



大好きなお米の明るい未来

岡山県岡山市立大野小学校五年

岩佐 晴子

私には、小さな頃公園や遊園地に出かける時は、いつも母がたくさんのおにぎりを作ってくれた思い出があります。そして今、給食がごはんの日は、ふだんよりお代わりが増えるほど、白いごはんが大好きです。

五年生になつてコメ不足という言葉を知りました。コメ不足の時は、外国のお米がたくさん売られたけれど「ふつくら、もっちり、甘い」日本のお米を、みんなが食べたいと思ったというのを聞いて、今はお米が豊作で良かったと心から思いました。お米が豊作だと、食べる人も、作る人もうれしいと思えました。しかし、実際は、お米がたくさんとれても、消費量が減少しているために、お米の値段が下がるだけでなく、倉庫には古いお米があまっているのだと知り、ふくざつな気持ちになりました。お米が豊作でも売れなければ、売れても安ければ、作る人がよろこべないのは当然です。私の住む学区では、この一年で田んぼがどんどん埋められて、多くの家が建ちました。それを見ても、稲作をやめる農家が増えているのだろうと想像することができません。

お米の消費量が減っている原因を考えてみると、私は「お年寄り」お米」というイメージを持っていましたが、祖父母は毎朝必

ずパン食だし、外食先ではお米を食べないことが多いことに気付きました。日本食だけでなく、手軽に様々な国の料理が食べられる時代になり、多様な食にきょう味おうせいな年配の方も増えているのだろうと思います。以前から、パンやめん類など簡単に美味しく食事をとれるものが、若い人を中心にお米の消費量を減らす原因になっていたと思いますが、高齢者の人口が多くなっている中で、比かくのお米を多く食べていた人たちの食の多様化が進んだことは、一つの大きな変化だと考えました。

しかし、食の多様化が広がっているのと同じように、お米の使い方、消費方法も多様化しているということをテレビで知りました。以前から有名な米粉やライスミルクだけでなく、最近では、チーズまでがお米から作られるようになっていそうです。これらの食品であれば、小麦や乳製品にアレルギーを持つ人も安心して食べることが出来るので、お米の使われ方が多様化しているのはとてもきょう味深く思いました。

日本は食料自給率が約四〇％と、とても低いということを知りました。そんな中で、自給率がほぼ一〇〇％であるお米を使って、多様な食品を作り出すことが出来たとしたら、稲作農家にとっても、未来への明るい希望が持てる気がします。

これからも、大好きなお米をたくさん食べて、お米の色々な可能性について、私も考えていきたいです。