

# emu's view ~栄養士の視点~

「今年も暑い夏だった。日陰のない田んぼでの毎日の農作業。上からの熱い日射しと、下からの沸騰したお湯が発するような熱気。働く息子も稲もずいぶん辛そうに見えた。でも、その暑さに負けることなく、今年も黄金の穂をつけて稔っている。

苗が成長し、稲になる。一粒の種から一本の苗が生まれ、それがやがて20本前後の株となって穂をつける。

春の一粒が秋になると約1,600粒に。

一杯のご飯は元をたどればわずか二粒の種。

植物の恵み。ありがたいことだ。」



これは、山形県の菅野農園の菅野芳秀さんの言葉です。たくさんのことを考えさせられる素敵な文章だと思い、ご紹介させて頂きました。菅野さんとは、コロナ禍のとき、取引していた業者から大量のキャンセルがあって、米の行き場に困っていると有機農業の仲間から連絡があり、微力ながら扱わせて頂くようになりました。とても美味しいお米で、購入頂いた方にも大変好評です。

また、6月に訪ねた宮城県の斉藤さんの田んぼは、なんと彼で17代目とのことで、江戸時代か、それより前からずっとここは田んぼなんだ！と思うと感慨深かったです。そして、岡山県で酒米の雄町を育てる山崎さんは、趣味：米作り、特技：米作り、仕事：米作りという、とても面白い人です。

ワインや日本酒の味わいと造り手は似てるとよく思いますが、米や野菜も育てた人の個性が光り、それぞれ違ってとても面白いです。

日本の農家の平均年齢は、67歳と発表されています。でも実際にはそれより10歳上の方々の努力と奮闘で、私たちはお米や野菜を口にすることが出来ています。異常気象に、害獣、トンチンカンな農政に翻弄されながらも、太陽の下、田畑で汗を流す農家の方々には尊敬しかありません。これからの日本の食糧安全保障をどうしたらいいかな？と、よく考えます。買い物も選挙も大事な1票ですね。【管理栄養士 坂東武子】