山梨県コンクール　三部　最優秀賞

　「今こそお米を」

南アルプス市立八田中学校一年

　　　　　　　　　　　　　　　 千頭和　春陽

　私はお米が大好きです。家の食卓にはお米がメインとなる料理がたくさん出てきます。お母さんもお米が大好きで、小さいころは家でお米をつくっていて田植えや稲刈りを手伝っていたそうです。そのため我が家はお米が主食となる食生活になっています。

しかし日本ではお米の消費量が年々下がっています。お米の一人当たりの年間消費量は昭和三十七年度をピークに減少傾向となっています。百十八キログラムの米を消費していた昭和三十七年度に対し、平成三十年度はその半分程度の五十三・五キログラムにまで減少しています。また主食用米の全国ベースの需要量は一貫して減少傾向にあり、最近は人口減等の背景に年何十万トン程度と減少幅が拡大しています。そして家庭における一世帯当たりの年間支出金額の推移を見ると、平成二十六年以降はパンの支出金額が米の支出金額を上回っています。この結果から今の日本人はお米を食べる機会が少なくなっていて、小麦を使ったパンや麺類を多く食べているんだなと思いました。

　そんな中、ロシアによるウクライナ軍事侵攻が行われています。日本で一年間に食べられている小麦のうち、国内で作られているのはわずか十三パーセントで八十七パーセントを輸入にたよっています。ロシアとウクライナは世界の中でもトップの輸出国になります。そのためロシアやウクライナからの輸入が制限されると小麦の値段が高騰してしまいます。実際に、最近テレビで小麦の値段が上がっているというニュースを見ました。私たちが普段食べているパンやラーメン、パスタ、うどんなどの麺類も全て小麦が使われているので飲食店も材料費の高騰で経営が厳しくなったり、各家庭でも食費がかさんで生活が厳しくなったりしてしまうので大変な時代だなと思いました。そのような状況の中、今お米の新しい食べ方や活用の仕方が注目されているそうです。米粉を使ったパンや麺類、ピザ生地もお米で作るなど今は企業や家庭でも改めてお米の食べ方に工夫をしています。私はもともとお米が大好きなのでお米の新しい食べ方にはとても興味があります。お米をただ炊いて食べるだけでなくパンにしたり、麺類にしたり、デザートにするなども取り組んでいってこれまでお米をあまり食べなかった人達もお米が大好きになってくれたらうれしいです。

　日本のお米の生産量は世界で第十位となっています。小麦より遥かに多く生産しているお米の生産量を更に増やしていくにはお米を作るお米農家さんを増やしていくことが大切だと思います。年々お米を作る農家さんが減ってきている状況を考えてもっと日本人がお米を消費して、国でもお米農家さんをサポートできるような体制を作っていけたら良いのではないかと思います。そのためにはまず私たち一人一人がもう一度お米のおいしさや活用性、お米の魅力について考えていけたら良いと思います。

　私の友達のお父さんは北杜市で武川米を作っています。武川米は水がきれいな場所で作っているのでおいしいと有名です。友達のお父さんはお米の生産だけでなく販売にも携わっていて武川米を全国に届けているそうです。天候によって左右されるお米作りは大変な事も多いけれどお米を食べた方がおいしいと笑顔になってくれることが何よりうれしく励みになると言っていました。

　このように食べた人みんなを笑顔にできるお米はこれからも私たち日本人にとって欠かせない大切な食文化だと思います。私はこれからもたくさんお米を食べて毎日笑顔で過ごしていきたいと思っています。そして日本の食生活や食文化を支えているお米のことをもっと勉強して、まわりの人にも伝えられるようになりたいと思います。