



## ブラックスワン食糧保障メールマガジン

### 2022年3月号「食糧自給率を上げるのは意外と簡単？」

平素は大変お世話になります。  
まだまだ寒いですが、最近は毎朝日の出が早くなってきましたね。  
もう今週末は、啓蟄ですね。

さて、今回は食糧自給率のお話をメインにさせていただきます。

食糧自給率を上げるのは意外と簡単？

日本の食糧自給率は年々下がっており、危機的な状況にある事は皆さんも良くご存じかと思えます。一説には37%とも言われる場合があります（カロリーベース）

しかしこのカロリーベースという算出方法は多分に恣意的な意図が感じられるとともに、韓国、台湾と我が国のみが採用している手法であり、国際標準とは言えません。野菜の国内自給率は80%近いにも関わらず、カロリーが低いという理由でほとんど算入されていません。私の妻などもそうですが、野菜中心で米をほとんど食べない女性は少なくないのではないでしょうか？これでは実態を反映しているとは言えません。

食糧自給率の国際標準は取引価格（生産額）ベースと言われるも指標で、これであれば66%となり、イギリスの58%、ドイツとスイスの70%の間となり、先進国最低の数字ではなくなります。

数量政策学者の高橋洋一さんなどもこれを基に議論すべきと仰っていますが、輸入された餌で育った牛や豚や鶏、卵などを参入しており、戦争や地域紛争、天候不順などの場合は、海峡封鎖や輸出禁止になる場合も想定されるので注意が必要で、この場合は恐らく50%を切ってしまうのではないのでしょうか・・・

一方我が国では、食べられずに廃棄される食糧が2000万トンにも及び、社会問題化しております。

これについては後述しますが、これらも分母に入ってしまうため、全体的に食糧自給率が低く出やすいということもあります。

これらの要因が複雑に絡み合うので、実際の食糧自給率を算出するのは難しいのですが、ここでは混乱を避け仮に60%とし、'残り40%をどうするか？'という観点で話を進めていきたいと思えます。

米は100%国内需給可能であり、減反や古米など、まだまだ供給余力があるという事を頭に入れて戦略を立てることが重要です。

- なるべく小麦を食べるのを1日1食にする

まずは簡単な所からです。（といっても結構大変なのですが...）  
戦前の100%近い自給率から40%も自給率が下がった主な理由は、食生活の変化と言われますが、その中心は小麦の需要増です。小麦はほぼ100%を輸入に頼っています。皆さんも毎日の食事を頭に浮かべてみてください。  
私自身は物心ついた時から朝はトーストでした。晩御飯はだいたい米を食べますが、お昼にうどんやラーメンを食べてしまうと、ざっくり66%が小麦になってしまいます。（給食もパンと牛乳でした）  
よって昼食はなるべくコメのメニューを選ぶようにしており、そうすると一気に逆転します。  
これらは最近、グルテンの過剰摂取問題も指摘されており、健康上にも良いかと思われま  
す。  
ただ弊社のお客さんでもある丸亀製麺さんや、こだわりのラーメン屋さんの中には、国産小麦を使用されているところもあるので、どうしても食べたいときはこちらへどうぞ（笑）

- 学校給食の完全米飯化

次に大事なのは、ほとんどの子供が食べている学校給食です。  
国際関係アナリストの北野幸伯さんは、「食糧安保の観点からも、完全米飯給食を実施すべき！」と主張されています。（氏はモスクワ国際関係大学という外交官やKGBを養成する大学に留学したという、超~変わった経歴の持ち主です）  
学校給食がパンと牛乳になったのは、戦後莫大な余剰小麦を抱えていたアメリカの都合によるものであったという事はご存じの方も多いかと思いますが、大事なのは「三つ子の魂百まで」ということです。  
子供の頃に食べたものを一食べ続けるのが食生活ですので、完全米飯給食はコメの需要を永遠に増やし続ける秘策なのです。  
しかも米飯となれば、おかずに牛乳やチーズ、ハムなどを食べることも少なくなり（一部にはあるようですが...）副材もひじきやきんぴらごぼうなど国産品になる可能性が高くなります。  
この際には、なるべく近郊でとれた物を消費するようにし、「子供達が食べるものだから、見栄えなどは気にしないので、無農薬の物を供給してください」とすれば健康上も好ましく、一石二鳥です。

- フードロスの削減

先にも述べました様に、我が国では食べられずに捨てられる食材の廃棄が酷すぎるとい  
点です。  
全体の30%にも上るとい試算もあります。  
また私の専門とする輸入食肉の品質保持は2年ですが、これらは真空パックや冷凍技術が進んでい  
なかつた頃に決められたもので、最近の物は各種技術の進歩により、実際の所、6年経つても普通  
においしく食べられます。  
実際の3分の1にも満たない品質保持期限は早急に変更すべきだと思いますし、コンビニに至つては  
8時間ごとに捨てているものも多いと聞きます。  
最近議論が盛り上がりつつあると聞きますが、もっと声を上げ、早急に改善すべきかと思  
います。

- 米だけは消費税をゼロに

ここからは私独自の提言ですが、これについては国民の主食である以上、財務省以外は反対する人はいないでしょう。しかも減った税収は、輸入小麦に関税をかけ、徴収すればよいのです。  
更に農業補助金や減反の補償金は減らす事ができるのですから、財務省も反対しなくなる  
かもしれません。

これはいわゆる傾斜配分というやつですが、こうなれば外食や給食、中食はすぐにメニュー変更するでしょうし、スーパーでの売れ筋商品の構成もすぐに変わり、米の消費が増えて小麦の商品が減っていくでしょう。

- 日本の‘ヨキモノ’を世界へ

これも弊社のグループ会社である明石櫻庵という水産会社を中心とした構想なのですが、皆さんも以前はよく海外に行かれてたかと思います。海外に行けば行くほど思う事は‘日本の食’の素晴らしさでしょう。特に寿司や天婦羅はかなり以前から世界で市民権を得てきましたし、コロナ前はインバウンドでかなりの人が来日し、日本で食事をしているはずですが。

今頃は「日本のあれが食べたい～」と本国でウズウズしている外国人も多いのではないのでしょうか？

この構想は日本のすばらしい食材をどんどん海外に輸出していこうという構想です。

これまでわが国では莫大な補助金を農業などにつぎ込んできましたが、状況は改善されるどころかどんどん悪化してきました。これはちょっと考えれば分かることですが、少子高齢化で人口が増えないわが国で、いくら食糧を増産しても売れ残って捨てるだけになってしまいます。その行きついた先が、‘お金だけ渡して減反’という結果です。

食糧増産の唯一の手段は、‘普段は外国の人が食べる分も生産しておいて、いざとなったら輸出を止める’これしかありません。

つまり、100%に向けて努力するのではなく、‘120～130%を目指し、いざとなっても100%を切らない’という戦略が必要なのです。

これら5つの方法は、どれもすべてが自給率を30～40%改善できるものばかりです。1つだけでも達成できれば良いですし、いくつかを達成でも、すべてをちょっとずつでも、良いのです。こう考えれば打手はいくらでもあるのです。ただ時間はもうあまりないかもしれません…

ブラックスワン食糧保障の収益金はすべて、日本の食糧自給率の改善に投資していく予定です。

皆様もできるところからちょっとでも取り組んでいただければ幸いです。

※参考文献：元大統領顧問が導く・・・「自立国家」日本の創り方 著者:北野幸伯

正しく表示されない場合は[こちら](#)  
今後も引き続きメールの受信を希望される方は [こちらをクリック](#) してください。今後メールの受信をご希望されない方は、こちらから [配信停止手続き](#)が行えます。



 **This is a Test Email only.**

This message was sent for the sole purpose of testing a email message.