

野菜供給にみるお国柄と食へのこだわり

我が国の野菜消費量が減少傾向にあるとはいえ、国民一人当たり供給量は105.5kgと、依然として世界の中では野菜消費大国の一つであろうというのが漠然とした認識であった。しかしながら世界の主要国と比較してみた時にまさに目から鱗の思いであった（高橋正郎編著『野菜のフードシステム』7頁表 — 1。本稿数値はいずれも95年）。

すなわち、世界で一番国民一人当たり供給量が多いのが韓国で、186.6kgと我が国の2倍近い野菜を消費している。キムチでの消費がその原因であり、素直にうなずかれるところである。第2位がイタリアで、これにスペイン、エジプトが続く。これら3国は一般野菜の摂取も多いが、トマトの量が野菜供給量を引き上げており、トマトをふんだんに使ったブイヤベースをはじめとするスープ、ナポリタン等の料理が思い浮かぶ。トマトの一人当たり供給量で群を抜いているのがエジプトで、何と71.3kgとイタリアの57.2kgを大きく上回っており、トマトは一般野菜の倍近い供給量となっている。エジプトに次いでポーランド、フランス、カナダ、そして日本は第8位であり、さらにアメリカ、イギリス、ドイツと続いている。中国は第14位、85.7kgの供給量となっている。

野菜とは別に分類されているいも類の供給量をみると、じゃがいもの消費量第1位がポーランドで一人当たり供給量は何と142.5kg、次いでロシア、イギリス、スペインの順となっており、ドイツは第7位で77.5kgである。

さらにキャッサバが主とみられる他のいも類をみると、最も多いのがインドネシアの53.4kg、次いでブラジル、中国の順となっており、中国では44.8kgが供給されている。しかも中国はこのほかにさつまいもを42.3kg供給しており、驚くほどにいも類の供給量が多い。ちなみに日本でのさつまいもは4.8kgにすぎない。

このように国別に野菜等の供給量とその内訳をみると、きわめて大きな特徴が認められ、当然のことながら適地適作としてその気候風土、自然条件に合ったものが多く生産・消費されてきたことが濃厚に反映されている。本来、適地適作で生産された農産物が生産性は最も高く、それらを旬で食べると同時に加工・保存して周年の食事をまかなう中で、これらをおいしく食べるための工夫が長年にわたって積み重ねられて食生活・食文化が形成されてきた。そして水も含めて地域循環する身土不二の世界の中で健康も保たれてきたのである。

食のグローバル化がすすんでいるとはいえ、各国はそれぞれの地域の食生活・食文化に対するこだわりを強く持っていることがうかがわれる。グローバル化するほどにローカルの味は貴重となり、それぞれの特徴・特性を発揮していくところに国際化のおもしろみもある。WTO体制が浸透する中、食料の安全保障、自給率向上だけでなく、食へのこだわりについてもかみしめ直して見る必要があるであろう。