



江別ユネスコ協会会報 第58号 (2025・1・20) 事務局・江別市教育委員会生涯学習課内

## 江別の魅力を再発見しよう

～シビック・プライドの確立を～

江別ユネスコ協会会長 押谷 一

新年あけましておめでとうございます。

江別ユネスコ協会の会員の皆様におかれましては、お元気に新しい年を迎えられたことと存じます。2025年の年頭にあたり所感を述べさせていただきます。

昨年は新年早々に能登半島で大きな地震が、そして夏には洪水被害が発生しました。今も厳しい状況にある方々に対して深くお見舞い申し上げます。日本列島は極めて自然災害が多く、私たちの暮らす江別においても、常に自然災害が発生する可能性があることを覚えていたいと思います。

昨秋、店頭からおコメが消えたことがありました。日本の食料自給率は、40%を下回っていることを改めて考えさせられました。過剰に心配する必要はありませんが、温暖化などの気候変動や自然災害のことを常に認識し、十分な備えを講じておきたいと思います。

今年、第二次世界大戦の終戦から80年を迎えることとなります。日本をはじめ世界で再び戦争が起きないようにすることは、全てのことに優先されるべきですが、ロシアによる国際法違反のウクライナ侵攻が始まってから1,000日を超え、中東のパレスチナなどは武力による紛争が続き、多くの人々が傷つき、財産が奪われています。ユネス

コ憲章にある「戦争は人の心の中で生まれるものであるから、人の心の中に平和のとりでを築かなければならない。」ということを変更して読み、一人ひとりがそれぞれの役割の下で平和を取り戻すためにできることを果たしてまいりたいと思います。

さて、江別ユネスコ協会では、今年は私たちの住む江別の魅力を改めて見つめる年にしたいと考えています。シビック・プライド（市民の誇り）という言葉があります。景気が思うように上向かず、社会不安も増加していますが、豊かな地域資源や歴史を有する江別の魅力を再発見し、誇りを持つために、私たちにできることに取り組んでまいりましょう。

寒さはこれからが本番です。厳しい寒さの向こうには、明るい春の訪れが待っています。どうぞ、身も心も暖かくして、健康を第一にお過ごしください。

今年も皆様の健康とご活躍をお祈りして、新年のメッセージといたします。

## 北海道のお米と稲作の話

### 品種開発と栽培技術を聞く講演会

北海道は寒冷地でありながら、米の県別生産量が54万トンで、新潟県(59万トン)に次いで第2位、作付面積でも新潟県(11万5千ヘクタール)に次いで9万3千ヘクタールで第2位(2023年)という米の大産地です。米は日本人の主食としてユネスコ無形文化遺産「和食」のシンボルでもあ

ります。江別ユネスコ協会では『北海道のお米（品種）と稲作（栽培）のはなし』というテーマで、5月22日（水）18:30に、野幌公民館で講演会を開催しました。講師は酪農学園大学准教授の岡本吉弘さんでした。岡本先生は奈井江町の米農家のお生まれで、専門は植物育種学です。

北海道で初めて米が作られたのは江戸時代の1692年。いまの北斗市で吉田作右衛門が始めたのが起源と言われていますが、当時の厳しい寒さの中ではうまく作れなかったようです。その後、米作りに成功したのは1873年、「北海道稲作の父」と呼ばれる中山久蔵が「赤毛」という品種を北広島市島松で栽培することに成功しました。

初め米作りを勧めなかった開拓使も、道庁が1892年以降、米作りを奨励し、中山久蔵は道庁嘱託として栽培指導に当たり、次第に稲作が普及しました。しかし道産米の品種は寒さに強いことが第一で、味は本州産には敵いませんでした。

美味しい米を作るには、暖かい季節が短く、日照時間の短い北海道では、感光性のイネを感温性に変えること、そして冷害に強いイネの開発と栽培技術が必要でした。

1970年代から始まる生産調整（減反）により「売れる米」が求められるようになりました。道庁は、1980年から良食味（りょうしょくみ）品種の開発に着手し、1984年の「ゆきひかり」、1989年の「きらら397」、2002年の「ななつぼし」、2004年の「ふっくりんこ」、2009年の「ゆめぴりか」と、順

#### ▼米の品種開発の難しさを説く岡本先生



調に良食味の品種を誕生させてきました。今や本州産に負けない美味しい道産米の時代です。これからは、栽培の省力化や気候変動に対応できる品種が求められ、新たな品種開発は続きます。

この講演会を聴講した会員・市民は、道産米が環境にあった感温性の品種開発により美味しくなった経緯がよく理解できました。

## 小学生がバターの手作りを実習

### ユネスコ子ども科学教室を開催

北海道は広い土地を利用して酪農業が盛んで、私たちの食生活を豊かにしています。そこで当協会は乳牛と乳製品製造について、次代を担う子ども達の理解を深めるための「子ども科学教室」を2024年7月7日（日）10:00～12:00に開催しました。江別市教育委員会、酪農学園大学との共催で、参加対象は江別市内の小学校に通う小学5・6年生20名としました。

1 講目は「ウシから牛乳ができるまで」をテーマに、酪農学園大学の研修館で同大学の土井和也教授の講話を聞き、2 講目は乳製品製造実験実習室で柘原孝志教授と平山洋佑教授の指導を受けて「バターを手作りする」実習を行いました。

この日の一番人気はやはり「バター作り実習」で、将来の進路として乳製品科学を選択肢の1つに加えた小学生も数名生まれた様子でした。

#### ▼バターの手作り実習に熱中する小学生たち



## “世界市民の集い” 盛大に開催

江別ユネスコ協会が加盟している江別市国際交流推進協議会が主催する「みんなおいでよ！江別“世界市民の集い”」が、本年度は10月13日(土)12:30～15:30、野幌公民館全館を会場にして開催されました。

現在この国際交流推進協議会には、当協会をはじめ市内の大小25団体が加盟し、国際交流に関与する民間団体の連携協力を図っています。

「世界市民の集い」はこの協議会のメイン行事のような催しで、今回も市内外の在住外国人や各国からの留学生多数が参加し、市内4大学の学生や高校・中学・小学生も多数集まって、親子連れの幼稚園児の参加も目立って増えました。

内容は、ステージでは、留学生による民族舞踊、留学生による自国紹介、ブラジルの武道カポエイ



▲大ホールでステージの熱演に興じる参加者

▼“世界市民の集い”で挨拶する後藤市長



ラ、弦楽四重奏、空手実演、ゴスペル合唱、フィットネスダンスなど。1階和室では、茶道のお点前席、外国人のための和服の着付け教室。2階研修室では、外国人の手作りお化け屋敷、キッズゲームコーナー。1階研修室では、各国留学生との交流懇談、国際交流活動の展示などが行われました。

また、ステージで演技中の大ホールの両サイドの空間を利用して、「世界の料理販売」の屋台が多数設けられ、韓国のブルダク巻き、ミスカルラテ。タイのパッタイ、タイカレー。南米のタコス、エンパナーダ。パキスタンのチキンティツカ。隣接ホテルのキッシュやチュロスなど多彩なメニューを加盟団体の会員が原価提供しました。

この「集い」の実施運営には、江別ユネスコ協会から角田副会長、後藤監事(同協議会会長)、石田監事ほか会員数名が毎回協力しています。今後も会員多数のご参加をお願いします。

## 北広島の全道大会 和やかに終了

2024年度の「第57回北海道ユネスコ大会」は、10月19日(土)13:00から「北広島市芸術文化ホール」で開催されました。記念講演は北広島市副市長の川村祐樹氏が行い、日本ハム・ファイターズの本拠地「エスコンフィールド北海道」の誘致に尽力した功績者として、苦心談を語りました。

開会式の次に江別ユネスコ協会の押谷会長がユネスコ国内委員会報告を詳細に行いました。

▼ユネスコ国内委員会報告を行う押谷会長



**SDGs と米の食料安全保障**

—消費量が減るから生産量が減る—

【時事雑感】 副会長 田村邦雄

SDGs (持続可能な開発目標) の第2項に「飢餓をゼロに」があり、そのターゲット (達成指標) に「飢餓を終わらせ、食料安全保障及び栄養改善を実現し、持続可能な農業を促進する」と記されています。昨年の秋、米価が異常に高くなったので、私は米の食料安全保障が心配になり、消費者の立場から、あれこれ考えました。以下は老人の繰り言とお聞き流し下さい。

昨年の夏、都市部のスーパーから米が消え、入荷してもすぐ売り切れました。政府は「新米が出れば米不足は解消する」と言ったが、新米が出るようになっても需要が増え、品薄になり、新米の価格は前年の1.5倍ほどに高くなりました。

政府は、米が品薄になった原因を、2023年産米は高温・渇水の影響で白未熟米が発生し、精米後に残る白米の割合が90.6%と過去10年間で最低だったこと、新米が出回る前の端境期の在庫が少なかったこと、南海トラフ地震や台風に備えた買い溜めが増えたこと等だと説明しました。

確かにスーパーの米の販売量は、南海トラフ地震で騒いだ8月8日前後には38.8%増加し、台風10号前後には48.6%増加したそうです。しかし、年末になっても品薄、高値は続いており、「前年の不足分を新米で消費しているから、今年の7・8月の端境期には再び米不足になる可能性が高い」と経済評論家は言っています。

米不足の主因は、米の作付面積と生産量が年々減り続けていることです。米の生産のピークは1967年の1,445万トンで、膨大な余剰在庫が生じ、政府はその処理に約3兆円を要した(71~83年)ので1970年に政府は生産を抑制するため減反制度を開始、農家に生産量を割り当て、減反面積に

応じ補助金を支払いました。2018年に国による生産量の配分は廃止されたが、他の作物に転作すると農家に補助金が支払われています。

この「減反」の仕組みにより、今でも国は米の生産量を毎年約10万トンずつ減らして、需要に対してギリギリの生産量に抑えています。1995年に食糧管理制度が廃止されて以来、政府は「減反」を米の高価格を維持する手段にしているのです。現状を改善するには「減反」をやめ、それで影響を受ける米農家には米国やEUが行っている「直接支払い」の制度等で支援する方法が考えられます。

また、日本人の米の消費量が減少していることも大きな原因です。1962年度に1人年間118kgも消費していたのに、2021年度は51.5kgだから半分以下です。バングラデシュ国民は259.7kgと、日本人の5倍も食べています。(2018年)消費が減れば当然生産も減って2022年度の主食米の生産量は675万トンに減り、ピーク時の半分以下です。

さらに憂慮されるのは、米が大量廃棄されている事実です。神奈川県にある日本フードエコロジーセンターでは、首都圏のコンビニ、スーパー、デパート等や食品工場から出る食品ロスを1日に約40トン受入れ豚の飼料に加工しています。その2割に当たる約8トンが米飯です。米の全国廃棄量は不明だが、食品全体では約472万トン(2022年推計)だから、米も相当量廃棄されています。食品ロスの削減推進を一層強化することが重要です。

いまアジア諸国で米の需要が増え、不足しています。米は自給可能で最も安定した供給が見込め、世界的なインフレや為替変動、政情不安等で起こる輸入品の価格高騰や供給停止のリスクが少ない安心・安全な食料です。日本の農業が直面する就業人口の減少を克服するため重要な役割を担う食料です。もっと米を食べて生産を安定させ、安全保障を高め、SDGsの実現に貢献しましょう。

事務局 〒067-0074 江別市高砂町24-6  
教育委員会・青少年係内 381-1069 担当星野