

自動注文システム

# あなたのお茶碗一杯が、日本の農家のエールに。

生活協同組合 おおさかパルコブ  
大阪よどがわ市民生活協同組合  
は日本全国の米農家さんを応援しています

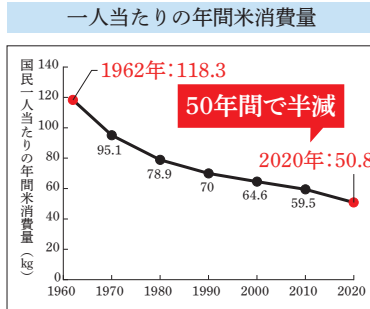


大阪に住む私たちにとって、日々の生活の中で農業を身近に感じることがどれくらいあるでしょうか。地理的な特徴を活かして生産されてきた日本の食文化であるお米は、日本全体の人口の減少、食生活の変化による米離れから消費量が減り続けています。また高齢化による農業生産者の減少、それに伴う耕作放棄地の増加など、持続可能な農業への道のりは厳しい状況です。

国民一人当たりの年間米消費量は1960年で100kg以上あったのが、約50年で半減、日本人が日本のお米を食べなくなっていることが



右のグラフから分かります。一方で、米農家の7割減に対して生産量は4割減に留めることができています。これは高齢化が進み農業の担い手が減っている中、少人数で収穫量を上げるためにドローンやロボットなどで農作業の省力化を図り、農家一戸あたりの生産量の増加を進めるなど努力されてきたからです。



出典(「米の消費拡大について動向調査」(農林水産省)を加工して作成)



収穫風景

また、地球温暖化に伴う夏季の高温による水稻の品質低下、高温障害が全国的に問題になっています。

2023年は猛暑が続いたことで、白く濁ったお米(白未熟粒・背白米)や胴割れ米が増えてしまい、例年8割前後あった一等米が6割前後まで減ってしまいました。(形状や色などの割合で「一等」「二等」「三等」に分けられる)更に近年、肥料や燃料など生産コストが上昇しているなか、高温障害のお米は飼料用米になることで通常米の半値となってしまう、農家を苦しめる大きな要因の一つとなっています。全国各地の平均気温が年々上昇していく対策として、病気に耐えられるような品種開発、栽培管理を進めています、不安定な状況が続きます。

## 日本の食料自給率とその先に目指すもの

昭和40年度(1965年)には73%だった日本の食料自給率が、昨今は38%(カロリーベース)が続き、その中でお米が占める割合は半数以上。パンや麺類の主原料である小麦の自給率が約15%に対して、米の自給率は約97%という、輸入に頼らず自国で消費を賄うことができる数少ない作物です。(出典:農林水産省2020年度「食料需給表」)しかしながら、農業生産者の減少による耕作が放棄された土地(耕作放棄地)は増加しているので、安心はしてられません。この耕作放棄地を作物ができる農地の状態に戻すためには約5年かかると言われています。そのため、もし世界で有事が起こり、食料の輸入がストップしてもすぐに国内で作物を作れる状態にはならないので問題視されています。緊急時に自らの力でどれだけ生活を維持できるのか...これから先に目指すものは、次世代の子ども達、その子ども達が日本のお米を食べ続けられるために持続可能な農業の実現です。

富山コシヒカリ生産者 岡本さん 高藤さん



富山コシヒカリ 2023年5月20日(土)・21日(日) 組合員の田植え体験の様子

富山県「富山コシヒカリ」の生産者さんからメッセージをいただきました

お米の消費が年々落ちているといわれていますが、みなさんのお茶碗一杯が未来の子ども達が日本のお米を食べ続けられることにつながります。

われわれ産地と消費者の皆さんとつながりをもって、交流をもって日本農業・富山コシヒカリを盛り上げていきましょう。

動画でも視聴できます



2023年9月産地研修 生協では産地・生産者さんと組合員さん・働く職員とのつながりを大切にしています

生協のお米は、精米日8日以内のお米をお届け

お米は精米してから日にちが経つと水分が抜けてパサパサになります。生協では組合員さんに美味しいお米を食べていただきたいから、精米から8日以内の鮮度でお届けしています。

日本の米農家を守るために私たちができること

生産者さんへメッセージを届けてみませんか

いつも利用している(商品名)の生産者さんへ

こちらからでもお送りいただけます

2024年3月2回 共同購入商品部行き

組合員コード

お名前もしくはペンネーム

カードに記載された個人情報、商品の企画や紙面掲載とのお知らせの目的にのみ使用いたします。