新米が出そろう季節。なのに、いつにも増して米価は落ち込み、農家の士気は上がりません。実りの月を送りつつ、コメのこと、農業のこと、考えます。

社説

2014・11・30

わたしの「お米物語」

週のはじめに考える

ふるさとレンジャーは、客席の大人に語りかけました。

〈米を、種から育ててみて、初めて分かったことがある。心と体で感じ取ったことがある〉

愛知県常滑市西浦南小学校の五年生二十三人が、秋の学習発表会で披露した「お米物語」というお芝居のフィナーレです。

ふるさとレンジャーは、地元の良さを見つけてくれる正義のキャラクター。五年生の創作です。

五年生は社会科で「わたしたちの食生活と食料生産」について勉強します。それを受け、総合学習の時間のテーマを決めました。

「米作りを通して日本の食文化に触れよう」です。

「私たち、おコメのことを知らな過ぎる。なぜおコメは白いのか。どこで、どれだけ採れるのか。本当に食べると太るのか…」

担任の瀬古素子先生（五七）のそんな思いもありました。

実際にバケツで稲を育ててみた＝写真、西浦南小提供。四月に種もみをまき、九月に刈り取った。もみすりや精米も体験した。災害時用の炊飯袋で煮て食べた。コメ作りには八十八の手間をかけたといわれるが、その意味が少しわかった。小さな白い花が咲くのを初めて見た。五粒の種から五十本の穂が伸びた。それぞれに平均百三十粒の小さな実り。五粒から六千五百粒―。

「お米物語」は、その〝収穫物〟。子どもたち一人一人の気付きや驚きを、瀬古先生は台本に盛り込みました。

主食とはいうものの

名古屋市東区で和食の店を営む黒川明人さん（四四）は、オランダ・ハーグのイタリア料理店などで、長年修業を積みました。

帰国して自分の店を開くとき、真っ先にしつらえたのが、ご飯を炊くかまどです。京壁師が紅殻で塗り上げた柿色が、鮮やかです。

「海外で暮らすと、そのすごさがよく分かる。炊きたての白いご飯は、うちのメーンディッシュなんですよ」と、黒川さん。

主食、すなわち国民のメーンディッシュと言いながら、今はまだ有り余る食材の渦にのまれて、コメ離れは止まりません。

コメはほぼ100％自給できるのに、主食用穀物の自給率は約六割しかありません。

この秋コメの価格が急落し、ほとんどの銘柄が一俵（六十キロ）一万円を割り込みました。去年の七割ほどにまで、落ち込んだものも出ています。日本一おいしいといわれる新潟の魚沼産コシヒカリさえ、過去最安値を記録しました。

ただでさえ高齢化が進む中、廃業するコメ農家がまた増えて、耕作放棄地が拡大します。日本の食文化を支える土台、原風景を生み出す土壌が、大げさではなく今危機に瀕しているのです。

その上、米国は環太平洋連携協定（TPP）への参加を迫り、コメ市場の扉を大きくこじ開けようとしています。

政府は、高い補助金をつけて、牛の餌米などへの転作を勧めつつ、担い手と呼ばれる中核農家のもとに田んぼを集め、コメ作りの大規模化を図ろうとしています。大型の機械を入れて、効率よくコメを作って、輸入米に価格で対抗するためです。

ところが、たとえば福井県美浜町の担い手（四〇）は「畦畔管理、つまり草取りなんかが自分でできる範囲でしか、田んぼは引き受けられませんよ」とつぶやきます。

個人で十五ヘクタールの経営規模は、体力的にも、もう限界に近く、真夏に草取りに出る時などは、「時間までに帰らなければ様子を見に来てほしい」と家族に言い置いていくという。そんな重労働。

出来、不出来はお天気次第で、相手は生き物です。農業は、経済の物差しだけでは測れない。

稲作という文化を守るには、コメを食べ続けるしかありません。

学びたい、伝えたい

コメを選ぶか、パンか、それともパスタか、ラーメンか。もちろん好みの問題です。とはいうものの、命を養い、命をはぐくむ食べ物のこと、農業のこと、私たち、街暮らしの消費者は、あまりに知らな過ぎではないですか。

「お米物語」は、こんなセリフで結ばれます。

〈祖先が築いてきた日本の食文化。もっともっと学びたい〉

ふるさとレンジャーは収穫の喜びを地域に伝えていくそうです。