

温暖化の効用



武田 浩美 (たけだ ひろみ)

silent wave 代表

札幌出身。津田塾大学学芸学部国際関係学科卒業。マサチューセッツ大学アマースト校Isenberg Management SchoolにてMBA取得。日系情報紙の編集を経て独立。アメリカの外食、流通、小売、都市開発のトレンドを日本の法人顧客向けに月刊でビジネス・レポートとして編集・発行。また管理職向けの米国視察を立案、同行する。2007年に北海道に拠点を移したことをきっかけに、「環境」「観光」「食」で「北海道発世界へ!」をコンセプトにした企画会社「silent wave」を立ち上げ、リサーチと執筆活動を行なう。ボランティアとしてSapporo Sourceを編集、札幌在住の外国人や外国人観光客に英語で札幌の情報を伝えている。著書に『「環境経営」宣言—グリーン・ビジネス時代の幕開け』(FB出版、2009年)。

冬眠しないクマ、本州に渡らないハクチョウ

ゴールデンウィークの終盤、通常ならこの時期は円山公園で友人たちと花見をしているはずなのだが、今年は花見をしようにも花がない。調べてみると、札幌市の桜開花予定日は5月9日、満開は13日ごろらしい。平年より5日遅れ、昨年より9日遅れである。

北海道ではここ数年冬の気温が上昇し、札幌市では最低気温がマイナス10℃に達しなかった。これは1876年の統計開始以来、一昨年と今年だけだという。

この異常気象で、ヒグマが冬眠しなくなり、本州に渡らず北海道で越冬するハクチョウが増えているという。オホーツク海の深海(中層水)では、過去50年間に水温が平均0.6℃上昇。地球温暖化のバロメーターといわれる、流水にも変化が現れている。網走市への接岸は過去10年で最も遅い2月19日で、それも半月程度で去ってしまった。十勝では1990年代から野良芋の花が咲き始めている。冬が暖かいため土壌の凍結が不十分で、畑に放置されたくず芋(小粒のジャガイモ)が凍死せずに越冬してしまうのだ。これによって「輪作」体系が壊され、土の養分が奪われて病害虫が発生しやすくなるという。

温暖化がもたらすプラスに目を向ける

温暖化の影響は深刻だ。しかしここはあえて、温暖化が北海道にもたらすプラスの面に眼を向けてみよう。

気候変動に関する政府間パネル(IPCC)は2007年に「地球の平均気温が1~3℃上昇すると、中・高緯度の地域では、生産性が向上する農作物がある」(第4次評価報告書)と予測、その兆候は既に北海道や北欧でも見られている。これまで寒冷地で育たなかった種子が芽吹いているのだ。

日本の農林水産省は「全国の気温が約3℃上昇すると、コメの潜在的収量は北海道で13%増加する」と予測するが、北海道米が近年ぐっと存在感を増している。長年の米農家さんたちの多大なる努力あってのことだが、温暖な気候がプラスに働いたこともあるだろう。

お米といえば日本酒だが、フランス人の間で北海道産の日本酒が人気だという。パリのレストランで酒のブライントテストをしたら、一番に選ばれたのが北海

道の酒だったそうだ。フレッシュで切れ味の良い軽い酒が、フランス人が慣れ親しんできた白ワインに通じるのだろうか。

本州の歴史ある酒蔵の中には「原料が良くても、歴史がない北海道で真の日本酒はできない」と言う人々もいる。でもそれならば、北海道らしい新しいお酒を造ればいい。アメリカに移り住んだイタリア人たちが、現地の気候や食文化に合う新しいタイプのカリフォルニア・ワインを作り出したように、日本食以外の食事にもよく合う日本酒を造ればいいのだ。

北海道がワイン・ツーリズムの中心地に

面白い記事に出会った。温暖化によってイギリス、ベルギー、スウェーデンといったヨーロッパの北の寒冷地域でワインが作られるようになったというのだ。イギリスの辛口ワイン評論家の「冗談としか思われていなかったイギリス産ワインが、真面目な投資となる日も近い」というコメントも載せられていた。

実は2006年、アメリカの科学者グループが既にワイン生産の北限上昇を予言している。20世紀後半50年の間で、世界のワイン産出地トップ27地区では気温が平均1.3%、特にフランス、イタリア、スペイン、ポルトガル、アメリカ西海岸では2%以上の上昇が見られ、このまま温度上昇が続くとスペイン、イタリア、オーストラリアではワイン生産に適さない場所も出る一方で、ワイン生産の北限が上昇するだろうと結論付けていた。

これが真実であれば、北海道は日本一のワイン生産地となるに違いない。もともと加工専用醸造用ぶどうの生産量は日本一だが、温暖化の影響でぶどうのバラエティーが増え、品質が安定することで、北海道オリジナルの素晴らしいワインができるはずだ。既に北海道ワイン・ツーリズムも始動しているが、おいしい農産物を提供する地元のレストランはもちろん、温泉付きのステキな宿など、ワイナリーだけでなくフードや景観も楽しめるワイン・ロードができるに違いない。

暮らすように旅する「バケーション・レンタル」

温暖化の影響でコロラドやアルプスといった、欧米人スキーヤーあこがれの山が打撃を受けている。国連環境計画（UNEP）は2004年の報告書で「温暖化により、

標高の低いスキー場の多くは危機に直面している」と警告し、欧州環境庁も「アルプスの氷河は2050年までに4分の3が解けて消滅する」との予測を発表。スイスでは主な銀行が標高1,500m以下のスキー場への融資を停止した。

そんな中、緯度の高い北海道のスキー場は温暖化の中でも生き残るだろう。北海道のパウダースノーは国際的にも評価が高く、海外投資家が注目している。そこでこれを逆手にとって、スキー・ツーリズムで外国人を北海道に誘致するとともに、外国人による不動産所有の規制を緩めてはどうか。とはいえ今のニセコのように、大型物件の不動産売買が海外投資家の間で繰り返され、現地の日本人が取り残されるのではいけない。

欧米では、バケーション・レンタルといって休暇用に家をレンタルするシステムが定着している。ホテルとの違いは、暮らすように旅することができるということだ。

京都では町家暮らしが外国人に人気だが、隣国台湾では「民宿」が大人気だ。これは政府が運営する「民宿」サイトに、家や部屋を貸したい一般市民たちが不動産の写真や説明文を掲載するもので、一泊30ドルから200ドル以上のものまでいろいろ。不動産所有者は空き家や空き室で収入を得ることができる。わざわざ部屋を改修する人もいるほどだという。定められた火災検査をパスすれば、許可は不要だし税金もない。

このモデル、北海道でも十分機能するのではないか。空き家や空き室を持って余す人は多いし、ホテルではなく民家に住んでみたい外国人もいるだろう。システムが機能するためにはインフラはもとより、多言語対応などさまざまなハードルがあるが、実現不可能ではないはずだ。温暖化を逆手にとって、北海道をこの際、世界中のバケーション・レンタル市場に向けてアピールしてはどうだろう。

