

独自工夫：食文化、環境守る

消費者の多様なニーズに対応して、主食のコメの生産・販売に独自の工夫を凝らす生産者が県内各地で活躍している。この中でも健康志向や安全性追求に対応した有機栽培やブレンド用雑穀の生産、棚田を生かす動きには、食文化をはじめ農業や環境を守る生産者の強い思いが見えてくる。

(峰松清子)



父親の代から20年以上にわたり2・3粒でコメを有機栽培する菊池市の東博己さん(46)は、10年ほど前からモチキじやヒエなど雑穀を栽培している。

■本物の農業

種強のブレンド雑穀を月に約300g「熊本有機の会」などに出荷している。「絶対に生産をやめない」と言うほどこだわりのコメは、消費者への直接販売と自然食レストランへの販売で販路を確保している。「減反政策に

苦しんできたが、本物の農業と食文化を守りたい思いで作りに続けている。消費者には低価格だけを求めずに農作物を選んでもほしい」と話す。

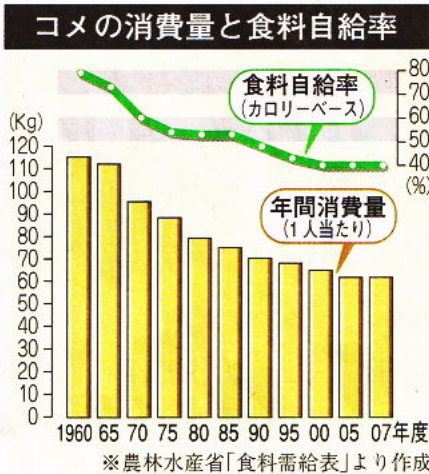
■6次産業に

14年前、会社経営から有機栽培のコメ農家に転身した同

市の堤公博さん(55)は、米粉の普及で実現させたい」と顔をほころばせる。水俣市久木野のふるさとセンター愛林館(沢畑尊館長)は、寒川地区の棚田で栽培された在来種の香り米「万石」を年間600kg販売する。棚田のコメを買っていたら、棚田の保全への協力」と

「パンやピザなど使い道はいろいろ。手軽で安全、しかもおいしいと喜ぶ親子の姿を見るのが楽しみ。コメの消費拡大や耕作放棄地の解消を米

(月1回掲載)



地域リーダー

東京の一家族の1カ月のコメ消費量は4・8kg。私が教えている大学の学生で、朝にご飯を食べているのは半数しかない。半分はパンなのだ。

コメは消費量が低迷し、余ってもいることから減反が行われ、一方で新しい加工品の開発が進められている。しかし、農家としては買い取り価格は低く採算がほとんど合わないのが現状である。そんな中で、複合的な組み合わせで新しい付加価値を生み出している所がある。

千葉県多古町の農業法人「多古町旬の味産直センター」は、小さな農家の集まった組織だ。東京

体験集客、で新たな付加価値

長野県飯田市の生田地区では、修学旅行を村ぐるみで誘致。田植えが旅程に組み入れてあり、地区の田植えはすべて大阪や名古屋など都市の中学生が行っている。10年前にスタートし、これまでに参加した中学生は1万人を超えた。農家民泊とセットにし、田植え体験を現金収入に結び付ける仕組みを作り上げた。

兵庫県豊岡市はコウノトリを戻すため、無農薬の学校給食に野菜を納入したのをきっかけに都市の消費者との交流を始め、野菜の宅配やコメを栽培する市民農園を展開、5kg2900円のコメを毎月8千人が購入するまでになった。子どもたちの田植え体験で休耕田も復活させ、年間の売り上げは18億円に上っている。

三重県伊賀市の農業法人「モクモク手づくりファーム」は、レストランや体験講座などの組み合わせで年間50万人を集める。豆や古代米を入れた「豆穀米」を開発し、健康志向の女性客に人気のヒット商品に成長した。

(食環境ジャーナリスト)



「米粉」の講習会を開くと、子どもたちが大喜びしてくれる」と堤公博さん。米の消費拡大と休耕田対策で米粉の普及に取り組み