

東京オリンピック・パラリンピックを通して 日本の食について思うこと

東京農業大学 名誉教授 高野 克己

東京オリンピック・パラリンピック2020、コロナ禍で開催が1年順延されたが全日程を終え無事に閉会した。新型コロナウイルスの第5波感染拡大期と重なり、開催や運営が危ぶまれたが、選手や大会関係者に感染者が見られたものの開催による直接的な感染拡大の影響は無かったようだ。私が所属している東京農業大学のことで恐縮だが、世田谷キャンパスは馬術競技会場の馬事公苑に隣接している。コロナ禍でなければ、本キャンパスが国内外の馬術ファンの交流の場となり、東京農業大学の最新キャンパスを国内外に披露することが出来たのだが・・・。

無観客で残念ではあったが世界からアスリートが集まり、躍動と熱戦、交流が繰り広げられ、日本の選手はオリンピックでは金27、銀14、銅17、総計58個のメダルを、パラリンピックでは金13、銀15、銅23、総計51個のメダルを獲得した。前者では史上最多、後者では史上2番目である。会場で国内外の選手が活躍する姿に声援を送りたいと思った多くの人が、TVの前で日本選手の活躍に一喜一憂した。

さて、選手達が最高のパフォーマンスを発揮するためには食事が重要だ。選手村のメインダイニングは日本、西洋、アジア料理など地域別のほか、ベジタリアン向け、グルテンフリー、ハラルなど、あらゆる食文化に対応し700種類のメニューと1日4万5000食が提供された。また、カジュアルダイニングではおにぎりや麺類、鉄板焼きなど日本で日常的に食される食事を中心に提供された。食サービスについては各国の選手に好評を得、SNSでは選手村の餃子が世界一美味しい餃子と評価され、それが冷凍餃子であったことは日本の食品づくりのレベルの高さを示したもので誇らしい。コロナ禍のためオリンピック、パラリンピックの観戦に来ることの出来なかった多くの海外の方々に、改めて日本の豊かな食と食文化に触れる機会が訪れることを期待している。

一方、この期間中に課題が無かった訳ではない。報道によるとスタッフのお弁当は注文量の約25%となる約13万食が、選手村の食堂では食品衛生上の点から料理が2時間毎に廃棄されていた。さらに、料理の廃棄量が確認されていなかったのが残念でなら

ない。提供方法やメニューに工夫の余地があったのかなど改善のための検証が出来なくなってしまったからだ。いろいろ理由と事情があるにせよ勿体ない話だ。いや、毎日の食事に事欠く人にとっては勿体ないですむことではない。日本では年間約700万トンの食品が



フードロスとなっている一方、フードバンクによる食品配布、子ども食堂、炊き出しなど食の支援が必要な人達が増えている。フードロスの削減が世界中の課題であることを思えば、配慮に欠けたことは確かだ。地球に大きな負荷がかかってしまっただけで、おもてなしの気持ちにも影がつきまとう。多くの資源を海外に依存し食料自給率がカロリーベースで37%の日本が率先して、食のMOTTAINAIをこの大会のレガシーにしてはどうだろう。

「安い日本」という言葉がある。賃金、物価が諸外国に比べて安いことを言っている。2020年の日本の平均賃金はOECD加盟国38か国中22位、1990年では12位であった。この間の賃金は4%しか上昇していない。同時期お隣の韓国は90%以上上昇し、21位から19位となった。物価は安いことに越したことはないし、訪日外国人にとっては日本の美味しい食事を安価で楽しむことが出来る。しかし、資源の多くを海外に頼る日本の物価が、海外より安価なことはどのように理解すればよいのか。食品であればなお更だ。生産者や企業の努力によるものもあるだろうが、その生産物が適切に評価されているのだろうか。命を育て、命を育む農業や食品産業は豊かな社会を支える基盤であり、これらの健全な活動なしに豊かな社会とその活動はあり得ない。日本の食が、食文化と同様に高い経済評価を得ることを願っている。食は生き物の命が無ければ成り立たない。他店に比べ食を安価に提供するビジネスモデルは持続可能なのだろうか。