

天眼鏡

“脱・牛肉”で変わる食文化

前号(2021年12月号)で「Z世代と有機農業」と題して、若い世代には地球温暖化に強い危機感を抱いている者が多いとともに、有機農業に大きな関心を持つ者も多いことを取り上げた。今回はやはり地球温暖化に関係して、気候変動対策の影響で、ヨーロッパの食肉文化が大きな影響を受けつつあるという話である。

ヨーロッパ料理、特にフランス料理では牛肉は絶対に欠かせないものである。牛肉は“美食”のメインの位置を占めており、食文化を担う中心的存在として鎮座ましましている。

牛肉の消費に関して、牛が1kg増体するのに11kgの穀物が必要であるのに対して、豚は6kg、鶏は4kgということから、牛肉ではなく、できるだけ豚肉、できれば鶏肉の消費が望ましいとの風潮が、少なからず牛肉の消費需要に影響を及ぼしてきた。言ってみれば世界的な人口増加と経済成長に連動しての食肉需要の増大から国際的な食料需給のひっ迫、食料危機につながりかねない、との危惧が大きな要因をなしていた。こうした動きに、畜産の中でも特に牛はグッピーやおならによる、温暖化効果の高いメタンの排出源であるとして、気候変動対策上、牛肉を忌避する“脱・牛肉”の動きが加わり加速しているようだ。一方で、気候変動対策よりも、牛肉消費を維持し、食文化を守ることが大事だとして、こうした動きに対抗する運動が展開されていることも報道されている。

脱・牛肉で急速に関心が高まっているのが代替肉と菜食である。代替肉は培養肉の研究・開発がすすんでいるとはいうものの、商業ベースに乗るまでにはまだ時間を要するようで、大豆を使つての植物肉が確実に広がりつつあるのが現状だ。これはあくまで肉、牛肉にこだわり、食文化を守ることが前提とした動きとも言えるが、菜食は食文化そのものの変化を厭わない動きだといっている。

ここで1月11日付の毎日新聞に掲載された、フランスの三ツ星シェフ、すなわち「最も多くの星を持つ

シェフ」であるアラン・デュカス氏のインタビュー記事を紹介しておきたい。デュカス氏は「持続可能な食」に向けて、「肉なしフレンチの潮流」をいち早く取り入れ、こうした動きをリードしている人物である。ここでは「肉や糖分や塩分、脂質を控えながら、最良の料理に到達できると示したいのです。それは人間にも、環境にも良いことです。」「私たちは、栄養を取るためだけに食べるわけではありません。食とはあらゆる文化をつなぐ、政治的かつ社会的な営みでもあるのです」と語っている。すなわちフランス料理の伝統は大事にしながらも、食は環境の変化とともに変わっていく「政治的かつ社会的な営み」であり、そこで求められるのが創造性である。創造性の発揮によってフランス料理が形成されてきたように、今後も創造性によって変化し、「少しずつ、この動きは加速していくと思う」とする。強引に拡大解釈すれば、創造性によって伝統は形成されてきたものであり、変えることのできない伝統はないということになる。食は今後、時代環境の変化とともに大きく変わっていくことを示唆しているといっている。

ここで関連して触れておきたいのが昆虫食である。ある資料によれば、100g当たりのタンパク質含有量はコオロギが62.0g、牛肉で14.4g、1kg増体に必要な水はコオロギで4L、牛で2,200L、温暖化ガス排出量をコオロギで100とすると牛は2,800とある。このまま地球温暖化が進行すれば、いずれフランス料理に昆虫食が入ってきてもおかしくないであろう。

正直、時には牛肉を食べたいと思うし、食文化も守っていききたいものだ。むしろこのためにも環境を守り持続性を確保していくという視点から気候変動対策を強化していききたいものだ。

(農的社会デザイン研究所 代表 蔦谷栄一)