



： 卷 頭 言 ：

「米」を見直し、消費拡大を図ろう

(財) 日本植物調節剤研究協会 評議員 坪 存
(財) 日本植物調節剤研究協会 関東支部長

日本人の主食である米の消費が減少している。平成19年度の一人当たり消費量は61.4キログラムで昭和37年度のその約半分に減少した。この要因は、食生活の急激な欧米化と少子高齢化、なかでも若年層の消費減と言われている。このような米余り状態の中で、各地の生産現場では食べてもらえる米、買ってもらえる米の生産に取り組んでいる。ここでは私が生産者として関わっている産地の現況を紹介したい。

私の住む茨城県北部、阿武隈八溝山系に広がる地域は、古くから良質米の産地である。しかし小さい産地のため量がまとまらず広くは知られていない。この久慈川の清流沿い3市1町にまたがり

5年前から農業改良普及センターが働きかけ、関係市・町・JAも一体となって茨城県の特別栽培農産物認証米「奥久慈の恵、うまかっぺ」の生産を開始した。

JA内に生産協議会（会長JA理事長）を設け、米作りに自信のある100余名のエコファーマーが農業改良普及センターとJAの指導のもと栽培に取り組んでいる。

コシヒカリの銘柄産地化を目標に、栽培の基本は耕畜連携による土作りと、ムダのない生育、登熟のよい稲作りを行うことである。生産された籾はJAライスセンター等で調整、ライスグレーダー1.9ミリ以上のものを粒選、さらに食味値75以上を銘柄米として、品質規格別に新しい低温倉庫に保管し販売している。徹底した厳しい栽培条件と品質規格により、発足後消費者の評価は年々高まっている。(財)穀物検定協会による「全国食味ランキング」で平成15年から連続最高位の特Aに認定されていて、県内の美味しい米の産地として地位が得られつつある。生産者の一人である我が家の今年の特別栽培米の実績評価は、

全量が検査等級1等、品質規格最上位（食味値85以上）に格付けされた。土壌分析に基づく畜産堆肥の施用、生わらの全量すきこみ等地力培養の上に、ほぼ納得のゆく栽培管理が出来た結果と自己評価している。多くの消費者に味わって食べて欲しいブランド米である。

近年 嬉しいことにこの地域の美味しいお米の評判は各地に浸透してきて、一手販売しているJAをはじめ、生産者にも「子供に食べさせたい」と直接分譲を求めてくる消費者が多い。消費者はいかに美味しく、安心して食べられる米を求めているかが良く解る。

昨年起きた世界的穀物高騰やそれに伴う生産国の輸出規制、中国製冷凍ギョウザ中毒事件など輸入穀物・輸入食品への不安と不信は、わが国の食の安全保障問題を真剣に考え直す機会を提起してくれた。お金を出せば世界中から何時でも、幾らでも求めることが出来た時代は去り、「国民の食料は国産で」と自給率の向上を望む世論の高まりは大きい。国民が安心して暮らせる安全な食料の生産と確保は何時の時代でも変わらぬ重要な施策であろう。

農林水産省は昨年12月に10年後の自給率の目標を50%に上げる計画を発表された。その対策の工程表を見ると第一に米の消費拡大を上げている。是非共強力に対策を推進してほしいものである。日本の貴重な資源「米」を見直し、日本型食生活への回帰を進めることは、国民の健康管理はもとより、農村地域の活性化に大いに役立つであろう。国民が国産農産物を愛用し、食料の自給率を高めるためにも、まずは主食である「米」ごはんやおにぎりをもっと食べる運動を展開しようではないか。