

食から、地域を学ぶ

今月号も、先月に続き、「陸前高田・気仙沼から地域未来を考える」の続編です。

一僕はホヤから地域を学びましたー

先月は、岩手県一ノ関駅から入り、車で気仙沼を経由、陸前高田に入りました。夜は地元の人に紹介いただき、とても美味しい海鮮料理を頂きました。そこでとても驚いた食べ物に「ホヤ」があります。正直、私は「ホヤ」があまり得意ではなかったのですが、採れたての「ホヤ」を食べてみると、臭みがなくて、甘みさえ感じます。ホヤを食べた後に水を飲むと、その水が甘く感じることから「海のパイナップル」と言われる由縁も、体で理解できました。

ここで一つ、カミングアウトをいたします。私は最近、漫画「美味しんぼ」にハマってます。食事というのは、人類が生まれてからずっと関わることであり、有史以来ずっと工夫が積み重ねられてきた人間の根源的行為だと、最近認識をあらたにしております。

そのような背景からすると、日本の地域は食の宝庫ではないでしょうか。海には海の。山には山の幸がある。旬のものという考え方もありますね。

個人的には、食事にあまり重きを置いてこなかった人生です。食事とは、休み時間に高速で終わらせて、遊びに行くための作業であったり、予備校に行く前になるべく早く食べるもの、という認識だったからだと思います。

ですが、食を大切にすることは、地域を大切にすることなのかもしれない。そんな感情が最近湧き上がってきています。そして、どんなに時代や技術が進化したとしても、今まで私は、ホヤをパイナップルと称しても理解できなかったわけです。現地に行って、初めてホヤの意味を知ることができた。これが食の幸せであり、四季の恵みを感じられる日本の幸せ、なのかもしれません。私は、ホヤを侮っていました。三陸沖で採れる海の幸を大切にしていれば良いな、と思うようになりました。

「今後5年間で1.5℃を超える可能性高い」
ー世界気象機関が発表ー

2023年5月17日、世界気象機関（World Meteorological Organization）は、今後5年間の間に、重要な気候基準である「1.5℃」を超える可能性が66%との見方を示しました。CNN、ロイター通信等が、相次いで報道しています。

2017年「パリ協定」においては、世界の気温を産業革命前の1.5℃未満に抑えることを定めました。今回WMOが発表した「1.5℃超え」は、パリ協定における長期温暖化の「1.5℃」とは異なる一時的なものとなります。それでも「1.5℃超え」が起こるのは「歴史上初めてのこと」としており、今後5年間は観測史上初の最高気温が発生する確率が98%と示されました。

そもそもなぜ1.5℃が基準となっているのでしょうか。世界の科学者たちは、もしこの基準を超えた場合は、気象災害の発生率が高まり、「壊滅的で不可逆的な変化」だと認識しているからです。1.5℃は、国際的にも世界の環境を考える上でとても大切なキーワードとなっています。つるエネ通信では、今後も引き続き詳しい動向を追っていきます。



百瀬さんの活動は、左記QRコードからリンクされるYoutubeからご覧いただけます。「Just Do It!!地域イニシアチブ」

今月号でも感謝を込めて掲載。笑顔バージョンの
デロイトトーマツ/Just Do It!! 地域イニシアチブ 代表、百瀬 旬さん



これだけホヤを熱く語っているのに、写真を撮ったのは「初カツオ」だけでもこのカツオも、生にんにくと一緒に食べるってんだから、学びが深い。

見てください、この肉厚！とっても美味でした。
ホヤは現地で見て、感じて、食べてください！ぜひ陸前高田へ！



陸前高田市高田町大町54-1「公友館俺っ家」