

第55回インナー大会・プレゼンテーション部門
企画シート

所属	西武文理	大学	高瀬	ゼミナール
チーム名	R.Y.U.S.E.I.			
テーマ	日本のお米を救え			
連絡先① (代表者)	代表者名	小笠原央子		
	電話 自宅：	_____		
	携帯：	_____		
	アドレス	携帯：	_____	
	PC：	_____		
連絡先② (副代表者)	副代表者名	千葉愛麗		
	電話 自宅：	_____		
	携帯：	_____		
	アドレス	携帯：	_____	
	PC：	_____		
参加者氏名	小笠原央子 千葉愛麗 小田原尚美 金井夏美 吉川龍誠 小林侃利			
		(合計人数)	6	名
使用機材	主催者常備機材	参加者持込(有・無)		
	<ul style="list-style-type: none"> ・ PC(PowerPoint 2013) ・ プロジェクター 			

※代表者・副代表者名は参加申し込み時とご変更のないようにお願いいたします。やむを

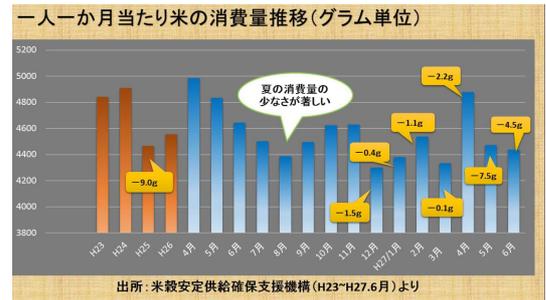
得ずご変更される場合は必ずその旨をメールにてご連絡ください。また、補足資料で紙以外のものを使用する場合は、何を使うか、どのように使うかを参加者持込欄に記入をお願いいたします。

※一次予選のみ**小規模教室にはマイクは御座いません**が他の教室には常備されております。

<企画概要>※企画概要は自由記入でA4・2枚までとなります。

〔今回のプレゼンテーションの流れ〕

私達の今回のプレゼンテーションのテーマは「日本のお米を救え」だ。日本はお米の消費量が減少している。米穀安定供給確保支援機構の平成23年度から平成27年度6月までのデータを比較すると、その年によって差はあるが全体的にみると減少傾向にある。（右記のグラフ参照）その点に私達は着目し、なぜお米の消費量が減少しているのか疑問に思い、このテーマ設定にした。



私達のプレゼンテーションでは、日本のお米の消費量の現状を述べ、その中でテーマを1つ絞りそのことに関して詳しく調べ、その解決策や、私達が実際に実行したこと、そして今後の展開について述べていく。

〔現状〕

日本はどうしてお米の消費量が減少したのか。私達が話し合った結果いろいろなことがあげられた。お米を炊くのがめんどくさい。時間がかかる。だから手軽に食べられるパンや麺を食べてしまう。おかずをつくらなきゃいけないことに手間をかんじる。ご飯=太るというイメージ。などが挙げられた。そして私達は「**外食産業の増加**」「**食の欧米化**」が問題だという結論に至った。「外食産業の増加」について調べた結果、日本フードサービス協会のデータによって分かった。それが右のグラフである。「食の欧米化」については洋食を食べる人達が増加していることから食が欧米化になってきていると考えた。



〔実際に実行したこと〕

私達が実際に実行したことは全部で3つだ。SNSを利用してお米のことについてアンケートをとる、農家の人へのインタビュー、クックパッドやブログでのお米の良さを伝える。ということを実行した。

アンケート結果は口頭で説明する。

農家の人へインタビューした結果、農家を続けるには先の見通しがなく、自信を失っているのが現状。国にもっと農業への理解・経営が安定した政策をしてほしい、自信をもって農業ができる環境がほしい。や、日本人の生活習慣が変わり、昔は外食ができなく、自分たちでつくったお米をおにぎりなどにして食べていたため、お米の生産量も消費量も大幅に減少することはなかった。また、家族で米農家をやり、かつ自分たちの手でやっていたため人件費問題や後継ぎ問題などがなかった。しかし、現代はお米を食べる人も減り、米農家をする人も減り、後継ぎ問題、機械化して設備投資であふれて利益が減っているという現状がお米の生産量、消費量を減少させていると私達は考えた。

クックパッドやブログでの実行したことは、以下の今後の展開で詳しく説明する。

〔課題、解決策〕

今後の課題は①米離れ問題をどうやって解消すれば良いのか。②米農家の後継者不足をどう補うか。という課題に対してだ。具体的な解決策として①消費者に対し、おいしく米が食べられる調理法や、米の栄養特性とその摂取による健康上のメリット等を普及することで米食への関心を高める米普及活動。②後継者を増やすために政府や地方自治体が支援をし、若者が農業を始めやすい環境を作り上げる。という解決策がある。企業・組合が行っている活動として、GOPANや低アレルゲン米、青年等就労資金がある。

私達はお米のことについてSWOT分析をした。Sは強み、Oは機会、Wは弱み、Tは脅威のことについてである。強みについては栄養が豊富、腹持ちが良い、肉・魚・野菜などどんな食材にも合う。機会については円安、和食が無形文化遺産に登録。弱みについては炊飯に時間がかかり、すぐに食べられない、手軽に食べられない、味がなく、おかずが必要。脅威についてはTPP、自然災害（地震、大雨）、米農家の後継者不足。という問題がある。お米を食べるメリットとして、1つめは米は栄養が豊富ということ。たとえば、ひじきやハンバーガー、牛乳、サラダなどがご飯1杯分で補えるということが分かった。2つめは、実は、お米はダイエットにも効果的ということ。パンはバターを使用しているため脂質が多い。そこで、脂質が少なく腹持ちの良い白米を食べると、体内に脂質が溜まりにくくなる。そして、エネルギー代謝が良くなり、効率よく痩せることができる。という。

一汁三菜と言う言葉の意味を知っているだろうか。一汁三菜とは、ご飯に汁物、おかずの3種で構成された献立のことである。今の日本人はこの一汁三菜ができていないと思う。お米はエネルギーや糖質、みそ汁は水分、おかずはカルシウム、塩分、ビタミン類等、様々な栄養素を補う、という役割がある。多くの栄養素が胃に交互に入り混ざり合うことで、消化や吸収が良くなったり、余分な塩分や脂肪分、糖質を排出したりといった効果も期待ができる。実際に日本人の平均寿命が女性は世界で1位、男性は世界で3位なことから、一汁三菜がどれだけ体に良いかと言うことが分かる。

〔今後の展開〕

私達はクックパッドやブログでお米を食べるメリット、米農家の良さをブログで掲載し、読者へアピールし、理解を深めることを狙いとしてはじめた。

クックパッドはおいしくお米を消費するために簡単につくれるお米の料理を投稿し、お米をたくさん食べてもらおうと、お米を使ったメニューを私達で考え提案した。ブログでは料理紹介はもちろん、お米の良さやお米がダイエットに良いということを紹介している。

お米の生産量や消費量を増やすために私達ができることは限られているが、小さなことから出来ることをはじめ、そしてその小さな積み重ねが大きくなり、お米を食べる人が増えることを願っている。

