

4月の地産地消食材は『米粉』

新年度が始まりました。学年がひとつ上がり、小学校や中学校に入学したり、クラスが変わったり、4月は新しい出会いの季節です。どんどん話しかけて、お友達をたくさん作りましょう。

みなさんは『食料自給率』という言葉聞いたことがありますか？

食料自給率とは、日本国内で食べられている食料が、日本国内でどれだけ作られているかを表すものです。私たちの住む日本では約40%です。この数字が100%だと、国内で必要な食料が国内生産のみで計算上は足りることになります。しかし、低いほど食べ物を海外からの輸入に頼っていることになります。

他の国と比べてみると、オーストラリアは約170%、アメリカは約120%、フランスは約110%もあります。日本は先進国の中でずば抜けて低いのです。

さて、4月の地産地消食材は米粉です。米粉とは、みなさんがいつも食べているお米を、粉状にしたものです。



みなさんがスーパーなどへお買い物に行ったとき、米粉を使ったパンやケーキ、麺などを見たことはありませんか？なぜ、米粉なのでしょう？

パンや麺を作るときに必要な小麦粉は、ほとんどを海外から輸入しています。しかし、小麦粉の代わりに使うことができる米粉は輸入する必要が無いので、食料自給率アップに期待されています。

4月下旬の給食には、日光市内産コシヒカリからできた米粉を使った米粉パンが登場する予定です。楽しみにしていて下さいね。

