

温暖化の影響 雑煮にも

初めて赴任した鹿児島県の雑煮は、焼いた角餅に焼き干しエビのだしを注ぎ、さつま揚げと豆もやしを添えます。七尾でも尾頭付きのエビを具にすると聞きました。

私の実家の雑煮は 2 種類。焼いた丸餅にソバつゆ、あぶった岩ノリをたっぷり載せるのが隠岐の島出身の父の雑煮。珠洲の雑煮と似ているようです。北関東生まれの母の雑煮は、大根、人参にんじん、シイタケ、里芋、白ネギと具だくさんの汁に、焼いた角餅を浮かべてユズを添えます。輪島の野菜たっぷりの雑煮と共通点がありそうです。金沢は、昆布とカツオ節のすまし汁に角餅とセリだけのシンプルな雑煮が一般的だとか。対極は、サケが入ったみそ風味の雑煮にバターを落とし、イクラをトッピングする豪華な北海道の雑煮でしょうか。地域や家庭によって違いはありますが、その土地でとれるおいしいものが取り入れられています。

しかし、そのおいしいものが手に入りにくくなっています。例えばイカ。温暖化に伴う海流の変化で漁場が変わったとか、資源が減少する周期に入ったとか、乱獲によって水産資源そのものが枯渇し始めているなど複数の見方があるようですが、漁獲量の激減で、あぶったイカをサカナにぬるめのかん酒をしみじみと味わうというささやかな楽しみも、ぜいたくになりつつあります。

最近、SDGs（持続可能な開発目標）という言葉をよく耳にしますが、これは地球上のすべての人が平和と豊かさを享受できるようにすることを目指す普遍的な行動を呼びかけるもので、2030 年までに達成すべき 17 の目標が示されています。日本の達成状況は 162 か国中 15 番目（2019 年）ですが、「海の豊かさを守ろう」、「気候変動に具体的な対策を」という目標の達成レベルは低く、おいしいものを再び手に入れるために乗り越えるべき課題は少なくありません。

では、どうすれば良いのでしょうか。全国銀行協会の金融調査研究会レポートは、「金融機関は、日々の接触や対話を通じて、環境・社会課題の解決へ向けた取引先企業の取り組みをサポートすることにより、取引先の企業価値の向上と社会全体の課題解決に貢献することが期待される」と提言しています。

そうは言っても、気候変動に対して金融機関ができることは限られるのではないかと思われるかもしれませんが、同レポートは、「気候変動問題の解決とエネルギーの安定供給という二つの目標の達成を念頭に置いたうえで、責任ある投融資態勢を強化することが重要」としています。海外では、地球温暖化につながる石炭火力発電所への融資を制限あるいは禁止している銀行もあります。

金融機関を含めた経済主体や個人が課題解決へ向けて取り組むことで、経済・社会の安定的かつ持続的な成長につながり、すべての人の生活水準や福祉の向上と企業収益拡大の機会をもたらす。そうすれば、これからも様々な雑煮を味わうことができる。おとそを飲みながらこんなことを考えました。

本年もよろしく願い申し上げます。