

編集後記

日本農学アカデミー会報第 40 号をお届けします。今号では、江口文陽先生と鈴木滋彦先生に、大学における農学教育の役割やあり方について、多様なポテンシャルを持った人材の育成などの視点からご紹介いただきました。中山一郎先生には、自然的・社会的条件が大きく変化するなかでの水産物の生産システムの改変の必要性、今後の養殖生産の重要性と課題などをご指摘いただき、西田智子先生には、制約の多い中山間地域を対象に、多角的な営農のあり方についての研究開発の状況をご紹介いただきました。眞岡哲夫先生には、植物防疫法の改正により、輸出検査の迅速化へ向けて第三者機関による検査が可能となったことの意義と展望について解説いただきました。篠崎和子先生には、遺伝子研究に基づくストレス耐性作物の開発について解説いただきました。温暖化が進むなかで、水産生物にとってもストレス耐性は重要な課題であり、遺伝子の機能解析をベースとした育種の必要性を強く感じました。さらに、中嶋康博先生には全国農学系学部長会議のご報告をいただきました。それぞれお忙しいなか、ご執筆いただきましたことに感謝申し上げます。

中国・香港による日本産水産物の輸入禁止にともない、ホタテガイをはじめとする輸出が滞り生産者が打撃を受けています。ホタテガイは、殻付きの重量ではありますが、近年は漁業と養殖業あわせて年間 50 万トン前後が生産されており、マイワシ (2022 年 61 万トン) に次いでわが国で第二位の生産量を誇っています。一方、総務省の家計調査によれば、二人以上世帯における購入量は年間 450g 程度であり、わが国の生鮮魚介類の購入量のトップ 5 であるまぐろ、さけ (サーモン)、ぶり、いか、えびと比較すると、1/2~1/5 にとどまっています。トップ 5 の魚種も、ぶりを除くと国内生産量では需要を満たすことができず、毎年かなりの量を輸入しています。現在および将来の世界の水産物需給を考えると、こうした輸入依存の需給体制は持続可能ではないばかりか、国内水産業の維持・発展や食料安全保障の点からも問題であり、もっと国内生産に軸足を置いた需給体制を整えることが必要です。その際には、地域により生産可能な水産物が異なることから地域単位で考えることが合理的であり、農林畜産業や観光産業なども含めて地域の特色を出していくことが重要ではないかと考えます。さらに、通信・運輸産業とも連携して、国内各地からのアクセスを確保するとともに、国際的にもつながっていく仕組み作りを目指すことも必要かと思えます。

京都府の伊根町には創業 260 年の酒蔵があり、現在は東京農業大学出身の女性杜氏が古代米 (赤米) を用いて従来の日本酒とは色も香りも一味違った清酒を醸造し、地元の海産物との取り合わせで町興しに一役買っておられます。また、兵庫県北部の豊岡市は、元々、城崎温泉で有名ですが、コウノトリを保護するため無農薬の稲作を進めており、生産された米はコウノトリ米としてブランド化されています。また、芸術文化観光専門職大学が開学し、芸術や文化、観光を通じた地域のブランド力の形成と発信、それを担う人材の育成もはじまっています。先年、明石市で全国豊かな海づくり大会が開催された折には、この大学の学生さんが実習を兼ねて我々全国からの参加者をアテンドしてくれました。兵庫県の物産や観光紹

介はもとより、大学生活を含め豊岡での日々の暮らしの様子を語ってくれたことが強く印象に残り、こうした会話や交流を通じて、モノだけではない人と人とのつながりが出来ていくのだなと実感しました。これらは私の郷里の近くでの取組みであり以前から注目しているのですが、類似した取組みは他の地域でも始まっています。

ポスト・コロナの地域社会のあり方が問われている今、その地域の自然的制約や社会的条件に適応した持続可能な食料需給システムを構築することは一つのテーマになり得ると考えます。その際には、特色のある産物の生産や販売体制を整えるだけでなく、その地域社会を維持していく上で必要な、次世代の担い手となる若者を含めて人々が集まり暮らしていくための文化的な背景と、その裏付けとなる学術的な体制が欠かせないように思います。全国各地の専門職大学や高等専門学校を含む高等教育機関が、食と農林水畜産業から新しい地域の景観を作っていくための、多様な利害関係者間の連携のハブとなることを期待したいと思います。(和田時夫)