

西条市では産学官分野の様々な有識者の方々にお会いし、多方面からのご意見をいただき、市政に役立てていきます。

(聞き手・西条市長 伊藤宏太郎)



東京農業大学
大澤貫寿 学長

農学博士
1944年生まれ。68年東京農業大学農学部農芸化学科卒業。85年同総合研究所助教授。90年、日本農薬学会賞、望月記念賞受賞。95年同所長。応用生物科学部学部長を経て、2005年7月第11代学長に就任。

東京農業大学は、農学分野の研究と人材育成で世界をリードする。今回は、2年前学長に就任された大澤貫寿先生にお会いし、西条市の農業への取り組みについてご意見をいただきました。

■注目のコンビナート構想

市長 西条市には東京農業大学出身の職員が多く、個人的にはとても身近に感じます。私事で恐縮ですが、かつて私の父も西条農業高校を卒業後、研修で東京農大にお世話になりました。

キャンパスの木立を歩きながら、もしかすると父親の時代に植えられた木かもしれないと、しばし感慨にふけておりました。

学長 先日東京で全国の農業高

校の校長会があり、私も出席したのですが、本学の卒業生が50名あまりいらっしやいました。卒業生が第一線で活躍している姿に触れると、こちらまで嬉しくなります。

市長 先生は、西条にいらしたことはおありですか？

学長 残念ながら、まだ一度もありません。四国といえば「坊ちゃん」で知られる松山の印象が強いですね。

市長 西条市は平成16年11月に合併し、工業出荷額で四国一に

なりました。出荷額は6750億円。西条市の人口は12万人足らずですから、かなりの優等生であると自負しております。

学長 地方の衰退がいわれませんが、西条市は例外ですね。

市長 西条市は、農業も盛んです。4778ヘクタールの耕地面積を有し、はだか麦とあたご柿では日本一。他にも多くの農作物が「四国一」や「愛媛県一」の出荷高を誇り、食料自給率は7割に達しています。

学長 日本の食料自給率が約4割といえますから、群を抜いて高い数字ですね。

市長 今後は、豊かな水資源と経営耕地などの地元資源を活用し、「食」をベースにしながら農業を発展させていくため、農林水産省や経済産業省と連携しながら、食に関する産業を一体的に育成する「食品加工流通コンビナート構想」を進めているところなんです。農業の持続的な発展を考えたとき、個別の取り組みでは限界があります。全体計画を立て、総合的な施策を打ち出すことが必要、というのが私の持論です。

学長 それは大変重要なポイントです。農業の再生・発展といっても、「食」を切り口にしないと社会的な関心を集めること

はできません。実は本学でも、農業の発展に向け「食」に関するさまざまな取り組みを行なっています。例えば昨年1月には、外食チェーン大手のロイヤルホストと産学共同のプロジェクトをスタートしました。

市長 大学と外食産業の連携とはめずらしいですね。

学長 30種類の栄養をバランスよく摂取できる新商品を共同開発し、全国300店舗余りのロイヤルホストで販売しています。また「日本食育学会」を新たに立ち上げたり、店舗から出る生ゴミを肥料に変えて再資源化するリサイクル事業も共同で行なったりしています。

■リサイクルも重要課題

市長 西条でも、植栽管理で伐採した草木を肥料にして再利用しています。しかし、「食」のリサイクルはあまり進んでいません。一般家庭から出る生ゴミの分別収集が難しいのです。

学長 本学では5、6年前からリサイクルに取り組み、まず学内にある食堂の生ゴミを分別収集して肥料化しました。その後給食の食べ残しが多いというのでこれを小学校にも広げ、現在はリサイクルしてできた肥料を近隣の農家や専業農家をしてい

る卒業生に提供しようとしています。実現すれば、生ゴミで肥料をつくり、その肥料で農産物をつくるという「食」のリサイクルが実現します。

市長 食の未来を考えると、モデルケースになりますね。

学長 「食」という点ではまた、北海道にあるオホーツクキャンパス(網走市)で「(株)東京農大バイオインダストリー」というベンチャー企業を立ち上げ、地元でとれる農産物を原料とした食品づくりを進めています。

市長 それは具体的に、どのようなものですか？

学長 エミューというダチョウに似た鳥の卵でつくるとら焼きです(笑)。表面には「農大」

