

書評

大磯敏雄著『人口・食糧そして栄養はどうなる』

第1出版株式会社、昭和52年、183頁

本書は、栄養問題のみならず栄養行政の専門家としての著名な前国立栄養研究所長の大磯敏雄博士によるもので、今日の複雑な人口・食糧・栄養の3つの大きな問題をあきらかにすることを企図したものとして注目される。

本書は章別編成にはなっていないが、12の大きな項目から構成されている。最初の“人間と食”、“人口はどうなる？”はいわば人口の歴史的変化、人口学的にいえば人口転換を説明し、今後の開発途上国の人団問題のこんなんさ、特に食生活・栄養問題の深刻さを説いている。次いで“食糧問題はどうなる？”と“穀物をめぐる世界の情勢”は食糧増産のようないことを詳細な資料を利用して説明している。

さらに、“米食と日本人”、“米以外の大切な食物”、“忘れられぬ豆類”、“魚食国日本”、“いつまで輸入可能か畜産物”では日本人の食生活の特徴と変化を論じたものである。さらに、“日本人の栄養・健康の系譜”と“現状分析は将来のかけ橋”は日本人の栄養・健康の向上と今日的課題を指摘したものであり、最後に“これから日本は”で本書を結んでいる。

以上の本書の所論の中で若干気付いた注目すべき点を拾ってみよう。第1は食糧不足とエネルギー不足の関係についての指摘である。食糧増産には色々なものが必要であるがエネルギーを大量に必要とするということである。エネルギー問題が今日深刻な世界的課題となっているが、エネルギー不足が起れば食糧不足も当然におきてくるという連鎖関係である。アメリカは世界最大の食糧輸出国であることは周知の通りであるがこのアメリカで行なわれている食糧生産、加工、流通、包装といった過程が世界中で行なわれたならば、全世界の石油（埋蔵量）は今後13年間でつきてしまうだろうということが指摘されている。

第2点は日本人の食生活の欧風化という所論に対する反論である。戦後日本人の食生活の向上は欧風化という傾向として指摘されているが、穀類を多量に使用している点では先進国ではイタリーと日本だけであって、他の国々は著しく少ない。また、肉類の使用は欧米諸国は日本の3～4倍である。イタリーでも日本の2倍となっている。牛乳・乳製品に至っては問題にならない程日本の使用は少ない。また、魚介類は反対に日本の方がはるかに多く、その伝統的特徴がよくあらわれている。

第3点は大豆の利用についての報告である。戦前から日本人は長く大豆を貴重なたん白源として活用し、その生産の研究もすぐれていた。しかし、戦後大豆に対する政府、民間の関心も薄らぎ、自給していた農家もほとんど生産しなくなってしまい、大量の大豆をアメリカに依存している。アメリカにおける大豆の研究が戦前から続けられて今日の大量生産を可能にしたこと、また畑の肉としての大豆の貴重な特徴を十分に考慮すべきことを指摘していることは傾聴に値いしよう。同時に、東南アジア、アフリカ、南米などに大豆研究所をつくって、その内容的な技術指導を行なうことが、世界のたん白源不足の解決に大きく資するという著者の提言は貴重である。

第4点は、日本人の栄養摂取の転換期が昭和40年頃から始まり、それは過剰栄養による肥満が中年女性および学童にあわれているという指摘である。学童の肥満が大都市の中心部から始まっていること、それは熱量摂取の過多と運動の場所のないことによる運動不足のためであるという指摘である。

著者は食糧栄養調査会会长として「栄養確保の面からみた食糧の将来計画に関する研究」に着手されており、その成果も間近いようであり、期待されるところ多大なものがある。

(内野 澄子)