

「お米復権」

広島大学附属東雲中学校二年 那須天音

近年、海外では、日本食ブームが続いてい

る。日本食の代表である「スシ」の愛好家は

世界中にいろし、日本食のレストランは世界

各国に展開している。二〇七年現在、なん

と十一万八千店が海外にはあります。

日本食のヘルシーさや調理方法などに注目が

集まり、「和食」がユネスコの無形文化遺産

に登録された。その一方で、日本では日本食

省の調査で、パンの消費が日本食の代表的食

材のお米の消費を上回ったという結果が出で

おり、日本食離れは深刻になつて川る。

我が家が家庭から消えつつある。二〇一年の総務

省の結果によても驚いた。しかし、小学生の

時、社会科の授業で朝食の主食が話題にな?

た時、パンを食べろ人の方が圧倒的に多く、

日本の食卓の主食は、お米からパンに移行し

ているのだと思感した。

No.2

私ももちろんパンやパスタといつたお米と
は違う主食を食べるこことがあるが、お米が一
番好きだ。小さいころから水泳を続けている
のにとて、一番力になるのは、やはりお米
だから。とはいへ、小さい頃は食が細く、
毎日出されるお米を食べるのは苦痛だ
てんが私を変えたのは、ある会社が行
た田植え・稻刈り体験だった。
初めて参 加したのは、幼稚園の時。
川友達の家族と田植え体験に行
た。恐る恐る足を突っ込んだ。冷たい泥の中
と臭いのする田んぼに入るのは抵抗があり
えをした。何よりも印象的だったのは、その
あと食べたカレーライスがおいしく、おかげ
りまでしてお腹いっぱい食べたことだ。
おにまじやくしやアメンぶなどと一緒に田植
えをした。何よりも印象的だったのは、その
の品種を食べ比べる企画もあり、お米はこんなに
も甘いものだと知り、それ以来、お米が大好
きになつて、毎朝のご飯をしきり食べられ
ました。お米はこんなにお米

NO.3

るようになつた。その後は、春に植えた稻の刈り取りを体験したり、自分たちの植えた稻の成長を見学したり、毎年のようにこの体験に参加して、お腹いっぱいになりするなど、小学校の低学年まで毎年のようには、お米のおいしさを味わっていだ。

現在、お米の消費量は半世紀前の1/2ほど、海外から様々な食文化が入ってきて、パンやパスタなど、朝食や昼食を洋食化していくと学校で習う。パン文化が入ってきて、パンやパスタなど、朝食や昼食を洋食化していくと学校で習う。

主な原因は、食の多様化だと云う。パン文化が入ってきて、パンやパスタなど、朝食や昼食を洋食化していくと学校で習う。

半分にまで落ち込んでいると学校で習う。

トーストと一緒に加え、仕事で忙しい人々にとて、モニターコードに増えていく。その他、お米の調理には時々お米をこぼすことが多くなり、お米が嫌いになると、お米の消費量が減っていく。その他の、お米が嫌いになると、お米の消費量が減っていく。

使方に料理は負担が大きいとともに、お米が嫌いになると、お米の消費量が減っていく。

エネルギーの源がお米だといふ入出しが多い。私のように、お米を食べていい友達も多い。私のように、お米を食べていい友達も多い。

エネルギーの源がお米だといふ入出しが多い。私のように、お米を食べていい友達も多い。

No.4

には、どんなエタが必要なのだろうか。
二〇二〇年に開かれる万里ンピックを、大
きな日本食キヤニペーンの機会にするのほど
もうだらうか。冒頭で触れたように「世界無形
文化遺産」となった和食はお米を用いた料
理だけではないが、主食のお米のおいしさを
高め。もちろん「和食」は世界でも人気
文化遺産と一緒に料理を、オリエンタルの選手村
アピールした料理を、オリンピックの選手村
で用意したり、「海外からの観光客に見るま
で用意したり、海外からのお客様に見るま
で融合させた料理を提供していくこともひと
つの方法かもしれない。アスリートと「和」と「洋
ドにマヨネーズといふに組み合わせは、伝統
「カリフオルニアロール」だ。お米とアボガ
ドの方法かかもしれない。アメリアが
ドで爆発的な人気の出たこの料理は、日本に逆輸入
され、今では人気の一品となつていい。しかし、アメ
リカで爆発的な日本食にはない。
に、来年の東京オリンピックは「お米復権」
の一大チャンスだ、と私は考えていい。
。