

## 主食は国産①

ところで、今日の日本の主食は、いろいろな心配があります。場から食卓までの長い道中に米がパラーメックされてしまうや、そこはなどに加工され、その小麦の大部分は米が余っている一方で、小麦の薬剤が使われます。相場や値替の変動など、貿易に伴うリスクもあります。海外の農業に際して、防腐剤やカビ予防剤が使われます。相場やコスト。貨物船による海上輸送の理由は、穀物輸入に伴つ危険です。例えばボストンへベリックもありました。貨物船による海上輸送の際にもあります。船上に伴つ危険です。主食を自給すべきも一つあります。

いでしょつか。

國の伝統は米作りとともにあります。この稲作に起源があります。この祭りなどの中行事の多くはおまんまと食べるんだ。ありふれた。落語に登場する江戸の庶民も「お百姓がいるから」といいます。夏の米作りがおまんまと食べます。この歴史と文化に深く結びついでいることです。ひとつは、米作りが大きなかどを主張します。さて、「私が」主食は自給せず、いたたきます。

## 海上輸送で薬剤使用



**相見**

高崎市新町に、3社ほどの農場があつて米や麦、黒豆などを栽培しています。その小

さかし、その小麦の大量に消費されています。しかし、栽培にも取り組む。有機農家。米麦や施設野菜なども生産している。高校歴史教員を経て4月から専業農家。

高崎高、中央大卒。海上自衛隊航空隊員、高校歴史教員を経て4月から専業農家。米麦や施設野菜などを生産している。有機栽培にも取り組む。

Pす。(統計の出典は農水省) いで考えてみたいと思いまつた。次回は、豊かな食生活について話します。この風の中で、農家は士と会話が、その前に、芽が出そろった麦煙を吹き渡る空つ風をほほに感じてみてください。それから、食べることはなりません。じつに何を食べればいいのかは、人の生き方を関わるテーマです。じつに食べなくてはなりません。そもそも何を食べれば、たまたまや麵類は食べなければいけない。なぜなら、輸入に頼る国になりました。そして現在、小麦の自給率が下がって、日本は主食を大半ではばつた。ならば米だけを主食にしまつた。今はひらく栽培されています。小麦が常食され、焼きまくじゅなどで補つてしましました。群馬モチ足していて、麦や雑穀、イモが不足して昭和の前半までは、米が不率は6割程度たと思います。給食と考えれば、主食の自給を多くするには、米や麵類を栽培していくことになります。

太平洋や南シナ海を渡つて運ばれてきたものです(600万トンほど消費される小麦のうち国産は13%程度)。太平洋や南シナ海を渡つて運ばれてきたものです(600万トンほど消費される小麦のうち国産は13%程度)。太平洋や南シナ海を渡つて運

**大自然工房代表  
藤巻 ふじまき  
守 まもる  
高崎市新町**

アヒルアヒル

トレスは見られます。

http://www.jntnews.com