

玄米の玄さんが堅いテーマも柔らかく解説

豊岡のここには目じや!

59

海外に羽ばたく「コウノトリ育むお米」

給食で食べている「コウノトリ育むお米」が、海外でも食べられているって本当?

そうじゃ。4年前から輸出が始まって、米国、シンガポール、香港、オーストラリア、アラブ首長国連邦のドバイ、それに台湾でも食べられているんじゃない。

へえ。どんな人が食べているの?

農薬を使わない『無農薬タイプ』のお米は安心して買ってくれる人が多いの。米国やオーストラリアの高級日本食レストランや、ドバイのリゾートホテルでは、シェフに気に入られて料理に使われているぞ。

世界中のシェフが認めるくらいおいしいってことだね。

おいしさだけじゃあないぞ。「コウノトリ育むお米」

「米」は「コウノトリも住める環境」をつくるお米じゃ。絶滅した野生動物を復活させるために米作りを変えらるなんて、普通はしないようなコトを、豊岡ではやっておる。そこに感動してこのお米を気に入った人も多いんじゃないよ。

じゃあ世界中にコウノトリのことが知られるようになったら、もっとこのお米が気に入ってもらえるね。

そうじゃな。コウノトリのためにも、いろんな人にお腹いっぱい食べてもらいたいもの。

日本ではいっぱい食べられてるんでしょ?

そうなんじゃが、いま日本ではお米を食べる量が減っておる。50年程前には、一人が1年で100kgくらい食べておったんじゃが、今ではその半分じゃ。それに日本では、人口が減り続けておる。

そっか! だから海外の人にもお米を食べてもらいたいんだね。コウノトリも、もっと暮らせるようになるし。

おっ、いいところに気付いたの。豊岡の風景を守るためにも、豊岡の人にも海外の人にも「コウノトリ育むお米」を食べてもらえたらうれしいの。



「コウノトリ育むお米」は世界各地で愛されている