

「日本の農産物は安全でおいしい。そのいいところを生かしたいと思う。」



僕を育ててくれたのは日本の米、野菜

まずは身近な話題から伺います。小沢さんは大の和食家とお聞きしています。農家の皆さんが育てた野菜の出来はいかがですか。

小沢 とてもいい出来ですね。このきゅうりはずいぶん大きいな。きゅうりは種を取って味噌を入れて食べるとおいしいですね。

ところで。私の実家も農家で米をつくっていてね、昔は家の裏は全部畑でした。東京にも昔は畑がたくさんあったな。

阿部 キャベツの塩漬けのお味はいかがですか。

小沢 とてもおいしいですよ。私は漬け物が大好きなんです。これは塩梅がちよとどいい。最近はお漬物はつくらないのかな？

阿部 つくりません。じつは去年、ぬかを駄目にしました。ぬか床はかき回さなきゃ。私の家にもぬか床があつて、いまはナスを漬けて

「塩漬けもおいしいけれど、ぬか漬けはまた独特のおいしさがあるね。」



取材でおじゃました、東京都内で代々農家を営む鈴木さんの畑。約400坪の広さ。

小沢さんは畑で大根の収穫体験を。とれたては、みずみずしくどっしりとした手応え。



ているところです。

横田 ほかにどんなものを漬けていらっしゃるのですか。

小沢 白菜やにんじん、夏はスイカも漬けますよ。スイカのぬか漬けは本当においしい。

田下 ちなみに、このキャベツは有機農法で育てたものなんですよ。

小沢 そうでしたか。じつは私も有機農産物で育ったんですよ。昔は農薬をかうお金などない時代でしたから。伸びてきた稲の中に顔を突っ込んで草取りをしたり、たいへんな手間をかけた

日本の農産物には競争力がある

——日本の農産物は価格が高いので、生産者の方にとっては競争が厳しいようですよ。小沢さんは、どうお考えでしょうか。

小沢 日本の農産物は価格が高いために競争力がないと言われていますが、じつはそうではありません。たとえば果物は、中国、台湾、

東南アジアなどで富裕層が増えたこともあって人気が高く、アジア地域では高級品として出回っています。

岩手でもりんごを輸出しているんですよ。日本の果物は品種改良されているので味がいいし、外国産のものに比べて安全性が高いという長所があります。

——では、どんな競争できるということですか。

小沢 そうです。昔、オレソンの自由化でみかん農家が潰れると騒がれた時代がありました。実際にはちゃんと競争していますよ。牛肉もそうです。外国

先進国の中で食料自給率が一番低い日本

——田下さんは生産者の立場から、何かお聞きになりたいことはありますか。

田下 存続の危機にある日本の農業をどのように維持しようかと考えてらっしゃるか、お聞かせいただければ。

小沢 農業は他の産業と比べると生産性が低いので、ほかと同じ位置づけをするには無理があります。国内総生産500兆円のうち、農林漁業の生産は合わせて13兆円しかないんです。ですから、農林漁業だけでは経済的な豊かさを維持する

の安い肉が増えたからといって、黒毛和牛のような高級なものが消えてしまったわけではありません。日本の農産物には十分に競争力があるのです。

——国内ではどうでしょうか。野菜にはお金をかけたがらない人が多いような気がします。

小沢 国内でも最近野菜の安全性に対する意識が高くなってきているので、少しずつ変わってくると思いますよ。価格は高めでも、いいものなら選ばれるようになると思います。