

お米教を通しての広がり

私は、日本の米作りを持続可能にするための、お米教を提案します。簡単にお米教を説明する、興味を持て、感じ、ほし、い、な、と考えた私が、つくった教

も、興味を持て、感じ、ほし、い、な、と考えた私が、つくった教

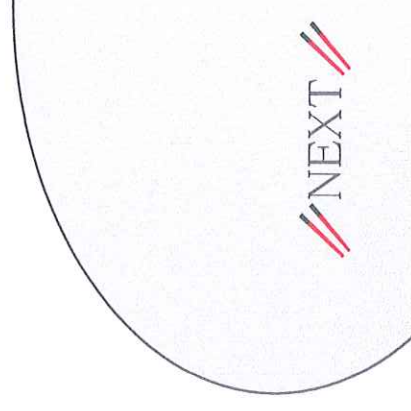
会です。実際に、いうと、インタネットや本の、う、事です。このままでは、和食が今より食べられない、大、切、だ、と、考、え、ま、す。た、の、で、米、を、布、教、す、る、こ、と、が、

と、心、が、な、く、す。洋食が、好、ま、れ、て、日、本、に、あ、る、も、の、が、原、因、と、考、え、ま、す。先、ほ、ど、も、書、い、た、け、れ、ど、米、へ、の、現、状、の、課、題、は、米、の、食、料、自、給、率、が、年、々、減、っ、て、い、る、

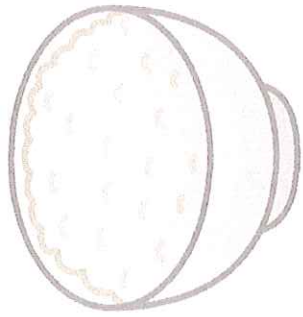
た、感、と、

新しく日本に住
わるものの方
が興味を持つ
人が増え
ていくす
私はい
ただか
らと
い
う
人
や
習
い
事
の
入
達
に
き
き
ま
し
た
約
九
割
の
人
は
く
の
い
や
だ
と
語
っ
て
い
ま
し
た
極
た
い
に
約
九
割
の
人
は
く
の
い
や
だ
と
語
っ
て
い
ま
し
た
も
少
し
人
を
話
が
ず
れ
て
少
し
ま
い
び
考
え
る
事
が
大
切
だ
と
わ
か
り
ま
し
た
も
少
し
人
を
話
が
ず
れ
て
少
し
ま
い
び
考
え
る
事
が
大
切
だ
と
わ
か
り
ま
し
た

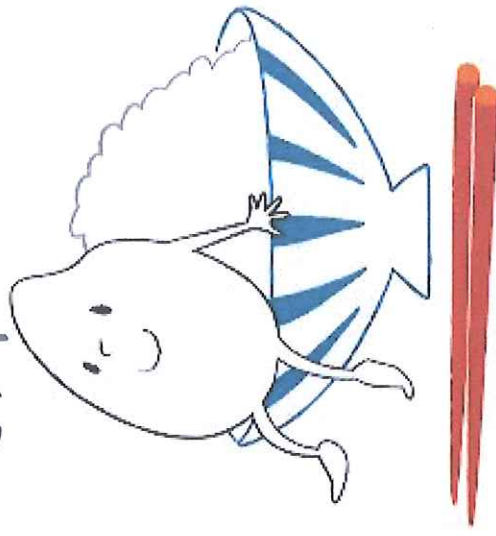
米作りから持続可能な 社会を考えよう



～提案1～

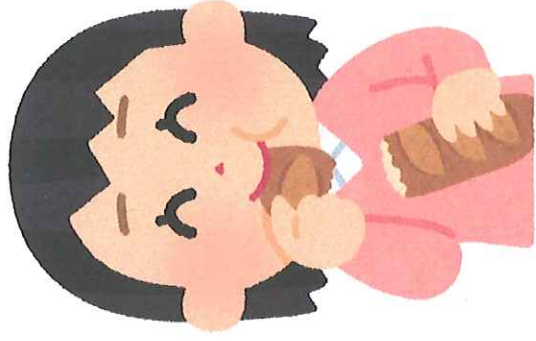


米をたくさん食べる。そして米の
良さを伝える。



～提案2～

米を使ったパン、
麺を作る。



Next.現状 //

～現状1～



米の自給率が低く、

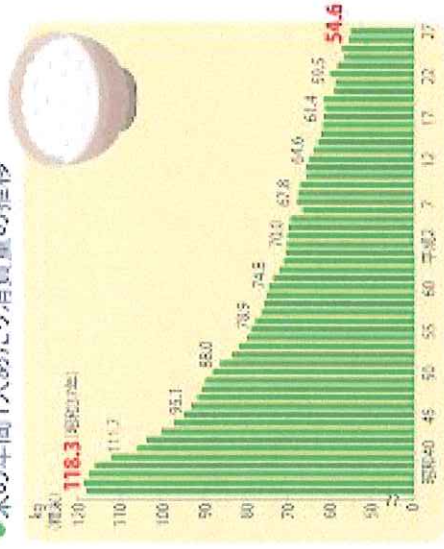
米を作る量が減っている。

1970年と比べて約4割も割合

が減っている(2022年時点)

1人あたりの年間消費量も年々減っている。

● 米の年間1人あたり消費量の推移



資料：農林水産省「食料年報」
注1 1人1年当たり1000kcalの量である

1人当たり年間消費量の推移

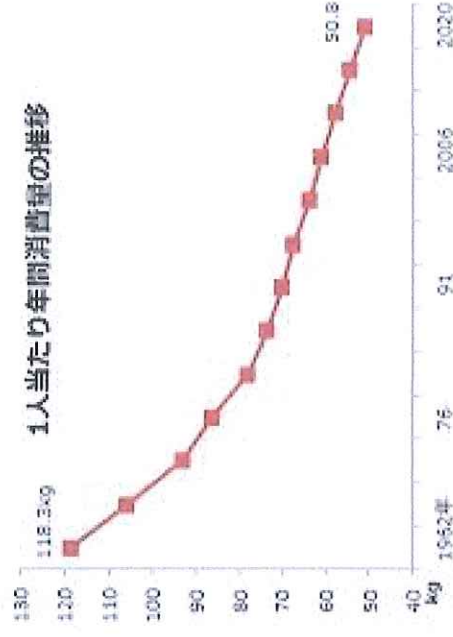
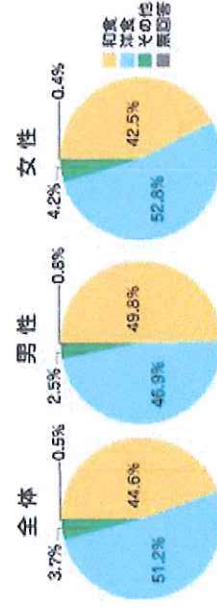


Illustration of a bowl of ramen with chopsticks, a bowl of rice, and a plate of tempura.



提案を実現すると…【米を食べる、広げる編】

まず**食料自給率が上がる!!**

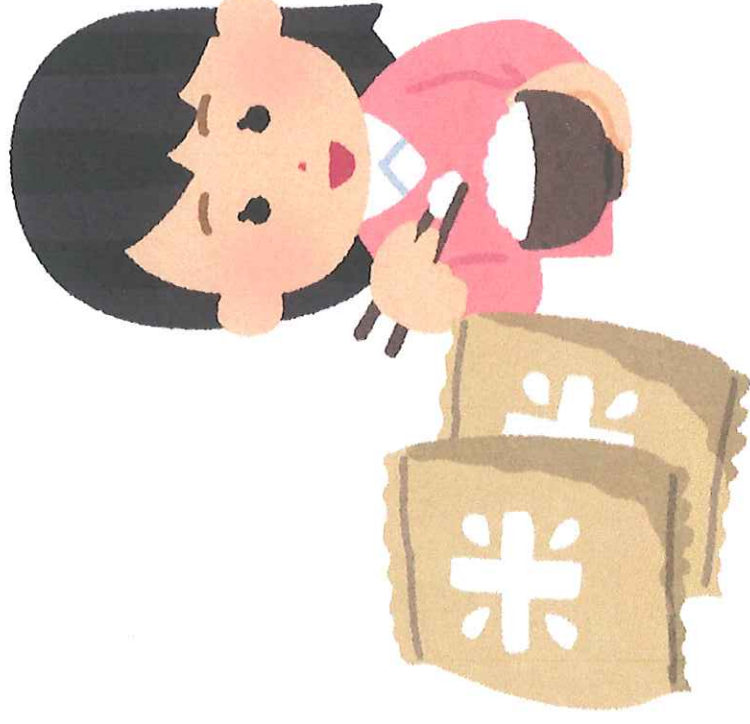
日本の自給率は年々下がって

いるので、一石二鳥🐦！

米の良さを伝えれば

興味を持つ人が増えてるから

美味しいという声が多くなる✨



提案を実現すると…2【米のパンや麺類etc】

米の年間消費量や自給率が

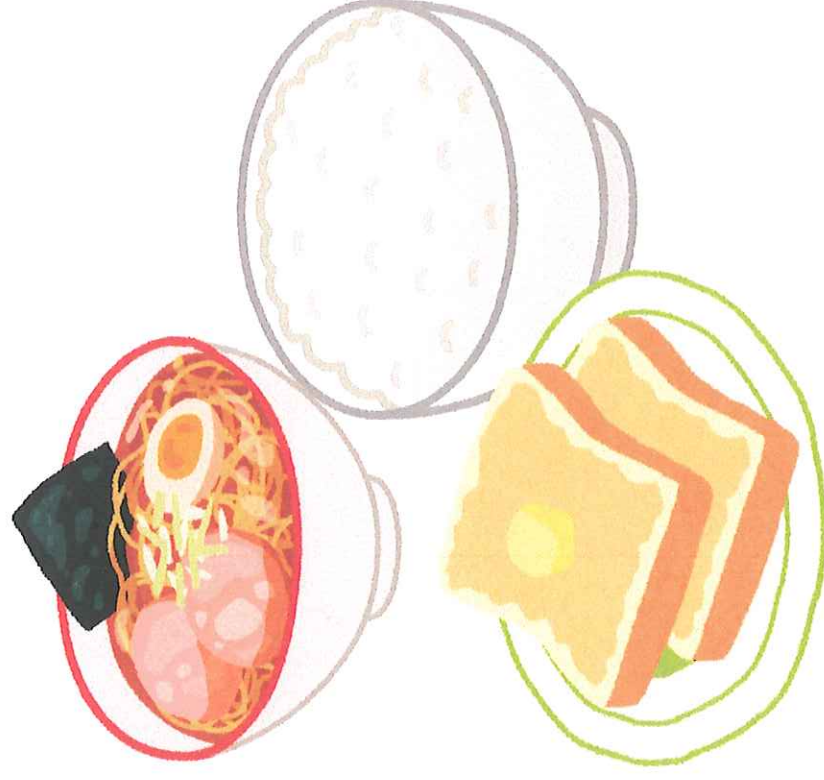
上がるのはもちろん、

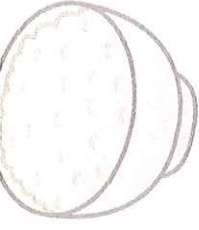
小麦アレルギーやそばアレルギー

の人達にも安心して食べてもらえる！

パンの人気度が変わらなくても

どっちにしろ食べてもらえる！！





米を広げ、たくさん食べる。

1人がするのは簡単ですが、協力し合うということはとても難しいです。だから私達はお米教をつくりました！
最初は自分たちの自己満足だったのですが、米の魅力を知るたび、他の人にも広めたいと思い、布教しています。実際に、米作りを体験した私達だからこそ知っている経験を活かして、頑張ります！！

Next. お米教について //

🍣お米教の内容🍣

米の歴史や具体的な種類などを学ぶ

良さを伝える

デメリットを活かす

現在の状況を把握して考える

米の作り方を理解

自分から心がける!!

