

成田の将来と日本の未来を見据えて撃つ!
そんなあなたにホットな話題をお送りする
最先端オピニオン紙

NCT 成田シティーシャーナル

日本の食文化を大切にしよう!

PART2:自給率の低い日本は、汚染された食材しか頼る術がなくなるか

つい先日、仕事でドイツを訪ねた際に、BADEN-BADENというリゾートタウンにある著名なレストランに招待されました。そこで出されたワインが由緒あるフランスのブランド、Cos d'Estournelというボルドー種の赤ワインで、その年代を見ると何と、1975年に醸造されたものでした。30年以上もの間ワインセラーに眠っていたのか、と不思議な思いに心が魅了される中、グラスに注がれる赤ワインの香りとその歴史の重みに深い感銘を受けました。いわゆるビンテージもののワインですが、後世に卓越したワインを残すためには、長い年月をかけてワインが樽の中で熟成するのをひたすら待つことが不可欠です。この時間というパリアードを打ち破るワイン文化から、日本人が学ぶことが多々あるようです。

昔から人は狩猟や漁業、農業を営みながらこつこつと食材を蓄え、時間をかけてそれを料理し、口にすることを日々楽しんできました。ところが近代社会においてライフスタイルが多様化する中、特に都会では自ら手をかけて食材を念入りに仕込んだり、調理したりする機会が少くなり、むしろお腹がすいたらとりあえずファーストフードのレストランに飛び込んだり、町中に立ち並ぶコンビニショップで賞味期限付の弁当やおにぎり、肉まんを口に放り込んで空腹をしのぐのが便利と思われるようになってきたのです。

この現象に企業が目をつけないわけがありません。利潤を追求する企業は、人が望むままに、手軽に口にすることのできる高カロリー低栄養のジャンクフードを大量に売りさばくことを良しとしたのです。その過程において、いつしか多くの食材に防腐剤、人工甘味料、着色剤等の化学合成添加物が多用されるようになり、仮に少々賞味期限が切れたものを食べたとしても、何ら問題がないレベルまで食べ物が薬漬けされるようになったのです。

ゆとりを持って食することが日々の楽しみであった素朴なライフスタイルが、徐々に日本から

姿を消し始めたのはいつの頃からでしょうか。今や多くの日本人は大都市周辺に住み、自らの手を土で汚す機会に恵まれることもないまま、いつしか農業を蔑視するような風潮まで漂っているように思えます。日本の優れた食文化を大切にするということは、まず食材を厳選することから始まるのにも関わらず、それをためらい、食べたいものをお金で買い求めるに慣れてしまつた時、日本の食文化の崩壊が始まったのかもしれません。これらが輸入食材の急激な増加による自給率の低下、ファーストフードの蔓延、薬漬けのコンビニ食品、そして農業に対する偏見等の社会現象となって尾を引き、日本の食文化を崩壊させる一大要因となってしまったように思えてなりません。

企業の利潤追求が生んだ自給率低下

「安い、早い、うまい」が当たり前となりつつある昨今の外食産業事情を背景に、消費者が以前にも増してシビアな金銭感覚を持ち始めました。それ故、売る側に立つ生産者や流通業者サイドでも食材調達コストの厳しい管理が必要となりました。企業は世界中から、食材を安く大量に仕入れができる地域に目をつけて、ひたすら仕入れ原価を下げるに専念したのです。その結果、中国や東南アジア諸国からの食物輸入が急増し、日本市場に外国産の食べ物が無数に出回るようになりました。今日ではアジア諸国、アメリカ、オーストラリア等の海外諸国から大量に食材が買付けられ、これらは日夜、空輸便、船便を通して日本に運ばれ続けています。

結果として2006年、日本国内の食糧自給率は30%台後半にまで落ち込んでしまいました。これは先進国の中では恐るべき数字であり、有事の際には国民の餓死を意味します。ところが自給率の向上や国内の農業振興にはやはり関心が薄いのか、国民の世論は国家の食料難に関して一向に盛り上がりを見せません。海にほとんど面していない

内陸のドイツでさえも自給率100%を超え、あの島国であるイギリスを含むヨーロッパ諸国も、近年自給率が上がってきている最中、日本だけが落ち込み続けているのです。そしていつしか日本は中国産の農産物無くしては国民の生活が大混乱に陥ってしまう程、隣国への依存度が高くなってしまいました。

不安がよぎる中国からの輸入食材

2005年、日本の農産物輸入相手国として、中国が全体のおよそ6割を占めるまでに至り、それはアメリカからの輸入量の4倍以上にもなっています。例えばネギやキャベツなどは毎年7万トン前後、日本は海外から輸入していますが、その内、キャベツは85%以上、ネギに至っては、ほぼ100%が中国からの輸入に頼っている状況です。

では日本がそれだけ頼っている中国国内の農業事情はどうかと申しますと、実はこれが環境汚染の悪化によって、危機的状況を迎えています。工業地区周辺の土壤汚染はかつて類を見ないレベルまで悪化しており、基準値をはるかに超える高濃度のPCB、カドミウム、水銀、亜鉛、ヒ素、クロム、除草剤や炭化水素等の発ガン物質が各地で検出されています。河川も多種類にわたる毒性の強い有機汚染物質が検出されることが少なくありません。そして生活用水や農業用水、及び製油、醸造、化学薬品工場等が汚染源となり、河川を醜いドブリ状態にしているのです。その結果、米や野菜、果物などの農作物から水銀やカドミウム、鉛が発見されることも珍しくなくなりました。農地の灌漑を河川より行った為に、その土壤に重金属が危険なレベルまで蓄積して農地が荒廃してしまったのです。また工場廃水が大量に流れ込み、河川が極度に汚染されている地域の多くでは、川岸に無数の魚介類が死に絶え、その水を飲用した周辺の動物にも奇病が発生したり、周辺の住民にもがんや皮膚病、内臓疾患が多発するという現象がおきています。

これらの輸入食材問題はアジア関連だけにとどまらず、アメリカからの輸入農産物に対しても、数々の疑問が投げかけられています。元来、アメリカで流通している野菜は異様に大きいのです。タマネギも、キュウリも、日本国内ものと比較すると倍以上の大きさであり、ナスやピーマンに至っ

ては数倍の大きさです。これは単に土地柄ということで片付けられてしまいそうですが、すでに遺伝子の組み換えで大型の豚や牛がアメリカでは登場している位ですから、品種改良の繰り返しの中で、より大きな農産物が登場したと考えるのが妥当でしょう。

遺伝子組み換え作物はアメリカで既に普及していますが、これも人体に危険を及ぼす可能性が高いと指摘されています。遺伝子組み換えとは、他の動植物からとった遺伝子を作物に入れて、除草剤に強く、また殺虫成分さえも持つような農産物に根本的に作り変えてしまうことです。すなわち、薬をまいても枯れず、虫がよりついても虫の方が死んでしまうのです。

ところが現実問題として、遺伝子組み換えをした植物は不需要に昆虫を短命化して自然界の秩序を乱すだけでなく、人体における悪影響も心配されています。遺伝子を組み換えた食材を摂取することにより、アレルギー反応をおこしたり、人によっては抗生物質の効果が減退するような菌を増殖させたり、年月を経ないと気づき得ない様々な有害効果を生じる可能性が高いことも指摘されています。仮に遺伝子組み換えの作付けが日本で行われた場合、周辺の無農薬有機栽培等に殺虫成分を含む花粉がふりかかれれば、その影響をダイレクトに受けることになります。つまり、海外からの輸入食材に頼っている限り、いつしか日本人が毒されるのは防ぎようがないのです。

海外から輸入される食材の問題とは

外国産の食材問題は、ここ最近話題がつきません。基準の何倍にもなるカドミウムや鉛、水銀が含まれているお米などは序の口です。中国産の鉛ガニや、寄生虫キムチ、鉛キムチも最近問題になったばかりです。また日本では劇薬に指定されているホルマリンが東南アジアでは保存料として使われており、インドネシアの首都、ジャカルタでさえ、そこでランダムに採取した麺や魚、豆腐等の主要食材の大半からホルマリンが検出されたのです。これらの食材をインドネシアから輸入することはまず無いから心配はご無用と思ったら大間違です。日本が海外から輸入するエビのおよそ5分の1は、インドネシアからのものです。安全である、という保証はどこにもないのです。

これらの輸入食材問題はアジア関連だけにとどまらず、アメリカからの輸入農産物に対しても、数々の疑問が投げかけられています。元来、アメリカで流通している野菜は異様に大きいのです。タマネギも、キュウリも、日本国内ものと比較すると倍以上の大きさであり、ナスやピーマンに至っ

自国を救うための唯一の方法とは

その危険から国民を守る唯一の方法は、日本人が自ら、日本民族の食文化のルーツに戻ることに他なりません。すなわち、例え手間とコストがかかったとしても、自国内でとれる食材を厳選し、自らの手でそれを調理し、時間をかけて食することを喜びとするのです。この当然あるべき日本人の食文化に復帰する時がきています。幸い、成田を含めた北総地域は古くから農業を営んでいます。「地のものを頂くこと」が、ひいては自国を救うことに他ならないのです。

(文:中島尚彦)

世界の片隅から

私のカメレオン②

井上 健



前回は、わたしがモロッコのマラケシュでカメレオンを衝動買いました。買った時は、数日持ち歩いて可愛がり、モロッコを出るときに放してやろうと考えていたのですが、一緒に旅をするうちにカメレオンの気立ての良さがだんだんわかつてきて、情が移ってきました。メスだと聞いたので、イスラム風にファーティマと名づけました。ペットに人間の名前をつけるのは恐れ多いのですが、そのときは現地で飼うわけでもないし、とりあえずの呼び名だと思ってつけたのです。ファーティマは、それはおっとりとした性格で、引っかいたり噛み付いたりすることはまったくなく、ただじっとしているのです。手の上に載せると左右の目をそれぞれきょろきょろさせながら、ゆっくりと腕を上り始め、肩の上まで上りきるとそこでまたじっとしているのです。それがなんとも優雅で、すっかり気に入ってしまいました。そこで、いよいよジュネーブに帰る日になって、何とか連れて帰れないとどうかと考えました。友人は、スーツケースに入るのは簡単だけれど荷物室で凍死してしまうかもしれませんとか、手荷物でもエックス線を浴びるとやばいんじゃないだろうかなどと、半ば本気半ば冗談で話をして盛り上がり、最後は、友人が帽子の中に入れて密出国させることになりました。ばれたらその時はその時、別に麻薬を持ち出すわけではないのだから何とかなるだろうと覚悟を決めたところ、何の問題もなく、マラケシュ空

港どころかジュネーブ空港まで通関してしまいました。私たちがおどおどしていなかった以上にファーティマが飛行機の中も含めてじっとしていました。パスポートを見せてる最中に帽子の中からカメレオンが出てきたりしたら結構パニックにならかもしれません。ともかく、こうしてファーティマは、不法入国ながらも国際都市ジュネーブの住民となったのです。今になって知りましたが、カメレオンは日本で買えば安くて一匹数万円、高いものだと10万円もするようです。だからカメレオンを買って飼育しようという人は、それなりの知識と覚悟があるはずです。ところが私ときたら、たまたま道端で売っていた一匹千円のカメレオンが可愛らしかったので、思わず買ってしまったのです。昔日本のお祭りで、可愛いひよこを衝動買ってしまい、いざ育てる段になってひどく苦労したことがあるのですが、あのころから進歩がないかもしれません。それにしても、当時の私が持つ

ていたカメレオンの飼育に関する知識は、「餌は、蝶とか蚊とかをやればいいんだよ」という売り主の言葉だけでした。モロッコでは、蝶なんかどこでも飛び回っていますから、何匹か捕まえてファーティマのかごの中に入れるのはそんなに大変なことではありませんでした。ところが上品で清潔なジュネーブでは、蝶を捕まえることはそう簡単ではありません。蝶などほとんど飛んでいないのです。当時は今ほどインターネット上に情報があふれていませんでしたから、まずは百科事典を引っ張り出してきてカメレオンについて調べました。すると、カメレオンは生きた餌しか食べず、特にコオロギやバッタを好んで食すると書いてありました。さらには、カメレオンはストレスに弱い生き物なので飼育は難しいとも書いてありました。さて困ったと気づいてもすでに遅く、とにかく急いで生きたコオロギやバッタを捕まえなければならぬという状況に陥ったのです。

成田グルメNAVI

第10回

女性に人気の洋食ダイニング『茜家』

成田で最も不思議な洋食ダイニングといえば、法務局そばにある茜家。交差点の角という絶好のロケーションながら、意外と目立たず、穴場的存在である。中に入ると女性向けのお洒落な造りが目につく。嬉しい事に、禁煙席は完全に壁で分離されている。嫌煙家にとっては朗報だ!早速ランチタイムに訪ねてみると、何と禁煙席は全て女性で埋め尽くされていた。流行るレストランは女性人気が鍵と言われているが、正にその象徴だ。日替わりはABCの3種類、セットメニューも2種類。サラダとコーヒーがついて1050円はまずまず。一

見イタリアンとも思えるが、メニューには「洋食ダイニング」と書いてある。その為か、メニューにはメンチカツやオムライス、果ては青椒肉絲までが登場。つまり何でも屋だ。お酒のメニューには焼酎とワインがメインに並ぶアンバランスさが面白い。ただ、豚汁等は「とんQ」には及ばず、イタリアン以外の料理はやや中途半端な印象となる事は否めないが、色々と揃っている安心感がプラスだ。お友達と一緒に穴場の雰囲気を楽しむにはもってこいのレストランといえよう。

総合評価★★★★☆



〈茜家〉千葉県成田市郷部1290
TEL 0476-23-1001

くらしを考える

第24回

…食品添加物の恐さ・その2…

ブドウ糖果糖液糖は生活習慣のもの?

以前ある新聞で「子供の20%は生活習慣病予備軍」という記事を見ました。それによれば1980年代から生活習慣病の若年齢化が急速に進んでいるということです。2003年群馬県での5歳児1000人を対象にした検診で、肥満82人・血中コレステロールの高い子55人・動脈硬化の傾向がある子52人・高血圧の傾向がある子43人という結果には驚きました。その原因は食生活の乱れ、特にコーラやジュースなどの清涼飲料水の採りすぎにあると思います。今殆どの清涼飲

料水に添加されているブドウ糖果糖液糖に酸味料、香料を加えるとさわやかな甘味になりますが、ブドウ糖果糖液糖は安いんでんぶんから作られており、体内ではブドウ糖と果糖の二つに分かれ吸収されアツという間に血糖値が上がります。また、500mlの飲料には60ml以上のブドウ糖果糖液糖が入っており、カロリーがなんと200kcalもあるのです。これはポテトチップス半袋分のカロリーに相当します。小・中学生で糖尿病になる子が増えているのはこれらのジュースの採りすぎでは、と思うのが当然でしょう。ブドウ糖果糖液糖は確実に子供の体を蝕んでいます。ジュース・アミノ酸飲料・缶コーヒー・ラムネなどの飲み物、

アイスクリーム・キャンディ・グミ等のお菓子類にもたっぷり入っています。「甘いものは虫歯になる」どころではなくなってきています。添加物を0にすることは、商品保存の面などから難しいことかもしれません、子供にお菓子を与えるときは表示を良く見て、できるだけ添加物の少ないものを与えるようにしたいものです。

消費生活コンサルタント:桐原 照子

倉庫整理用
中古パレット
無料でさしあげます

数限りがありますのでお早めに

JR京成成田駅そば
株式会社サウンドハウス(担当:伊能)
0476-22-9338

TEAK&BANKIRAI テラスやベランダで寛ぎタイム 「心地よい木肌」



コンキングテラキチュア
BXWC05
6,980円
パレット・アート
ガーデンテーブル

テーブル
GTT036
6,800円
ガーデンテラス(マリンルーフ)

テーブル
GTT035
6,800円
ガーデンテラス(マリンルーフ)

極上のリラックスタイム

RC7
29,800円
RC10
35,800円
RC3
19,800円

カタログ
販売店
検索しまり

株式会社 ファニチャーハウス
〒296-0044 千葉県成田市不動ヶ谷1958 TEL 0476-24-5111 FAX 0476-24-5112
http://www.furniturehouse.co.jp

日本語の謎をヘブライ語で解き明かす！

無論、囃子詞の中には最初から日本語で綴られ、元来意味のある言葉もあります。「見ヘブライ語のようになると聞こえて、実は日本語が訛つたものであつた事例も少なくありません。いずれにせよ囃子詞は、あくまで民謡を面白く引き立たせる為のツールとして活用することにあり、その語呂を上手に組み合わせながら旋律的なインパクトを与え、民衆の心に残る

しかし歴史に名を残す著名な民謡として、民衆の心に響き渡ったのです。ところが民謡の起源を辿ると、その歴史が意外と浅いものが殆どです。囃子詞のルーツがヘブライ語であるとするなら、大昔から唱えていた歌詞が代々引き継がれている想像してしまいますが、実はそうではありません。民謡の多くは、それが唄われる理由となる

一九三五年に編曲されたばかりですが、作者である今井氏が囃子詞の意味を熟知した上でこの唄を纏め上げたかどうかは定かではありません。また「ヤーハエ」を連呼する「気仙坂」も、もとは江戸時代、銭を鋳造するため、三昼夜タカラを踏む時に唄った銭吹唄です。これも「ヤーハエ」という言葉が「神」を意味する言葉と、民謡作家がわざわざ用い

本人の心の中に知らぬ内にユダヤの文化が息吹いている証とも言えます。これらのヘブライ語ルーツを持つ囃子詞は、すでに日本人の心に根付いており、その言葉の響きに耳を傾けるだけで、誰しも故郷、日本を感じないではいられないような思いに浸ってしまう…それが囃子詞の不思議でもあります。

日本とユダヤのハーモニー

囃子詞に秘められた謎 【第5章】歴史に名を残す著名な民謡の証とは

かもねぎの COME ON MUSIC!!

51

勇壮!! 成田太鼓祭り!!

行ってきました!!成田山の参道を中心に開催された「成田太鼓祭り」。たくさんの人で賑わっていましたね。大型の和太鼓がこれだけの数揃うと本当に勇壮です。

日本での太鼓の歴史は非常に古く、6世紀の埴輪には既に太鼓を持っているものがありました。その後、能楽など芸能の発達に伴い、太鼓も発展していきます。祇園などに代表される祭りから非常に身近になり、ハレの日には欠かせないものとなりました。お囃子から暴れ太鼓、最近ではアンサンブルまで芸能、芸術としても新しい形でどんどん発展しています。最も大きい太鼓は5m近くあり、ちょっとした家です。日本は銅鐸にしても仏像にしても大きくすることが得意ですね。でもそんなに大きな太鼓の革はどうやって調達したんだろう??長野オリンピックでの和太鼓2000人打ちというセレモニーも記憶に新しいところです。

さて成田山に話を戻すと、境内に大きな太鼓がおいてあり、階段からも人々が見ることが出来るという、まるでジャニーズ横浜アリーナコンサートのような斬新な客席配置の中で熱演が繰り広げられていました。秋には弦祭りと言うイベントもあるそうで、こちらも楽しみです。音楽都市 成田にふさわしい、家族で楽しめる素敵なお祭りでした。

★★★NEGGY加茂・ライフスケジュール★★★
5月21日(日) 千葉県松尾町 ピアレストラン寒菊「蔵開き」
6月17日(土) 東京都新宿区 ACOUSTIC ART
6月18日(日) チェンジ戦闘団のトークイベント

(ギタリストNEGGY加茂) 連絡先 0476-24-6777(ネットハウス)

お子様からご年配まで。皆さんのが楽しめるショッピングを目指します!!

