

食べて 未来へつながろう

日本の米づくりがピンチ！

日本人の「主食」である米。でもこの50年あまりで、米の消費量は半分以下になってしまいました。私たちの食卓には、パンや麺類を含めさまざまなメニューが並ぶようになり、加えてコロナ禍により外食で米を食べる量が減っているからです。

米が売れないため、生産を担う人が減り高齢化が進み、米づくりをあきらめる生産者も増えています。このままでは、おいしいご飯を食べられなくなる日が来るかもしれません。



農林水産省食料需給表より作成



農林水産省「米をめぐる関係資料」【令和4年7月米穀の需給及び価格の安定に関する基本指針(案)】より作成

コープデリは日本の米づくりを応援します

そこでコープデリは、生産者を応援するため「食べて 未来へつながろう 日本の米づくり」応援キャンペーンを進めています。米やその加工品、ご飯に合うおかず、飼料用米を使った畜産物などの利用を呼びかけ、多くの組合員の皆さんに消費していただく取り組みです。組合員1人ひとりがおいしく食べることで、生産者の応援につながります。

新米の季節到来！
おいしいご飯を食べよう

宅配やお店では、コープの産直米をご案内中！コープの産直米は、毎年「栽培計画書」を産地と一緒に確認し、生育段階で栽培記録簿などを点検。収穫後には残留農薬・品種判別などの検査を実施しています。

宅配では、「ご飯のおとも」や「ご飯に合うおかず」などをご案内しています。また9月3日～11月3日間に米を注文すると、抽選で七千人に「うれしい小箱」が当たるキャンペーンを実施。また同期間に米をご利用いただいた方全員に、「ご飯に合うおかずが最大10%オフの特別チラシをお届けします！」

※チラシは来年1月3日のお届けです

宅配では米の利用を呼びかけるチラシを配りました



日本ではるか昔から営まれてきた米づくり。田んぼは米を育てるだけでなく、ダムのように雨水を貯める働きもあり、カエルやトンボなどたくさんの生きもののすみかでもあります。しかし、日本の米づくりは危機的な状況に。コープデリは、食べることで「未来につなげる」取り組みを進めています。

食べて 未来へつながろう



米を食べると 佐渡のトキ保護につながる！



CO-OP産直新潟佐渡 コシヒカリやその加工品の売り上げの一部を、新潟県佐渡島のトキをはじめとするさまざまな生きものと共生する、環境にやさしい米づくりに役立てている「佐渡トキ応援お米プロジェクト」。おいしく佐渡米を食べることが、

トキが舞う自然環境を守ることに繋がります。



豚肉を食べると 米づくりにつながる!?

コープデリでは、2008年から「飼料用米」を使ったエサで豚を育てる「お米育ち豚プロジェクト」に取り組んでいます。休耕田などで豚のエサ用の米をつくることで田んぼを維持でき、その飼料用米を豚に与えることで、輸入に頼る家畜の飼料の一部を国産に置き換えることができます。おいしく豚肉を食べることで、日本の米づくりを支え、畜産業を元気にする取り組みです。



米をおいしく食べるレシピなど紹介中



ご飯を食べると何がいい？
専門家に聞きました



米を中心すると、バランスのよい食事を整えやすくなります

稲山 貴代さん
長野県立大学健康発達学部教授、
同大学院健康栄養科学専攻長、
コープデリ運営会議委員。

米(ご飯)のメリットとして、2つのことをお伝えしたいと思います。

1つ目は、ご飯そのものの味が淡泊なため、パンや麺類と比べていろいろな調理法のおかずと相性がよいこと。例えば魚を使ったおかずであれば、煮魚・焼き魚・フライ・炒めもの・蒸しもの・鍋もの・あえもの、さらには生もの(刺身)など。米が主食なら、どの調理法でもおいしくいただけます。同じ食材をいろいろな調理法で楽しむことができるということは、おかずの選択幅をひろげることにつながります。その結果、主食(米/パン/麺類など)・主菜(魚・肉・卵・大豆製品など)・副菜(野菜など)のそろったバランスのよい食事を整えやすくなります。

2つ目のメリットは、日本の食文化を伝えられること。だし・みそ・こうじや、各地域の産物、風土に合った郷土料理など、日本の食文化は米を中心とした食生活から育まれてきました。私たちの食文化を語り継いでいく上で、米(ご飯)は欠かせません。

主食としてパンや麺類を楽しむのもよし。でも1日3食のうち2食は、ご飯を選んでみるのはいかがでしょう。

コープデリグループは、事業と活動を通して「SDGs(持続可能な開発目標)」の達成を目指しています。



今回の取り組みは、目標12:

つくる責任 つかう責任

につながっています。

12 つくる責任 つかう責任

