

あぶない野菜

輸入物の野菜をこつも多く見るようになったのは、そう昔からではない。一九八〇年(昭和五五年)には野菜の自給率は九七%で輸入野菜はよほど珍しいものであったし、九〇年(平成二年)でさえ、自給率は九一%を維持していた。しかし、九九年(平成一年)現在、それはすでに八三%にまで低下している。スーパーの店先で見ると

り、アスパラガスやカボチャ、シイタケ、シヨウガなどはむしろ輸入物のほうが多いといつ気さす。

こうした輸入野菜は、国産品がない(あるいは少ない)時に出回るか国産物より値段が安いかのどちらかが普通だから、消費者にとっては望ましいことだといえるかもしれない。

とはいっても、これだけ急激に輸入野菜が増えてくると、「どうしてこんなことになったのか?」「輸入野菜には問題はないのか?」と考えてしまうのもまた自然であろう。そうした疑問に対し本書は、野菜輸入が急増している背景とその問題点、そして、ではどうしたらいいのか、ということを中心にパクトに著者の視点から答えてくれる。

本書は、三部で構成されている。第一部

「野菜に何が起きているか」では、アスパラガスやイチゴ、ウメ、エダマメなど二種類の野菜それぞれについて、輸入の現状と問題点、安全な野菜の求め方、食べ方についてまとめている。記述が具体的にわかりやすく、本書の議論を抽象論としてではなく現実的で身近な問題として感じさせる。第二部「なぜ野菜まで輸入なのか」では、野菜の輸入が増大した背景、輸出国の中心である中国の事情や種子産業の実態、国産野菜と輸入野菜の栄養価の違いなど、様々な角度から分析を行っている。読者は、こ

『あぶない野菜』

大野和興・西沢江美子著(めいこん)

れによって輸入野菜急増の背景と問題点などを知ることができるだろう。そして最後の第三部「私達はどうすればいいか」では、実際に産直などを行っているグループなどを紹介しながら、国産・伝統野菜を取り戻す道を探っている。

本書に一貫している立場は、野菜は近いところで作られたものほど新鮮で栄養価にすぐれ、また農薬残留などの心配が少なく安全だというものである。確かに、本書が出版された直後の昨年末、中国からの輸入野菜で残留農薬により食品衛生法に違反す

る件数が近年増大していると報道され問題となったことは記憶に新しい。できれば身近なところで栽培された安全な野菜を食べたいものだ。また、国内で十分に生産でき成分がほとんど水の野菜を、安いからといってわざわざ遠くの国々から貴重なエネルギー(輸送にも冷蔵・冷凍にも膨大なエネルギーが必要とされる)を使い、場合によっては国境で農薬による燻蒸処理までおこなないながら日本に持つてくるのはどこがおかしい。

とはいっても、野菜輸入の急増の背景には、国内生産者の高齢化や生産体制の脆弱化、そして日本企業による中国等での開発輸入など、日本側の事情も大きい。また、これだけグローバル化が進めば、野菜はすべて国産で、というわけにはいかない時代になっていることも事実である

う。農水省は中国等からの輸入野菜急増への対策として、大型機械導入や規模拡大による生産コストの引き下げと競争力強化を打ち出している。著者はこうした動きよりむしろ地場野菜の見直しによる地産地消型の野菜生産・流通システムの復活を提唱している。また、輸入野菜と国内野菜の関係は、競争ではなく棲み分けによって共存すべきだという。共感できる提言といえよう。

(二〇〇一年二月、二〇九頁、一、四七〇円)
(須田敏彦)