

私はお米を加工や料理することを提案します。

現状はお米の消費者が少なく消費量が減少している

状態です。お米の消費量は一人あたり年間五十五・二キログラムしかなく他の国と比べても圧倒的に少ないです。

そこで私はお米をきらいという人が多いのではないかと考えました。なので、お米を、あらうという人が減れば消費量が増えます。そこで、お米を加工や料理することでお米をきくれる人が増えるのではないかと考えました。

私はお米がきらいではないけど、うっとうのお米より料理したお米の方が好きなのできらいという人もお米をきらいになるかなと思います。

私はお米を食べてもううにはお米を料理や加工することがいいと

思いました。お米を料理や加工をすることによりお米をきらいな人が減って消費量が増えればよりよい未来につながると思います。

米の消費量少ないよ！

— 米の消費量を増やすには —

課題

米の消費者が

少ない！

提案

米の料理／加工

- ・オムライス ・米粉
- ・チャーハン
- ・ドライア

現状

米農家の減少

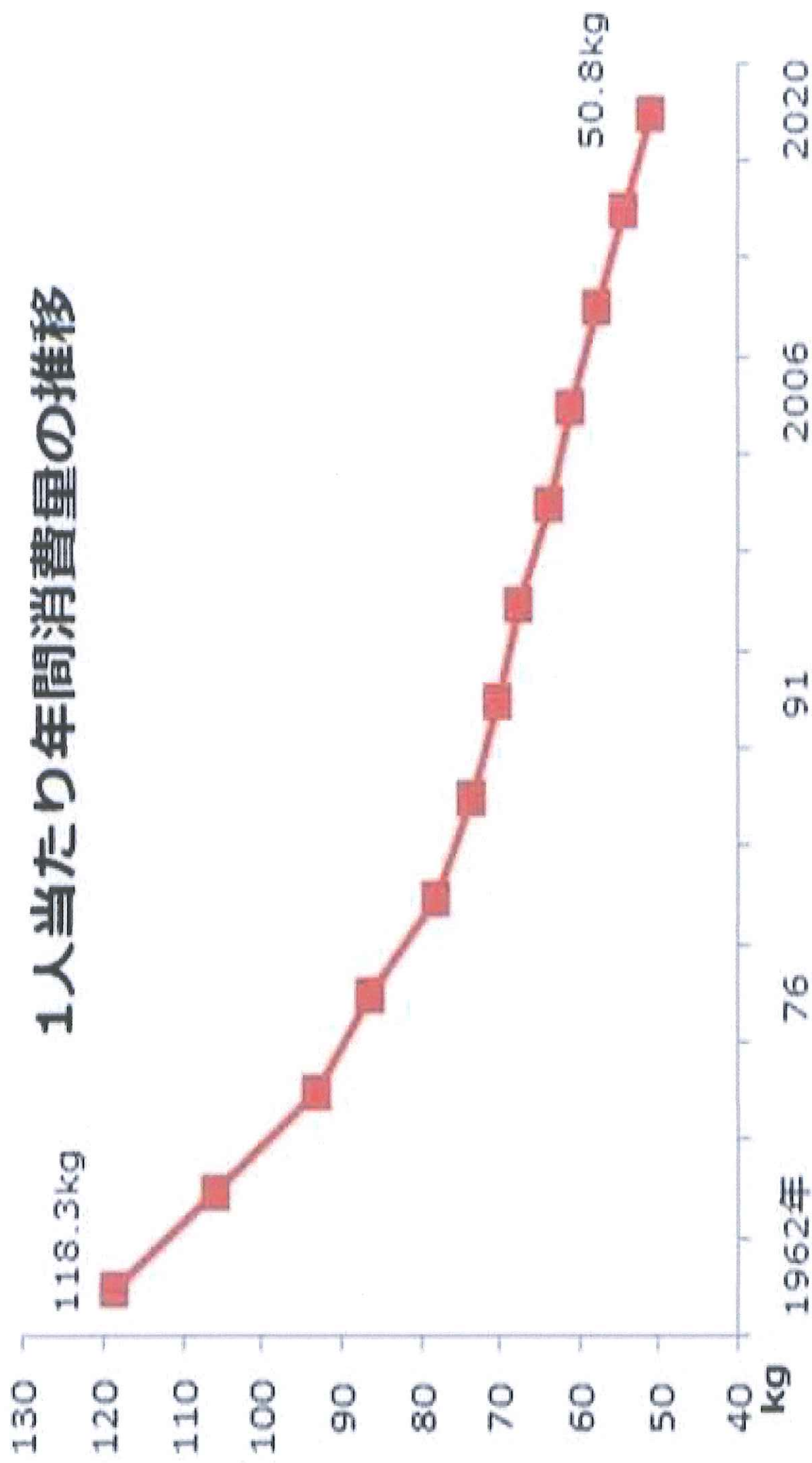
なんと9年間で約47.6万人
つまり約26.8%減っている！

米の消費量が少ない

他にも...

天候による被害
米の病気や害虫

1人当たり年間消費量の推移



提案と実現

お米が嫌いな人が減ることです...

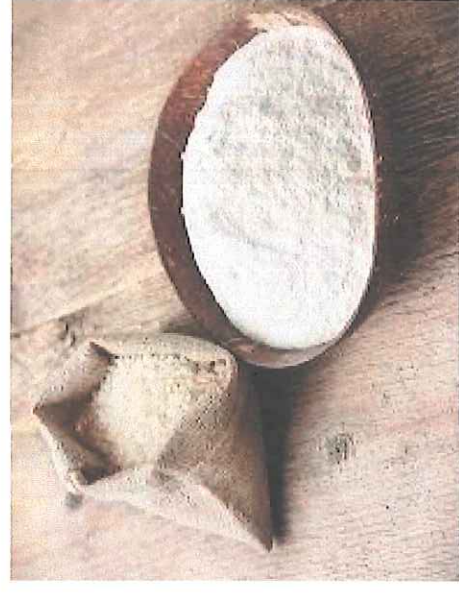
- ・お米の消費量が増える

お米を加工することです...

- ・お米のバリエーションが増える

だから

加工食品は大事！！！！



嫌いな人でも食べられる！

