

米 と 日 本 人

飯 島 優 子

1. は じ め に

1993年の冷夏と長雨による米の凶作は、大きな社会問題を引き起こした。それまで消費者への米の供給を国産米に頼っていた日本では、凶作は米の流通量の減少に直接つながるため、政府は米の緊急輸入を決定した。それに続く国産米の高騰や、一部地域における国産米を求めての行列、また輸入米、特にその中でもタイ米の不人気など、一連の騒動は記憶に新しい。そこで明らかになったことの一つは、日本人が国産米に対してもっている執着ともいえるものであった。それは多くの日本人が心の中にもっているであろう日本の原風景としての水田風景に対する郷愁によるのであろうか。あるいは米を主食とする日本の食文化への特別な思い入れによるのであろうか。しかし、今日必要とする食品の多くを輸入に頼っている日本で、米のみ国産にこだわることにどれだけの意味があるのだろうか。輸入した食品を一切口にすることなく生活している日本人はほとんどいないといってよいだろう。

日本の日常の食生活は、多くの人が想像している以上に輸入品で満ちあふれている。たとえば、日本食の代表である江戸前寿司のネタもその多くを輸入に頼っている。また、直接輸入されたものでなくても、間接的に輸入品と関わっている食品もある。国産牛肉を買ったとしても、その牛を育てるのに使われた飼料は輸入されたものなのである。また、調味料として日常欠くことのできない味噌やしょうゆの原料の大豆はほとんどが輸入物である。1993年には国産米が不足し、一部の家庭ではパンの消費を増やしたとされるが、パンの原料となる小麦もまた輸入品である。家庭の食卓は世界とつながっているのである。

多くの日本人が伝統的な日本の食事として思い浮かべるのは、白いご飯に味噌汁、魚、漬け物といったところではないだろうか。実際には日本人のほとんどが白いご飯を好きにだけ食べられるようになったのは比較的近年のことである。また、流通や保存法が発達していなかった時代には、鮮度の高い魚を食べられるのは限られた地域の人々や、身分の高い人のみであった。こうした事実にも関わらず、やはり白いご飯と魚が現代日本人が思い浮かべる日本食のひとつの典型であろう。

日本人の食卓に日常的に上る「米」と「魚」という2つの食品を考えてみると、一方では米の輸入に対して大きな抵抗を示す日本人が、もう一つの日本食の代表である魚の輸入に対してはほ

とんど無関心のように思われる。この違いは一体何によるのであろうか。

食文化は長い年月の間に培われてできあがったものであり、それぞれの地域や文化に特有のものである。気候や土地といった自然条件に大きく左右されることはいうまでもない。本稿では、海に囲まれた島国に暮らす日本人の食生活にとって大きな意味をもつ米と魚を取り上げ、現在のそれぞれの需給状況、輸入状況をまずみていく。さらに、この2つの食品の輸入に対して一般の日本人が示す関心、および無関心について、その差をもたらす要因を探っていく。

2. 食料の輸入状況

2.1 食料全般

日本は食料輸入大国である。1989年には、旧西ドイツを上回り、世界一の食料輸入国となった。旧西ドイツは食料の輸入額も大きい、輸出額も輸入額の2分の1を超えている。日本の食料輸出額はほんの微々たるものであり、輸入額から輸出額を差し引いた純輸入額はまさに並ぶものがない世界一である。

1991年のわが国の食料の輸入額は351.4億ドルであり、これは総輸入額の15%に相当する¹⁾。食料品輸入額の中では、魚介類の割合が30%を超え、最大の割合を示している²⁾。牛肉の輸入は1991年に自由化されたが、それ以前から肉類の輸入総額に占める割合は増え続け、1984年から1989年の5年間に11.82%から15.82%になった。

表1は主要な食料の自給率の推移を表わしている。この表中の品目のうち最も自給率の低いも

表1 食料の自給率 (単位：%)

		昭 和	50	60	61	62	63	平 成	2	3
		40年度						元年度		(概算)
主 要 品 目 の 自 給 率	コ	95	110	107	108	100	100	100	100	100
	メ	28	4	14	14	14	17	16	15	12
	小	25	9	8	8	9	8	9	8	7
	豆	11	4	5	5	6	6	6	5	4
	うち大豆	100	99	95	95	94	91	91	91	90
	野	90	84	77	74	74	67	67	63	60
	果	90	77	81	78	76	73	72	70	67
	肉	95	81	72	69	64	58	54	51	52
	うち牛肉	100	97	98	97	99	98	98	98	98
	鶏	86	81	85	82	78	75	80	78	77
	牛乳・乳製品	109	102	96	101	97	97	89	86	86
	魚介類	31	15	33	34	34	35	36	33	36
砂糖類										
供給熱量自給率		73	54	52	51	49	49	48	47	46
食用農産物総合自給率		86	77	74	73	71	69	68	67	65
主食用穀物自給率		80	69	69	69	68	68	68	67	65
参考	穀物(食用+飼料用)自給率	62	40	31	31	30	30	30	30	29

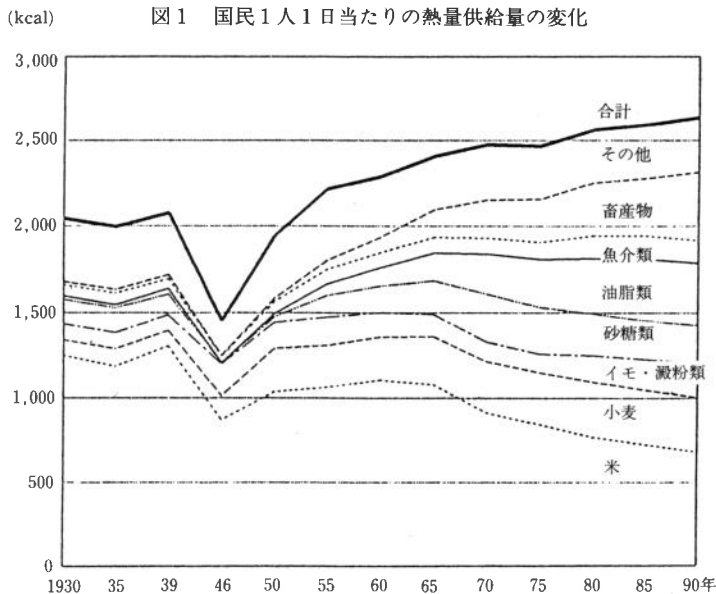
(出所) 農林水産省『食料需給表(平成3年度)』1993年, 19頁。

のは大豆である。日本人の食卓に欠かせない味噌、しょうゆ、納豆、豆腐、食用油などの原料となる大豆は主にアメリカやカナダから輸入しており、その割合は96%にもものぼる。魚介類の自給率は1991年において86%とそれほど低いわけではないが、エビやタコ、マグロ、うなぎなど、多くを輸入に頼っている品目も数多い。ビタミン補給に欠かせない野菜や果物の輸入も近年増加している。表1に含まれる品目のうち、鶏卵と砂糖類を除いたすべてで自給率が下がってきていることがわかる。

日本の食料自給率は、食用と飼料用を足した穀物ベースで29%、エネルギー（供給熱量）ベースで46%となっている。日本人は日々必要とするカロリーの半分以上を輸入食品に頼っているわけである。

2. 2 米

日本人の食生活は第2次世界大戦後、大きな変化を遂げた。戦前は現在の発展途上国並の低いカロリー消費量であったものが、戦後の経済復興、高度経済成長につれてカロリー消費量も増え、現在では2600キロカロリーを超えるまでになっている。



(資料) 1930～75年は加用信文『改訂日本農業基礎統計』（農林統計協会）。

1980～90年は農林水産省『食料需給表』。

(出所) 農林中金総合研究所『食料を持たない日本経済』1993年、15頁。

カロリー源にそれぞれの食品が占める割合も大きな変化を遂げた。図1にみられるように、戦前や戦後間もなくは、全カロリーの3分の2から4分の3を、米からとっていた。イモや小麦を加えると、炭水化物のみからほとんどのカロリーをとっていたわけである。その後、所得の増大

につれて動物性タンパク質や脂質の消費が増えていった。現在では、全カロリーの4割以上をタンパク質や脂質からとる多角的な食事内容となっている。現在の肉類消費量は一人1日あたり80グラムとなり、終戦直後の30倍になった。同じ期間に牛乳および乳製品の消費は50倍、砂糖類は35倍、油脂類は140倍にもなった³⁾。その一方、米の年間一人当たりの消費量は1962年に約120キログラムに達してから減少し始め、現在では70キログラムを切っている。このように米は食卓のまさに中心であったものが、現在では主食であるには違いないが、主役ではなくなった。食卓に並んでいる数多くのもののうちのひとつという位置づけだといってよいだろう。

1993年には長雨・冷夏によって米は不作となり、1975年以来18年ぶりに輸入を余儀なくされたが、表1にもみられるように、基本的には国内で自給可能な数少ない食品のひとつである。米は輸入が自由化されていない食品だが、18年ぶりの緊急輸入を契機として1993年12月に政府は米の部分開放を決定し、輸入自由化への一步を踏み出した。それまで米は日本人にとってできる限り輸入自由化を阻止しておきたい基本食品であり、いわば聖域ともいえるものであった。壊滅的になった日本の食の自立の最後の砦として、海外からの自由化要求を何とか防ぎたい食品であったといえよう。

1993年の米の緊急輸入とそれに続く騒動によって、多くの日本人が国産米に対して強い愛着をもっていることが明らかになったわけだが、米は、すでに以前からさまざまな形で海外から日本に入っているのである。その量は1989年の時点で5万2500トンにのぼっている。内訳は「米」に属するものとして、沖縄の泡盛用のタイ米が約1万トン、もちやあられ用のもち米が500トン、輸出用のあられ・せんべいなどの原料として認められている加工貿易の枠で5500トンが輸入されている。そのほかにも「米製品」として、素焼きあられが約1万トン、米粉に砂糖やグルタミン酸ソーダなどを15%以上混ぜた米粉調整品が2万トン余、エビやカニの割合が20%を超えるピラフなどが玄米換算で約600トンに達している⁴⁾。カリフォルニア米にネタをのせて冷凍した握り寿司を、「米製品」として輸入することが認められたというニュースも記憶に残っている。

米は現在のところ国内で十分自給可能な食品ではあるが、内外の価格差が大きいこともあり、今後は加工品などを含めたさまざまな形で、輸入米が今まで以上に日本人の口に入るであろうことは間違いない。

2. 3 魚介類

先に述べたように、魚介類の自給率は比較的高いが、穀類、肉類などほかのものと比べて食料品輸入全体の中で最も大きな割合を占めている。表2は主要な食料品の輸入状況を表わしているが、1991年の輸入金額でみるとエビが第1位、かつお・まぐろが第6位、さけ・ますが第8位と、10位以内に3品目が顔を出している。そのほかにも、かに、たら、たこ、いか、たらの卵、ひらめ・かれい、さばといったなじみの深い魚介類が数多くみられる。

日本は1988年には世界の総漁獲量の12%にあたる1190万トンをとっている。さらに水産物の世

世界の総輸入額は353億ドルであった(1988年)が、その30.2%が日本一国の輸入である。世界で取引される全水産物の3分の1近くを占めているわけである⁵⁾。

表2 主要な食料品の輸入状況

順位	品目	金額(千ドル)			数量(トン)		
		89年	90年	91年	89年	90年	91年
1	エビ	2,590,203	2,832,655	3,069,903	283,510	304,202	308,040
2	とうもろこし	2,262,541	2,263,905	2,227,343	15,808,414	16,003,979	16,644,002
3	豚肉・豚のくず肉	1,643,040	1,676,526	1,999,861	351,093	347,001	420,298
4	牛肉	1,645,180	1,884,926	1,804,734	348,696	376,117	353,136
5	大豆	1,352,293	1,258,523	1,145,856	4,346,000	4,681,382	4,331,067
6	かつお・まぐろ	1,006,583	1,053,006	1,120,021	227,454	277,598	287,882
7	小麦	1,188,172	1,006,263	917,767	5,578,457	5,474,191	5,693,148
8	さけ・ます	931,528	961,403	751,227	148,983	169,196	152,804
9	ブランデー	336,624	498,137	736,662	26,107	30,065	30,769
10	鶏肉	501,247	553,382	717,197	270,638	291,230	347,313
11	かに	492,431	632,683	689,706	73,211	86,076	115,017
12	コーヒー生豆	769,790	521,869	573,187	284,070	291,339	301,049
13	ウイスキー	479,317	566,960	532,665	77,476	75,391	64,272
14	野菜種	514,195	557,370	520,410	1,876,115	1,915,506	1,872,327
15	たら	260,149	326,767	515,777	148,187	196,160	204,561
16	加工鰹	394,784	367,650	509,617	23,813	28,837	33,857
17	たこ	450,921	361,864	474,627	111,680	91,523	113,263
18	バナナ	443,141	413,588	461,697	773,723	757,521	803,340
19	粗糖	512,783	515,654	451,054	1,783,876	1,690,784	1,832,540
20	生鮮野菜	302,535	347,747	448,460	208,630	240,191	285,304
21	冷凍野菜	407,785	410,831	447,070	315,353	305,143	359,734
22	牛肉のくず	585,662	410,622	437,653	104,114	101,710	109,230
23	いか	453,122	395,426	349,269	115,578	114,276	98,019
24	ぶどう酒	315,577	414,872	342,507	84,480	88,196	76,870
25	たらの卵	167,884	198,235	336,359	20,609	28,086	34,170
26	ナチュラルチーズ	273,653	288,649	309,007	111,648	106,193	121,839
27	麦芽	287,553	331,930	307,668	667,340	727,244	755,888
28	ひらめ・かれい	213,583	216,034	266,502	88,765	85,671	101,314
29	つけもの	278,762	228,641	265,416	276,217	244,132	266,345
30	食用ナット	233,471	231,971	259,564	72,163	68,347	74,966
31	果汁	162,452	254,391	258,197	66,966	110,913	115,973
32	グレープフルーツ	234,239	156,863	248,508	275,350	156,656	260,784
33	さば	69,783	87,059	236,667	60,679	70,754	194,065
34	大麦	196,023	184,289	210,359	1,317,120	1,271,855	1,519,867
35	野菜缶詰	187,009	164,077	205,574	141,477	129,139	151,904
36	菓子類	201,073	203,901	184,326	59,386	51,424	47,295
37	脱脂粉乳	177,364	131,474	179,697	98,989	80,720	116,873

(注) 数量単位のうちウイスキー、ブランデー、ぶどう酒はkl

(出所) 日本貿易振興会編集・発行『農林水産物の貿易』1992年、82～83頁。

表3はエビ、マグロ・カツオ、サケ・マス、ウナギ、カニ、イカ、タコについて1989年における輸入状況、国内生産量、輸入依存率を示しているが、それぞれ順に86.0%、26.8%、41.3%、

57.2%, 48.1%, 14.1%, 69.8%となっている。イカの輸入依存率は低いものの、その他の品目ではかなり高く、エビ、タコでは特に高くなっている。

マグロ・カツオをあわせると、輸入依存率は4分の1程度とそれほど高くはないが、マグロだけをみてもっと高い数字となる。日本は世界全体のマグロの漁獲量(135万トン前後)の約40%を消費する世界最大のマグロ消費国である。1989年の輸入依存率をマグロの種類別にみると、最も高級品とされ消費量の少ないクロマグロでは25.6%となっているが、消費量がその10倍近くもあるメバチマグロでは42.2%、キハダマグロでは55.6%と高い輸入依存率を示している⁶⁾。

上記以外にも、輸入量としては少ないものの、イクラの輸入依存率は50%、数の子では40%を超えている。また、貝類の輸入も増えてきており、ハマグリでは国内需要の約90%を輸入に頼っているのが現状である⁷⁾。

表2にみるように全食品のなかで輸入額第1位を占めるのがエビである。1961年に水産物で初めて輸入が自由化されて以来、輸入量、輸入額とも大きく増えてきた(図2参照)。現在ではその86%を輸入に依存している。1986年にはそれまでの10年間輸入金額第1位を占めていたトウモロコシを抜いて第1位となっわけである。魚介類の代表として、エビの輸入状況、消費状況をもう少し詳細にみていくことにする。

表3 日本の主要水産物の輸入状況・国内漁獲量(1989年)

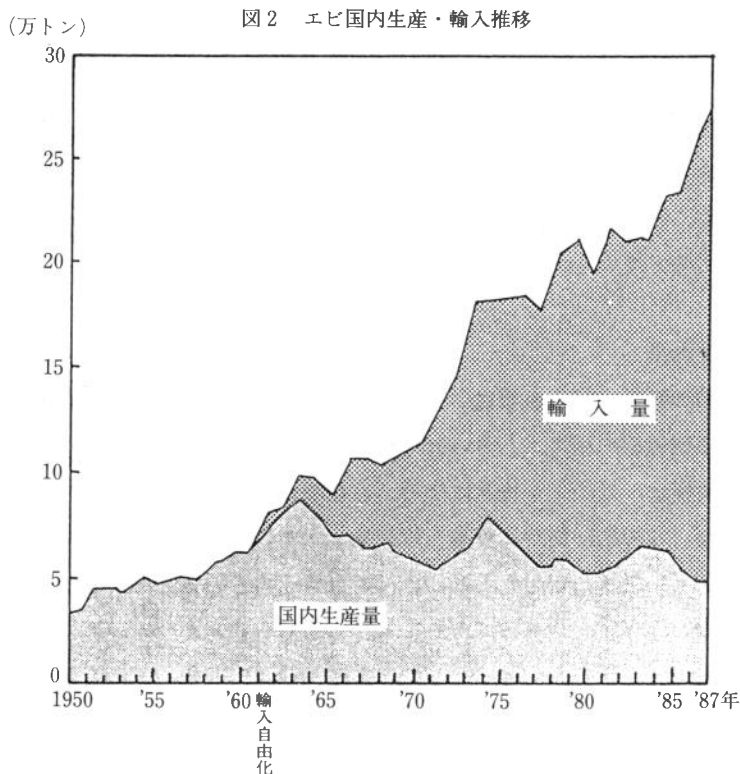
品目	輸 入			国内生産量(トン)	国内供給量(トン)	輸入依存率(%)
	数量(トン)	金額(1000ドル)	主要輸入先			
エビ	28,510	2,590,203	インドネシア、タイ、中国、インド	47,000	329,613	86.0
マグロ・カツオ	227,527	1,008,126	韓国、台湾、インドネシア	717,000	849,855	26.8
サケ・マス	148,983	931,528	アメリカ、カナダ、ノールウェー	212,000	360,698	41.3
ウナギ ⁽¹⁾	54,783	580,874	台湾、中国	40,976	95,759	57.2
カニ	73,211	492,431	アメリカ、ソ連、カナダ、韓国	79,000	152,211	48.1
イカ	115,578	453,122	タイ、モロッコ、カナリア諸島	710,000	821,537	14.1
タコ	111,680	450,921	モーリタニア、モロッコ、カナリア諸島	49,000	160,039	69.8

(出所) 日本貿易振興会『農林水産物の貿易1989』。

(1) 活ウナギ、加工ウナギの合計。

日本は世界一のエビ消費国であり、世界で取引されるエビのうち、数量で30%、金額で40%を日本が輸入している。輸入自由化以来の消費の伸びは約6倍にもなり、一人当たりの消費の伸びも約5倍である。1990年には、一人当たり1年間に有頭で約3.9キロ、無頭で2.6キロのエビを食べている計算になる。30グラム以上の大型エビにすると1年間に87尾のエビである。この一人当たり消費量は世界一であり、第2位のアメリカの2倍近い⁸⁾。

経済的に豊かになった日本人が、このように大量のエビを輸入し、消費するようになったことは、当然ながら他の国にさまざまな影響を及ぼしている。日本に輸出するためのエビ養殖池の急増は、東南アジアの随所で貴重なマングローブ林を消失させている。その地域にすむ人々の貴重なタンパク源であったエビが、日本に輸出するために乱獲され、値段が高騰し、人々の口に入らなくなったという輸出側の声も聞かれるという。また、エビは商売上の利益が大きいため大量に輸入され、日本人はその供給量を消費するために、なかば無理矢理に自らが好む以上の量のエビを食べさせられているとする指摘もある⁹⁾。



(資料) 『日本貿易月表』、農林水産省『水産業年統計第2巻』(1979)。
 (出所) 宮内泰介『エビと食卓の現代史』(1989)。

このように大量に輸入され、大量に消費されているエビだが、一般消費者による輸入エビに対する拒否反応といったニュースを耳にしたり、目にしたりすることはまずない。輸入エビの安全性の問題であるとか、あるいは、エビは輸入に頼らず、国内での養殖にもっと力を注ぐべきだといった声が聞かれることもまずないといってよいだろう。

3. 米と魚介類の輸入に対する意識の差をもたらすもの

日本食を代表するものとして米と魚介類を取り上げ、それぞれの需給状況、輸入状況をおおま

かにみてきたわけだが、この二者の間には大きな違いがあるといえよう。一方で米は基本的には自給可能な食品であり、他方、魚介類は、自給率は一部の食品に比べて比較的高いものの、近年輸入が増えている。魚介類の中でも、全食品中輸入金額第1位のエビを筆頭としていわゆる「高級魚」と呼ばれるものは輸入依存率が高いといえることができる。

米の輸入については、1993年の不作を契機として部分解放が決まったわけだが、生産者の側にも消費者の側にも一種の拒否反応が見受けられる。消費者が国産米に対して抱いている特別な思いは、1993年の米不足時における一連の消費者行動からもうかがわれるところである。これに対して魚介類の輸入や、輸入自由化問題が米問題のように大きな社会問題となったことはかつてないと思われる。米のみならず、1991年の牛肉、オレンジの輸入自由化の問題が新聞やテレビで大きく報道されたのとは非常に異なる扱いである。

米の輸入と魚介類の輸入に対して、どうして日本人は異なった反応を示すのであろうか。どちらも食べるものであり、さらにいえば、どちらも日本的と考えられている食べ物である。一体どこに違いがあるのだろうか。米と魚介類の輸入に対して日本人が示す態度・意識の差をもたらしている要因について考えていく。

3. 1 主食としての米

まず、米と魚介類の輸入に対する意識の差をもたらす第1の要因として、日本人が米、および魚介類に抱いている価値観の相違、あるいはそれぞれに付与している意味の相違が考えられる。日本人にとっての食事は、米のメシ抜きには考えられない。米を調理したものは「メシ」、あるいは「ご飯」と呼ばれ、この語は同時に食事一般を指し示す言葉としても用いられる。すなわち、ある特定の 방법으로調理した米こそが日本人にとって食事そのものであった証であろう。米にもいろいろな種類があるわけだが、日本人にとって米なら何でもよいというわけではない。日本人が日常食べる米はジャポニカ種のみであって、インディカ種は「ご飯」にはなり得ないのである。1993年に緊急輸入されたタイ米の不人気は、米の種類の違いがもたらしているといえよう。タイ米の不人気の問題になったときに、さまざまなタイ米に適した調理法が紹介されたが、それらの調理法によってタイ米消費が伸びるわけではない。なぜなら日本人にとって大切なのは「ご飯」なのであり、タイ米は「ご飯」にはならないのである。

近年経済的に豊かになった日本では、所得の増大に伴って米の消費が減り続け、以前に比べておかずの量が増え、「おかず食い」になったといわれる。しかし「ご飯」はあくまでも「主食」と呼ばれる。どんなにおかずが豪華になり、品数が増えようとそれらは「副食」なのである。欧米の食事においては肉類が主役であり、そこに炭水化物と野菜が添えられているのとは対照的である。

日本が貧しかった時代には、おかずどころか米さえ満足に食べられない人々が数多くいた。そうした時代には米のメシを満腹するまで食べるということが、多くの人々の願望であった。米は

いわばあこがれの対象だったのである。このような背景の中で、日本人は米に対して特別な意味を付与してきたのではないだろうか。米に言及する際に「農民の魂」という言い方が用いられることがあるほど、特別なものなのである。

現代の豊かな食生活の中では、米はさほど重要視されているとはいいがたい。「主食」ではあっても食卓の「主役」ではない。カロリー供給源としての役割も低下している。動物性タンパク質摂取が少なかった時代には、米は植物性タンパク質の重要な供給源でもあったが、たんぱく質供給源としての重要性もすでに失っている。そうした食生活の変化にも関わらず、米はやはり日本人の「食」にとって特別な意味をもっているようである。貧しかった時代に米に対して付与した特別な意味が、現代の飽食の時代になっても受け継がれているのだといえよう。

一方、魚は副食の一つであり、主食とはなり得ない。四方を海に囲まれ、日本人は昔から海の幸を食べてきたといっても、現代のような保存法や流通が不可能であった時代には、魚介類を日常的に食べていたのは、海の近くに住んでいたごく限られた人々だけである。米ほど日常的ではなかったし、食事そのものを代表するものでもなかったのである。

3. 2 生産と捕獲

米と魚介類に対する価値観の相違の背景にあるものとして、両者を手に入れるために必要な方法の違いも考えられる。米は「生産」するものであり、魚介類は「捕獲」するものである。米は何ヵ月も手間暇かけて育てる。これに対して魚介類は自然の恵みをとってくるわけである。基本的には自然が育てたもので、人間が手をかけて作り出したものではない。このように考えると、牛肉、オレンジの輸入自由化の問題が大きく社会的に取り上げられたことの説明も可能である。牛肉やみかんは米と同じように生産者が手をかけて育て上げた産物である。野性の牛を捕まえたり、自然に実っているみかんをもぎ取ってくるわけではない。時間と手間をかけて育てたものに対する思い入れが、魚介類と対比して考えた場合、米に特別な価値や意味を与えているのではないだろうか。

魚介類に関しては、養殖という形で育てる方法がある。しかしながら養殖は近年になって始まったものであり、短い歴史しかもっていない。稲作の歴史の長さとは比べようもない。この稲作と魚介類養殖の歴史的な長短も、米と魚介類に対して日本人が付与する価値や意味の差異に当然大きく影響していると考えられる。

3. 3 農民と漁民

いうまでもないことだが、米は農業によってもたらされ、魚介類は漁業によってもたらされる。農業従事者と漁業従事者の数を比べてみた場合、圧倒的に農業従事者の方が多い。1990年の時点で、農業従事者数は390万人、漁業従事者数は37万人であった。日本の労働力人口全体に占める割合は、それぞれ6.3%、0.60%である¹⁰⁾。農業従事者は漁業従事者の約10倍ということである。さ

らに、農業以外の職業に就いているが米を生産している兼業農家の存在もある。この数の違いが、農業と漁業に対する政策の違いの一因となっていることが考えられる。

日本政府にとって米作農民の生活を安定させることは大切な政策である。生産された米は、市場価格とは無関係に生産コストを重視して決定される。その他の農産物や、漁民の捕った魚を一律に政府が買い上げるということはない。米の安定供給を確保することや、主要穀類の自給率を維持することももちろん大切であろうが、農業保護、特に米作保護に関しては別の要因も考えられる。長年続いた保守政権にとっては、農業従事者は大切な支持者であった。漁民よりも圧倒的に数が多いのである。高度経済成長期を経て第一次産業従事者の数は減り続け、現在では前述したように農業従事者の労働力人口に占める割合は6.3%となってしまったが、1960年には農林業従事者の割合は28.71%であったのである¹¹⁾。これに比べて同年の漁業従事者はわずかに1.5%であった。30倍に近い開きがあったわけである。この物理的な人数の差が、米作農民保護につながっているのではないだろうか。

このような米作と漁業に対する政策の差は、マス・メディアによる農業問題、漁業問題の取り扱いの差にも表われる。人数的な差ももちろん影響していよう。米の輸入自由化は、マス・メディアによって大きく取り上げられるが、魚介類の輸入自由化はあまり話題にならない。当然これが一般の人々の意識に大きな影響を与えている。米の自給率を高く維持することは日本にとって非常に重要な問題であり、食品の輸入依存が進展している中であってどうしても守らなければならない最後の砦だという世論が形成されていくわけである。

4. ま と め

米と魚介類の輸入に対する意識の差をもたらす要因として、3つの点に絞って論じたわけだが、もちろんほかの要因もあるだろう。たとえば、日本人は農耕民族であり、歴史的にはつい最近までほとんどの日本人が農民であったことや、第2次大戦後米が不足していた時代に輸入されたいわゆる外米に対して、悪い印象を持っている年輩の人が存在することなども、「米」や「輸入米」に関する日本人一般の意識に影響を与えているのではないだろうか。

どれか一つに原因を求めることは難しい。それぞれの要因が複雑に絡み合って、米と魚介類の輸入に対する日本人の意識を形成しているのである。しかし、あえてどの要因が最も重要であるかを考えると、3. 1で論じた日本人にとって米のもつ意味というポイントを無視することはできない。

米と魚介類に限らず、人間をとりまくすべてのものは、われわれ人間が与えた意味によって成立している。サーリンズ¹²⁾のいうように、人間の特質は、自然環境による制限の中で自ら考案した意味体系にしたがって生きているという事実にあるのである。いかなるものや事物も、人間が与える意味作用によって以外は、人間社会のなかで存在することはできない。実際に米、あるいは魚介類がわれわれの現在の食生活の上でどのように栄養的に貢献しているかということも、もち

ろん米や魚介類のもつ意味と無関係ではあり得ない。しかしながら人間は長い歴史の中で培われた文化の中で生きているのであり、それぞれ特有の文化をもつ社会に「生まれ込んだ」人間は、その社会がそれぞれのものに与えた意味を学習して身につけていく。上述したように、日本という社会に生まれた人間にとって、米はほかの食品とは一線を画する特別なものである。調理された米を表わす「ご飯」という語は、食事そのものを表わす言葉として用いられるほど特別なものである。その思いが米と魚介類に対して異なる価値を与え、異なる意味をもたらしていると考えられる。その価値・意味の差異が、それぞれの輸入に対して日本人に異なった反応を引き起こせる要因の一つとなっているわけである。

経済的に豊かになり、日本人は世界中の食品を食卓に並べてバラエティに富んだ食事を楽しむことができるようになった。日本人の食卓は世界中とつながりを持っているのである。食生活の内容もこの数十年の間に大きく変わり、私たちは伝統的な日本食以外の料理を日々口にしている。おそらく日本人ほど日常的に他国の料理を口にしている民族はほかにないだろう。しかし食生活が大きく変化したにも関わらず、変わっていないものがある。それは、日本人の食生活にとって数ある食品の中で米だけがもっている特別な意味である。そして、日本人にとっては米であればどんな種類でもいいわけではない。「ご飯」になり得る米でなければならないのである。

注

- 1) 佐々木輝雄著『食からの経済学』勁草書房、1994年、198頁。
- 2) 天谷直弘監修『発想鉱脈・輸出入図鑑』ダイヤモンド社、1990年、97頁。
- 3) 農林中金総合研究所編『食料を持たない日本経済』東洋経済新報社、1993年、15頁。
- 4) 天谷前掲書、102頁。
- 5) 村井吉敬・鶴見良行編著『エビの向こうにアジアが見える』学陽書房、1992年、8頁。
- 6) 天谷前掲書、106頁。
- 7) 同書、105頁
- 8) 村井・鶴見前掲書、9頁。
- 9) エビの輸入問題に関しては以下のものを参照。
村井・鶴見前掲書。
村井吉敬著『エビと日本人』岩波新書、1988年。
宮内泰介著『エビと食卓の現代史』同文館、1989年。
- 10) 『第43回 日本統計年鑑』総務庁統計局、1993年、88頁。
- 11) 同書、86頁。
- 12) マーシャル・サーリンズ著『人類学と文化記号論』法政大学出版局、1987年を参照。