視野広げ「自然に合わせる」

「美食地政学」は食に関わる多様な知を集結し、持続可能な食を実現するための学問知を概念として提案したものである。将来にわたって豊かな食の恵みを生み出す環境を保全し、食のサプライチェーン（供給網）の最上流を持続可能な形で維持管理するためには暮らしの根幹の議論が必要であることがわかってくる。本稿ではこれまでの連載を振り返り、持続可能な食のために、フードシステム全体において必要となる「自然に合わせる」という概念について考えたい。

東京都市大学環境学部
環境経営システム学科教授
古川 柳蔵

ふるかわ・りゅうぞう　72年（昭47）東京都生まれ。博士（学術）。東京都市大学環境学部環境経営システム学科教授。専門は環境イノベーション。戦前の暮らし方、自然に学ぶものづくり、ライフスタイル変革の研究や地方・都市連携プロジェクトを行う。

未利用資源を活用する 美食地政学

▷10

気候変動に適応、豊かさ探求

フードシステム未来像

地元愛×学問知、経済動かす力

自然環境の異変をいち早く察知するのは地方で働く1次産業従事者だ。三重県近海ではアサリ、モズクが少なくなった。宮城県近海では太刀魚、サワラ、伊勢エビが採れるようになった。異変の原因は海水温の上昇や生態系の変化だ。我々の暮らしは気候変動に適応できていない。せっかく採れた魚を捨ててしまうことがある。市場が人中心の考え方に偏っているからだ。

伊勢志摩冷凍（三重県志摩市）社長の石川隆将氏は「自然に合わせることが大事」だと社会変革の必要性を唱える。自然中心の考え方に基づけば、手間はかかるかもしれないが新価値創出が可能となる。例えば、志摩市では人中心の社会において未利用資源であったウツボの新しい料理が、宮城県東松島市では太刀魚の調理方法が新たに開発されつつある。新価値が手間や開発コストを上回れば、採取されたものをどうおいしく料理するかを検討する自然中心の社会へ変革できる。石川氏が経営するレストラン「縁」では、自然に合わせた海鮮メニューが誕生し、彩りを増やしている。

◎　◎　◎

「自然に合わせる」という考え方を持つことはそう簡単ではない。現段階では、都市部の一部の企業は、経済的観点からバリューチェーンの中に未利用資源の発生を見て産業構造の課題を感じている。1次産業従事者と連携し、未利用資源の新しい食べ方を検討し、新商品開発や新たな仕入れ先を開拓するなどして、流通コスト問題を解消する可能性を見いだしている。

観光業は元来、出発地の意向を聞き、目的地までの交通や現地の宿泊を手配し、風光明媚（めいび）なところへ連れていく発地の考え方が主だった。だが近年は未利用であった観光のコンテンツを地域で発掘し、誘客する着地の考え方に変わってきた。飲食業も観光業も経済的な最適化を探る中で人中心から自然中心の考え方に移行しつつある。何らかの方法でこの産業の背中を押すことができれば、自然に合わせるという概念の広がりは加速するに違いない。

若者は自然に合わせることを感覚的に捉えているようだ。地域に続く自然と向き合う暮らしを身の丈に合った暮らしと捉え、地域で自然を利用し、食のおいしさ、美しさも追求していることに憧れるのだ。JSTの「美食地政学に基づくグリーンジョブマーケットの醸成共創拠点」プロジェクトの一環で、9月10日に志摩スペイン村（三重県志摩市）で開催された「海賊サミット」では、参加した高校生が「卒業してもこの地域に残りたいが、働きたいと思う仕事がない」ことに触れ、自らそのような働き方を作り出したいと強い意志を発信していた。

生まれ育った地域を良くしたいという思いは、自然に合わせる暮らしに憧れると同時に、自分がイノベーティブになる道を探っている。しかし、高校生の声は価値観の多様化の中に埋もれており、産業界はこの兆候を認識していない。行政や教育機関がサポートし、若者の心の灯（ともしび）を社会変革の力にしていかなければならない。

◎　◎　◎

自然中心の考え方で行動するためには思いだけではだめだ。行動の根拠となる知識の蓄積が必要である。海洋資源について沿岸海域における漁業生産や生物資源量の変動を把握する水温、塩分などの基本的な環境データや複合的な環境変動が総体として水産業にもたらす影響を示すモデル構築が不可欠だ。大学や自治体だけでなく、地域の1次産業従事者の連携、データ蓄積、学問知の蓄積とその時間が必要になる。

また、沿岸海域における漁業生産や沿岸生態系の生物資源量の変動メカニズムを把握し、適切な栄養塩管理の下で経済圏から流出する栄養塩のフローと、水圏の栄養塩供給の関係性を明らかにし、沿岸養殖や沿岸での水産業の持続可能性を高める必要がある。

美食を求めるために集積したエビデンスと学問知に基づき自治体や企業は動くことができる。フードシステム全体に自然中心の考え方を浸透させ、学問知を用いて循環システムを安定させながら、柔軟性のあるフードシステムに進化していく必要がある。

気候変動に適応する新たなフードシステムには、ゴールのイメージを共有し、新価値創出を続け、地域を駆動する多世代の共創の場も必要である。自然環境の異変にいち早く気づける地域に設置し、議論を繰り返す。その結果、自然中心の考えと未来のありたい姿を醸成することができる。それを駆動するのが若者たちに芽生えている地域を守ろうとするシビックプライドだ。未利用資源の発見と対策をきっかけに、産官学と市民がシステムとして連動すれば、地域主導の社会変革が動き出す。

㊧志摩市の漁師たちは気候変動に適応してカキの沿岸養殖を進める
㊨沿岸養殖のカキの稚貝（羽田哲也氏撮影）

▶志摩市のレストラン「縁」では自然に合わせた海鮮メニューを開発、彩りを増やしている（羽田哲也氏撮影）

自然環境の異変を察知する若き漁師たち（羽田哲也氏撮影）

■夢は「漁師をヒーローにすること」

海の危機、1次産業は連携を

伊勢志摩冷凍社長　石川 隆将氏

ＪＳＴの「美食地政学に基づくグリーンジョブマーケットの醸成共創拠点」プロジェクトに参画しており、漁師でもあり、レストラン「縁」も開業した伊勢志摩冷凍社長の石川隆将氏に漁業について聞いた。

―なぜ、漁師になろうと思ったのですか。

「伊勢志摩地域の漁業が衰退していることや海の状態が劣化していることなどを目の当たりにして、一緒に漁師と同じ立場で海のことを考えたいと思ったからです。漁業権を取った時は、海賊と言われましたが、漁師と共存できるよう今の海でできることを探っています。新しく『フリップファームシステム』を用いたカキの養殖を始めました。今の海は昔の海とは異なります。昔の漁の方程式が変わってしまいました。大学の知を使って新たにそれを見いだす必要があります。見いだすことができれば、そのノウハウを開示していき、できるなら隣の港へと広げたいです。１人で進めても日本全体の問題を解決することはできません。１次産業は連携しなければならないと思っています」

―どのように仲間が増えていきましたか。

「当社は商社の役割をしており、漁師、ホテルの料理人やスーパーのバイヤーの間で海の危機的状況を共有し、料理人やバイヤーの意見を漁師に伝えています。漁師と消費者をつなぐ役割は必要だと思っています。海外から魚介類が輸入できなくなる日がやがてやってくると思い、以前から言い続けてきましたが、この半年くらいは料理人やバイヤーの考え方が変わり、地域の未利用魚などを試食する人が増えてきたと思います。故郷の海を何とかしたいという話をしていると、似た人を紹介され、仲間が増えていきました。漁師の数が減少しているので、いろいろな地域のリーダーが集まってきました」

―今後はどのようなことに挑戦していきますか。

「活動を伊勢志摩地域だけでなく、海でつながっていき、仲間を増やしていきたいです。漁師の年収を上げ、若い漁師を増やし、１次産業の大切さを伝えたいです。漁師の仕事とその他好きな仕事もできる、挑戦できる環境をつくりたいです。最近、見えやすい地域貢献をしたいという人が入社を希望してきます。必ず、最初にじっくり話をしてお互いの夢を共有することにしています。その結果、お互いの夢をかなえる同じ方向に行くことができるからです。私の夢は『漁師をヒーローにすること』です」

（聞き手・古川教授）