七）年七月に『農林水産省生物多様性戦略』を策定した。

農林水産業は、食料を生産するという経済活動であるとともに、多くの生きものに貴重な生息・生育環境を提供し、特有の生態系の形成・維持といった生物多様性に貢献している。しかし、農薬や肥料をやりすぎたり、効率性だけを追求して生きものが棲めないようなコンクリート製の水路をつくったりすれば、生物多様性を損なうことになる。

農業が生物たちに与える負の影響を最小化するとともに、生物多様性のよつて立つものとしての農業にしていかなくてはならない。

例えば、冬季にも一部の水田に水をはつて生物の生活の場を提供することは有効である。有機農業をはじめとするこのような環境保全型農業を推進することや、生産基盤の整備をするに際しても環境と調和した水路にするなど、田園地域、里地里山の保全を着実に進めていくことが大切である。また、農林水産業と生物多様性の関係を定量的に測る指標の開発も進めることになっている。

ある。

生物多様性を示す図柄としては、コウノトリのように、その地域での生態系の上位の種を用いることによって、同時に下層の生きもの、ドジョウやカエルやそしてミジンコなどもたくさんいることを表現することなどが考えられる。

水田の持つこのような機能を都市の住民や子供たちにも理解してもらおうと、農林水産省や農業団体、数多くのNPOによって田んぼの生きものの調査が行われている。参加者は田んぼで虫やカエルを見つけて大喜びとともに、稻が育つてお米になる過程でさまざまな生きものの命を育んでいることに気づくことができる。

こういった活動を通じて、生物多様性を保全していくことの意義、また生物多様性の保全のために、環境と調和した農業が重要であることを、理解していただくことが大事である。

図8 生きもの認証マーク



滋賀県認証



兵庫県豊岡市認定「コウノトリの舞」

ういう取り組みによって生産された農産物を選択してもらえるよう、消費者にPRしていくことも重要であろう。いくつかの地域においては、生物多様性の保全に配慮した取り組みによって生産された農産物であることをアピールし、販売していくが始まっている。

兵庫県豊岡市では、かつて絶滅したコウノトリも棲める豊かな環境づくりと環境に配慮した生産を消費に結びつけるため、コウノトリをシンボルにブランド認定を行い、コウノトリをデザインしたロゴマークを農産物に表示して販売している（図8右）。

滋賀県では環境こだわり農産物として、琵琶湖への負荷を低減した生産方法で作った農産物について、ロゴマーク（図8左）をつけて販売している。さらに、宮城県大崎市の「ふゆみずたんぼ米」、神奈川県小田原市の「桑原めだか米」といった取り組みも行われている。

## 第三章 食料自給率の低下が世界に与える影響

## フードマイレージから見える環境負荷

食料自給率が四〇%であるということは、私たちに供給されている食料のうち、六〇%にも当たる大量の食料が輸入されているということである。

スーパー・マーケットに買い物に行つたときなど、店頭に並んでいる食品の原産地表示につい目がいつてしまふ。家庭の主婦を主な対象とするスーパーの生鮮品売り場は国産比率が高く、日本の各産地が表示してある農産物が多い。しかし、その合間を縫うようにメキシコ産のかぼちゃ、中国産のたけのこ、南アフリカ共和国産のグレープフルーツ、オーストラリア産の牛肉、モロッコ産のたこ、チリ産の塩鮭、ノルウェー産のさば、インドネシア産のえび……。さながら世界の食品見本市のように外国産の食料が並んでいる。加工食品の中には、原産地表示の義務がないものもあり、実際はもつと数多くの国々から運ばれてきた食品が並んでいるはずだ。

世界各国から多彩な食品が輸入されているおかげで、日本ではとれない熱帯果実や世界各地の特産食材を使った料理などが食べられ、豊かな食生活を送ることができている。

しかし、どの程度までこのような外国からの食品を味わう豊かな生活を追求しなければならないのであろうか。また、日本で生産できるにもかかわらず、さまざまな理由で外国産に依存しているようなものが増えすぎているのではないだろうか。

海外から穀物を大量に輸入していくこと、豊かな食生活を彩る多種多様な食品を輸入していることには、地球環境にも影響を及ぼす大きな問題が潜んでいる。

例えば、ブラジルから大豆を大型穀物輸送船で運ぶとき、燃料を使う。燃料は石油などの化石燃料なので二酸化炭素を大量に放出し、地球温暖化につながる。大量的のとうもろこしがアメリカから、小麦がオーストラリアから運ばれてくるときも同様である。

二酸化炭素などの温暖化ガスに関しては、「京都議定書」によつて日本など先進国に限定してではあるが、削減目標が決められている。わが国は二〇〇八年から二〇一二年までに、温室効果ガスの排出量を一九九〇年と比較して六%削減しなければならない。

政府は、経済界など企業や一般国民に協力を求め、「チームマイナス6%」プロジェクトをつくり、エコ製品の開発やクールビズなど、各方面で対策を講じ大幅削減に向かつて取り組んでいる。地球温暖化防止対策は、世界中で取り組まなくてはならない重要な課題だ。

「フードマイレージ」という言葉を、聞かれたことがあるだろうか？

フードマイレージは、食料の輸送時にどれくらい地球環境に負荷をもたらすかを定量的に把握するために考案された指標である。フードマイレージは、二酸化炭素の排出量を直接表すものではないが、この数字が大きいほど環境への負荷は大きいということがいえる。

計算式は「 $\text{輸送量} (\text{トン} = t) \times \text{輸送距離} (\text{キロメートル} = \text{km})$ 」。

農林水産政策研究所のデータでみると、例えば、どうもろこしをアメリカから日本へ一トン輸入するときのフードマイレージは、 $-(t) \times 一万七〇〇〇 (\text{km}) = 一万七〇〇〇 (\text{t} \cdot \text{km})$ 。輸送距離はアメリカのニューオーリンズ港から東京港までの距離になる。

インドネシアから一トンのえびが運ばれてくるときのフードマイレージは、 $-(t) \times 五九〇〇 (\text{km}) = 五九〇〇 (\text{t} \cdot \text{km})$  になる。この場合の輸送距離はインドネシアのスマバヤ港から東京港までである。

わが国の全輸入食料のフードマイレージは、おおまかに見積もって九〇〇〇億 $t \cdot \text{km}$ 。これは輸入食料全体の重量五八〇〇万トンについて、各国ごとの輸送量と輸送距離をかけてフードマイレージを出し、それを累積した値だ。九〇〇〇億 $t \cdot \text{km}$ という値は、アメリカ

カの約三倍、イギリスやドイツの約五倍であり、フランスの約九倍である。

日本がここまで大きい理由は、輸入食料の量が多いこともあるが、輸送距離が他の国々に比べて長いためだ。

九〇〇〇億 $t \cdot \text{km}$ の品目別の内訳をみると、穀物が五五%、油糧種子（大豆など油の原料になるもの）二二%と、一品目だけで約八〇%を占めている。この数字をみるだけで、穀物や油糧種子の大量輸送が地球環境へ与える負荷は大きいことが推測できる。

では、輸入食材ではなく国産食材を選んだ場合、輸送時に排出される二酸化炭素をどのくらい抑えることができるのだろうか？

「大地を守る会」が主導している「フードマイレージ・キャンペーン」のホームページに掲載されているデータによると、アメリカ産の小麦で作った食パン一斤と北海道産の小麦で作った食パン一斤では、北海道産の小麦で作った食パンのほうが、二酸化炭素排出量は一一〇グラム少ない。これは、冷房を四時間利用したときに排出される二酸化炭素量に相当する。

り九二グラムの二酸化炭素削減になり、国産（北海道）たことアフリカ北西部のモーリタニア産のたこを比べると、国産のほうが一匹当たり一二八グラム二酸化炭素を減らすことができる。

国産食材を選べば確実に二酸化炭素の排出を抑えることができる。しかし、京都議定書の決まりごとにすると、この分の二酸化炭素は、京都議定書に規定されている二酸化炭素の削減量にはカウントされない。なぜなら、食料を海外から運んでくる際に船が燃料を消費することによって排出される二酸化炭素は、輸出国、輸入国、どちらが原因か判断が難しく、どちらの国のもとみなされないからだ。

京都議定書の対象外ではあるが、地球レベルでは役に立つことであり、国産食材を選び二酸化炭素の削減に努めることは意義深いことである。

シンプルなことだが、食物を運ばないで食べることができれば、地球環境に負荷を与えないということがいえる。

買い物に出かけたときには原産地表示を見て、より近い土地でとれたものを選ぶようにする。消費者のこういった日々の生活努力が地球環境を守っていくカギをにぎっているのではないだろうか。

フードマイレージのような考え方とは、農産物の輸入が多いことを快く思わない日本の農業関係者だけの考え方かといふとそうではない。

二〇〇七年のオックスフォード・アメリカン・ディクショナリーの「ワード・オブ・ザ・イヤー」に選ばれた言葉に「locavore」（ロカボア）という言葉がある。ロカボアとは、地方を意味するローカルと「～する」という意味のボアを合わせた新語である。

ロカボアは、二〇〇五年にサンフランシスコ地域で始まった運動のこと、「サンフランシスコから半径一〇〇マイル以内（一六〇キロメートル以内）で収穫された食物だけ（無理な場合は、州で生産されたもの、または小規模農家から直接出荷されたもの）」を食べようというものである。

「地元で生産された食物を食べる」ことは、運送距離が少なく環境によい・新鮮でおいしい・地元地域とのつながりを得る」というのが運動の趣旨だ。

ロカボアはインターネットで惣菜の宅配をしている人が提唱したものだが、今では大手の流通業者もこれと似た考え方を表明している。

果実・野菜を取り扱い、今後さらにその取扱額を増やすという。これにより、六七二万フードマイル（食物がどのくらいの距離を移動したかを表す指標）を削減することである。

さらに、同じアメリカのホールフーズという大手食品スーパーは、店内に掲示物やリーフレットを置いて地域の食品を扱うことの意義について説明している。掲示物には、「地域の商品を買うことによって、地域の就業機会を増大できる・地域のコミュニティーを支援できる・農家に生きる糧を提供できる」と書かれている。

アメリカにおいても、地域の農産物を地域で消費することについて、その価値を感じ、推し進めている企業やグループが増えている。

当然、日本においても多くの同じような取り組みが進みつつある。

日本では、ロカボアよりだいぶ前から「地産地消」をキーワードとして、地元の農産物を地元で消費しようという運動が進められている。運搬による二酸化炭素の排出を削減するという意味で、地球温暖化防止のために重要な役割がある取り組みになると思う。それだけでなく、地域の経済を活性化させ、また、農業の生産を増やすことにより、農業の持ついろいろな機能を維持・発展させることにもなる。

地産地消の一部に、直売所を利用して地元の農産物を販売するという活動がある。これは、経済的な効果だけでなく、消費者と農業者のふれあいが生まれることで相互理解が深まるといったプラスの面もあるという。高齢の農業者の方にとつては生きがいにもなつていて、健康な生活を送ることに役立っている例も多い。

また、「身土不<sup>レ</sup>」という言葉がある。もともとは仏教用語とのことだが、人間は本来その土地で生産される農産物によって養われてきたので、その土地でできる食物を食べるのが体にとって自然である、というような意味で私はとらえている。

地産地消と似た意味で用いられることも多いが、こちらの概念のほうが、昔からそこで生産されるものの大切さに重点を置いていることである。

## 食料と一緒に大量の水を輸入している日本

ても食品成分表をみると、一二%前後の水分が含まれているが、このことをいつているのではない。

小麦やとうもろこし、牛、豚など、食料を生産する過程においては水が必要である。食料を輸入するということは、そのときに消費した水も輸入していることになりますよといふわけである。

なぜ、水が今問題になっているかというと、世界的な水不足の危機が懸念されているからだ。

この地球は、水の惑星といわれているが、そのうち淡水は二・五%しかない。さらに、利用しやすい河川や湖沼などの水は〇・〇一%で実際に使える水は意外に少ないのが実態である。

東京大学生産技術研究所の沖大幹教授らの研究グループが、主な食料を日本で生産するときには要する水の量を試算しているのでご紹介する。

それによると、可食部（食べられる部分）に対する重量比で、小麦やとうもろこしは約二〇〇〇倍、大豆や大麦では二五〇〇～二六〇〇倍程度の水が使われているそうだ。つまり、大豆一カップ（一七〇グラム）を生産するために、お風呂約二杯分の水が必要という

計算になる。

畜産物にいたっては穀物よりもさらに多く、肉として食べる分の重量比で、鶏肉は約四五〇〇倍、豚肉は約六〇〇〇倍、牛肉にいたっては桁が変わってなんと二万倍にもなるそうだ。牛肉一〇〇グラムに二〇〇〇リットル、つまり二リットルのペットボトルが一〇〇〇本使われていることになる。

畜産物が多いのは、家畜の飲料分や飼育時に要する水に加えて、飼料の穀物を生産するときに使われる水の分も含まれているからである。

実際には目には見えないこういった水の量を具体的な数字に表して、地球上の水の移動を把握する目的で考案されたのが「バーチャルウォーター（仮想水）」である。

バーチャルウォーターは、「食料の輸入は、あたかも水の輸入のようなものだ」という考察から生まれた概念である。

日本はどうもろこし、大豆、小麦といった主要穀物と畜産物を輸入しているが、日本国内でこれらをすべて生産するとしたなら、次のように途方もない数字の水が必要になる。必要とするかで表される。

とうもろこしが一四五億立方メートル（以下単位同）、大豆一二二億、小麦九四億、牛肉一四〇億、豚肉三六億、鶏肉二五億、牛乳及び乳製品二三億など。食料だけで一年間で合計六二七億立方メートルものバーチャルウォーターを輸入していることになるのだ。これを一人当たりに換算すると、一般家庭での年間水使用量の約五・六倍に相当する。

世界の食料輸入国のバーチャルウォーターを比べてみると、日本は総量としては多いのだが、国民一人当たりに換算すると、中近東や北アフリカ沿岸諸国のはうが多い。しかし、日本とこれらの国は同列には語れない。これらの国々は水資源が乏しく食料を輸入に頼ることで、食料の生産に要する水資源を節約し、その分を必要不可欠な生活用水に回さなければならないという事情があるからだ。

ところが、日本はそんなことはない。

生活用水や工業用水に必要な水資源を確保するために、食料を輸入に頼らざるを得ない状況でもない。最近でこそ渴水が問題になることもあるが、蛇口をひねればふつうにきれいな水が出てくる。

おりしも、世界の水資源が枯渇の危機に陥っている昨今、そのような状況下で、日本が自分さえよければと自国で生産することを放棄し、さらに輸入に頼っていたとしたなら、

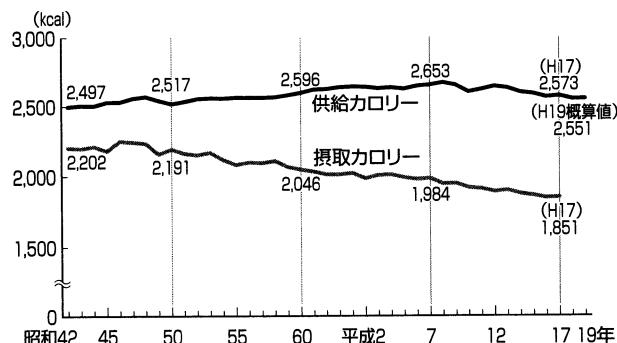
## 大量の食品を廃棄しながら輸入している日本の矛盾

日本が食料を大量輸入することによって世界にもたらしている悪影響は、地球環境にも及んでいることをみてきた。しかし、それだけではない。日本が、このまま今の経済力を楯に、輸入に頼りきった食生活を続けていくとしたなら、人道的な問題を招くことにもなり得る。それが途上国のが飢餓の問題である。

二〇〇五年時点での世界の栄養不足人口は約八・五億人。そのうちの九六%、約八・二億人が開発途上国の人々である。そしてそのうちの三・五億人以上が子供である。

一九九六年にローマで開かれた食料サミットでは、当時、八・四億人といわれた栄養不足人口を半分に減らそうという目標を掲げた。しかし、現実は、半減するどころか、五秒ごとに子供一人が餓死し、世界全体では毎日約二万四〇〇〇人の人が飢えで亡くなっている。二〇〇八年九月、FAO（国連食糧農業機関）は二〇〇七年の栄養不足人口が前年より七五〇〇万人増え、九億二三〇〇万人になつたと発表した。二〇〇八年にはさらに増

図9 供給カロリーと摂取カロリーの差の推移



注) 両カロリーとも、酒類のカロリーは含まない。両カロリーは、統計的調査方法及びカロリーの算出方法がまったく異なり、単純には比較できないため、両カロリーの差はあくまでも食べ残し、廃棄分の目安として位置づけ。

農林水産省「食料需給表」、厚生労働省「国民健康・栄養調査」

この約七〇〇キロカロリーに相当するムダをなくすことによって、食料自給率の数値は変わってくる。

自然に考えれば、ムダにしている分の国産と輸入の比率は、全体の国産と輸入の比率と

ると予測している。

一方の日本を含めた先進国は、太りすぎや肥満人口が約二〇億人にも及び、アメリカでは成人の約三割の六〇〇〇万人が肥満に悩む。これは明らかに先進国の「飽食」を証明する数字である。

しかも、日本においては、大量に輸入しているながらその裏側で一九〇〇万トンもの食品廃棄物を出している。食品廃棄物の中には、食品製造段階で出る残渣、食品流通段階で出る売れ残り、家庭や外食産業で出る調理くずや食べ残し、手つかずの食品が含まれている。

一九〇〇万トンという数字は、世界の食料援助量六〇〇万トンの約三倍に相当する。数字上だけの試算になるが、日本人が食べ残したものや手つかずの食品をそのまま援助を受けている地域に持っていくことができれば、今の三倍の人を飢餓から救うことができる。ある。

自給率の話に戻るが、食料自給率の計算に使われているのは「供給量」であつて実際に私たちが食べている「摂取量」ではない。したがって、計算式には食卓での食べ残しはもちろん、冷蔵庫の中でひからびた野菜や消費期限切れの豆腐など、捨てられた食品の分も

含まれている。

統計のとり方が違うので明確にはいえないが、農林水産省の「平成一八年度食料需給表」の一人当たりの供給カロリーと厚生労働省が毎年行っている「国民健康・栄養調査」の摂取カロリーとを比べてみると、平成一七(一〇〇五)年においては、約七〇〇キロカロリーの差がある(図9)。つまり、その分をわれわれは捨てているともいえるのである。

この約七〇〇キロカロリーに相当するムダをなくすことによって、食料自給率の数値は変わってくる。

同じであるから、ただ、ムダをなくしても食料自給率の数字 자체は変わらない（誤解があるといけないので断つておくが、食料自給率に変わりはなくとも、ムダをなくすことは、食料全体のムダな消費量を減らすという意味で大切なことである）。

食料自給率が変わるのは次のようなケースである。

ムダにしている分を減らし、国産を今よりも多く選び、供給量に占める国産の割合が高くなると自給率は大幅に上昇する。逆にムダは減らしても、外国産が優先され、供給量に占める輸入品の割合が高くなると、自給率は今よりさらに低下する。

つまり、ムダの排除と国産農産物の積極的利用の両方を推進できれば、食料自給率の向上が図られることとなる。

ここに平成一九（二〇〇七）年に農林水産省大臣官房統計部が家庭内に限って行った「平成一八年度食品品目別統計調査」の結果があるが、それによると、食卓に出した料理を食べ残した理由として（複数回答）、約七二・八%の人があげているのが「料理の量がかぎたため」である。さらに、食べ残した料理を廃棄した理由については（複数回答）、約七四・六%の人が「食べる見込みがないため」と答えている。

飽食に慣れてしまった日本。日本人が食べすぎる、あるいは捨てるによつて、世界

では確実に飢餓人口が増えているということを忘れてはならない。

## 途上国から奪つてまで輸入する？

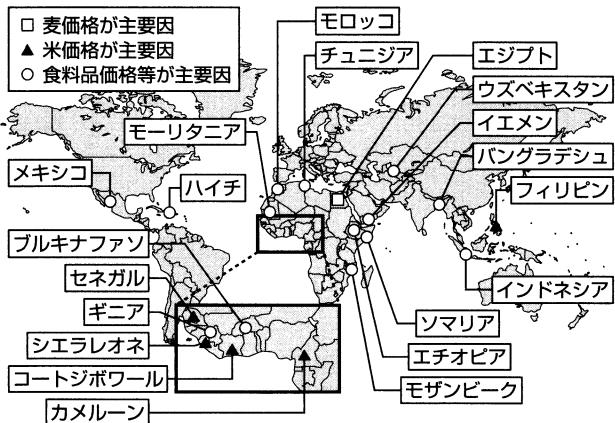
戦後の高度成長で経済的に豊かになつた日本は、一部の食料については、国内で作る努力を十分にせず、お金を出して外国から買う方法を選んできた。

また、その背景には、一部の国や有識者の間で、経済状況の違う国々があるなかで、日本が途上国から輸入することのほうが、むしろ世界への貢献につながるという考えがあつたからだ。

しかし、それはあくまでも世界全体の食料が余剰状態にあるというのが大前提にあつてのこと。穀物価格の高騰をはじめ食料危機が世界共通の問題になつてゐる今日では、その論理は通らない。今では日本が途上国の食料を奪つてゐるといわれるようになつてしまつた。

なぜなら、現在のような穀物高騰が続くと、経済的な面で日本に太刀打ちできない途上国は、当然ながら必要な食料を手に入れられないという状況が起つてゐるからだ。

図10 世界各国の食料をめぐる抗議行動と暴動分布図



抗議行動が起きる理由は、その地域によってさまざまであるが、食料の自給ができずに海外からの輸入に頼っているため価格の高騰による影響を受けやすいことと、経済的な余裕がないことが大きいと考えられる。

なお、抗議行動の原因となる穀物についてだが、麦、米、とうもろこしが中心である。アフリカでもセネガル、ギニア、シエラレオネなどで抗議行動が起きたと報道されたが、これらの国々は米をたくさん食べていて、米が抗議行動の原因になっているようだ。このことは、将来、アフリカが食料の生産基盤を確立する際に、米の生産技術確立が大きな要素になること、米の生産技術に優れたわが国がアフリカ支援で大きな役割を果たし得ること

さらには、日本に農産物を輸出している国々が、仮に外貨を稼ぐ产品が農産物しかない場合、自国民の分を犠牲にしてまで輸出しようとして、結果貧しい人々の食料が奪われてしまいういう危険性もある。

例えば米を作るときに、日本なら一〇〇〇円の労賃がかかるところが、一〇〇円で作れる途上国があるとする。経済的には、安い労賃の国で作つてもらつて輸入したほうがいい。米が工場生産できて、工業製品のように「一倍三倍とすぐに作ることができる」のであれば、分担をしてもいいという考え方もあり得る。しかし、農産物の作柄は天候や災害などを防ぎようのないことが原因で左右される。仮に、途上国が何らかの理由で日本への輸出分を貰えなくなり、日本が途上国の人々が食べるものを奪つて持つてくることになつたら、国際社会で日本はどう思われるであろうか。

世界的な穀物価格の高騰のなか、二〇〇八年の前半には多くの国々で食料をめぐる抗議行動や暴動が発生した。例えばハイチではポルトープランスでデモが激化、四月九日の段階で五人が死亡、四十人が負傷した。四月一二日には首相が解任された。

メキシコやフィリピン、インドネシア……新聞などによる情報で把握したものだけでも二〇か国に及ぶ国々で何らかの抗議行動が起きている（図10）。

とを示していると思う。

世界の食料事情が変化して、抗議行動まで起こっている現実も踏まえたら、ある程度までは自国で作り、自給率を上げていくことがやはり大切であると思う。

## 第四章

世界の食料事情と  
厳しくなるわが国の食料調達