

「持続可能な未来」とは、生命（いのち）を育む食と農、生命を脅かさない自然再生エネルギーのある未来のこと

～以下の記事は、「持続可能な未来」獲得に向けた努力の3つの事例を紹介している～

水と緑の地球環境：持続可能な未来へ

毎日新聞 2013年06月05日

食や農をテーマに「持続可能な未来」に向けて行動する人々がいる。東日本大震災の被災地復興や福島第1原発事故で突きつけられた再生可能エネルギーへの転換など、難題が山積しているなかで、自然の恵みである食べ物と命の関係に向き合い、環境になるべく負荷をかけない暮らし方へのシフトを呼びかけている。【明珍美紀】

◆映画「世界が食べられなくなる日」ジャンポール・ジョー監督

◇海や空、つながっている 原発事故「生態系に大きな影響」

「原発事故がひとたび起きれば人々の生活は破壊され、森や川、海など自然界や生態系に多大な影響を与える。福島の事故は日本だけの問題ではない」とフランスのジャンポール・ジョー監督（66）は、言葉に力を込める。

8日から東京で公開される新作「世界が食べられなくなる日」は、**原子力と遺伝子組み換え作物の問題がテーマ**。原発事故で被災した福島県の農家を訪ね、大地への思いや生業を奪われた心情に耳を傾けた。

前々作の「未来の食卓」で学校給食などに有機農産物を取り入れた南仏バルジャック村の1年を追った。前作の「セヴァンの地球のなおし方」では、カナダ在住の日系4世の環境活動家、セヴァン・スズキさん（33）をはじめ、アイガモ農法で無農薬の米づくりを続ける福岡県桂川町の古野隆雄さん（62）らの取り組みを伝えた。

「日本の循環型農業の実践者の言葉から、遺伝子組み換えの問題や食の安全性など現代農業が抱える問題の解決のヒントを探ろうと思った」

だが、その日本で「まさか原発事故が起きようとは」。

前作の公開（2011年6月）にちなんで来日したジョー監督は、その足で福島の被災地に向かい、「世界が食べられなくなる日」が完成した。

「原子力と、食物をコントロールする遺伝子組み換えという二つのテクノロジーには共通点がある。いずれも自然界の動きに反することだ」

50代半ばで結腸がんを患い、食生活をオーガニック（有機）中心に切り替えた。長くテレビ番組の制作を手がけてきたが、「映画は環境保護に大きな役割を果たすことができる」と各国を飛び回り、食を取り巻く問題を追及する。

「海はつながっている。空はつながっている。世界中の人に原発反対って言ってもらわないと」。映画に登場する福島県須賀川市の樽川美津代さん（63）はスクリーンの中で訴える。

無農薬で野菜を育てていた夫の久志さんは、震災から13日後、自ら命を絶った。

映画のラストシーン。のどかな農道を息子と歩く美津代さんが「さようなら」と手を振っている。元に戻らない故郷に対するさようなら。農家が積み重ねてきたことに対するさようなら。「一生胸に残る場面です」とジョー監督は話す。

◆いわきおてんとSUNプロジェクト

◇和綿栽培と太陽光で復興を

震災で被災した福島県いわき市で、「いわきおてんとSUNプロジェクト」が展開中だ。**オーガニック（有機）コットン**

の栽培と製品づくり、コミュニティー電力、被災地をめぐるスタディーツアーの3事業を柱に「市民主体の復興まちづくり」を掲げている。

いわき市内で先月25日、いわきコミュニティー電力事業の落成式があった。山の斜面に設置された太陽光パネル192枚の最大出力は約30キロワット。年間発電量(推定)は一般家庭の7軒分に相当する3万8600キロワット時を見込む。これらは東北電力に売電する。県の太陽光発電の実証モデル事業に採択された。

古着のリサイクル事業などに取り組んできた「ザ・ピープル」など、地元で地域づくりの活動をしてきたNPOの連携によって生まれたプロジェクト。今年2月に企業組合が設立された。「日本は効率優先で進んできた。震災を機に持続可能なライフスタイルに転換するためのモデル事業にしたい」とザ・ピープル理事長の吉田恵美子さん(56)は説明する。

コミュニティー電力事業に先行して、無農薬で和綿を栽培するフクシマ・オーガニックコットンプロジェクトが昨春から始動している。ザ・ピープルが企画し、オーガニックコットン商品の製造、販売会社「アバンティ」(東京都新宿区)などが協力。土壌検査では問題ないが、風評被害で野菜や米づくりが困難となった農地や耕作放棄地を畑に活用した。

地元の農家やいわき市に避難してきた原発事故の被災者らに呼びかけ、週末は東京など首都圏からボランティアらが通っている。昨秋、約300キロの綿が初収穫され、これらと米国産などの有機綿を合わせて6月末には、福島生まれのオーガニックコットンのTシャツ(計約9500枚)が販売される。

今年は5月末から種まきが始まり、隣接する広野町などの畑でも栽培が始まった。

一方、スタディーツアーは、震災の爪あとを見るだけでなく、コットンの栽培体験やコミュニティー電力の見学などをコースに盛り込み「被災地の再生の過程を体感してもらう」のが特徴だ。

いわき市は、原発事故で被災した約2万4000人を受け入れている。だが、急激な人口増加に医療や住宅などの整備が追いつかず「避難者と地元住民の一部に複雑な感情のもつれが生じている」という。

原発事故の避難者、地元の市民、首都圏に住む人々が共に綿畑で汗を流す。車座になって交流する。おてんとSUNプロジェクトの目標は「みんなの心をつないで未来をつくること」と吉田さん。

◆サステナブル・レストラン賞、NARISAWA (東京・港区)

◇自然の恵み、料理に生かし

各国の料理評論家やジャーナリストらが選ぶ「世界のベストレストラン50」の発表が4月末にロンドンであり、今年から新設された「サステナブル・レストラン賞」に、東京都港区の「NARISAWA(ナリサワ)」が選ばれた。オーナーシェフの成澤由浩さん(44)は、**森の木や土などを素材に取り入れて「自然への回帰」を打ち出した創作料理を手がける。**

「森を食すことによって森を意識する。**自然の恵みによって我々は命をつないでいる。**料理人の立場から、生き物の命をいただくことへの責任を果たしたい」と語る。

飛騨高山(岐阜県高山市)の木を使ったカッティングボードの上で表現される自然の風景。おからに竹炭を混ぜて土に見立て、抹茶の粉をまぶして野草を演出する。スギやナラの削り節を水にひたし、そのエッセンスをいただく。

ガラスの器に入った「土のスープ」は長野県の有機農家が育てた土を炒め、水を加えて煮込み、何度もこしてさらさらの状態に仕上げた。「いい土壌には有機物やミネラルがたっぷり含まれている」

愛知県常滑市で生まれ、父(73)は地元でベーカリーを経営していた。店に来る客が「おいしいね」と見せる笑顔。「食

で人々を幸せにすることができる」と料理の道を志した。19歳のとき、調理専門学校フランス校に留学し、卒業後はフランスやスイスやイタリアのレストランで修業した。異文化のなかで自分を見つめ「日本とイタリアでトマトの味や形が異なるように、料理のアプローチも違うのでは」と感じた。

「日本の食文化に根ざした料理を目指そう」。26歳で帰国後、神奈川県小田原市で小さなレストランを始め、10年前、東京に移転。気候変動や地球温暖化の問題に対して「料理人として何ができるか」と考え、土や水、森などをテーマにしたメニューを次々に発表して国内外で注目を浴び始めたところで、震災と原発事故が起きた。

いまは「自分たちの子や孫の世代がより安心して暮らせる地球を残したい」との思いが募る。自身も2人の子の父だ。「原子力は人間が扱えるものではない。再生可能エネルギーの利用や暮らし方の工夫で、原発に依存しない社会を築くことができる」と強調する。

◇食材調達、ごみ分別など独自格付け

・ロンドンに本部を置く「サステイナブル・レストラン協会」では、食材の調達からごみの分別、従業員の職場環境まで、独自の評定リストによる格付けシステム（三つ星が最高ランク）を考案し、2010年から評価査定を行っている。

世界のベストレストラン50は英誌「レストランマガジン」の主催で、26の国・地域の料理の専門家らが投票する。イベントの一環として今回からサステイナブル・レストラン賞が設けられ、ベスト50に選ばれた店を対象に同協会が審査。

「ナリサワ」がトップになった。

なお、同店は09年から5年連続でベストレストラン50の仲間入りを果たし、今年アジアで最高の20位。