

2026年8月16日（日）第566回・ボイスキュー・グラウンドワーク三島・アクショントーク「食料自給率の危機と学生との交流」



このラジオ番組は、NPO 法人グラウンドワーク三島専務理事の渡辺豊博氏が、日本の食料自給率の低迷と三島市農業の厳しい現実について警鐘を鳴らし、青山学院大学ボランティアサークルの学生との体験・交流活動を通して、次世代への教育的視点を語る内容で構成されている。

番組後半では、オリジナル三島ブランド米・新銘柄米「ゆめみしま」の開発秘話も明かされた。

学生ボランティアとの交流活動

まず番組冒頭では、渡辺氏が、青山学院大学ボランティアサークルの学生たちと行った体験・交流活動の様子が語られた。

2026年8月8日(土)と9日(日)の1泊2日の日程で学生11名が参加し、一人当たり約1万5千円の費用を負担した。この費用は、グラウンドワーク三島の運営経費および収益の一部になっている。

青山学院大学ボランティアサークルは、部員数 250 名を数える大規模なサークルであり、活動先として「グラウンドワーク三島」が、明確な選択肢として確立されているという。

渡辺氏は、宿泊を伴うこの体験・学習機会を「現場学・実践学」を学ぶ貴重な場と位置づけ、現実社会の「光と影」や職場でのパワハラ、信頼できない上司との向き合い方といった厳しい実態について、学生たちと本音で語り合う機会を意識的に飲み会などで設定することを重視している。

特に、困難な状況から、安易に逃げるのではなく、気にいらぬ上司・相手の「負の背景」を推察・理解するほどの「心の大きさ・相手を思いやる優しさ」を養うことの重要性を説き、実践的なカウンセリングを行っている。

また、お酒との付き合い方についても、将来社会で自分の身を守るための「セーフティーネット」として、自身のアルコールへの現実的な耐性や限界を知っておく、実践トレーニングの必要性を説いた。

この夜の交流を通して、学生たちの素直な姿勢・本音・迷いに触れ、渡辺氏自身も初心を忘れてはならないと省みる一幕もあった。

日本の食料自給率と三島農業の現状分析

2026 年 8 月 8 日(土)の静岡新聞に掲載された新聞記事をきっかけに、日本の食料安全保障に関する深刻な議論が展開された。

日本の食料自給率（カロリーベース）は、過去最低の 37%にまで落ち込み、1965 年の 70%台から半減している現状を指摘。

自給率 100%超えが、国内では、北海道（227%）や秋田（221%）など 6 県にとどまる一方、東京都は 0%、そして、静岡県はわずか 15%という低い数値であることに警鐘を鳴らした。

話題は、三島市の農業の現状に移り、耕作面積が過去 15 年で 600 ヘクタールから 400 ヘクタールへと約 4 割も減少した事実を提示。

この減少ペースが続けば、30 年後には、三島市内の農地が消滅しかねないという危機感を表明した。

さらに、肥料価格が前年比 2.5 倍に高騰するなど、農業経営を取り巻くコストの急上昇が農家の収益を著しく圧迫しており、多くの農家が実質的なボランティア活動に近い形で農業を維持しているという厳しい実態を明らかにした。

食料問題解決への提言と海外事例

日本の農業政策に対し、渡辺氏は抜本的な見直しを提言した。

農業は単なる食料生産にとどまらず、田んぼが、巨大な「緑のダム」の機能を有し、雨水を貯留し、地下水を涵養したり、ヒートアイランド現象を緩和したり、多様な生物を育んだりといった、国土保全における重要な「公益的役割」を担っていると強調した。

イギリスでは農地を「いざという時の食料庫」と位置づけ、国が、農業者に補助金を交付して、適切に維持している事例を挙げ、日本も同様に農業の多面的な価値を正当に評価し、経済的に適切に支援・補助するべきだと主張した。

防衛費に 7 兆円から 8 兆円もの巨額を投じる一方で、国家の安定的な存立基盤である食料安全保障を軽視する、今の政府の政策優先順位は誤りであると強く批判した。

ブランド米「ゆめみしま」開発の背景と理由

岡村アシスタントから「なぜゆめみしまは美味しいのか」という質問に対して、その開発背景が詳細に語られた。

「ゆめみしま」は、三島の農地の価値を高めるための差別化戦略として開発された三島産のブランド米である。ベースとなったのは、愛知県から導入され、三島市で多く生産されている「愛知の誉れ」という品種であることが示された。

「ゆめみしま」の開発には、5 年の歳月を要し、JT たばこ研究所の専門家の協力を得て、三島の冷たい水や特有の土壌に適応させる品種改良が行われた。

具体的には、水の冷たさに強く、台風で倒伏しにくいよう背丈を低く抑え、さらに腹持ちを良くするために「もち米」の成分を交配するなど、DNA レベルでの緻密な設計が施された。

また、炊き上がりの香りを良くするため約 100 種類の品種候補から DNA を配合したという。

こうした努力の結果、専門機関の食味分析で「最高優良米」の基準である 80 点を上回る 82 点を獲得できた。

多くの専門家や人々による試食評価を経て、最終的に選ばれたのが、現在の「ゆめみしま」であり、本来は地元米の「ゆめみしま」を三島市や農協は「ふるさと米」として生産・販売拡大すべきだと主張した。