

産業TREND

気候変動は各地の農業へ影響を与え、生産者の対策や消費者の価値観の転換が求められている。本稿では気候変動による農業の現場が抱える課題と、それに関する生産者の対応や消費者の適応の必要性について考えたい。

地球沸騰に向き合う農業

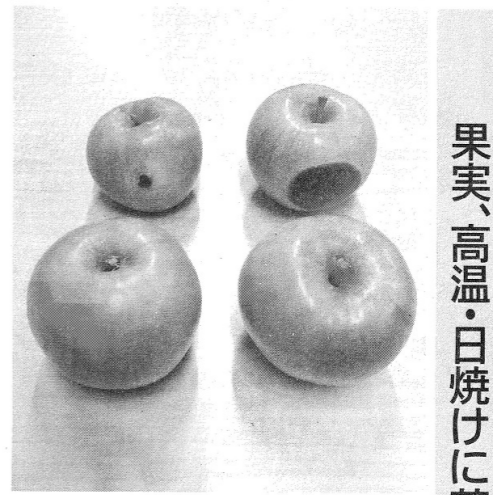
食のイノベーション再び

世界は大きな局面を迎えている。国連のグレートレス事務局長は2023年7月の世界の平均気温が観測史上最も高くなる見通しとなったことを受けて記者会見し「地球温暖化の時代は終わり、地球沸騰化(the era of global boiling)の時代が到来した」と警告した。地球温暖化が危機的状況に突入したのである。

未利用資源を活用する 美食地政学

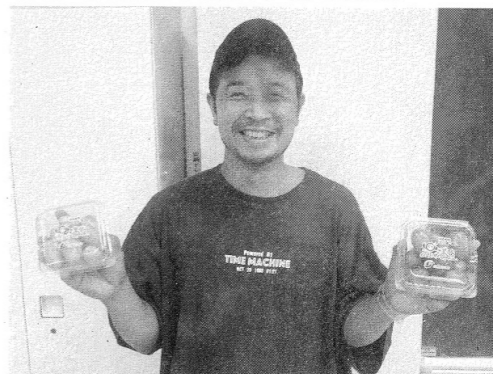
パート2 8

く。天明の飢饉は東北地方だけで30万人以上、天保の飢饉でも東北地方で10万人が亡くなった。東北地方に「餓死困い」という言葉が残るようになっている。飢饉の経験が言葉や暮らし方の中にも埋め込まれている。今、地球は確実に高温になり続けている。過去にこの日本が経験したように、干ばつ、飢饉、疫病、豪雨が襲ってくるというのだ。再び食に関するイノベーションや大きな社会変革が求められる。



果実、高温・日焼けに苦慮

●通常のリンゴは左下。右下は日焼けしており、左上は日焼けしたところから傷んでいる。右上のリンゴは傷みが激しい  
●福島県鮫川村の小松農園の小松氏。温暖化の影響でトマトが日焼けして傷みやすくなったという



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 (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。

体が動く限りリンゴ農家続けたい

秋田県湯沢市でリンゴ農家を営む石川果樹園の石川隆氏に近年の気候変動の影響や課題について尋ねた。一気候変動の影響は。「リンゴは9月から11月にかけて収穫期があるものを取り扱っています。リンゴの品種は、紅ほっぺ、津軽、紅玉、千秋、シナノスイート、アキタゴールド、王林、紅あかり、ふじです。うちは直販所で販売しているので種類を多くし、自分で切り切れる程度の量をつくっています。農園の広さは70%ですが、この場合、従業員は1人で精いっぱいですね」



石川果樹園 石川隆氏

「気候変動の影響と言えるのはおそらくリンゴの日焼けからくる炭疽(そ)病です。日焼けにより色が変わってしまいます。リンゴのうち早い時期に収穫がくる紅ほっぺや津軽などは着色管理に気を配ることが多くなりました。降雨による影響はあまりありません。でも通常1月、2月の冬に月1、2回雪下ろしをすることで、最近、大雪による枝折れがあり、多くの木がやられたことがありました」

「リンゴ農家の課題は。後継者がいない個人事業農家は、自分が継続できなくなったらやめようと思っています。個人事業農家をやめて農地を譲ろうとする場合もあり、都市部から若い人が来たりすることもあります」

「私はもともとサラリーマンでしたが、祖父の時代から続いていたリンゴ農家を継ぐことにしました。農業の問題を解決するために農家を継いだだけではありません。しかし、体が動く限りは続けたいです。無理せず、お客さまが喜んでくれれば良いと思っています」 (聞き手・古川教授)

消費者の価値観転換必要に



東京都市大での90歳ヒアリング動画の視聴と意見交換。昔姿に感銘を受けた学生も多かった (吉川慎太郎氏提供)

代に農業に就くという選択を残したいからだ。秋田県湯沢市のリンゴ農家でも同じような温暖化によるリンゴの日焼け問題が発生している。味は変わらない程度の日焼けでも価格は下がっていく。新しい評価軸をつくり、多少の変化にも消費者が別の価値を見いだすことができれば、市場への影響は緩和される。秋田でも同じように後継者問題がある。手作業が欠かせないリンゴ農家の場合は、大規模化によるコスト削減が難しいため、高齢化で継続できなくなった時に、家族に継がせずに他に譲ってしまうケースが多いようだ。これを乗り越えるためには多少の見かけの変化を受け入れる消費者の価値観の転換が必要とされる。

指摘する。そのためハウスに換気や遮光幕をつけて対応している。水は山の湧き水を使用しているため今は問題なく、水やりの頻度を倍にして対応できている。しかし、湿度により、カビやうどんこ病が発生しやすくなる。生産者は気候の変化以外に、長期的な農業従事者の確保についても対策しなければならぬ。小松氏は今の農業を法人化することを目指している。農業のレゾリエンス(復元力)を高め、息子の世代に



「ラジオ90歳ヒアリング」の架け橋の収録。右は筆者(吉川慎太郎氏提供)

「気候変動に適応するために、見かけに惑わされず、人にしかできないこと、すなわち生産者の物語に価値を見だし、その農作物を積極的に購入する人を一人ひとり増やしていくことが必要だ。日本人はかつて異常気象に耐え得るように入それぞれの味を出す発酵食を発展させてきた。生産者と消費者は気候変動の中で適応できる美食を追求し、サブライチーン(供給網)全体に一つひとつの農作物の物語を大事にする価値観を広げていかなければならぬ」