

日本農業・期待の星「とうもろこし」

みなさん、こんにちは。

穀物繊維をテーマに雑穀・大麦・シリアルを提案していますライスアイランドです！

仕事柄、全国各地へ出張に行くことが多いのですが、最近では地場の麴屋さんが販売している麴の食べ比べや甘酒の飲み比べにハマっています(^^)／

ということで、今回は地産地消の一つの指標にもなる「フード・マイレージ」について見ていきたいと思います♪

■ フード・マイレージとは？

食料品の輸送量と輸送距離を掛け合わせた数値で生産地に近い地域で消費することで環境負荷を減らそうという考え方に基づいた指標を言います。

日本のフードマイレージは世界でダントツ 1 位。

最も多く食料の輸送にエネルギーを使っており同じく上位の韓国やアメリカと比べてもおよそ 3 倍以上の数値になります。

朝日新聞デジタルの会員向けアンケートによると「日本のフードマイレージが韓国やアメリカに比べて 3~4 倍であることについてどう思うか」という質問には

- ・食生活を見直し、マイレージを減らす
- ・自給率向上も限界、仕方がない
- ・貿易立国なので仕方がない
- ・マイレージが大きくなっても、もっと市場開放すべき

といった意見もあったようですが「自給率を上げてマイレージを減らす」という回答がダントツで多かったようです。

■ 期待の新星「とうもろこし」

フード・マイレージについては様々な意見がありますが「国内産の食料を消費すること」は、食の安心安全、食糧自給率の向上、今後の農政など様々な観点から見ても必要なことですよね。

しかし、日本の農業従事者の平均年齢は68歳で年々、お米農家が減りつづけています。そもそも、お米の栽培は多様な専門知識を必要とし、田植えから収穫まで、とにかく手間がかかります。

米づくり農家の担い手が不足しているのにはこのような原因もあるのですね…。

そこで、今後みなさんに意識していただきたいのが「国産とうもろこし」の存在です！

とうもろこし栽培はメリットいっぱい！

- ・お米と同じく水田で栽培できる
- ・除草剤などの農薬が不要
- ・種植えから収穫までの手間が少ない
- ・収穫量はお米の約2倍

もちろん、遺伝子組み換えの心配もありません♪

今後、下記原料を発売予定です！

- ・国産とうもろこしグリッツ
- ・国産とうもろこしパウダー
- ・国産とうもろこしパフ

用途や食感に応じてご提案しますので是非お問い合わせください♪
製菓製パン、米菓、お弁当やサラダなど幅広い用途で使えますので
みんなで日本農業を元気にいきましょう(^ ^)

配信元 株式会社ライスアイランド <http://www.riceisland.co.jp/>