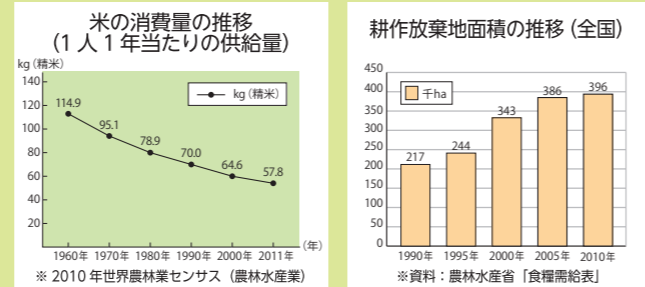


もっと お米を食べよう!

農業技術が進み米の収穫量は増えてきましたが、消費量が減少。1970年代には各地の田んぼで「米あまり」の現象がおこりました。

現在、米の生産は調整され、米をつくらない「休耕田」が増えています。休耕田が増えると、土地が荒れ、環境や景観の悪化や、生態系の破壊、また米が作られないことで食糧自給率の低下が進むなど、さまざまな問題点が指摘されています。



米の歴史は弥生時代にまでさかのぼりますが、白米のみのご飯を日本全体が口にできるようになったのは、意外なことに、戦後、米の生産が軌道にのった1950年代以降のこと。しかし1962年をピークに、その消費量が年々減少傾向にあります。



JA ひがしみの 稲刈り体験・交流会

コープぎふでは、お米がで
きるまでを知ること、もっ
とご飯を好きになっていただ
こうと、毎年、JAにしみの、
JAひがしみの、JA全農ぎふと
協力し、田植え体験や、田ん
ぼの生きもの観察会、稲刈り
体験等を行っています。

お米づくりは大人も経験
したことがない方が多く、毎
年たくさんのお親子が参加しま
す。「れんげ米ハツシモ」の
産地、西濃地域では2008
年から、「恵那ひかり」の産地、
恵那市山岡町では、2010
年からこの取り組みが行われ
ています。

お米の大切さを学び 利用をしよう

2012年 田んぼの生きもの観察会

みんなで田植えをした稲がどうなっているのか、田んぼにはどんな生きものがいるのかを観察しました。また、田んぼの食物連鎖の話や田んぼの役割等を教えてもらいました。



▲ JAにしみの 観察会

普段、何気なく食べている米。改めて味わって食べたいなっ。恵那ひかりを食べています！生産者の方があってこそ、私達の口に入ってくる事を忘れず、残さず、子ども達にも大切さを教えていきたいです。

2012年 田植え体験



▲ JAひがしみの 田植え体験

2011年 稲刈り体験

子どもが「白いご飯が大好き」といつも言っています。どんな風にお米が出来るのか教えたくて参加しました。田植えから稲刈りまで参加する事が出来たととても良かったです。



▲ JAひがしみの 稲刈り体験

山と水田を守ることで海につながる

山林や水田は豊かな生態系の維持と、川や海の水をつくりだす役割があります。山林の雨水や雪解け水は、木々が根をはる地面を通り、ろ過されながら、大地から溶け出す養分を運び、川・海へと流れ込んでいきます。

また、田んぼの水を蓄える力は、1時間に100ミリという大雨が降ったとしてもあふれることなく溜まっていき、地下水や川の水量とバランスをとりながら、浸透させ、水量を一定に保つ働きがあります。



▲ JAにしみの 稲刈り体験



中濃支所の組合員さんが飼料用米の産地(郡上市)で生産者と交流しました

飼料用米の活用

飼料用米が脚光を浴びはじめたのは、2008年。畜産を支えていた飼料用輸入トウモロコシの価格が高騰し、それに代わるものとして、休耕田を活用した飼料用米の栽培が取り組まれ始めました。

現在、日本の自給率に関しては40%前後で推移していますが、畜産物の飼料自給率に

岐阜県でひろがる 休耕田の活用

関しては25%。国産の畜産物でありながらその飼料の多くは輸入に頼っているのです。コープぎふでは、飼料の自給率の向上をめざし、飼料用米を餌としてつくられたさくら米たまごや、生協たまごを普及しています。

私たち消費者は、飼料用米でつくられた畜産物を利用することで、間接的に休耕田を減らし、水田を守る活動に参加しているのです。

岐阜県での取り組み 岐阜県産米粉

休耕田では、大豆や小麦などへの転作がおこなわれていますが、保水力の高い田んぼで、品質の良い大豆や小麦をつくることは大変な努力が必要です。やはり田んぼには稲作が一番向いています。「田ん



飼料米で作られたさくら米たまご

コープぎふでお届けしている米粉商品を紹介!



進化する米粉

米粉からさまざまな食品がつけられるのはなぜでしょうか。それは、米の製粉技術が発展し、「上新粉」や「白玉粉」といった従来の米粉に比べて、より粒子が細かい「米粉」がつけられるようになったから。これにより、さまざまな食品がつけられたり家庭でも、小麦粉のように幅広い料理に使えるようになったことがポイントです。