

我が家の雑煮に込められた思い

いま、食料安全保障の議論や食料・農業・農村基本方針の見直しの検討が進められています。

これらの動向を追っていて、ふと、我が家に伝わる「雑煮」を思い浮かべたのです。

我が家は明治時代に徳島県から、北海道の中央部に位置する現在の上川郡当麻町に移り住み、そこで農業を営んできました。

私はその農家の四代目として生まれたのですが、曾祖父・祖父・父と継がれてきた家業としての農業は残念ながら私の代で途切れることとなりました。

しかし、曾祖父から始まった北海道での農業への思いは、農業を営まなくなった私にしっかりと引き継がれています。

それがお正月の食卓に上る我が家の雑煮なのです。

雑煮は日本各地で違いがあり、丸餅や角餅、味噌仕立てや醤油仕立て、添えられる具材など地域の伝統が今でも引き継がれています。

日本各地で雑煮の伝統が引き継がれているのには、その地域の気候風土や産物、そしてそこに住む方々の思いや願いが込められているからではないでしょうか。

ちなみに徳島から移住した我が家は丸餅を使い、醤油仕立てになっていて、具材は鶏肉・かまぼこ・人参・大根・ごぼう・レンコン・こんにゃく・シイタケ・みつばなどが入り、お餅すら見えないほどのとても具たくさんな雑煮です。

年暮れには自宅で餅をつき、正月三が日の朝はこの具たくさんな雑煮を食べるのが我が家のお正月。

北海道への移住当時のコメをはじめとした農作物は、北海道の厳しい寒さに耐えうる品種改良も十分ではなく、さらに農業技術もまだまだ稚拙な時代であったために、毎年のように冷害に見舞われ満足のいく収穫が出来なかったと聞いています。

今では当たり前となっているお正月のおせち料理ですが、昔は雑煮だけでおせち料理などというものが我が家の食卓には上らなかったとも。

祖父に教えられたことですが、我が家にとってのお正月は新たな年を迎えるにあたり、前年の収穫に感謝し新たな年の豊穡を願う時であり、具たくさんな雑煮を食べるのは冷害に見舞われることなく「食べ物に困ることのないよう」に願うためだったそうです。

品種改良と農業技術の発達のおかげで、北海道においてもいまや冷害に見舞われて十分な収穫ができないなどということはほとんどなくなりました。

また輸入により様々な食料が世界各地から調達でき、飽食ともいわれています。

しかし、食料安全保障という観点で見ればどうでしょうか。

日本の人口と農地利用状況と面積では、生産技術が飛躍的に進歩したとしても、国民に必要な食料を国内生産のみで賄うには無理があります。

それゆえ食料の一部分を輸入に頼らなければことは止むなしとしても、この状況に至ったのは、資源の少ない日本が世界に伍していくための選択として、製造業で生産される工業製品を中心とした輸出国を目指したからなのではないでしょうか。

賃金が安く、勤勉な国民性の日本の製品は当然ながら世界を席卷し、さまざまな貿易摩擦を生じさせ、結果として貿易協定では農畜産物輸入で譲歩を強いられ、国産農畜産物は現状の食糧自給率にまで低下してきたのが実態だと思われます。

ロシアによるウクライナ侵攻を機に、世界的にナショナリズムの機運が高まり、食料や資源の囲い込みが行われました。

その結果、食料および資源の多くを輸入に頼る日本では、食料をはじめとして様々な物品の価格高騰を招き、消費者の家計を圧迫しています。

一方、農業生産現場ではコロナ禍と相まって、需要の減退と生産コストの上昇というダブルパンチに見舞われ、生産基盤の維持すら危うい状況になっています。

世界的にみれば既に食料は不足しており、これまでのように海外からの輸入によって安い食料が安定的に調達できると考えている国民が多いとしたら、由々しき問題だと感じます。

日本農業の生産基盤、これを支えるサプライチェーン、そして複雑に絡みあう国際情勢等から食料自給率の低い日本の食を考えると、ある日突然、十分な食料が国民の元に届かなくなり、ひもじい思いに見舞われることがないとは言えないのです。

将来の日本の姿をしっかりと見据えた議論をし、国民コンセンサスを得た国産を核とする食料安全保障を確立することが肝要であり、我が家の雑煮に込められた「食べるものに困ることのないよう」との思いに決して至ることのない日本であることを願うばかりです。

(北海道信用農業協同組合連合会 代表理事 安友 薫・やすとも かおる)