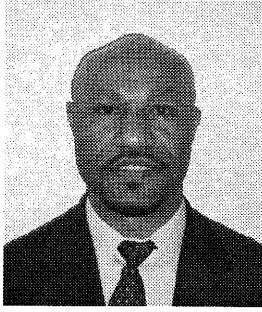


## Welcoming Remarks

著者	Alphonse Kambu
journal or publication title	日本海の環境と石川の食文化, 講演要旨集
page range	4-5
year	2005-02-27
URL	<a href="http://hdl.handle.net/2297/5578">http://hdl.handle.net/2297/5578</a>



## Welcoming Remarks Alphonse Kambu Director

Ishikawa International Cooperation Research Centre (IICRC)

It is a great pleasure for me to welcome you to this important forum on “the Environment of the Sea of Japan and the Diet Culture of Ishikawa”. The Ishikawa International Cooperation Research Centre (IICRC) is very pleased to be a co-organizer of this forum along with the 21<sup>st</sup> Century COE of Kanazawa University and the Ishikawa City College.

IICRC is a special program of the United Nations University Institute of Advanced Studies (UNU-IAS). We were created jointly by the United Nations University (UNU), the Ishikawa Prefectural Government and the Kanazawa City Government in 1996 to conduct research and related activities with the intention to provide local input into the efforts of UNU on sustainable development and international cooperation. Currently, IICRC focuses on policy-oriented research on local, regional and global environmental issues with particular emphasis on responsive institutions. Sometimes environmental problems occur because our social, legal and economic institutions fail to respond to the changing environment. In this perspective IICRC aims to critique and reassess existing institutions with the intention to offer options for improvement, so that institutions respond better to the changing environment.

The theme of this forum environment and diet culture has a very close connection. The relationship is common sense because food exists in the environment from which we obtain and develop our diet culture. A corrupted environment would mean contaminated food and water that would be unfit for intake. Thus, the consumption of contaminated food and water from our environment can cause serious health complications. Not only will a contaminated environment have direct impacts on human health, but it can also cause a decline in the supply of food and clean water thus threatening life itself and our diet culture.

Ishikawa has a very special and rich diet culture ranging from sea foods to vegetables and those in between such as sweets and Japanese rice wine. To name some, *kaburazushi*, *nodoguro*, *kagayasai*, Japanese cakes (*wagashi*) and crabs are a few examples. This diet culture is a heritage that was created and passed on from past generations and we have a duty to maintain and pass it on to the next generation. In fact, this heritage has been made possible by a clean and safe environment.

However, recently environmental pollution of all kinds have caused the environment to deteriorate in both quality and quantity threatening this heritage. We have experienced the Nakhodka oil spill that caused tremendous harm to the environment and even affected the diet culture along the Noto Peninsular. We continue to experience acid rain in our region which poses serious threats to the environment. Furthermore, the fish catch by Japan in the Sea of Japan/East Sea between 1989 and 1996 has declined by 46 percent. As can be imagined, some of the causes may be associated with environmental pollution and destruction. The changes to the environment can certainly have negative implications on our diet culture.

Although the link between environmental safety and our diet culture is commonsensical, we take for granted at often times this vital link. It is timely now for us to revisit this significant connection and think of ways to ensure that our heritage is maintained by upholding a safe environment. There are a number of ways in which we can contribute to positively. One important and immediate step would be to engage in tasks within our capacities to sustain a safe environment. We are all from different backgrounds and trades-some of us are from industry and business, others from government and some from research and educational institutions. Each of us either individually or collectively has roles to play in our homes and at our workplaces to ensure that we do not contribute adversely to the already changing environment. We must start with small things as small contributions accumulate and add to bigger outcomes. With these few words I would like to welcome you again to this forum and wish you a fruitful outcome. Thank you.

いしかわ国際協力研究機構 所長  
アルフONS・カンブー

本日は公開市民講座「日本海の環境と石川の食文化」にご参加いただき、誠に有難うございます。いしかわ国際協力研究機構(IICRC)は金沢大学21世紀COEプログラムおよび石川大学連携促進協議会(いしかわシティカレッジ)と共にこの市民講座を開催できることを大変うれしく思います。

IICRCは国連大学高等研究所(UNU-IAS)の特別プログラムです。持続可能な発展と国際協力に関する国連大学の取り組みに地域の声を反映させることを目的とした研究および活動を実施するため、1996年に国連大学、石川県、金沢市によって共同で設立されました。現在IICRCは特に現状に即応する制度に重点を置き、地域、地方、世界規模の環境問題に関する政策指向の研究を行っています。時に環境問題は、社会・法・経済制度が変化しつつある環境に対応できていないために生じます。IICRCは、その改善への提言を行うことを目的として、既存の制度の評価と再評価を実施しようとしています。

この市民講座のテーマでもある「環境と食文化」は非常に深い関わりがあります。この結び付きは広く一般に知られています。なぜなら私達は食物が存在する環境から食文化を得て、それを発展させているからです。破壊された環境は私達が摂取することができない汚染された食物や水を意味します。環境から生み出される汚染された食物と水の摂取は私達に深刻な健康被害をもたらします。汚染された環境は人体に直接の影響を与えるだけでなく、食物ときれいな水の供給の減少を引き起こし、その存続と食文化をも脅かします。

石川県は海産物から野菜まで、さらに菓子や日本酒といった非常に特有の食文化を持っています。いくつか例をあげると、かぶら寿司、のどぐろ、蟹、加賀野菜、和菓子などがあります。この食文化は古くから受け継がれた財産であり、私達はこれを維持し、次の世代へ伝えていかなければなりません。実際に清潔で安全な環境がこの財産を維持してきました。

しかし最近では、様々な汚染がこの財産を脅かす環境の悪化(大気・水・生態系などの質の低下や量の減少)を招いています。私達は、その地域の環境だけでなく能登半島周辺の食文化にも大きな被害を与えたナホトカ重油流出事故を経験しています。その地域では環境に重大な危険をもたらす酸性雨がこれからも続くでしょう。さらに1989年から1996年の間に日本海・東海における日本の漁獲量は46%まで減少したと報告されています。想像できると思いますが、その原因のひとつは環境汚染と破壊に関連しているでしょう。環境にもたらされる変化は、確実に食文化との繋がりに分裂を引き起こします。

環境の安全性と食文化の繋がりは常識的なことですが、通常私達はこの不可欠な繋がりを当然のことだと思い込んでいます。本日はこの重要な繋がりをもう一度見つめ直し、安全な環境を守ることによって私達の財産の維持を確実にする方法を考える良い機会だと思います。私達が確実に貢献していく方法はいくつも存在します。まず私達自身ができる範囲のことは行うことが安全な環境の確保への一つの重要なステップになるでしょう。産業、ビジネス、政府、研究機関、教育機関など、私達はお互いに異なったバックグラウンドや職業を持っています。既に変化しつつある環境にこれ以上悪影響を及ぼさないようするために、家庭や職場において私達は個人としても集合としてもそれぞれが役割を担っています。小さな貢献はより大きな成果に結び付けていきます。私達はその小さな貢献からはじめなければなりません。最後に、もう一度この市民講座にご参加頂いた皆様に御礼を申し上げ、この市民講座が皆様にとって有意義なものとなるようお願い、挨拶とさせていただきます。

ありがとうございました。