

## (1) 共々に考えなければ

農水省が発表した全国卸売市場の1月の青果物流通統計によると、野菜は前年に比べて数量減の単価高であり、果実は数量・単価ともに前年割れの状況となっています。景気低迷によつての需要減退の大波をまともに受けた上に、若い世代を中心に面倒くさいからと言つての果物離れの流れもあつて、極めて厳しい現実が窺い知れるといえるでしょう。果物離れの大きな要因は皮ムキや種子を出すのが面倒くさいとか、ベトベトして手が汚れるなど手間隙をかけたくないことだと言われており、それを受けての作る側では、手間入らずの種子無しや皮ごと食べられる薄皮で丸カジリ出来る品種など、栽培には手間がかかつて作りにくいものへの挑戦をを続けざるを得なくなつて来ています。

一方では、冬果実の主役たる柑橘類やリンゴ、苺などは数量の増減も然る事ながら、糖度のムラや色付きの悪さ、日持ちの悪さなど品質面の不安定なことが問題視されるようになっており、地球温暖化による気候変化が果実の価格下落に拍車をかけているのではないかと…との報道もみられます。調べてみると殆どの樹種で開花日が年々早まっているとのことですし、収穫期も早くなる傾向が強まっているとも聞きました。また、自家不和合性のリンゴや梨、サクランボなどでは開花期の品種間の差が大きくなって受粉に問題が出て来ているとも聞いています。流通の場では短期的な変化には敏感に反応し、対処することを求めてしましますが、永年作物たる果樹でのそれは中々難しさがある筈です。

温暖化にからんだ話題はあらゆる分野で議論され提案されていますが、食と農に拘わる面では如何なものでしょうか。野菜類では単年度での勝負で思い切つた転作も可能でしょうが、複数年をかける果樹園芸ではおいそれと転換する訳に行かないでしょう。それだけに10年20年先を見越した挑戦には不断の努力が求められますし、試験研究機関ではそれなりの対処を既に進めています。しかし、食べる側ではいつも目の前に出されたモノだけでしか判断をしない点があります。着色不良を非難はしますが、その抛つて来たる原因にまで思いを及ぼすことは殆ど無いと言えるでしょう。温暖化に毒されつつある部分については作る側だけの問題ではなく食べる側にも影響が出ているとの共通認識を持つて対処したいものです。

(鈴木重雄筆)