

総合地球環境学  
研究所 教授

佐藤洋一郎

# 時評



「使いまわし」が有名料亭にとどめを刺した。自業自得といえどそれまでだが、では、残った食べ物をどうすればよかったのか。「まかないに使う」、「廃棄後、加工してえさにする」など、いろいろなアイデアはあるよ

うだが、それらは残ることが前提の議論だ。「残さない工夫」はないものだろうか。会席ともなると、相当の量の料理が時間をかけて供される。客の体調も年齢もいろいろ。食べ残しも相当の量になるのではないかと想像される。

## 食べ残しが環境破壊

### 輸入減らし付加軽減を

私も、若いころに比べると食が細った。残すのはもったいないので食べようとは思いが、「もったいない」の心にブレーキをかけるのが「メタボ」の一語だ。せめて「少な目」というメニューがあればと思う。作らない勇氣というの必要だろう。いき

ばこそ使いまわしもおきないの  
だろう。  
過激な言い方かもしれない  
が、今の日本の「食」はそれ  
のものが環境を破壊している。  
多量の輸入食材は、国外の水  
源の大量消費につながる。大規  
模農業の農産物はいわば石油の  
値が高い」「全部を輸入でまか  
なえるはずがない」などの反論  
が来るが、私が  
言うのは、輸入  
食材を減らせばその分だけ環  
境への負荷は小さくなるので  
はないかというだけのことだ。  
国産は値が高いというが、安  
外国産との差額を環境への担  
保と考えれば、それこそが実効  
性のある環境対策になるよう  
に思う。

つけの串挙げ屋では、「おまかせ」を注文した客に、「お腹が いっぱいならはったら、そう 言うておくれやす」と言ってい る。言えはその時点でオーダー が止まる。むろん小規模な店だ からできることだが、小規模で、 作り手食べ手互いに顔が見えれ

◇訂正 16日付「時評」  
の見出しで「付加」は「負  
荷」の誤りでした。

執筆者略歴

さとう・よういちろう氏 京都大学大学院農学研究  
科修士課程修了。静岡大助教授を経て2003年10月から  
現職。植物遺伝学専攻。著書に「稲の日本史」(角川書店)  
「DNA考古学のすすめ」(丸善ライブラリー)など。