

特別審査委員賞 [高校生の部]

NRI学生小論文コンテスト2009
日本から未来を提案しよう!
「日本はコレで世界一になる!」

入賞作品



海外での体験と調査をもとに論を運び、農産物や地産地消の重要性を訴求力をもって語ったところが認められました。

長野モデルから日本モデルへ

長野県長野高等学校1年

草間 由紀子

くさま ゆきこ

私は、今年の7月の1日から、10日まで、生物多様性のユースの国際会議に出席するため、カナダに行った。私達が7年間続けてきた環境活動と4年前から始めたふくろうの保護活動について発表した。そこで私達はベストプレゼンテーションでE.O.ウィルソン賞をいただいたが、そこで私が得たのはそれだけではなかった。

その会議の中で、南米のジャガイモについてのプレゼンテーションを聞いた。南米の人達は、30種類以上のジャガイモを1つの畑で育てている。しかし、先進国の人々は、それを農業を知らないと笑い、お金が儲かる遺伝子組み換えのジャガイモを勧めた。ほとん

ど同じ大きさ、品質のものが取れ、化学肥料もよく効き、今まで作っていたジャガイモの何倍もの大きさのジャガイモを売り、お金も入った。しかしある年に冷害がこの地域を襲った。品種改良をしたジャガイモは絶滅したが、昔からのジャガイモは生き残った。一度化学肥料を入れた土は疲れ、肥料を買うために農家は借金をしなくてはならない。しかし、昔からの土は生き、大金は手に入らないが暮らしていける。南米の人達の多様なジャガイモはどんな気候変動が起きても絶滅することは無い。更に、先進国が知らない何百種類もの植物を生かして使っている。1つのもので物を測る危険性を学んだ。

以前、環境会議で知り合ったラルフの家に、国際会議に出席する前の2日間泊まらせてもらった。寒暖の差が激しくなるカナダの夏は、いちごをおいしくするとラルフは言った。一緒に街に買い物に行き、薄い木で編んだかごに入った、きらきら輝くふぞろいのいちごをラルフは選んだ。キャロライン手作りのケーキには、ラルフ自慢の世界一おいしいカナダのいちごが、ぎっしり載っていた。砂糖を入れ、さっと火を通しただけの甘酸っぱいいちごと家族の温かさが一緒にケーキの上に乗っていた。最近、日本人が失ってしまっている家族の団欒がそこにはあった。

私が滞在中に見たカナダのフレデリクトンやオタワの街は、身近に自然が豊富にある。市街地を囲むグリーンベルトもある。街の中の木にリスが頻繁に見られ、大学の校内では、グランドホッグがコンクリートの穴から顔を覗かせた。以前にやはり環境の会議で行ったスウェーデンやノルウェーも大きく広がる森や湖、畑、花、草、などがすぐ側にあり、私は心が安らいた。だからといって、便利さや清潔さ、快適さも手放さず、自然と上手に共生している姿が、とても理想的に思える。スウェーデンは、林業や農業を見直し、更に充実させて、CO2を削減しながらも、GDPを上昇させている。経済が発展するだけが良い、目先の現在が良ければ良い、だけの考え方では、私達に明るい未来はない。地球温暖化が原因で、北極ではアザラシが減

り、予想よりずっと早くに、ホッキョクグマが絶滅するかもしれない、と言われている。日本でも、京都議定書でマイナス6%にするはずのCO2が、逆に7%増加していると、2年ほど前に聞いた。高速料金1000円の今はもっと増加してしまうだろう。日本はこれから、増えた分のCO2も合計して、減らしていかなくてはいけない。

これらを解決するための答えのいくつかは、部長さんの畑にある気がする。部長さんの畑で私はよくたまねぎ掘り、長芋掘り、大豆作りなどをやらせていただいている。部長さんの口癖は、「おいしい、いい野菜を作るコツは、水と肥料はもちろんだけれども、最後は愛情を込めるんだよ!」だ。画一的農業に愛は無い。大きなたまねぎも、小さなたまねぎも違う料理にすれば、おいしく食べられる。小たまねぎの丸ごとスープは、絶品だ。肥料も、私の家で行っているようなミズコンポストや、EM菌など有機肥料をできるだけ使えば、体にもいいし、ゴミを減らす効果もある。ラルフの家でも、生ゴミはコンポストに入れていた。以前にテレビで、九州のどこかの町全体で生ゴミを集め、そこから出るメタンガスで発電し、残りは肥料にしている様子を映していた。スウェーデンのヨーテボリでもバイオエネルギーを利用していた。長野市の単位なら現状でこれらをするのは、可能だろう。そうすれば、懸案のゴミ問題も解決し、長

長野モデルから日本モデルへ

入賞作品

野の野菜もおいしくなり、エネルギーの一部もまかなえる。長野市で実行できたなら、それを長野よりも大きな都市で行い、最終的に日本全国に広げていけるのではないだろうか。

その部長さんが、長野県で、「匂ちゃん隊」を企画した。匂ちゃん隊の目標は、地産地消で匂の野菜を食べることだ。早速私は応募し、マイはしをもらい、高校のお弁当に使っている。地産地消には、利点が多くある。まず、新鮮な野菜が食べられることだ。地元で消費をするということは、フードマイレージの面から言っても良い。更に、「自分の生まれ育った土地の水や、空気といった風土で作られた農作物が、一番自分の体にいい」と信州大学教育学部の渡辺教授が教えてくれた。調べてみたら、昔の地産地消には、もっと広い目的があったことを知った。

当時の地産地消は、伝統的な食生活により栄養素・ミネラルバランスの偏りを直すことで、健康的な生活を送り、医療費を削減することを目指していた。食を軽んじている現代にも、これはあてはまり、食を大事にすることで、家族団欒が生まれると思う。余剰米を解消する減反政策として、多品目農産物の生産を進める食料管理制度の維持の面もあったようだ。又、気候変動に弱い稲作だけに頼る単一農業から、栽培農産物の種類の多様化によってリスクを軽減し、農家の収入の安定を図るなど、経済的な要因もあった

ようだ。

現代では、多くの種類の農作物が、地元で手に入ることは欠かせないことだ。イタリア料理のバジルも、生の葉っぱのほうが断然おいしい。自分の家の庭で、作っていてそう思う。世界の味を知ってしまった日本人にとって、輸入だけを考えるのではなく、地元で様々な農作物を作っていくことを考えていくことは、必要ではないかと思う。南米のジャガイモの例もあるように、米と言ったらコシヒカリのような、画一的な農業だけでなく、もっと多様性を持たせた農業が必要だと思う。その多様性が、農家の方には手がかかり、大変かもしれないが、長い目で見ると気候変動などによる農作物の全滅などの危険性を避け、経済的な安定が図れるのではないかと思う。

そのようなことを実行するためには、すでに自然と遠くかけ離れてしまった人工都市東京よりも長野の方が、自給率を上げながら、収入も上げ、更に持続可能な社会の形をずっと取りやすいと思う。食卓と田畑の距離を縮め、地産地消をすることで、自然と共に豊かな生活を送るという「長野モデル」を作り出して、長野から日本を動かしていきたい。オリンピックをしたと言うと、長野を思い出し、知っていると、ほとんどの国の人が出てくれた。知名度もかなりあるので「長野モデル」はネーミングも良く、可能な気がする。実行できたら、長野も、日本も、物質的な

面だけでなく、心や気持ちといったような測ることのできない意味での豊かな、幸せな国になると思う。これらの内面の生活満足度を私は、LS (Life Satisfaction) 指数と名づけた。日本はLS指数で世界一になる!