

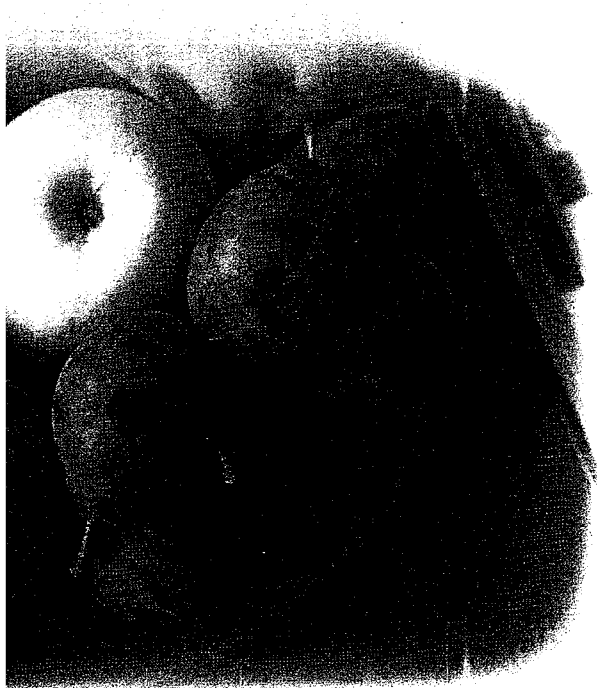
# 地産地消立国 北海道めざして

東京で働く同級生達が札幌に集まって居酒屋へ行くと、彼らは必ずホッケを注文する。

東京で食べるホッケは、ちいさく干からびて食べられたものでないという。また、大阪生まれの友人は、地元のスーパーマーケットで買ったイクラがひどく油っぽくて、嫌いになった。その後、小樽の寿司屋で食べたイクラのおいしさに感動し、以来、イクラを買うときは北海道産であることを確認するそうだ。

しかし、北海道にいるときは、この大地が産み出す恵みの美味しさやありがたさに気がつかないことが多い。あるいは北海道にいても、よその町にどんな名物があるかを知らない場合が少なくない。かく言う私は、道東の斜里町生まれで、食卓にはいつも鮭があった。もう一生分食べたと思っていたが、留学先で無性に恋しかったのは焼いた鮭である。

現在、私の職場は小樽にある。小樽を含む後志地方は海産物と果物の宝庫である。ただ、ウニやシャコほど果物や米の知名度は高くはないと思われる。恥ずかしながら私自身、小樽に赴任十年目にして初めて今年、仁木産のブルーンを食べた。それまでブルーンと言えばアメリカ産の乾燥ブルーンしか知らなかった。仁木のブルーンのみずみずしさと甘さを、もっ



# Frontier Essei

と昔から知っていればよかったと悔やんだことはない。

この余市・仁木の果物畑が、以前に比べて元気がないという声をときどき聞く。本州産のリンゴや梨、あるいは輸入されてくるブドウやサクランボに市場を取られつつあるというのである。そのため、あるリンゴ農家の人は、リンゴ作りは自分の代で終わり、息子には町で給料取りになって欲しいという。実際、買い物へ行くと、この地域の果物の最盛期であっても店の棚の半分以上は道外産、輸入物が占めている。

消費者は、おいしくて安い品物を選ぶ。さらに近年は、これに安全性が加わる。美味しいか否かは個人の嗜好の問題なので、とかが良いとは一概にいえない。けれども後志地方をはじめ北海道の農家の方々は、我が作物こそは世界一との自負を持って、市場へ出しているはずである。そのため、研究や努力を怠らず、勉強熱心な方が多いと聞いている。

何より安全性という点で、道民たる私たちにとって北海道産に勝るものはない。生産者の顔が見えるからであり、また輸送時間が短いため農薬が少なくて済むからである。輸入産が安いのに訳があるのは既に周知のことであろう。食の安全の確保、食糧自給率の向上、地元農業の振興等々大段に構えて言わなくても、これからは地産地消、この地でとれたものを食すことの重要性を私たちは知っている。

新しい年を迎え、北海道に元気と明るい希望をもたらすのは、広大な大地からもたらされる自然の恵みであろう。これを私たち自身が消費・消化し、未来への肥やしとしなければならぬ。



片桐 由喜

KATAGIRI YUKI

●プロフィール

斜里町生まれ。北海道大学大学院法学研究科博士後期過程退学。平成7年小樽商科大学助教授。平成17年10月から同大学教授。小樽市男女平等参画推進市民会議委員、北海道福祉サービス運営適正化委員会委員、中央労働委員会地方調整委員、北海道地方社会保険医療協議会委員、北海道消費生活審議会委員。

