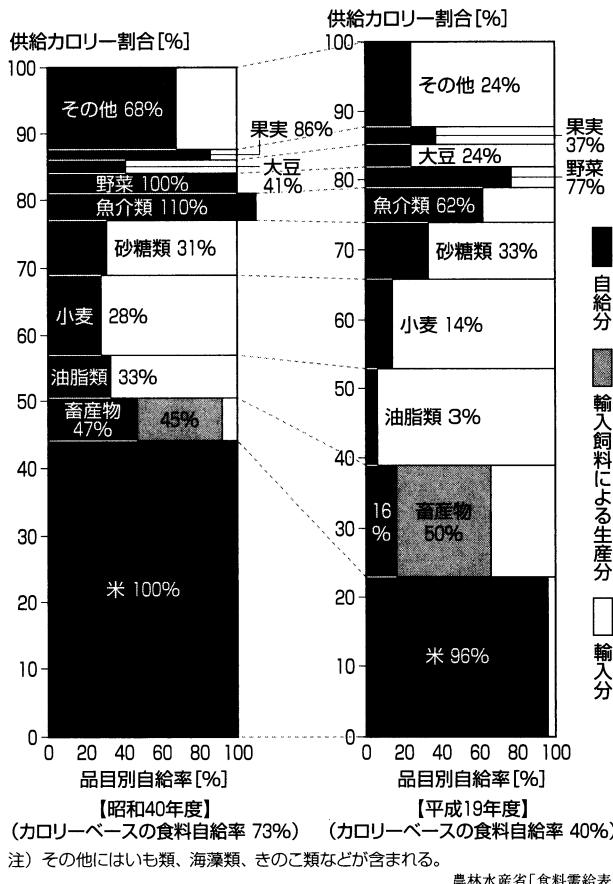


図3 食料の消費構造と各品目別自給率の変化

総供給カロリー 2,459kcal / 人・日 総供給カロリー 2,551kcal / 人・日



力、中国などから緊急輸入を行つて対処することになった。このときに輸入した米は減少分の約二六〇万トン、主食用の米全体の約四分の一が輸入で賄われたわけであるから、結果としてこの年の食料自給率は三七%にまで落ちこんでしまった。

平成一〇年からは四〇%の年が続いたが、これは四捨五入して計算した数値としての四〇%が続いたということであり、小数点第一位までみると少しずつ変動している。平成一一（一九九九）年からの数字を示すと、三九・八、三九・七、四〇・〇、四〇・四、三九・七、三九・六、三九・八と続いた。ちなみに平成一八年度の食料自給率は三九・三%で、四捨五入して三九%だったのが、平成一九年度には三九・八%となり、四捨五入して四〇%になつたということである。

なぜ、昭和四〇年代から現在にいたるまで、食料自給率は低下したのだろうか。

端的にいうと、日々の食生活の変化と、食料の消費構造の変化と農業生産のズレの両面に起因していると考えられる。

まず、食生活についてみていただきたい。

昭和四〇年度と平成一九年度の各食料の消費量と品目別自給率の変化をまとめて表したのが、図3だ。タテ軸は供給カロリーに占める各品目の割合、ヨコ軸は各品目の自給率で

ある。私たちは通称「タンスの絵」と呼んでいる。四角い外枠全体が食料から供給されるカロリーの総量で、米、畜産物、油脂類……と各品目が引き出し状に積み重なっている。畜産物には肉類と牛乳・乳製品・鶏卵が含まれる。

各品目のうち、黒い部分が国内で供給されている部分である。

昭和四〇年度は米中心の食生活で、総熱量の約四四%分を一〇〇%自給している米からとつていたことがわかる。野菜や魚介類も国内生産の割合が高く、結果として七三%の食料自給率を実現していたことになる。

平成一九年度の図をみると、米の消費が大きく減少し、米の占める割合は約二三%と昭和四〇年度の約半分になつていて。そのかわりに増加しているのが自給率の低い畜産物と油脂類で、それぞれ九二・二ポイント、七・七ポイントずつ増えている。このように日本の食生活は大きく変化しているのである。

これを具体的な食生活の内容で比べてみると、昭和四〇年には国民一人が一日平均、茶碗に五膳食べていたご飯の量が平成一九年には三膳に減つていて。畜産物関係でいうと、月一回の割合で食べていた牛肉料理が三回になつていて。とりわけ特徴的なのが植物油の摂取量で、一・五キログラム入りのペットボトルを考えると、年に三本消費していたのが、

三倍の九本に増えている。年間九キログラムもの植物油を余計にとるようになったということだ。植物油をそのまま飲んでいるわけではないから、私たちは揚げ物や炒め物などの料理を好むようになり、それだけの油を日々とつていているということである。

第二章で詳しく説明するが、米の消費量が減つて油の摂取量が多い食生活が健康上に及ぼす影響は、現在、肥満やメタボリックシンドromeとして大きな問題になつていて。

和食が国産食材で作れない！

食料自給率が低下したもう一つの原因が、最近のわが国の食料消費とわが国の農業生産のミスマッチである。さまざまな理由で、拡大する新たな需要に生産が追いつかなかつたり、かつては国内で生産できていたものができなくなってきたという現実がある。

日本は、約三八〇〇万ヘクタールの国土に約一億二〇〇〇万人が生活している。国土の三分の二が山に覆われ、先進国の中では最も森林被覆率が高く、平野が少ないという特徴を持っている。

日本の国土には、豊かな四季と自然に恵まれたなかで、地域ごとに多様で豊かな食料

表2 日常の主なメニューの自給率

和食	洋食	中華	
ぶりの照り焼き	96%	ピラフ	73% チャーハン
鯖のたつた揚げ	89%	カレーライス	57% キャベツと豚肉の炒め物
にぎりすし	75%	鮭のムニエル	47% 中華風春雨サラダ
ほうれん草のおひたし	72%	ロールキャベツ	31% 麻婆豆腐
親子丼	70%	クリームシチュー	28% 餃子
寄せ鍋	67%	グリーンサラダ	20% シューマイ
おでん	65%	ナポリタン	17% 青椒肉絲
野菜の煮しめ	54%	サンドイッチ(卵・ハム)	15% かに玉
湯豆腐	35%	ピザ	15% ラーメン
肉じゃが	29%	ハンバーグ	14% 醋豚
焼き鳥	26%	トンカツ	9% 焼きそば
すきやき	24%	鶏唐揚げ	8% 天津メン

農林水産省「クッキング自給率 平成19年度データ」

国内には有名なそばの産地があつて、そのそばのおいしさは海外でも高く評価されるようになつている。農林水産省が推進している国産農作物の積極的活用に向けての取り組みの一環である「農産物の総合的な輸出戦略」のなかにも含まれている。ところが、一〇〇%自給できていた明治時代と比べてみると、そばを栽培している農地面積は減少し、そばの自給率は二三%にまで下がつてしまつた。現在はそばの約六割を中国から輸入している。

江戸っ子に人気だった天ぷらそばについても、上にのつていてるえびのを生産し生活ができるという優れた面もあるが、食料を生産する農業という観点からみれば、平地が少なく、効率的な営農をするための大規模な農地が得難いということになる。さらに工場や住宅など、他の用途との競合が大きくなるというデメリットもある。

このため、かつては自給できていた食材を生産することができない。結果どういう事態を招いているかといえば、伝統的な和食が国産食材だけでは作れなくなつてきている。ただ、ここで誤解がないようにいつておきたいのは、基本的には和食は自給率が高いというのが一般的な傾向であるということだ（表2）。なぜなら、洋食や中華料理よりも、肉類や油脂類が比較的少ないうえに、野菜を煮たりすることによつて大量に食べることになり、わが国で生産できるものが素材の中心となつてゐるからだ。したがつて、これら示すのは、そうではない例である。

わが国の伝統的な食事でありながら、食料自給率が低くなつてしまつたものの一つにそばがある。日本での栽培の歴史は古く、『続日本紀』によると奈良時代には、食料不足に備えるために、そば栽培を奨励したという記述がある。江戸時代になつて今のようなそば切り（麺のかたち）が生まれてから大ブレイクし、そばは日本を代表する麺料理の一つになつた。

自給率はわずか五%にすぎず、ベトナムやインドネシアなどから輸入。衣の材料である小麦粉は自給率一四%で、アメリカ、カナダ、オーストラリアなどから輸入、卵は一〇%、しようゆと揚げ油に使われる菜種油にいたってはほとんどゼロ%で、天ぷらそばとしての自給率は結局二二%になる。

なお、これは日本国内で食べられているそば全体の平均像であり、個別のそばの自給率が二二%ということではない。国産のそば粉を使つたおいしいそばを作り、評判になつている店がたくさんあることはご存じのとおりである。こういう店で食べるそばの自給率は高いものとなつているはずだ。

また、卵の自給率一〇%という数字を意外に思われるかも知れないが、これは、前に説明したように飼料を輸入していることに起因する。現在、卵自体は、一部、液卵（殻を取り除いて中身だけを取り出したもの）として輸入品が業務用に使われているケースを除けば、ほとんどが国内の養鶏業者によつて生産されている。しかし、卵を産む鶏が食べてゐる餌のほとんどが輸入に頼るところもあり、その分が差し引かれ、自給率はそこまで低くなってしまう。かつて農家が庭先で飼つていた鶏は、庭の草や余り米を食べてゐた。そのように育つた鶏の産んだ卵は自給率一〇〇%ということになる。

最近は、飼料米や国産の飼料を使おうという動きも広がつてきてゐる。米を餌に生産された卵はとてもおいしいが、これまでなかなか消費者に受け入れられず苦労していたといふ。そのわけは、卵は黄身の黄色が濃いほうが好まれるという傾向にあるからだ。ともろこしを餌として与えた場合、ともろこしの黄色が卵に反映され黄色くなるが、米は白いため、米を食べた鶏が産む卵の黄身は白っぽくなってしまう。これに対して、パプリカなどの天然で黄色い餌を混ぜて黄色味を出すことで、消費者の好みに合わせる取り組みもある。また、米で育つたために黄身の色がレモンイエローになることを逆にPRする取り組みも出できている。

そばと同じように、菜種油も江戸時代には十分な量が生産され、食用だけでなく灯りにも使われていた。昭和四〇（一九六五）年ごろまでは、春先になると全国各地で黄色いじゅうたんのような菜の花畑が見られ、心を和ませてくれた。それが、海外から低コストで生産される菜種油が入つてくるようになると、そんな光景もみるみる失われていつた。

現在日本での菜種油の自給率は〇・〇一%で、統計上ではゼロ%になつてゐる。菜種油は食用の天ぷら油やサラダ油として使われるほか、バイオディーゼル燃料として利用される。バイオディーゼル燃料とは、軽油（ディーゼル）の代替燃料となるもの

で、ディーゼル車の燃料として活用される。バイオマス（植物資源）由来なので地球温暖化防止効果がある。

ヨーロッパでは、菜種油をそのままバイオディーゼルとして使うことが盛んになつており、その量は六五〇万キロリットルにもなつてている。

わが国では、菜種などから搾った油を直接、燃料にするようなことはもつたないので行われていないが、食用油として使つたあとの「廃食用油」を活用して、バイオディーゼルを作る取り組みが各地で市民を巻き込んで進みつつある。廃食用油は、そのまま捨てれば環境への負荷がとても高い廃棄物として、河川の水質汚染につながる恐れがある。日本の春を象徴する菜種をまずは食用油として活用し、その後、ゴミとせず燃料としても利用するということは、地域の景観維持と循環型社会の構築に役立つ、とても意義のある取り組みである。

毎年一回、全国各地で菜の花プロジェクトを推進している方々が集まる「菜の花サミット」がある。そのとき、この運動に共感している有名なフランス料理店のシェフが、国産の菜種油をエキストラバージンオリーブオイルのようにパンにつけて食べると、とてもおいしいという話をされた。高級オイルの一つとして菜種油が復権してくる兆しがあるよう

だ。地域の環境を守る運動が地域の食文化を興す動きにも発展していくのは素晴らしい」とだと思う。

天ぷらそばだけではなく和食献立に欠かせない味噌汁も、味噌汁の具によつて多少増減はするものの、天ぷらそばと同じで、自給率は低い。なぜならば、味噌の原料の大豆の自給率が二四%しかないからである。

天ぷらそばのしょうゆ、味噌汁の味噌、どちらも日本の伝統調味料であり、私たち日本人の味覚形成に欠かせない大事なものだ。それが今や輸入に頼ることなしに作ることが困難であるというのが日本の現状である。

日本の食料自給率は、先進国中最低レベル

日本では食料自給率について論じるとき、カロリーベースの数字を採用している。しかし、カロリーベースの自給率で議論しているのは、主要先進国の中では韓国と日本くらいである。たいていの国は、穀物自給率をもとに議論をしている。というのも、他の先進国は総じて自給率が高く、日本のように穀物以外の食品についてまで事細かに分析する

F A O のデータをもとに、一九七〇年から二〇〇三年の約三〇年の間に、各国の穀類、肉類、油脂類、野菜類といった食料の消費構造がどう変わってきたかを計算してみ

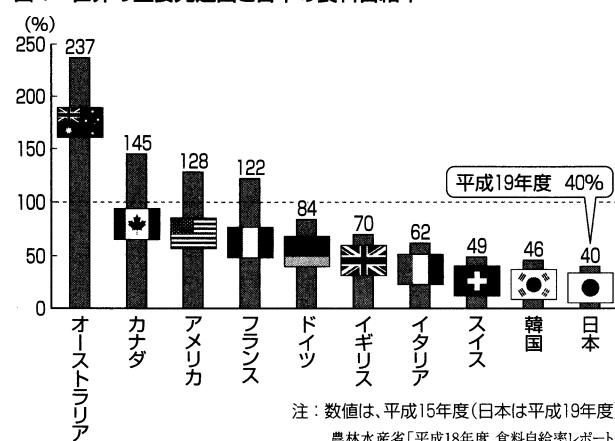
第二章の「食生活の変化と食料自給率の推移」の項で、自給率低下の要因の一つは、日本の食生活が大きく変わったからだと書いたが、主な先進国で、わが国ほど食生活が変化した国は韓国以外に類をみない。

国土面積や地形、人口といった諸条件が異なるので、単純に食料自給率だけをもとに各国の農業を比較して、どちらがいい悪いという結論にはならない。わが国は国土面積の割に人口が多く、イギリス、イタリア、フランスの約二倍もの人口を抱えている。そのため一人当たりの農地面積を比べてみると、極端に小さい。日本の人当たりの農地面積は三・七アールだが、オーストラリアはその約六〇四倍、アメリカで約三九倍、フランスで約一四倍になり、日本よりも面積の小さいイギリスでさえ約八倍の広さを有する。日本が他の先進諸国に比べて、いかに厳しい農地条件のなかで自給率を維持・向上していくかがわかるだろう。

アが六二%といずれも五〇%以上。そしてイスの四九%、韓国の四六%とまで、最後に四〇%の日本がくる。

各国のカロリーベースの食料自給率を日本と比較する際には、F A O のデータなどから、日本と同様の方法によって計算し求めて

図4 世界の主要先進国と日本の食料自給率



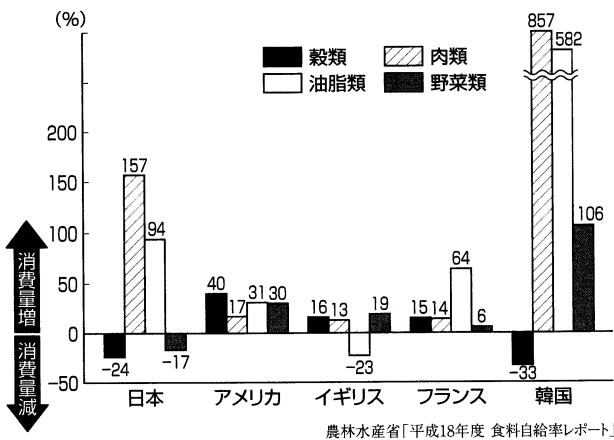
注：数値は、平成15年度（日本は平成19年度）
農林水産省「平成18年度 食料自給率レポート」

がたやすくできるという利点もある。各国のカロリーベースの食料自給率を日本と比較する際には、F A O のデータなどから、日本と同様の方法によって計算し求めている。ここで紹介するのは、農林水産省が独自に試算した値である（図4）。自給率の高い順からみていくと、オーストラリアが二三七%、カナダが一四五%、アメリカが一二八%、フランスが一二二%と、この四か国は統計をとりはじめた一九七〇年以後ずっと一〇〇%以上を保っている。続いてドイツが八四%、イギリスが七〇%、イタリアが六二%といずれも五〇%以上。そしてイスの四九%、韓国の四六%とまで、最後に四〇%の日本がくる。

は、各国のデータがF A O （国連食糧農業機関）にそろっているので、各国の数値の比較がたやすくなるという利点もある。

もと食生活の変化が少なかつたこともあげられる。
食料の消費構造が変わらないということは、国内で増産させていくべき農産物がはつきりしていて、農業政策の方針が立てやすいということになる。

図5 世界の主要先進国と日本の食料消費構造の変化



農林水産省「平成18年度 食料自給率レポート」
たのが図5である。日本と韓国が大きく変化したというのが一目瞭然だ。韓国も日本と同様、経済が豊かになるにつれ自給率が下がった国である。どちらも、穀類の消費量が減つて、かわりに肉類や油脂類の消費が伸びている。ところが、他の国々ではこれほど劇的な変化はみられない。

自給率の向上策を考えるときに、食生活の内容は重要である。

例えばイギリスは一時四〇%を切るほどに食料自給率を低下させたことがあったが、今は七〇%にまで向上させている。イギリスが自給率を向上させた要因として、EUに加盟して農業への財政的な支援策が充実したことがあるが、それに加えて、日本と違つてもと

第二章 食料自給率の低下がわが国に与える影響

米の消費量の減少とともに肥満人口が増加

食料自給率が四〇%に低下する過程で、私たちの食事は多くの輸入食料に依存したものになってきた。とくに所得が増え、食の欧米化・多様化が進むにつれ、日本人はご飯（お米）を食べなくなってきた。

豊かな食事をとることは人間に基本的な幸福をもたらすものであり、その恵みを追求することは大切である。そのために海外の食材を活用することも必要であろう。

しかし、ご飯を食べなくなってきたことのかわりに、肉類や油脂類を食べすぎつつあるのが現状ではないだろうか。かつては、一食に二膳食べていたご飯が一膳になり、おかげでも秋刀魚の塩焼きがハンバーグやトンカツになり、酢の物にかわってドレッシングたっぷりの野菜サラダが食卓に並ぶということが日常になってしまった。

その結果として、栄養のバランスが損なわれている人が増えている。このため、肥満人口も増加している。肥満は生活習慣病の入り口でもあり、医療費の点からも大きな社会問題になっている。

日本ではその対策として、平成一七（二〇〇五）年には農林水産省と厚生労働省が共同で「食事バランスガイド」を策定。平成二〇（二〇〇八）年の四月からはメタボリックシンдро́мに着目した健康診断が義務化された。コマのイラストでおなじみの「食事バランスガイド」は、健康的な食生活のための主食や主菜、副菜の食べ方を示したものである。現代の日本人は、食事のとり方を整え、食生活によつて健康に留意することが求められている。

日本の現状からさかのぼること三〇年、一九七七年ごろのアメリカでも今の日本と同じような状況が起っていた。肉食中心の高カロリー・高脂質な食事のせいで心臓病患者が増え続け、それにかかる医療費だけで経済が破綻しそうな勢いだった。そこで、アメリカ上院では特別委員会を設置し、世界的規模の調査研究を行い、「アメリカの食事目標」についての報告書をまとめた。「マクガバンレポート」といわれているのだ。これはアメリカ国民の乱れた食生活を改善する、いわば今日の食育のようなことを推進しようとしたものである。というより、日本の食育については、このアメリカの動きが大きく影響しているともいえる。

上国がある。これからは先進国であるわが国（アメリカ）も食事のバランスをとつて健康的な生活を送るべきだ」ということである。具体的には、塩分と糖分と脂肪の摂取を控えるべきとされた。

そのころ、日本は「先進国なのに健康的な食生活を送っている国」として注目が集まつた。ただ、理想とされた「日本食」については、江戸時代の食事だったようであり、具体的な理想像はどうだったのかよくわからない点もある。

このレポートがきっかけで、日本食が一躍脚光を浴び大ブームになった。アボカドを使つたカリフォルニアロールが話題を呼んだのもちようどこのころの話だ。ただ、聞くところによると、寿司が紹介された当初はステーキを食べたあと、デザートに寿司を食べる人もいたそうで、日本食はどこまで効果があつたのだろうかと疑問が残らないでもない。

マクガバンレポートではめられた「日本型食生活」であるが、研究者によれば、昭和五五（一九八〇）年ごろの栄養バランスが理想的とされている。それをそのまま維持できていれば、自給率についても健康についても今ほど問題は深刻化しないなかつただろう。ところが、日本は着実に、畜産物と油脂類の多い高脂質な食生活へと変わつていった。昭和五五年度と平成一九（一〇〇七）年度の食料の消費内容（全体のカロリーに対する

割合）を比べてみると（図6）、昭和五五年は一日の総カロリー一五六二キロカロリーに対しても、米が三〇・一%、畜産物が一二・〇%、油脂類が一二・五%。一方の平成一九年は一日の総カロリー二五五一キロカロリーに対して米が二三・四%、畜産物が一五・六%、油脂類が一四・二%になつていて、米は約七ポイントダウン、畜産物は約四ポイントアップ、油脂類も約二ポイントアップした。この割合の差を具体的にみてみると、畜産物は牛ヒレステーキにして約四〇グラム、油は大きじ半分弱に相当する。いずれも一日当たりの量であるから、一年間に換算するとステーキ約一五キログラム、油は約一リットル余計にとつていることになる。

図7に各世代の昭和五五年と平成一七年の肥満人口の割合を示したが、当然ながらどの世代でも、肥満率は昭和五五年よりも平成一七年のほうが高い。生活習慣病も増えていることになるのではないだろうか。

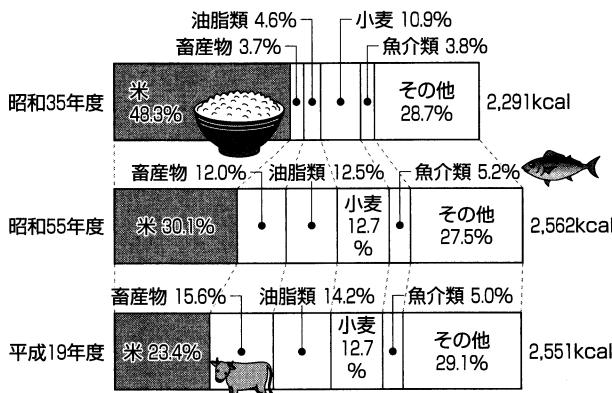
単純化した言い方をすれば、肥満問題を解決する近道は、「ご飯をしつかり食べ、肉類や乳製品、油脂類の量を控えめにすること。かつての「ご飯は残しても、おかずはしつかり食べよう」ではなく、「おかげはほどほどにして、ご飯をしつかり食べよう」ということになるのではないだろうか。

食料自給率の向上に関するPR事業でポスターをつくることになったときの話である。ポスターに出てもらうモデルさんにも、食料自給率のことや食料をめぐる状況を説明し、理解してもらつたうえでお願いしようということになった。いろいろ説明をしていたところ、仲間のモデルさんたちは、体型を維持しスタミナをつけるために、ご飯中心の食生活をしているという話を聞き、驚くとともに納得したことがある。油をあまり摂取しないで満足感を得るために、自然に和食中心、ご飯中心を心がけているのだそうだ。みんなでワイワイ飲みに行くときの居酒屋に、ふつうの白いご飯を置いておくべきではないかという提案もいただいた。さわやかな笑顔と人気の秘訣はご飯食にあるようで、ご飯の素晴らしさ

自給率を高めようとすれば、自ずと米中心の、畜産物と油脂類を控えた食事に近づく。健康問題を解決する過程と自給率の向上の過程は同時に進んでいくといえる。

「肥満を防ぐためにご飯を食べよう！」というと、「ご飯は太るから」と反論する人がいる。ところが、京都大学大学院人間・環境学研究科の森谷敏夫教授の研究によると、カロリーをとりすぎたとき、同じカロリーなら穀物より脂肪のほうが体脂肪になりやすいそうだ。しかも、穀物をとらないと満腹中枢が満たされないため、食べすぎてしまう傾向にあるらしい。

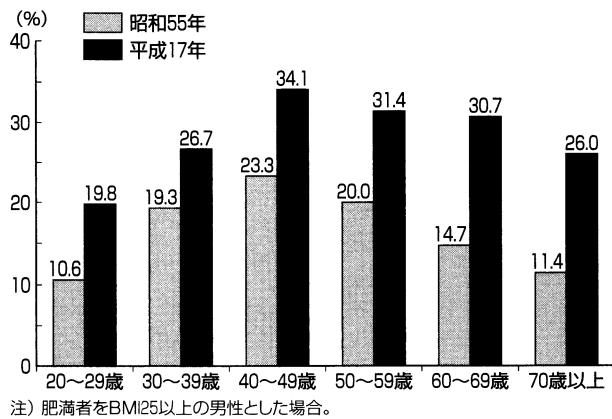
図6 日本の主な食品別消費割合の推移



注) 畜産物には肉類、牛乳、乳製品、鶏卵が含まれる。

農林水産省「食料需給表」

図7 20～70代の年代別肥満人口の割合



注) 肥満者をBMI25以上の男性とした場合。

厚生労働省「国民健康・栄養調査」

をあらためて感じた。

お米を食べることは自給率の点からも、体型をキープする点からも、また健康的な笑顔の点からも望ましいといえそうである。

農業が持つさまざまな機能

私は子供のころから鉄道の旅が好きで、新幹線・在来線と乗り継いで全国各地いろいろなところを旅した。窓の外一面に広がる青々とした水田の風景は、当時も今も日本の美しさとして心にしみてくる。ところが、ある時期から美しい水田の間にショッピングセンターや工場などの施設が立つているのを見かけるようになつた。さらにその後、何らかの施設が立つているわけでもないのに、荒れていた農地も目にすることになつてきた。

食料自給率の低下にともなつて、日本は肥満や生活習慣病といった新たな健康上の問題を抱えるようになつてしまつたわけであるが、問題はそれだけではない。農業にとってもそのさまざまなる役割を果たせなくなるような事態が進行していることが危惧される。

例えば、水田は私たちに主食の米を供給してくれる大切な農地である。しかし、水田の

役割はそれだけではない。畦を持ち、一定の水を貯留する仕組みを持つ水田には、洪水や土砂崩れを防いで国土を保全する働きと、地下水を貯える、空気をキレイにするという働きがある。

つい最近、和歌山県議会の方が訪ねてこられたとき、こんな話をされていた。

「最近、大洪水とまではいかないが、河川がすぐに氾濫するようになった。なぜ氾濫するようになつたか、海沿いの町に住む人はわかつている。それは、山のほうの水田が耕作放棄されて、水田の保水機能が働かなくなつたからだ。しかし、それは、水田が荒れてはじめてわかつたこと。だから、それまで水田が洪水を防いでくれるからといって、お米代にプラスしてその保水機能分の代金を払つていたかといえばそんなことはない。また、洪水を防止するために河川工事をして堤防を高くしなければならないが、高い堤防が張りめぐらされると街の美観を損ねる。そこで、市民の皆さんは、再び気づいた。堤防の工事も大切だけど、田んぼを維持していくほうが安上がりだし、景色もいいのだと」

農業というのは、基本的に米や野菜を作つてそれに代金が支払われ、産業として成り立つていて。しかしそれと同時に、和歌山県の例をはじめ、実際には金銭的なやり取りが行われはしないが、優れた役割を果たしている。こういった「外部経済効果」について、

農林水産省や学者の間ではすいぶん前から議論・検討されてきた。

外部経済効果とは、ある経済主体の経済活動が、市場を介さずに、他の経済主体の経済活動に及ぼす効果のことである。つまり、農産物を生産し販売するという経済活動のついでに、お金をもらわないのにいいこと（洪水を防ぐ、など）をしてあげているということである。反対は「外部不経済」であり、公害などが典型例とされる。水田が持つ食料供給以外のそういう外部経済効果、このことは「多面的機能」として評価されるようになつてきている。当然、水田だけではなく、畠地や森林とか里山など、農村地帯全体が、いろいろな多面的機能を果たしている。

『食料・農業・農村基本法』（平成一一〔一九九九〕年制定）では多面的機能の定義を、農業・農村が果たしているさまざまな機能のうち「農村で農業生産活動が行われることにより生ずる、食料その他の農産物の供給の機能以外の多面にわたる機能」としている。農業の価値を理解していくにくうえでも、多面的機能というものがキチンと定義づけられたことは重要なことである。

ここで、水田や畠の具体的な機能について説明しておきたい。

日本はアジア・モンスーン気候で世界のなかでも降水量は多く、集中豪雨や台風にと

もなう大雨の危険にさらされている。そういう日本の中では、水田や畠は、雨水を一時的に貯めこみ徐々に河川に流すことで、洪水を軽減・防止し、国土を守り続けてきた。仮に農地がなかったとしたら、日本の地形は急峻なので、一気に川から海に水が流れ出し、頻繁に大変な災害をもたらしていたことだろう。

河川流域に水田や畠があるほうがない場合に比べて、河川への流量がピークに達するまでの時間が長く、しかもピーク時の流量は少なくなる。中山間地域にある田畠にいたつては、洪水だけでなく、大雨による土壌の流出や地すべりを防ぐ働きも担っている。

また、水田には水資源の循環装置の役割もある。

水田にはられた一部の水はゆっくりと地下に浸透し河川へ流れ出て再び別な水田に利用される。また一部はさらに深い地下に浸透し、下流域の工業用水や生活用水に活用されている。仮に水田がなかったら、雨は短時間に流れてしまい、日本は今よりも降雨量の多い少ないに振り回されることになつていただろう。

ほかにも大気をキレイにする、夏の暑さを和らげるといった働きもある。

しかし、こういった水田の働きは表には見えないうえに、対価が支払われてきたわけでないので、理解しにくい面がある。そこで、日本学術会議が中心になつて、そういうた

水田の機能を金額ベースで評価し試算したものがあるので紹介したい。

それによると、一年当たりの効果として、洪水防止の評価額は三兆四九八八億円。これは、水田や畠の貯水能力を現在建設中の治水ダムの建設費で評価した金額である。土砂崩れ防止の評価額は、四七八二億円。これは水田によつて抑えられている土砂崩れが発生したときの、平均被害額で評価したものだ。水資源の涵養機能の評価額は一兆五一七〇億円で、これは利水ダムの建設費用などで評価した数字である。ほかに夏の暑さを緩和する効果なども、冷房に使われる電気料金をもとに八七億円と評価されている。

今の日本では、農業の活力がなくなり耕作放棄地が増大しているが、それにともなつて国土を守る大事な力が失われているのである。

ひとたび作物を作るのをやめ放置すると、すぐに雑草や灌木などが生え始めてしまう。いつたん荒れた耕地を復活させるためには、除草や復田作業などで、大きなコストがかかる。放棄された耕地の回復も重要なことであるが、何よりも放棄されないよう農業を継続すること、そのための努力を各方面からすることが大切であろう。その一つが国内で生産された農産物が国内でキチンと消費されることであると思う。

心のふるさと、棚田を守るために

食料自給率が低下することは、私たちの食事を構成する材料の产地が、国内からだんだん海外の产地に移動していくことでもある。多面的な機能を發揮していくのも、生産される農産物の価格では農業が成り立たない地域がある。そういう地域から、土地や労働コストの面で有利な海外へ生産の場が移動している。

耕作放棄地が増えているなかで、とりわけその割合が高いのが中山間地の棚田だ。全国の水田の約一割が棚田といわれているが、そのうちのかなりの部分が耕作放棄地になりつつある。棚田は山の斜面や谷に階段状に広がる小さな水田で、機械化できないため米作りは大変な重労働だ。高齢化が進むにつれ、耕作放棄が加速度的に進んでいった。

そのようななか平成七（一九九五）年には、棚田をどうやって守つていくかをテーマに「棚田サミット」が開かれた。これがきっかけで、マスコミなどでも紹介されるようになり、棚田に目を向ける人が増えてきている。

農林水産省では平成一一（一九九九）年七月に、棚田の保全運動の一環として、日本全