



＼もっと「ごはん」を！／ 学校給食を通じて 和食文化を子どもたちへ

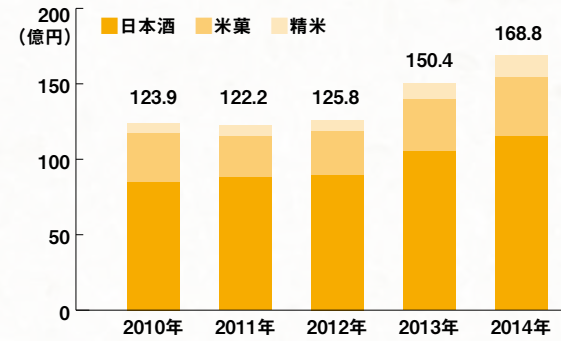
ユネスコの無形文化遺産に登録されている「和食」。その和食文化を次世代へ継承しようと活動しているのが、「和食給食応援団」です。2014年に日本料理の若手旗手「日本料理 賛否両論」の笠原将弘さんを中心に8名で始まった取り組みでしたが、農林水産省から認定を受け、現在では北海道から九州まで30人余りの和食料理人が参加。全国の小・中学校を訪問し、栄養教諭・学校栄養職員らへの献立提供、開発サポート、児童への食育授業などを行っています。

「14年には26校、15年には23市町村を含む46校を訪問しました。最初は東京の料理人が地方を訪問していましたが、それでは継続が難しい。そこで、最近では訪問する地元の料理人を招いて郷土料理なども作ってもらい、継続できるようにしています」と事務局を務める合同会社五穀豊穰代表の西居豊さん。「今の子どもたちが10年後、20年後、空腹時に洋食ではなく『和食を食べよう』と思えるようになってほしい。給食は日本の食の最後の砦だと思っています」



1 東日本代表を務める「日本料理 賛否両論」の笠原将弘さん 2 北九州市立藤木小学校で“もてなしの心”を教える「御料理 まつ山」の松山相三さん 3 「日本料理 雄」の佐藤雄一さんと世田谷区立尾山台小学校の児童たち 4 「京料理 たか木」の高木一雄さんが考案した芦屋市立山手小学校の季節感あふれる給食

コメ・コメ加工品の輸出額の推移



資料：財務省「貿易統計」を基に農林水産省作成
※注：「精米」は援助米を除く商業ベース



シンガポールのスーパーで売られている日本の米

日本の米の おいしさを 積極的に世界へ アピール

輸出促進

2014年のコメ・コメ加工品の輸出額は168.8億円。精米の輸出額は、2010年と比べて約2倍の14.3億円に増えています。米菓輸出額は39.4億円、日本酒輸出額は115.1億円。農林水産省では、JETRO（日本貿易振興機構）や輸出団体と共同でオールジャパンでの輸出拡大を進めており、2020年には輸出額600億円を目指しています。

目標達成に向け、2014年には全日本コメ・コメ関連食品輸出促進協議会が発足し、海外でイベントなどを開催しています。例えば、ロンドン（英国）において、欧州各国から300名以上の食品関係事業者を集め、寿司や日本酒のほか、牛肉、水産物を提供し、その魅力を大いにPRしました。

また、イタリアの高級レストラン「トラサルディ」から料理長とチーフソムリエを招き、日本酒とそれに合う食材を組み合わせた料理と調理法を紹介し、日本酒の伝道師となっていました。



THIS IS
JAPAN QUALITY
日本のおいしい米。



日本産米の統一ロゴマーク。海外マーケットにおける日本産米の統一性を確保するとともに、QRコードからWebサイトにリンクさせ、世界の食市場に日本産米の魅力をPRする



海外のレセプションなどにおいて、実際に外国人に日本酒を味わってもらい、その魅力を伝えている



今や日本酒は世界でも「SAKE」と呼ばれ、人気が高まっており、積極的なプロモーション活動を展開中

TOPICS

米に関する最新情報

“ごはん”として食べるだけにとどまらない、米のさまざまな可能性が模索されています。



上／米を特殊なミキサーで液化した「コメネビュレ」
下／コメネビュレを使った商品。しっとりとしてやわらかな食感になる



「米ピューレ」 米の魅力を再発見！

用途拡大

米粉は、単に小麦粉の代用として使われるだけでなく、食感や吸油性などの特性・機能性にも注目が集まっており、最近ではピューレ状やゼリー状などの新たな米粉食材が開発されています。「米ピューレ」もその一つ。ネビュレ（株）が手がける「コメネビュレ」は、秋田県産の米を、過熱蒸気と特殊なミキサーを使ってそのままピューレ状にした新食材です。「ピューレ状なので小麦粉や米粉にもなじみやすく、しっとり感を維持する保水性があります」（ネビュレ広報）ので、パンや洋菓子、麺などに使われています。

そのほか、飲料やアイスクリームなど、これまで米や米粉が使われていなかった、新たなジャンルでの商品開発にも取り組んでいます。

米女子 Kome-Girl



黒田亜子さんは小学2年生の娘を持つお母さん。普段はオペレーターを担当

＼米作りの現場に／ 子育てママが大活躍！ 「きすみ農Girls」

兵庫県小野市の農事組合法人きすみの営農では、約37haの広大なほ場で、6名の子育てママ「きすみ農 Girls」が農作業に精を出しています。黒田亜子さんもその一人。今では稲刈りの際に大型コンバインを華麗に操縦しますが、4年半前まではまったくの未経験者。「収穫の時が一番やりがいを感じます」と農業の楽しさを話します。

高齢化で担い手不足に悩んでいたきすみの営農も、今ではママたちが中心的存在。「やはり子どもには安心な作物を食べてもらいたい」と話す点は、子育て世代のお母さんだからこそモチベーションです。自らが刈った米にも愛情がたっぷり注がれています。



「きすみ農 Girls」は30～40代の子育てママ6名の女性部。きすみの営農の窮地を救い、「女神が舞い降りた」とも言われたとか

東京ドーム210個分!! 東京都千代田区の広さにも匹敵する 1,000haの大規模水田



株式会社兵庫大地の会

【所在地】兵庫県姫路市夢前町宮置918番地 【主要な事業】米の生産・販売
【農地面積】約700ha（他に契約農地約300ha）
【販売金額】約1億5,000万円（2014年度の共同販売分） 【労働力】社員26名

応しやすくするため、県内の農家21軒が共同出資して大地の会を株式会社化し、衣笠さんが代表に就任しました。

「若い農家の集団ですが、一家言あるプロばかりですから、株式会社として一つにまとまるのに10年かかりました」と衣笠さんは笑います。メンバー間で意見がぶつければ、膝をつき合わせてとことん話し合い、結束を強めたそうです。

現在、平均年齢36歳、26人の社員が経営する農地は、北は日本海側の新温泉町から南は淡路島まで、県全域にわたります。合わせれば700haに及び、委託生産の300haを含めると1000haに達しています。

すでに株式会社の稲作経営規模



兵庫大地の会の代表・衣笠愛之さんのほ場では、日本酒原料米（山田錦）の収穫も進む。海外で日本酒の需要が伸びる中、その供給力が注目されている



消費者から高い評価を受けている兵庫大地の会のブランド米。多様なニーズに応えられるよう、約20品種を生産

として日本最大級ですが、農林水産省の「人・農地プラン」[※]もあつて農地は集まり続けており、新たな売り先の開拓などの対応に追われる日々です。

「平場の農地における集約のような効率化は難しいのですが、分散した農地でも十分スケールメリットを活かしています」

人とのつながりで夢が形に

チームプレイの利点として、社員の多くが県の農業団体やJA青壮年部の要職を務めているため、「情報が集まりやすくなり、かつ県への政策提言など情報発信をしやすくなった」と言います。

単に意見を述べるだけでなく、行政やJA、民間企業と連携して、地域活性化のための実物大の姫路城を稲で描く水田アート、農業に愛着を持ってもらうための農業体験や食育、農機具メーカーとの新機種開発など、さまざまな事業を実現してきました。

「まずは夢を持つこと。夢は人とのつながりによって形になる」という信条を持つ衣笠さん。握った寿司のシャリを冷凍にして輸出できないか、ベテランの農業者のノウハウをデータベース化してはどうか――と夢が広がり続けています。

始まりは中山間地の小さな水田

兵庫県夢前町（現姫路市）の中山間地にある0.4haの水田を手に入れて、専業農家を始めた衣笠愛之さん。1994年、33歳のときでした。「最初は小さな水田でしたが、3年間で3haになり、夢中で働きました」と衣笠さん。次第に近隣の農家から認められ、後継者のいない高齢の農家から「うちの農地を任せたい」と頼まれることが増えていきました。

観光客でにぎわう姫路市の中心部からそれほど離れていない夢前町ですが、農家の担い手不足はそれだけ深刻化していたのです。

若手農家と共同で株式会社化

地域の稲作の将来に強い危機感を覚えた衣笠さんは、「水田を次の世代につなげるには、個々の農家では戦えない。同志をつくろう」と考えるようになり、2003年、思いを共有する県内の若手農業者8人と「たんぼの継承人」を標榜する協業型の農家集団「兵庫大地の会」を立ち上げ、肥料や資材などの共同購買や米の共同販売などに挑戦します。

12年には、TPP（環太平洋パートナーシップ）による影響を見すえて、経営環境の変化により対