

地球を 読む

全世界的に食料需給の逼迫が深刻化しつつある。

無論、我々が直面する新型コロナウイルスの感染拡大によって食料問題が起きるわけではないが、厳しい状況を加速化させている面は否めない。

世界食糧計画(WFP)の推計では、コロナ禍による経済停滞で、最低限の食料の入手さえ困難になる人

が今年には倍増し、2億7000万人に上るといわれる。今後、大幅な人口増が予想されるアフリカなどへの食料供給をどう確保するかを含め、将来に向けて考えるべき課題は多い。



渡辺 博史

国際通貨研究所
理事長

食料難深刻化

食料需要が伸びる要因は人口増加だけではない。特に低所得者層では、1人当たりの所得が伸びると食事の消費量が急速に増加する傾向がある。トウモロコシや麦を直接食わずに、食肉

で食料問題に関する様々な検討が進められている。見た目も食感も肉のような大豆製品や、ミドリムシ(ユーグレナ)を使った食品、「昆虫食」の活用などの増強だ。特にアフリカの著しい人口増加を念頭に置

農業開発 寡占防ぐ必要

牛の飼育に使えば、より多くの食料を要する。

強と適正な配分の貯蔵、搬送施設の整備③食物ロスの削減――の3点に絞って論じていこう。

人口増だけなら何とか対応できるという見方もあったが、食料不足を招く諸要因が同時かつ急速に進行している。こうした厳しい認識のもと、国際機関や各国

域で水稲栽培が適しているのなら、増産に向けて資金提供や技術協力を国際的に展開したい。日本が貢献できる分野は多いだろう。限られた希少資源である農地と水を、一部の企業や国に独占、寡占にさせてはならない。その防止策について、真剣に世界的な議論を行うべきだ。

ただここでは、①生産の増

地球を 読む

1面の続き

渡辺博史氏 1949年生
まれ。財務省国際局長、財務
官、国際協力銀行総裁などを
経て2016年10月から現
職。経済に関する著書多数。

物などの生産や増産の支援
に動き出してはどうか。

日本政府は、国内の耕地
をあえて使わない減反政策
を、長年続けてきた。農業
を国内問題としてだけ捉え
ればあり得る選択肢だろう
が、世界の食料問題が深刻
化する中で、グローバルな
視点から見れば、違和感は
拭えない。

しかも半世紀近く続けた
ことで農家の自主性をそ
ぎ、生産力を低下させた。
必ずしも正しい判断だった
とは言えない。

さらに、農業振興策とし
て、高品質、高付加価値の
国産農産物の輸出にこだわ
り過ぎてはいないか疑問が
ある。日本農業は積極的に
海外進出し、現地向けの穀

していくべきだ。

「国内でも十分に出来て
いないのに、他国に手を広
げる必要はない」という意
見もあろう。だが、国際的
なつながりは急速に緊密さ
を増している。「隣国での
餓死」を、より身近な問題
として受け止める必要性は
高まっていくだろう。

国境を超えた生産意識を

口に合わないという人もい
るに違いない。

しかし、慢性的な食料不
足に直面している人々は、
米粉で作った麺やパンを拒
んだりしないはずだ。

家庭の経済的な困窮など
の理由で食事が十分にとれ
ない児童らに、無償で食事
を提供しようという動きが
広がっている。こうした取
り組みを国境を超えて展開

どうすればいいのか、考え
る時期に来ている。

次に、第二の課題である
流通・加工の段階でのロス
縮減について考えたい。

供給不足は、生産不足だ
けではなく、流通の不備か
らも起こる。アフリカなど
では、生産した穀物などの
1割以上が、貯蔵や搬送施
設の未整備が原因で消費地

は、疾病の拡散防止への対
応を十分取れなくなりがち
だ。こうした地域で感染が
長期化し、広域化を招く恐
れがある。飢餓とそれにつ
け込む過激な「思想」によ
る扇動によって、国際的な
テロ行為にはしる者も、残
念ながら増えている。

これらの構造的な問題を
踏まえ、国境を超えて安全
な生活環境を維持するには

足が生じた。食肉加工場の
作業員が新型コロナウイルス
に感染したことにより、
操業が止まり、供給が滞っ
たのだ。今後、国境での食
物検疫や衛生管理が強化さ
れると、流通量の縮減や供
給スピードの低下などが生
じる恐れもある。

こうした状況に対処する
には、極めて大規模な食料
の「地産地消」を実現させ
る環境整備が必要なのでは
ないか。これは1億人を超
える「人口大国」なのに、
食料自給率が低い日本にと
って中期的な死活問題と言
えるだろう。

消費段階における食品ロ
ス(フードロス)の大幅削
減の問題が大きく取り上げ
られているのは、喜ばしい
ことだ。公益社団法人「A
Cジャパン」によると、日
本は現在、年643万トンの
食品ロスを発生させてい
る。これは、1人当たり1

日1個の「おむすび」に相
当する。毎日約1億個の「お
むすび」にあたる食品がむ
だになっっているのだ。
全て予約制にして、食品
廃棄をゼロにする取り組み
を始めた社員食堂もある。
飲食業者全てが直ちに予約
制に移行するのは簡単では
ない。だが、食品ロスを減
らすため、人工知能(AI)
などを積極的に活用すべき
だ。供給手法の改善や保存
方法の高度化など、急がね
ばならないことは多い。
大量の食品ロスを排出し
てきたコンビニエンススト
ア・チェーンが、削減運動
をリードしようとしている
ことは評価してよい。

「食べる」という人類の
基本的営為を、大きな軋み
をもたらずに続けていく。
その方策について、もっと
皆で知恵を絞るべきだ。

英文は今週中のジャパン・
ニューズに掲載予定です