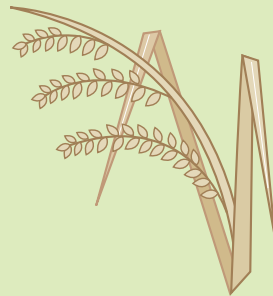


《こんなお便りも届いています。》

お米に対する想いを綴ったお便りが届いています。
ご紹介しましょう。



さいたま市立片柳中学校
3年 坂本 朋子さん



『白米のすすめ』

私は、白いご飯が大好きです。おいしいし、何にでもよく合うからです。つやつやのあったかいご飯は、幸せそのものの気がします。

穀物の代表的存在である米は、最も重要な食糧として、世界中で食べられています。菓子・酒・味噌・醤油などの原料として、私達の生活の中に溶け込んでいます。縄文時代から日本人の主食として親しまれてきました。

しかし、日本の米の消費量は減少傾向にあるのです。終戦後には、一日に三食と、もう一杯おかわりが付くだけ食べていました。それが今では、一日平均二杯と、半分に減ってしまいました。一日一食は何か他のものが主食として食べられているわけです。

学校でも、パンが主食の日には、「今日はパンかぁ。部活中ハラ減るよなぁー」と言う声が聞こえてきます。残さず食べても、何か物足りないのです。それなのに何が原因で、米は食べられなくなったのでしょうか。

今、私達の周りには、様々な国の文化が散らばっています。主食としてパン・パスタ・シリアルなどを好んで食べる人も多くいます。私の家でも、焼くだけですむトーストは、慌たしい朝の頼もしい助っ人になっています。

しかし、「国際化」の名の元に自国の文化が廃れ始めているのです。

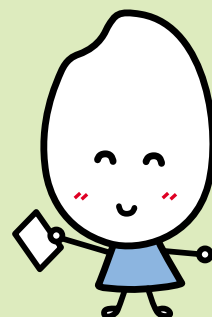
私の母方の祖父の家は農家です。「米には、八十八の手間がかかる」と言われ、祖父が田で働く姿を幼い頃からずっと見てきました。私達の新学期と共に種まきが始まり、ゴールデンウィークには、せっせと田起こし・田植え。夏休みに遊びに行くと、成長した稲を必死に病気・害虫から守り、田の水を長いホースで全て抜いていました。そして秋、やっとの事で実った米の収穫です。その間なんと約百八十日、たくさんの時間と技術を費やすのです。

私は、米の減少傾向を知った時、真っ先に祖父のことを思い出しました。田へ出かけて行く背中。炎天下に流れ落ちる汗と黙々と働く姿。収穫した米を見つめる嬉しそうな顔。

「おいしいから、いっぱい食べる。」と誇らしげに米を送ってくれた祖父。

「おいしい米が作りたい」「誰かに食べてもらいたい」そんなまっすぐな想いが、米には注がれているのだと思うと、テレビ画面の消費量推移のグラフを見るのが辛くて、悲しくなりました。ずっと見てきた祖父の努力が、年々報われなくなっている様で、やりきれない気持ちになります。そして、「米を作る側の努力を知って欲しい。」そう思ったのです。

長い長い時を、米は、日本人と一緒に歩んできました。そのため、あまりに身近な食糧になりすぎて、米を収穫することの大変さ、食べられる事のありがたさを忘れてしまったのかもしれないかもしれません。それに気づいたとき、新たな白米のおいしさに気付くはずです。



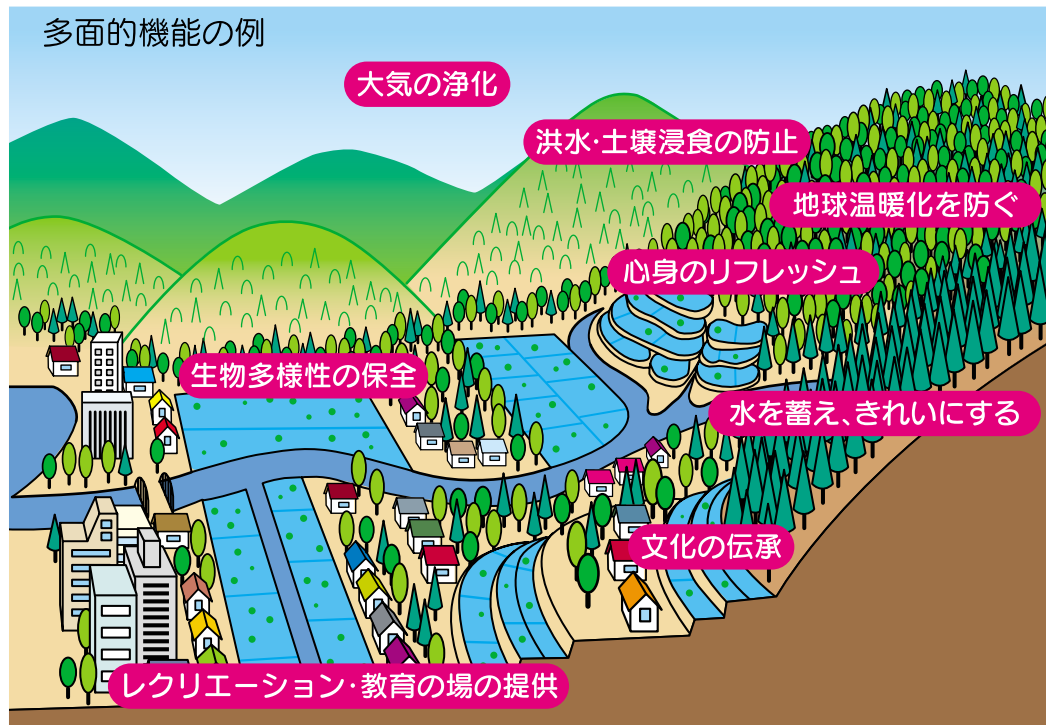
朋子ちゃん、お便りを
ありがとう。
これからもごはんを
いっぱい食べてね！

【水田のもつ多面的機能を知っていますか？】

水田は、お米を作るほかにもたくさんの役割(多面的機能)を持っています。
例えば、雨水を一時的に蓄えるダムのような働きをして洪水の被害や土壌の流出を防いでいます。

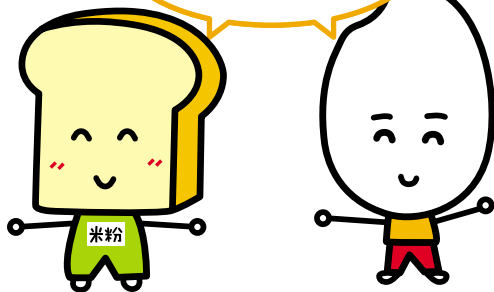
また、稲はほかの植物と同じように太陽の光を受けて光合成を行ない、空気中に酸素を出して、大気の浄化にも役立っています。

このように、水田は国土保全や環境保護に対して大きな機能を有しているのです。



愛媛県松野町奥内地区

美しい田園風景を
みているとリラックス
するよね。



農業の多面的機能をお金に換算すると

項目	評価額
洪水を防ぐ	3兆4,988億円/年
川の水の量を安定させる	1兆4,633億円/年
雨水を地下水として蓄える	537億円/年
土が流れだすのを防ぐ	3,318億円/年
土砂くずれを防ぐ	4,782億円/年
水をきれいにする	123億円/年
暑さをやわらげる	87億円/年
旅行など心のやすらぎをもたらす	2兆3,758億円/年
参考/農業の総産出額(2002年)	8兆9,261億円

出典:三菱総合研究所 平成13年11月公表資料

【水田で作られているお米にはどんな品種があるの?】

私たちが毎日食べているお米は、イネの生命力と恵まれた天候に加え、種まきから刈り取りまで約5ヶ月の間、一粒一粒に込められた生産者の熱意と努力によりつくられています。

現在、日本国内で作られている水稲うるち米の品種(平成16年産)は、コシヒカリ・ひとめぼれなどを筆頭に約270種類あります。



みんなの家庭では、どの品種を食べているのかな?

■水稲うるち米主要品種別作付状況(上位10品種)

順位	平成16年産品種名	面積	シェア		平成11年産品種名	平成6年産品種名
			平成16年産	平成11年産		
1	コシヒカリ	557.8	37.7	コシヒカリ	コシヒカリ	
2	ひとめぼれ	154.5	10.5	ひとめぼれ	ひとめぼれ	
3	ヒノヒカリ	148.3	10.0	ヒノヒカリ	あきたこまち	
4	あきたこまち	130.4	8.8	あきたこまち	ササニシキ	
5	キヌヒカリ	51.2	3.5	きらら397	日本晴	
6	きらら397	48.8	3.3	キヌヒカリ	ヒノヒカリ	
7	はえぬぎ	44.0	3.0	ほしのゆめ	ゆきひかり	
8	ほしのゆめ	38.7	2.6	はえぬぎ	きらら397	
9	つがるロマン	24.0	1.6	むつほまれ	むつほまれ	
10	ななつぼし	17.1	1.2	日本晴	キヌヒカリ	
上位10品種		1,215.0	82.2			
上位10品種以外		263.2	17.8			
合計		1,478.2	100.0			

資料：農林水産省「米穀の品種別作付状況」

注1：ラウンドの関係で内訳と計が一致しないことがあります。

注2：シェア欄は、本調査における全国の水稲うるち米作付面積に対する作付割合です。

(単位：千ha、%)



知っていますか?

~その③~

近年、作付面積が増えた品種や特徴のある品種を紹介しましょう。

ななつぼし

次代を担う北海道米として、最も注目を浴びているお米の1つです。「平成16年産品種別作付状況」も、昨年の18位から10位へと順位を上げました。きらら397より冷害に強く、食味も良いことから、北海道における主力品種の一つとして位置づけ、作付割合の目標を決めて生産を奨励していきます。これからは楽しい品種です。



ななつぼしのイメージキャラクター「ななちゃん」

こしいぶき

新潟で作付けられており、「平成16年産品種別作付状況」も、昨年の28位から19位と順位を伸ばしています。「ひとめぼれ」と「どまんなか」を親にもち、コシヒカリに匹敵するほどの食味です。最近では、スーパーなどでも並べられるようになりました。

森のくまさん

お米の品種の中であって、とてもかわいらしい名前でお米です。名前の由来は、夏目漱石が熊本在住時代に、熊本のことを「森の都熊本」と表現したことから、「森の都、熊本で生産」されたお米ということで、名づけられました。父に「コシヒカリ」、母に「ヒノヒカリ」を持ち、米粒は、スリムな形をしており、粘りがあってとてもおいしいお米です。

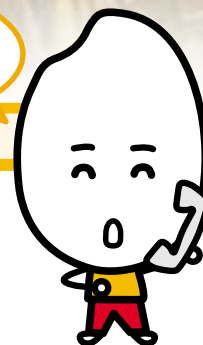


森のくまさんイメージキャラクター

ちゅらひかり

平成16年、沖縄県で新品種としてデビューしました。いもち病に強いため、減農薬で育成することができ、「ひとめぼれ」と同じくらいおいしい食味です。この品種により、おいしい減農薬米が作りやすくなります。

何か質問があったら
電話してね！
相談をまってるヨ。



【お米の質問にお答えします。】（農林水産省 子ども相談電話より）

皆さんから寄せられた、お米に関する質問にお答えします。

Q 1粒のお米からどのくらいのお米が実るのですか？

A 品種や生育条件で違いはありますが、1粒のお米から芽が出て、平均15本の茎に分かれ、その内の70%~80%に穂が出て、1つの穂に100粒~200粒のもみが実ります。すなわち、お米1粒で、1,050粒~2,400粒のお米を実らすことになります。

Q 稲の栽培に適した気候条件を教えてください。

A 稲は寒さに弱い作物ですから、日本の場合、夏季（開花期）の最低気温が問題となります。一般的には、開花前の約2週間の最低気温が17度以下になると花粉が奇形となり、お米が実らなくなります。開花期の最低気温がこれ以下になると栽培が困難となります。また、1日のうちで最高気温と最低気温の差が大きい方が、おいしいお米が取れることが知られています。

Q 北海道のお米作りはいつごろから始まったの？

A 北海道の農業は、明治の始めに開拓使（かいたくし）として本州から、たくさんの人々が北海道に渡り、農業を始めました。寒い北海道では畑作や酪農を中心の農業を考えて、米作りは行なわれず、米は買ってしか食べられない貴重なものでした。しかし、北海道でもお米を作りたいという願いは高まり、1873年に中山 久蔵（なかやま きゅうぞう）さんが色々工夫を重ね、努力をして初めて水田作りに成功しました。やがて、各地にも水田が広がりましたが、洪水や冷害などに対して苦勞をしながら、北海道に適した米作りを進めてきました。その後、北海道の米作りに向く品種の「きらら397」が1988年に誕生し、このほかにも「ゆきひかり」「空育125」「ほのか224」などの寒さに強い品種が、品種改良により誕生して北海道の米の生産が増加しました。

Q お米の花について教えてください。

A お米の花は、葉のさやの間から顔を出す穂（ほ）に咲きます。穂は小さな花（えい花）がたくさん集まっていて、一つの穂にだいたい100個以上のえい花がついています。品種によって違いますが、だいたい8月上旬から北海道で咲きはじめる。九州で咲くのがお盆のあとくらいになります。お米の花が咲くするには光と温度条件が必要で、9時半くらいからお昼くらいまでの2時間くらいで咲いて閉じてしまいます。



お米の花

「お米が食卓に届くまでを
考えてみましょう！」

「お米が食卓に届くまでを
考えてみましょう！」

「日本と世界の食べもの事情に
ついて学びましょう！」

「いついつの替え」

「お米を取り巻く状況・政策」