

# シン・オーガニック

ほんもの有機で環境と健康を取り戻す

吉田太郎 (フリーランスライター)

## 第一回

### ハイテクのフロンティアか ローテクの再評価のコラボか

二〇二一年、農林水産省が策定した「みどりの食料システム戦略」の中で注目されるのは、二〇五〇年までに耕地面積に占める有機農業の面積割合を二五％に拡大するという項目。現状は〇・六％だが、いったいどうやって実現するのか。オーガニックが世界中で注目される背景とともに、有機農業の最前線をレポートする。

皆さんは「オーガニック」という言葉を耳にしたら、どんな印象を抱かれるだろうか。安全にこだわる一部の人たちの嗜好品。セレブが口にするリッチなブランド。高付加価値商品とのイメージを抱かれるのではないだろうか。それ以上はどこで買えるのかわからない。日本の農地に占める有機農産物の生産割合は〇・六％。バナナや加工品等、店頭に並ぶ食品もほとんどが外国産というのが実情だ。しかし、次頁の写真をご覧いただきたい。霞が関の農林水産省の食堂ではいま、オーガニック食材が提供されている。下の写真が筆者の注文したお勤めの定食だが、お値段も七〇〇円とリーズナブルだ。

農業や環境についてのフリーライターをしているだけに有機農業関連のイベントには極力顔を出すようにしているのだが、二〇二二年九月に東京・浜松町で開催された「オーガニッククライフスタイルEX PO2022」では、同省の横山紳事務次官が「霞が関に来られることがあればぜひ、お寄りいただきたい。」

たい」と食堂をPRした。そして、「二〇年前に米国にいたときにナチュラルフードエキスポがあったが、日本もそれに近づいてきた」と続けた。

二〇一〇年に集英社から『オーガニック革命』という新書が出ている。ロンドンに移り住んだ体験をもとに著者の高城剛さんは「日本でも一〇年後にオーガニックがトレンドになるのではないか」と書いているが、予言的中したのではと思っている。例えば、ビジネス・オピニオン誌『Wedge』の二〇二二年一月号は「農業にもっと多様性を！」と有機農業と都市農業を特集している。

### 現在〇・六％しかない有機農産物を 二五％にまで拡大する野心的計画

農水省内の食堂に有機食材のメニューが登場したのは二〇二二年六月だから、まだ日が浅い。お堅いお役所にしてはユニークな取り組みに思えるが、そ

のわけを掘り下げてみると「みどりの食料システム戦略」なる計画に出くわす。二〇二一年五月に農水省が打ち出したもので、二〇五〇年までに、農林水産業のCO<sub>2</sub>ゼロエミッション化を実現し、化学農薬の使用量をリスク換算で五〇％、化学肥料の使用量を三〇％低減し、有機農業の面積割合を二五％に増やすことが掲げられている。有機の現状は前にも書いたとおり、たった〇・六％だ。拡大を応援する法律「有機農業の推進に関する法律」も二〇〇六年に制定されているが、この一〇年で〇・四％から〇・二ポイントしか伸びていない。それを一気に二五％にもっていくという。筆者の知り合いの農業関係者たちの間でも「眉唾ではないか」と賛否両論あるのだが、二〇二二年四月二二日には「みどりの食料システム法」(環境と調和のとれた食料システムの確立のための環境負荷低減事業活動の促進等に関する法律)として成立。五月二日に公布、七月一日に施行と矢継ぎ早で動き出している。

この大急ぎの背景には欧米の存在があると筆者は思っている。この計画発表の二年前の二〇二〇年五月に欧州は日本とほぼ同じ数値目標を掲げた「農場から食卓まで戦略 (Farm to Fork Strategy)」を公表。米国農務省も二〇二〇年二月に二酸化炭素排出量の大幅削減を目標とする「農業イノベーションアジェンダ」を公表している。世界の空気をちゃんと読めよな、というわけだ。

けれども、冷涼で雨も少ない欧米に比べて、モン

スーンアジアにある日本の病害虫の発生数は比べ物にならないほど多いし、雑草もあつという間に空き地を埋め尽くす。面積当たりで世界一の農薬散布量が必要となっているのも理由がないわけではない。とはいえ、有機農業の関係者ですら「できるのか」と首をかしげる戦略が打ち出された背景には、有機に配慮しなければ地球環境がもたないことがある。

### 百家争鳴で 頭がこんがりそうな農業論争

前段が小ささか長くなったが、今回から始まる四回シリーズで、オーガニックがいま必要なわけ——地球温暖化問題からコロナ禍に象徴される健康問題まで——かなりの部分が解決できるとの筆者なりの見解を皆さんにお伝えしたいと思

っている。「高温多湿な日本では有機が難しい」といま書いたばかりではないかと言われそうだが、多くの資料を読みあさった末、これにもどうやら秘訣があつて、そのコツを活かせば、無肥料や無農薬でもごくあたりまえに作れることがみえてきた。「少量多品目は値段が高くなるのではないか」との懸念に対しても、いまITを活かした新たな流通革命が起き

ていることを紹介したい。一人一人が暮らしの中心に食を据え、日々の食べ方を変えることで、一見すると質素かもしれないが、より充実して洗練された文化的な生活が実現するとの夢を描きたいと思っ

ている。と大上段に構えてはみたものの、ネットを検索しても読み切れないほどの情報があふれている。限られた字数の中で食から農までをすべて語り尽くすことは難しい。さらに、戸惑うのは、相反する論点がいかににもさもありなんとばかりに主張されていることだ。家族や子どもには変なもの食べさせたくない。良質で安全な農産物を安く手に入れたい。この大前提は共通していても、それを実現する手法となるとまさに百家争鳴だ。食料自給率ひとつとっても自給派がいる一方で、高付加価値化での輸出と外



農林水産省内の食堂でも有機メニューが登場。

この続きは本誌でぜひ！