

Weekly コラム

令和2年3月3日

〒541-0055 大阪府中央区船場中央 2-1

船場センタービル 4 号館 4 階

船場経済倶楽部

Tel 06-6261-8000

(NPO 法人 SKC 企業振興連盟協議会) Fax 06-6261-6539

人の輪・衆智・繁栄

活動方針



当団体は、異なる業種の経営者が相集い、力を合わせ、自らの研鑽と親睦を通じて、斬新な経営感覚と新たな販売促進を創造して、メンバー同士でより健全な事業所とその事業所のイメージアップを図り、地域社会に貢献できる事業所となることを目的とする。

10年後の日本社会

■変貌する食卓と農業

正月におせち料理を手作りする家庭は減っているものの、百貨店や通販での購入は伸びているようです。和食の代表である伝統的なおせち料理も、今やその原材料の多くは海外からの輸入。これはおせち料理に限ったことではなく、日本の食料自給率は年々低下し、大半の食料を輸入に依存しています。安価な輸入食料に支えられた豊かな食生活は、これからも続くのでしょうか。おせち料理から10年後の食と農業を考えてみましょう。

■逼迫する世界の食糧需給

現代の日本において、食糧不足を心配する声はあまり聞きません。しかし、世界では食糧不足に苦しむ地域が少なくなく、中長期的に見ると更に深刻です。国連の推計では、2020年に77.9億人の世界人口は2030年には85.5億人に達します。10年間で約1割増加する人口に比例して食料需要も増加しますが、農地面積はほぼ現状維持と予想されます。不足分は技術改良によってカバーできるとする見方もありますが、単純に1割増やすだけでは不十分なのです。

今後、経済成長する途上国で食肉需要が急増し、畜産飼料が大量に必要とされるようになります。飼料用作物は人間の食用作物に比べると生産効率が低く、限られた農地が飼料用に使われることで世界の食料需給が更に逼迫する怖れがあります。また、農作物は気候変動や自然災害による減産リスクもあります。主要な穀物は投機商品としても取引されるので、災害をきっかけとした価格の高騰も考えら

れ、輸入依存度の高い日本は、とくに大きな影響を受けることになります。

■食糧自給率の低下と農家の高齢化

2018年の日本の食料自給率(カロリーベース)は37%です。かつては農業国だった日本も、高度成長期以降は自給率がどんどん低下し、欧米諸国に比べても非常に低くなっています。しかも、国内産食肉の飼料もほとんどが輸入であり、米以外の大部分の食料は輸入に頼る状態です。政府は2025年度に自給率45%を目標としていますが、横ばいか微減が続く近年の自給率推移を考慮すると、とても実現できそうにありません。

日本の食料自給率が上がらない大きな原因は、農家の減少と高齢化です。昨年の農業従事者は10年前と比べると2/3に減少し約170万人。そのうち65歳以上が70%を占め、平均年齢は67歳です。2030年には農業従事者は100万人を割るという試算もあり、その間の高齢化の進展を考えると危機的な状況です。

■スマート農業とフードテックが食卓を救う

日本の農業危機と世界の食料問題は、互いにリンクしながら悲観的な未来に向かっているようです。しかし、情報通信、AI、ロボット、バイオなど、ここ数年の先端技術の急速な進歩は、ブレイクスルーの大きな可能性を提示しています。それが「スマート農業」と「フードテック」です。

スマート農業とは、ロボット技術やICTを活用して省力・高品質生産を実現する新たな農業です。テレビドラマにも登場したロボットトラクターは、既に大手農機具メーカーから発売されています。農薬や肥料の散布には農業用ドローンが使われ始め、パワーアシストスーツも実用段階に入ってきました。農水省は2025年度を目途に全基幹農家へのスマート農業導入を目指しており、10年後の農村ではドローンが飛び交い、無人のトラクターが田畑を耕し、人はAIを使ってそれらを管理するスマート農業が当たり前になっているでしょう。

フードテックとは、先端テクノロジーを使って食料を生産する技術です。

非常に幅の広い概念ですが、その中でも現在大きな注目を集めているのが、植物工場と人工肉です。気象条件に左右されずに野菜が作れる植物工場は、砂漠地帯や都市部でも食料生産を可能にします。植物性の原料から本物に限りなく近い製品を作り出す人工肉は、食料問題と健康問題の解決策として期待されています。海外で人気が高く、日本でも昨年から大手食品メーカーが相次いで参入しました。

農業のスマート化や工業化は、食の危機を救うだけでなく、日本全体に大きなビジネスチャンスも与えてくれます。農業という業種の敷居が低くなり、若者、未経験者、異業種からも参入するケースが増加すると思われます。新しい農業とテクノロジーで生み出される10年後のおせち料理は、一体どんな姿でしょうか。



記事の内容に関するお問い合わせは事務局までご連絡ください。

ウィークリーはメールでの配信も行っております。お手数ですが、「メール希望」・「配信停止希望」と件名にご入力の上、skc-soudan@skc.ne.jp まで空メールをご送信ください。また、FAX ご不要の際は、その旨をお電話にてお申しつけください。