

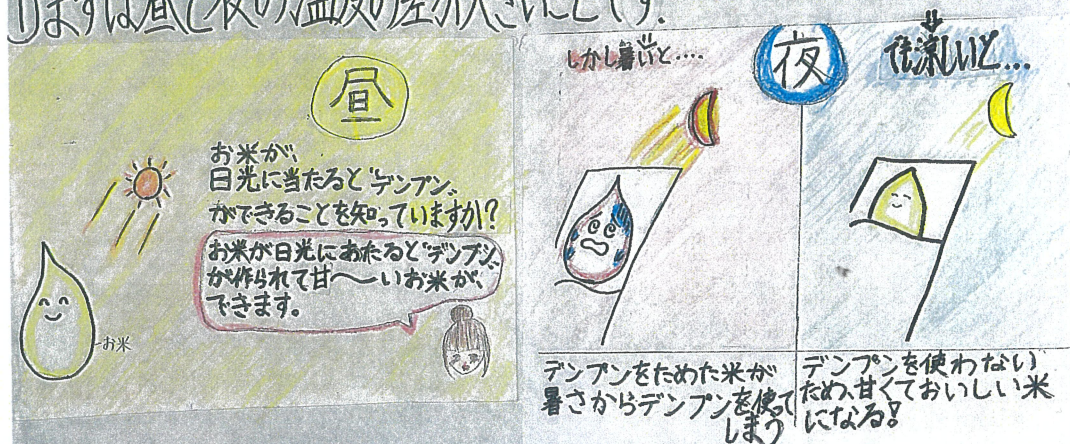
光の 丹後



お米づくりに適した環境

丹後の自然・気象・土壌・水がおいしさの秘密です。

① まずは昼と夜の温度の差が大きいことです。



② ^{びんせいりん}ブナの原生林から湧き出る冷たくてきれいなすんだ水です。



この川にはサガニというきれいな川にしかない生物がいるよ!!

③ ^{こけい}木の栄養につちかわれた土壌(五十河など)



目的:このパンフレットを見て今よりも多くの人が丹後米の
おいしさやすばらしさ未来について考えてほしい
と思い作成しました

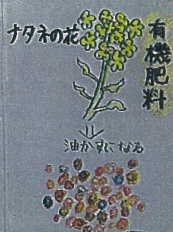
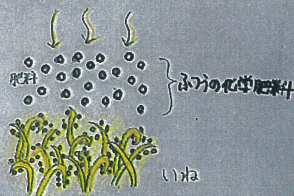
～お米のおいしさ～



丹後産コシヒカリは「米の食味ランキング」において、
「特A」評価を通算12回かく得しており、これは、西日本一
なのです。丹後米の品種(コシヒカリ)は、甘くて「ミシュラン三星」の
「京都吉兆」の料理長の方も丹後産コシヒカリを高く評価して
います。

農家さんの技術・熱意

1 有機栽培(米種の油かすの粉)で味があるおいしいお米ができます。しかし合計4～5回しか
してあげられず手間がかかります。(下の絵)

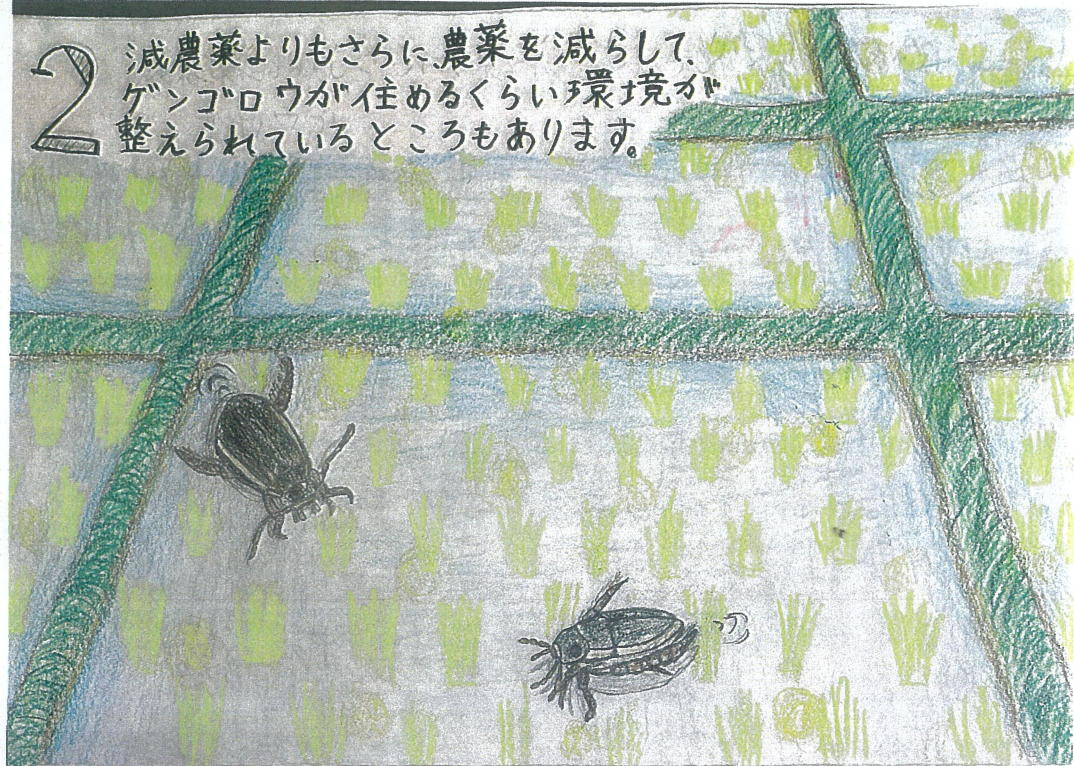


化学肥料は度しかあげないで(力)がかかり
ません。しかし土の中の微生物がいなくなり環境
に害が出します。他に化学肥料を使うと窒素が
多くなり、苦いお米になると感じます。

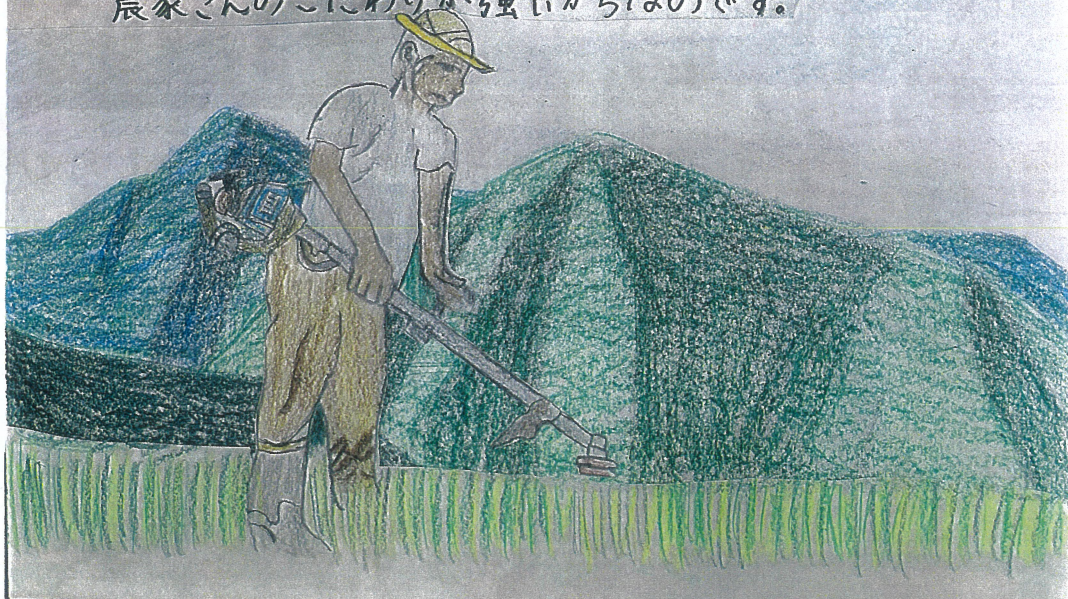
油かすは合計4～5回あげないといけなくて
手間がかかります。
でも、その分おいしいお米ができます。

2

減農薬よりもさらに農薬を減らして、
ゲンゴロウが住めるくらい環境が
整えられているところもあります。



3 草刈りをユマ目にしないと草に害虫がわき、米を食べたり
病気になるります。特に五十河の米の品質が良いのは、
農家さんのこだわりが強いからなのです。



～農家さんの思い～



お米農家の井上さん

私達農家は消費者にとって、安心安全でおいしいと思えるように、お米作りをしています。食べる人や買う人がいけないうと農業が成り立たず、このままでは丹後米がなくなってしまうかもしれません。お米の値段が下がってしまうと、この仕事を、やってみようと思う人が少なくなってしまう。

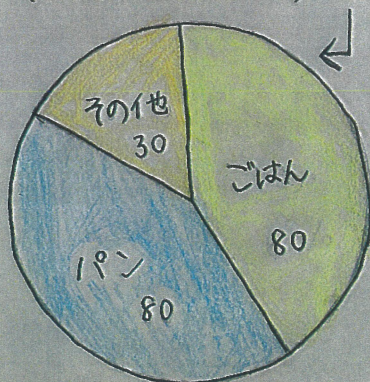


後継者が
いないと
まず困る

朝ごはんアンケート



私達は、大宮第一小学校の児童に朝食に、ご飯を食べたのか、パンを食べたのかというアンケートを取りました。その結果が下の円グラフです。



左のグラフを見ると分かるように、ご飯を食べた人とパンを食べた人で半分、半分でした。この結果から米を食べる人が少なく、米は不足していると感じました。

ちなみに、年間1人あたりの米の消費量は昭和37年のときは、約120kgですが、令和2年では、約50kgに減っています。



丹後米の未来

今、農業は後継者がいなかったり、高齢化
によ、てお米づくりをやめてしまわれる方が
多くな、ていることを、みなさんはご存知で
すか？丹後の豊かな自然と農家さんことだわりの
おいしいお米が、将来食べられなくなるかもしれません。
そうならないようにするために、

「このパンフレットを読んだあなた！
ぜひここに書かれていることを色々な
人に広めてください。そしてと〜ても
おいしい丹後米をぜひ食べてみてくだ
さい♪♪、それが、丹後米や農業の将来
を守ることに繋がります。

