

## コメ不足雑感

北川内科クリニック 北川 鉄人

小矢部の一農村で田の石をひろい、いなごの卵をとて手作業で稻刈や田植えをした頃のことが夢のように浮かぶ。戦時中は、国家のための供出業務があり農家もコメを節約していくもや野菜がゆを食した。戦後にはまたコメ生活必需品や貴重品とのコメーモノとの交換がおこなわれていた。昭和20年代、30年代はコメは食のための必需品で今のようなおいしいコメと思うことはなかった。いつの間にかコメの増収を計るために大量の農薬の使用がなされ、農薬の毒が農地や農業従事者に汚染し、社会問題となつた。富山では昔のカドミウムによる汚染までやり玉にあげられた。最近の10年前頃よりコメに光沢が出来、特別の味のコメが一般に普及して來た。しかし、学校給食などによる食生活の変化は若い人のコメぐらいがおきた。今、こしひかりとブレンド米の味覚の差を感じていない世代の人が多い。

さてコメの話の原点にもどってみよう。コメは約10ヶ月、とつきとうか(十月十日)、と言う人間の生命誕生にも似て、時間をかけてねんごろに作られる。その田づくりのやり方が日本各地の神々との交流へつながって來た。神に捧げるコメという日本人が持つ宗教的感情が日本国家の歴史に如何に大切であったか。現在、日本の経済成長のあおりが日本人に農業の従事を放棄させるまでにいたった。

しかし、農業やコメの放棄はその基礎の上に形成された日本文化や宗教まで崩壊することにもなりかねない。

3000年以上もの間、日本の農業と環境と文化を養いつづけた日本の農業とコメが現代のコメ不足によりその価値観が再び高く評価されねばならない時がやって來たと考えたい。

コメがない、国産米がないということで政府はついに国産米だけの販売を禁止、タイ産のコメを輸入米としてブレンド販売を義務づけた。日本国中は、コメ不足で混乱にたたされたが、よい意味では上記のように消費国家としての日本民俗がよりよい反省の機会をもつようになってほしいと思う。しかし、明治以後の日本はその国家の近代化のためにと海外の地に植民地としての水田を開発させた。当時、大日本帝国の自給自足のため朝鮮半島や台湾にコメを作らせた。しかも、現在のような外米ではなくて、内地米を作らせた。このような日本政府の内、外への圧力的エネルギーは如何ようなものだったか知る由もないが、軍事国家としてやがてアジアを制圧する道へと進んで行ったわけである。

戦後に農地開放、コメの統制、農薬の使用、コメ嫌い、コメ不足、ブレンド米・・・・いま、日本中の消費者がかつての歴史を反省すべきときである。