

農業の背骨 米づくり

岩手県・岩手県立一関第一高等学校 1年 眞尾 夏海

私の家では米を作っている。品種は日本トップクラスのおいしさを誇る「ひとめぼれ」だ。10年前から特別栽培米と呼ばれる、農林水産省のガイドラインに基づき、農薬の量を減らした米を栽培している。使用する農薬が少ない分、管理が大変になり、収穫までに手間がかかってしまうが、安全性が高く、安心して食べることができる。米はデリケートな作物で、気候、土、天気など様々な条件により味が異なってくる。つまり、米の生産者それぞれに、それぞれの味があるということだ。

毎年、収穫された米は、外観、香り、味、粘り、硬さ、総合評価の6項目を7段階で評価される。特に良好な米は、最高評価である「特A」とされる。現在、度重なる品種改良の努力もあってか、その土地の気候に合わせた米が作られ、ほとんどの種類がA以上の評価を獲得している。評価が高いからといって、特別に価格が高くなることはない。同じ特Aランクのものでも、品種の流通量によって価格が大きく異なってくる。高い品質の米を安価で手に入れることができる時代となったのだ。

最近、「米離れ」という言葉をよく聞くようになった。その言葉通り、年々米の消費量が減っているのだ。農林水産省のデータ¹⁾によると、米の1人当たりの年間消費量は、昭和37年度をピークに一貫して減少傾向にある。また、米の需要量は毎年約8万トンずつの減少傾向にある。米1合(150グラム)を1杯分として考えると、約5億3,000万杯分ものご飯が食べられなくなっていると言っても過言ではない。また、総務省の2010年の家計調査では、パンの年間支出額が米をわずかに上回り、パンの消費が米をいよいよ抜いてしまった²⁾。唯一、自給率の高かった米の消費が減ってしまうと、日本の食料自給率の低下や農業の衰退に拍車がかかってしまう。

米離れの原因として様々な理由が挙げられる。中でも食の多様化が進んだこ

とが大きな理由だろう。麺やパンなど、米以外の主食の選択肢が増えた。また、糖質制限ダイエットという糖質の多い、ご飯やパン、麺類などの炭水化物を食べない食事が流行していることも大きく関係しているだろう。

深刻な日本人の米離れを少しでも食い止めることができるような取組を三つ提案する。

一つ目は、米粉の生産に力を入れることだ。日本では昔から米粉を原料とした食品に親しんできた。和菓子によく使われている。近年、製粉技術の進歩によって、まるで小麦粉のように使用できる米粉が作られるようになった。これまで小麦粉で作られていた加工品に米粉を代用することで消費拡大にもつながるはずだ。また、小麦アレルギーを持つ人でも、米粉を使用した料理ならば、ケーキやパン等、これまで食べられなかったものが食べられるようになるだろう。しかし、米粉の製粉技術が進んでいるのにもかかわらず、なかなか普及しないのには理由がある。コストの問題だ。私は、いつもよく行くスーパーで小麦粉と米粉の価格を比較してみた。小麦粉1キログラムが150円から200円であるのに対し、米粉1キログラムは600円前後であった。これでは、価格の安い小麦粉に手を伸ばしがちである。まだまだ製粉コストの高い米粉。政府からの補助などの他に、拡散力の高いSNSなどで若い世代への普及を促進するべきである。

二つ目は気軽に六次産業に参加できるシステムを作ることだ。六次産業とは作物の栽培、加工、流通販売を一貫して行う経営形態のことだ。この経営のメリットは収入が安定することだ。天候によって不作になったり、豊作になりすぎたりしたときに調整をしなくてすむため、市場での卸価格に左右されることがない。しかし、始めるためには多額の資金が必要であり、宣伝に必要な広告費などもかかってしまうため、普及までのハードルが高い。そのため、複数の農家による業務提携を中心とし、地産地消を意識した商品の開発を進めていけば、地元産の野菜や米の消費につながっていくのではないか。

三つ目は米を輸出することだ。これは、日本人の米離れを食い止める訳ではないが、米の需要量を増加させることができる。近年の日本食ブームにより、海外からの注目が高まっているはずだ。日本の米は世界に誇れる品質と安全性がある。海外の日本食レストランで使用する米を日本米にすれば、寿司のネタ

との相性もよく、よりリアリティの高い日本食が食べられるのではないかと。日本米の一番のビジネスチャンスは東京五輪ではないか。開催期間中、沢山の観光客が様々な国から訪れる。国内でとれたおいしい米のファンを広げることができるだろう。

実は、手間をかけて作った米でも、そんなに利益をあげることができず、農業を副業としている農家が多い。そんな中でも米を作り続けるのには理由がある。昔の人にとって田んぼは宝物だった。大事な収入源であり、食糧の確保にもつながった。先祖代々受け継がれてきた田んぼはこれからも継いでいかなければならないと考えている。私の家の田んぼは100年以上前からあるそうだ。ぜひ、1日に1回でもいいから米を食べてほしい。手間ひまかけて栽培した米に込められている、愛情とこだわりを味わってほしい。

(注)

- 1) 農林水産省「米をめぐる状況について」平成28年6月
URL http://www.maff.go.jp/j/seisan/kikaku/pdf/0628_meguji.pdf
- 2) 総務省統計局「家計調査年報(家計収支編)平成22年」(品目分類)第11表
URL <http://www.e-stat.go.jp/SG1/estat/List.do?lid=000001074636>

