

自然冷熱エネルギー

食糧備蓄基地～スケートの街の挑戦



食糧備蓄基地の建設について

この地球上には今も深刻な食料不足に苦しんでいる国や地域が数多くあります。また、この21世紀を展望した場合、地球温暖化や開発の進展による環境の変化により農耕地の砂漠化や土壌劣化がさらに進む一方、発展途上国における人口の増加や食生活の高度化などにより、深刻な食料不足の到来が懸念されています。

さて、日本国内の状況ですが、人口は1億2千万人。今や国民総生産では世界のトップクラスにまで登りつめました。国内では主食である「米」の消費量は、1日あたり供給熱量ベース1200キロカロリーから600キロカロリーにまで落ちこみそれに替わって脂質の摂取量が増えました。当然水田の面積は減り、脂質を摂取するための畜産物等を飼育する飼料(穀物類)の輸入は増えつつたのです。その結果、日本の食料自給率は現在40%にまで落ち込んでいます。

我々が享受している豊かな食生活は、海外からの食料輸入に依存しているわけです。このことは日本の安全保障上の大きな欠陥と言えます。1994年の米作不良による米の緊急輸入騒動を忘れ去ることはできません。それでもなお今、日本が保有する緊急用食料は国民の1ヶ月分にも満たないのです。また、「食は文化」と言つよつに、我々の文化を継承させる上においても、日本国内における農産物生産力と食料自給率の低下は大きな問題と言えるでしょう。

異常気候等による農産物生産の減少や国際紛争などの影響を最小限に、食料の安定的供給を確保するためには、「農地の維持」と「食糧(農産物等)の備蓄」が必要です。本来であれば、食糧の完全自給が望ましいのですが、今の日本にそれを望むべくも

ありません。したがって、生産力の維持・向上を図るとともに、今後特に力を入れたいのが「備蓄」です。

「備蓄」つまり食糧の長期保存のことですが、農産物を長期保存するために必要となるのが保存環境の温湿度管理です。現在の電気制御技術は大変優れており、それくらいのことには朝飯前にてきてしまつのですが、設定温度が摂氏10～15、面積約2千坪の北海道の一般的な政府指定低温倉庫で月の電気代は100万円を越えるそうです。当然、暑い地方に行けば倉庫温度を低く保つための経費はさらにかかることとなります。また低温とは言え、摂氏10～15 くらいの温度では農産物(備蓄の場合)は長期保存が可能な穀物類(の品質劣化は避けられません) 設定温度をそれ以下にしよつとすると、1 下げる毎に莫大なコストがかかると言われてます。しかし、最近になって注目された氷や雪の潜熱を利用した貯蔵方法では、2～0と いう低温を安価で確保でき、さらに高湿度環境も得られるので、農作物の劣化速度を大幅に抑えることが可能で、しかも品目によっては品質の向上も期待できる、という調査報告もなされており、農産物の長期保存には最適ということがわかってきました。

そこで、私達は食の安全保障が危機的状況にあり、さらなる備蓄が必要なることを広く知っていたら、また食糧確保の「環」として、衰退しつつある日本の農業、特に北海道農業の活性化を目指し、「苫小牧圏自然冷熱食糧備蓄研究会」を発足させました。

食糧備蓄基地の最適地苫小牧圏

苫小牧市は、北海道の南西部、札幌市の南約60キロ、人口約17万3千人の街です。苫小牧にはラム



田植え会風景



ちびっ子アイスホッケー

サール条約登録湿地に指定されているウトナイ湖周辺の勇払原野があります。また、街の象徴「樽前山」の麓は伏流水による独自の湖沼群を形成しており、それを水源とする「おいしい水の街」として有名です。

気候は年間を通して温暖で、冬は降雪量が少なく、最低気温は氷点下15前後です。しかし、春先から秋口にかけては特有の海霧が発生し、日照時間が少なく、一方冬場は乾燥して晴れることが多くなります。この様な気候特性により、日中溶けた雪は日が暮れると瞬間に凍り付いてしまい、道路がスケートリンクのようなブラックアイスバーンになることがしばしばあります。

苫小牧は一方で北日本最大の海の玄関として知られています。平成13年度の苫小牧港管理組合統計では、当港における取扱貨物量は9千万tにのぼり、北海道内の全港湾における取扱の約2分の1弱を占めております。主要な貨物としては、新聞用巻き取り紙、石炭、肥料、鋼材各種と多岐にわたっております。

幸い、前述しましたとおり苫小牧市はスケートの街として知られるように氷と生活とが大変身近な街でありますし、また、厚真町、早来町、穂別町、追分町など優良な農産地帯にも隣接しておりますので、生産者と消費者が一体となってこれらの問題を考えることが可能です。また、北海道の物流拠点という観点からも、今後農産物流通の要となつて日本の食の安全保障にも寄与できるかと考えております。そんな思いから、当会には苫小牧の企業をはじめ、生産者代表として「JAとまこまい広域」、また、「苫小牧市テクノセンター」や「苫小牧工業専門学校」など産学官の方々に御参加い

ただき、平成12年の6月から活動しております。初年度は水や雪の潜熱を利用した貯蔵庫の見学会やそれらの仕組みに関する勉強会に力をいれて行い、昨年度は、田植え会や芋掘り会など生産者との交流などを通して、食の最前線に対する理解を深めました。今後は一般市民に対しても啓蒙活動を行い、食糧備蓄の大切さ、それに伴つた地域農業保護と活性化に理解を求め、活動を行なうてゆきたいと考えております。さらに将来的には、食糧の大規模かつ長期の備蓄に不可欠な広大な土地、食糧流通の要件となる道路、港湾、空港の整備が整っている優

位性を生かし、北海道農産物の流通拠点をめざし、大規模な食糧備蓄基地にかぎらず、農産物の高品質な貯蔵と迅速な流通体制の確立もめざし、苫小牧市や苫小牧圏つまり東胆振地区、の地域活性化にも寄与して行きたいと当会では考えております。

最後になりましたが、北海道では様々なインフラ整備がなされ、国の公共事業が多いことは周知の事実となっております。しかし、北海道のこれからを考えた時、まず、そのプロジェクトがその地域特性とマッチしているものかどうか検討する必要があります。そして、そのインフラ整備をいかにして活用し、社会システムの中に組み込ませ、北海道経済や、地域経済を活性化させるのかという「ソフト」面での整備もハードの整備と同様に必要ではないかと思えます。我々が推奨する自然冷熱貯蔵庫による農産物の貯蔵も、ただ、自然冷熱貯蔵を建設しただけでは、全く無意味なのです。生産・保管・物流・流通・消費者という農産物流通に携わる全てをシステム化してはじめて、自然冷熱貯蔵庫が生きてきて、そこでの備蓄や貯蔵が可能になると考えております。そのために、苫小牧圏自然冷熱食糧備蓄

研究会では、今後も食糧備蓄の一面だけではなく、我々の食をとりまく生活全般からこの問題を取りあげ、実現に向けて今後も研究にいそしんでまいりたいと考えております。

苫小牧圏自然冷熱食糧備蓄研究会
事務局担当 栗林秀光



けあらしの苫小牧港



樽前山と苫小牧港