

世界農業遺産国際スタディ・プログラム 研修レポート

総論

私自身、新潟出身で、母親の実家が岩手にあるために東北地方には何度も旅行に行っているのですが、富山以南の西日本にはほぼ行ったことがなく、だから能登視察ができるこのプログラムに参加しました。能登に対する事前知識として持っていたことは「金箔」「輪島塗」「蟹」くらいしかなく、とても漠然に「能登地方」というものを捉えていました。参加してみたらその印象は大きく変わり、千枚田をはじめとする様々な伝統的な食文化に特に興味が湧きました。

いしるというものを知ったのは参加する直前に、金沢大学のプログラムでいしるを作って世界に売り出しているヤマト醤油味噌さんに見学に行った時でした。そしていしるパークの見学で学んだ、地元で取れるものを最大限に活用する考え方や無駄なものを出さない姿勢は、今の自分が見習わなければならないものでした。一人暮らしをしていると自炊の必要性が大きく、買った食材を無駄にしないようにとは思いますが、不慣れなものでどうしても可食部が少なくなってしまう、勿体無いと思いながら生ごみとして捨てていました。しかし能登に住んでいる人たちは、地元で取れる山の幸・海の幸を最大限に活用できるように知恵を絞り、昔から自然の恵みを無駄にしないような暮らしを送ってきています。地産地消という言葉もフードロスという概念も SDGs という考え方も存在しない時から育まれてきたものを大事にする精神は、私を含め今の人類、特に若い人たちが身につけるべき考え方です。

伝統的な食文化でなくても、自然の恵みを大事にする考え方は大切です。イノシシやシカなどの有害鳥獣を駆除するだけでなく食料としていただくという考えは、これからの日本には特に重要です。能登地方のような山間部の人口減少に伴って人々の生活を荒らす野生動物たちが増えてきたことは、無視できない大きな問題です。有害鳥獣駆除施設の見学を通して駆除が追いついていない現状を知り、成果発表では、駆除するためではなく食べるために狩猟をするのであればいいのでは、という提案をすることに至りました。日本人は世界でも有数のなんでも食べる民族ですから、イノシシやシカを食べることはすぐに普及すると思います。ジビエ料理を広めることで有害鳥獣駆除に協力しよう、というのが結論ですが、自分自身もジビエ料理を積極的に日常生活に取り入れていきたいと思っています。

私は、将来は薬剤師になりたいと考えています。以前まではただ病院か薬局に勤めたいと考えていましたが、能登視察を通して地域に貢献できる働き方を選択したいと思いました。その地域に暮らす人たちの生活様式や考え方を尊重し、薬学の面からその人たちに何ができるかを考え積極的に地域社会に協力できる薬剤師になりたいです。例えば、薬を処方する時は、その人がどんな職業についているのか、その人が一番大事にしている価値観とはなんなのかに基づいて、患者さんにとって最善の選択をできるようにしたいです。薬一個を選ぶにしても、カプセルがいいのか粉がいいのか、はたまた漢方がいいのかそもそも薬を使わない治療がいいのかを本人と一緒に考えて、その希望を最大限叶えてあげられるようになりたいです。今回のプログラムを通して、その地域の食生活や生活習慣に合わせた選択肢を広げられるよう、知識と経験を積んでいきたいと思いました。

地域を視察するこういうプログラムに参加するのは初めてでした。視察を通して多くの人の話を聞いて見えてきた課題はたくさんありましたが、具体的に解決することはとても困難だと痛感しました。自分たちがアプローチできる解決策は拙いものでしたし、実際問題が山積みで実現できるかどうか、実現できたとしてもその効果はいかほどなものかなど指摘する部分は多いです。次回参加する人には、現実的な解決策を考えることを第一にし

てほしいと思います。しかし参加した人の感性や地域の人々の価値観も大事にして、地域活性化に本当に重要な解決策とはなんなのかをよく考えてもらいたいです。私たちが解決できず残してしまった、有害鳥獣のハンターの確保や人口減少に伴う少子高齢化、若者をどう能登に誘致するかなどの問題を解決できるよう、積極的に多くの人々が参加することを期待しています。