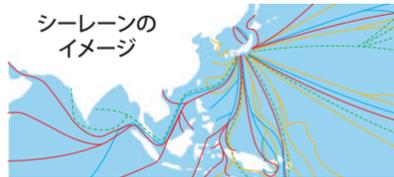


※国産の食材のおせちもあります。輸入先の一例です

# 5分だけ考えよう 自給率

おせち料理がおいしい、お正月。当たり前のような食べ物も、どこから来ているのか、ご存じですか。小麦や大豆など、日本は多くの「食」を外国から取りよせています。でもそれは、海が平和だから成り立つこと。もし海の道が、おびやかされたら…?

カロリー（元気の元）ベースの日本の食料自給率は約38%しかない。アメリカやフランスなどは、自分の国で食べる分より多く（100%より上）、日本は、その6割を外国に頼っている。



外国で戦争や、大きな台風や雨物日（異常気象）があつて、食糧が作れなくなってしまうと、日本に売ってくれなくなるか、本国外国から日本へ船で運（シーレーンという）が止まってしまうかもしれない。

**カロリーの自給率 38%**  
私たちの1日の食事のエネルギーのうち、日本国内で作られた割合のこと。食料の供給がどれだけ安定しているかを示す大切な目安だ。日本は小麦や大豆のほか、牛や豚などの家畜が食べる飼料を輸入に頼る。

食料を輸入に頼っているのに、捨てられていた食べ物  
綾瀬市や千葉県でブライトピックという会社を作った志澤勝さんは現在、神奈川県と千葉県で9カ所の農場や工場などを経営して、年間十数万頭もの豚を出荷する。この世界では有名な養豚家だ。子豚から大切に育てる仕事を通じて、「食は命」という思い強くしてきた。

私たちの食品はスーパーやコンビニに並ぶ前の段階で、一部が失われている。消費期限が切れたもの、熟しすぎたフルーツ、売れ残ったパン、麺、ジュースなど。食料の多くを輸入に頼っている中で、売れない品は主に焼却処分されてきた。  
志澤さんは、この現状を見て「もったいない。豚の食べ物に加工できないか」と考え、千葉県旭市に工場を建設した。ここには毎日トラックで何台分も食品が運び込まれ

## 食は命。むだなく生かす



志澤さんは、千葉県や茨城県の農家が作った米を積極的に受け入れ、大量に蓄えられる倉庫を建設。さらに畜産の団体を立ち上げ、「できた飼料米はすべて受け入れる」ようにした。安心して米が作れるから、仲間が増えた。

液体のえさはタンクローリーで運ばれ、豚に与えられる。この時混ぜられるのが飼料米だ。輸入トウモロコシなどのえさに頼るのは簡単なことだが、あえて日本の米にこだわる。米を与えて育った豚の肉は、脂がさっぱりと、ほんのり甘みがあつて美味しくなる。

全国的な養豚の組織をひとつにし、組織を充実させ、20年間、日本養豚協会の会長を務めた。今は千葉県の旭市で60名の米農家をまとめ、約800町歩、収穫量で5000トンの飼料米を活用している。22年前から地産地消と耕畜連携を広めている。

飼料米は雨や風に強く、食用米とは収穫時期がちがうため、農家は作業量のバランスがとりにくい。さらに豚のふんは農家が肥料に使う。飼料米を育てることで、養豚と米農家が協力しあう「命のサイクル」が生まれ、田んぼが活用しやすくなる。初夏のころは水がはられて鏡のように、そして秋には黄金色に。この会社は、静かに、かけがえない風景を守っているのだ。

「田んぼは水のはんらんを防ぎ、水を大地にしみ込ませる役割があるんですよ」(石井俊裕さん)



お肉が売れて、会社が稼いだお金は社会に役立てる。自分だけ良ければいいのではなく、みんなが喜ばなければいけない。障がいのある人たちのために寄付したり、ブライトピックで働いてもらっている。秋には自分たちが育てた綾瀬のブランド肉「高座豚」を、綾瀬市の学校に寄付した。11月にカレーライスで味わった人も多いはず。

「志澤勝さん」昭和19年綾瀬村(今の綾瀬市)に生まれた。小さいころはまだ戦争は終わってばかりで食べ物も貴重だった。わずかな野菜を求めて遠くからやってくる人々を見てきた。県立愛甲農業高校(今の県立中央農業高校)や、農業技術講習所(今の農業大学校)で学び、父のもとで農業の経験をつみ、20歳で独立。綾瀬市の吉岡で養豚業を始めたのが最初だ。



**日本の養豚を守らねば**  
以前TPPという、外国と日本がお互いの「関税」を安くしたり、なくす動きがあつた。もし豚肉の関税がなくなり外国の豚肉が安く日本に入ったら、国内の養豚の危機に…日本養豚協会の会長だった志澤さんは国に「日本の養豚を守って」と訴え、もし外国の豚肉に負けるなどして農家が損をした時、国が助けるルール(豚マルキン)を作ろうと動きかけた。養豚農家を国や県、市などが助ける養豚農業振興法も生まれた。どれも、毎日私たちが安心して国産の豚肉を食べられる地盤になっている。志澤さんは2019年に旭小級章(きよくじつしょうじゅう)、昨年は紺綬褒章(こんじゆほうしょう)を受章した。

**高座豚手造りハム**  
綾瀬本店 綾瀬市吉岡2366-8  
[営] 10:30 ~ 18:30  
0467-76-8611

冷凍の酢豚 または麻婆豆腐  
**お年賀 プレゼント**  
新年は1月4日より営業します  
この紙面持参または画面提示で2000円以上お買い上げの方に  
2026年1月9日(金)まで

今年は2026年1月4日(日)より営業  
**新春初売 福袋**  
今年も販売!  
「神奈川の名産100選」に認定  
食肉処理場から出荷後1週間以内に精肉処理し、添加物は極力使わず、安心安全で本物造りを徹底し、旨味が詰まった逸品をお届けします。  
今年もよろしくお願ひします  
お名前に干支の「馬」がつく方10%OFF!