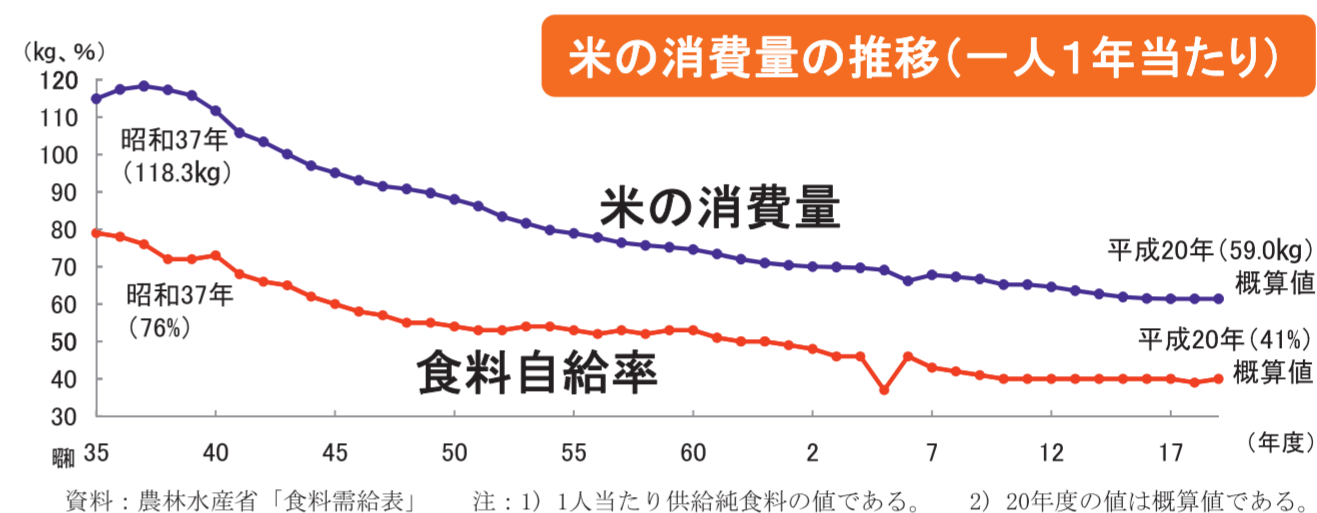


米粉を食べて、 食料自給率アップ!

日本の食料自給率は…

日本は食料の多くを輸入に頼っており、食料自給率は40%前後(カロリーベース)にとどまっています。またピーク時の昭和37年頃には、1人あたり1年に約120kg食べていた米も、**現在は約半分近くに減っています。**



今、なぜ米粉!?

●「食」の多様化への対応!

日本人の食生活は、和食・洋食・中華などバラエティーに豊み、またファーストフードが人気になるなど大変多様化しています。キメの細かい米粉は、幅広い用途に使えるため**様々な食品に利用**することができます。



●米を米で転作!

米の消費量が減った今、米を作りすぎないための転作が行われていますが、はじめから米粉にする目的で米を生産することも転作です。米で転作することは、**農家に負担をかけずに農地を荒らさない方策**の一つです。



●農家の顔の見える米粉で安全・安心!

米から作られる米粉は、トレーサビリティ(その食品をいつ・どこで・誰がどのように作ったか遡ること)が可能です。生産者の顔が見える地元の米粉は、**食の安全・安心**につながります。

食べて守ろう! 私たちの「食」と地域の農業

「地産地消」

皆さんが地元産の米粉や米粉商品を選んで食べることで、地域の農業を元気にします。

米粉・米粉食品をきっかけに、私たちの「食」と地域の農業について考えてみましょう。



福島県

