

お米を食べよう

昨年10月、一般家庭での米消費拡大を図るために、酒田どんぶりアイデアコンテスト（審査委員長 日本料理研究家・食の都庄内親善大使 土岐正富氏）を開催しました。

市内外から26点の応募があった中で、一次書類審査で5作品が選ばれ、酒田市農林水産まつりの会場で開催された二次審査では実際に試食が行われました。審査の結果、庄内豚のそぼろや鮭、イクラなどと酒田産米を使用した、梶原康

之さん（若浜町在住）の「庄内の味覚満喫丼」が最優秀賞を受賞しました。



レシピはこちらから



米作りへの努力

本市では、かつて全国で評価された黒稟箋の「庄内米」にならい、「酒田黒びょうせんブランド推進事業」として、市内の農業者や団体が生産した米のタンパク質、食味値などを計測し、厳しい基準を満たす品質の高い米を作った生産者を認証しています。

今年度は、10人の生産者と3つの共同乾燥施設が認証されましたが、その黒びょうせん認証米は山居館「こめ蔵」や酒田中町マルシェなどで購入することができます。



お米で食育

平成24年12月、県外の小学校で発生した給食アレルギーでの事故を受け、給食におけるアレルギー問題に世間での注目度が高まりました。本市でも小麦アレルギーを持つ子どもたちがいて、給食の際にみんなと同じパンを食べることができませんでした。

そのような中、以前からアレルギー問題に取り組んでいた東北日本ハム株式会社（広栄町三丁目）では、酒田産のはえぬきのみで作られた米粉100%のパンの製造に成功しました。このパンは小麦粉・小麦グルテンを使用しないため、小麦アレルギーを持つ子どももみんなと同じ給食を食べることができるようになりました。

2月、市内6つの小学校をモデル校としてこの米粉100%のパン給食を実施しました。「地元のお米で作ったパンはとてももちもちしておいしい」という感想も聞かれ、子どもたちも米粉という食材を身近に感じてくれたようです。

この他、お米にまつわる地産地消と食育の取り組みとして、米粉の調理実習やつや姫給食の実施、酒田調理師専門学校（幸町）と共同での親子食育料理教室などを行っています。



①ケーキを作りながら米粉レシピを学ぶ
②もちもちの食感、米粉100%のパン
③親子で料理を作りながら食を学ぶ

酒田のお米海外へ

和食が世界文化遺産に認められ海外でもブームになりつつあり、日本酒を中心として加工用としてもお米に注目が高まっています。

本市では現在、香港に16トンの米を輸出していますが、平成26年度には約120トンの輸出が見込まれています。国内での米需要が伸び悩んでいる中で、今後、海外の需要拡大に向けて攻めの農業を展開することも必要となってきました。

未来へつなぐ

お米は古来から主食として日本人の生活と強く結び付いている食材です。また四季折々に広がる美しい水田は、日本人の心の原風景とも言えます。これらを未来の子供たちのために残し伝えていくことも重要です。

そのために今、私たちにできるのは、一人ひとりがお米の良さを改めて認識して、毎日おいしいご飯を食べること。そんな小さな積み重ねの一つひとつが酒田のお米の未来につながるのかもしれない。今後も市では、米の消費拡大を推進していきます。



酒田の米消費拡大に向けて

●お問い合わせ／市農政課水田営農対策係 ☎26-5751

酒田は、最上川舟運と北前船交易の拠点として、米を中心に発展し繁栄を極めました。

明治26年には山居倉庫が建設され、120年経った今でも現役の米保管倉庫として、米処酒田のシンボルになっています。

今回の特集では、本市の米消費拡大施策にスポットを当てて紹介します。

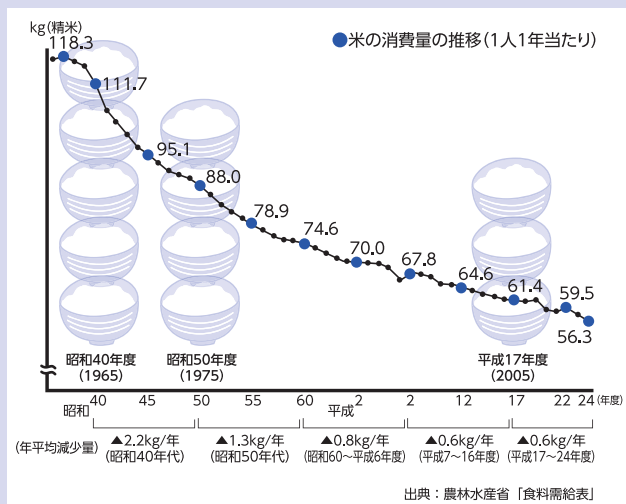


米を取り巻く環境

庄内平野の北部に位置し、約10,400%の水田に囲まれた本市では、約8割の面積で稲作が営まれており、米が本市の主力作物となっています（米粉用米、飼料用米などの非主食用米を含む）。

現在、日本人一人当たりの米消費量がピーク時に比べ半減している状況に加え、農業の担い手の高齢化やTPP交渉への参加、さらには5年後を見据えた米政策の見直しなど、稲作農業を取り巻く環境はかつてない厳しさに直面しています。

このような中、本市では生産者や農業協同組合とともにプロジェクト会議を重ね、本市地域農業の設計図となる「水田フル活用ビジョン」を作成しています。



酒田産米の知名度は？

新ブランド米として地位を確立したつや姫、米の食味ランキングで20年連続「特A」を受賞したはえぬきなど、庄内米として酒田のお米は全国の市場で高く評価されていますが、酒田のお米と認識して食べることは少ないかもしれません。そのため、県外では酒田が米処としてあまり知られていないという声も聞かれます。

そこで、本市では関係機関とともに、取引のある県内外の酒田米の販売店・飲食店向けにポスターとのぼり旗を作成しました。県外の消費者に、酒田の米の文化・歴史を伝えるため、料亭文化の象徴である酒田舞娘を採用し、酒田の名物をうたった酒田甚句に合わせて酒田産米をPRしています。



消費地とのつながり

市内には、稲刈り体験などの農業交流によって直接首都圏の消費地と結び付き、つながっている地域がいくつかあります。

八幡地域の生産者団体は高品質な米作りと消費者交流に努めた結果、都内の一流料亭で八幡地域のつや姫が使用されています。

また本楯地区では、東京都北区と交流しているほか、神奈川県横浜市や横須賀市の消費者との交流を続けている団体もあります。