

だから、お米を食べよう！

# 米沢のお米って おいしいね！

▶問合せ／農林課農政係 ☎22-5111



## 「おかわりーもう一杯！」

12月のある日、市内の小学校の給食を訪ねました。今日のメニューは米沢牛のステーキ、野菜スープ、それに白いご飯。児童たちは皆口々に「おいしいー」「おかわり！」とご飯を頼んでいます。それもそのはず、ご飯は米沢産の「はえぬき」、しかも一等米です。

市内の小中学校では週4日、給食で米沢産のお米が提供されています。ご飯を中心とした日本型食生活に子どもたちから親しんでもらうことと、米の消費拡大が目的です。

## 減り続ける米の消費量

日本人の伝統的な主食である米ですが、消費量は年々減少しています。米の1人当たり消費量は、昭和37年度の年間118キログラムをピークにその後減少し続け、平成24年度には、その半分以下の56キログラムにまで落ち込んでいます。食が多様化し、パンや麺、肉類・乳製品などを多く食べるようになったことや、朝食抜きで学校や職場に行く人が増えたことが原因としてあげられます。そのような中で、米の価格も下落傾向にあります。特に平成26年産の米価は大きく下落し、本市の稲作農業も大きな打撃を受けています。

## 米沢産のお米をもっとたくさんの人へ

先に挙げた小中学校の米飯給食のお米は、以前は二等米でしたが、現在は市の施策で一等米を使用しています。この施策は一等米を二等米の価格で提供し、市とJAがその差額を補てんするものです。これにより、米の消費を拡大するだけでなく、子どもたちに米沢産米のおいしさを知ってもらうことにも繋がります。その他、首都圏のアンテナショップを始め、県外でも販売活動を行っ

ています。特に首都圏では「今までこんなにおいしいお米は食べたことがない」という声がよく聞かれます。これからも販路拡大に向けて取り組んでいく予定です。

## ご飯を食べて 農業を応援しましょう

近年、ご飯を中心としながら、おかげに加え、適度に牛乳・乳製品や果物が加わった、バランスの良い「日本型食生活」が見直されています。また、ご飯茶碗一杯の値段は、品種にもより多少違いますが約30円。パンや麺と比較してもお得な食べ物です。ぜひ皆さんの食卓に「ご飯」を取り入れ、農業を応援してください。

### 期間限定！米沢産米消費拡大応援企画 ふるさと納税のお礼の品のうち 「お米」を増量してお届けします！

対象	市外にお住まいで1万円以上ご寄附いただいた人
申込期間	6月30日(火)まで
内容	つや姫 10kg→15kg はえぬき 15kg→20kg に増量

※いずれか一方をお選びいただけます

▶問合せ／総合政策課企画調整担当 ☎22-5111

市外にお住いの人にご紹介ください！



生産者に聞きました！お米の魅力とは？

## 米沢の気候と手間暇が おいしいお米を生み出します

佐藤 大喜さん（広幡町下小菅）

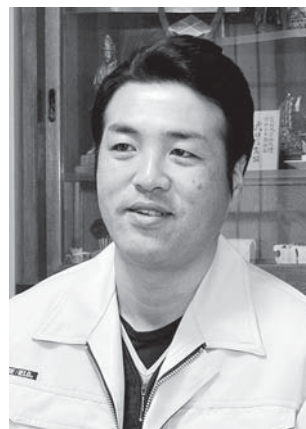
家は代々農業を営んでおり、高校卒業後は農業大学校で2年間稲作を勉強しました。その後、実家に戻り、農業に従事しています。

稲作を始めたときは「生産者の顔の見えるお米を作りたい」という気持ちがありましたね。最近では、生産者の名前や顔が入った野菜は目にするようになりましたが、お米はまだまだ少ないです。「私が自信を持って作っています」というものを消費者の方に分かるような形で、販売するのが目標です。

国産のお米の魅力は安全・安心であること。海外のものよりも味も品質も管理が行き届いているのが強みです。適温・適期に気を遣い、毎日田んぼに行き、稲の生育状況を確認します。さらに、土づくりや肥料の



加減にも細心の注意を払います。また、米沢は盆地で寒暖の差があるので、よりおいしいお米



ができます。この手間暇と気候の特徴が米沢産のお米のおいしさの理由ですね。

ここ数年は白米だけでなく米粉も普及し、菓子店などでも多く扱われるようになりました。米粉のパンやお菓子は小麦アレルギーの人でも食べることができるので、需要もあります。新しいお米の使い方としても期待しています。

お米は昔からある主食。おかずに合うのはお米だと思います。私が好きな食べ方はなんといっても白飯。おにぎりでお米そのものの味を楽しむのが一番だと思います。ぜひ、市民の皆さんにも、私たちのつくったお米を味わっていただきたいです。