

# 進む産・消の呼応

## 日本型経済に強み

国連の持続可能な開発目標（SDGs）採択以降、世界では各国政府や個々の企業にとどまらず、サプライチェーン全体に地球規模の課題への取り組みを問う時代となっている。日本はその中でどう進むのか。官の規制を待たずに企業が動き、消費者の啓発が進む「日本型」経済ならではの動きは既に始まっている。

10月5日。東京・銀座にある老舗百貨店の一角で、こだわりのコメが見る見るうちに完売した。1時当たりに800円。少々高値でも消費者の琴線に触れるわけは、東京都の面積にも匹敵する兵庫県北部（豊岡市、養父市、朝来市、香美町、新温泉町）但馬地方の水田にあった。

### 持続可能な農業のために

「コウノトリ育むお米」。農業や化学肥料をできるだけ使わない田んぼには、ミネズ、カエル、ドジョウ、バッタなど、コウノトリが餌とする多様な生き物が生息する。名付けて、コウノトリ育む農法。豊岡市で最初に手掛けた5人組の一人で「初めは無農薬のコメづくりに懐疑的だった」という成田市雄さん（右写真）が解説する。

一般的に農業に農薬は欠かせない。殺虫剤、殺菌剤、除草剤。虫が虫を殺すような土壌をつくれれば殺虫剤や殺菌剤の使用は減るが、雑草の駆除は残る。解決策はイトミネズがたくさ

ん糞（ふん）をした泥の層「トロトロ層」にある。このトロトロ層の下に雑草の種が埋没することで草の発生を抑えるのだ。カギは豊かな水と水田の保水力。さらにトロトロ層が数センチの厚さになるには3年はかかる。

たじま農業協同組合（JAたじま、豊岡市）によると、2003年に始まったコウノトリ育む農法による但馬地域の水稲作付面積は18年度に542畧と、全体の約1割を占めるまでになった。生産者、JA、県や市町村が三位一体となった取り組みで本格的な輸出を見据え、18年1月に国際水準の生産工程管理基準「グローバルGAP」の団体認証取得へと結実。そのコメは香港の高級スーパーなどでも手に入るようになった。

「日本のものづくりの価値が世界に認められたように、農産物でも価値を追求する」とJAたじまの尾崎市朗代表理事組合長。「コウノトリ育むお米」のルーツは、有機米を販売したい地元小売りの要請に農家が反応。JAが協

力体制をつくり行政を巻き込んだ動きにある。一度は絶滅にひんしたコウノトリを野生に戻し、100羽以上が空を舞う眼下にはラムサール条約に登録された湿地が広がる。そこにあるのは、地域資源が持続可能であれば、食料を持続的に供給でき、生産者も消費者も共存共栄できる姿だ。

### 広がる国際認証の取得

「ようやく来たか」。8月末、だし専門メーカー、マルハチ村松（静岡県焼津市）の村松善八社長の顔がほころんだ。豊かな香りが漂い、一本を手にとると、使い慣れたかつお節よりも重たく感じる。「これを原料に付加価値の高い製品を開発し、本格的にビジネスを展開していこう」。村松社長は声を弾ませ、社員を激励した。

このかつお節は初夏に、焼津港で第22明豊丸から水揚げされた約300ト、10万尾のカツオの一部。約1カ月かけて加工し「海のエコラベル」であるMSC認証を取得した初物だ。



「海のエコラベル」、五輪市場狙う（マルハチ村松）

第22明豊丸を所有する明豊漁業（宮城県塩釜市）は16年10月、水産資源の維持や環境保全に配慮した手法で漁業を営んでいることを示す国際認証を、英国に本部がある海洋管理協議会（MSC）から得ている。マルハチ村松も今年4月、MSC認証済みの水産物を取り扱う加工業者向けの国際認証「MSC CoC」を取った。今後

はMSC認証のかつお節が原料のだしパックやカツオエキスにMSCラベルを貼って販売できる。すでに食品メーカーやコンビニエンスストアなどからも問い合わせがあり、来年の東京五輪・パラリンピック選手村での食材採用も狙う。明治元年の創業以来、魚を余らせない技を磨き令和の今、仕入れた原料の99.8%を使い切るまでになった証しが輝く。

MSC認証商品の取り扱いには流通業界にも浸透してきた。06年から販売しているイオンではMSCと養殖対象のASCの認証商品が水産物コーナーの12%に拡大。日本生活協同組合連合会は取り扱い魚種や品数を広げ、17年には認証商品の出荷額が前年の4.4倍に達した。パナソニックでは社員食堂でMSC認証食材を使ったメニューを提供している。生産者と消費者と行政。それぞれが呼応しあう「日本型」持続可能性への歩みは進む。