



## 岐阜米穀(株) メールマガジン

今回のテーマは

### 「異常気象で食料生産の危機に」

地球温暖化は温くなることではなく、異常気象と捉えると世界での干ばつや水害が頻発し、農業生産に深刻な影響を与えていくことが理解できます。世界の食料需給は年々逼迫する恐れが迫りつつあります。

気候危機は、世界の食料安全保障にとって脅威となりますが、世界の食料の生産データが揃うのに時間がかかる為、正確な数字が出てきても遅いことになっています。生産資材も影響を受けているものが出始めてきていますので、国内の生産と資源の節約を今から準備しておかないと大変なことになることを肝に銘じておくべきでしょう。

世界で欧州・中国・アフリカなどは記録的な高温で干ばつ被害に見舞われています。一昨年は欧州の47%で土壌の水分が不足し、17%では農作物に悪影響が出ている。トウモロコシの収穫量は過去5年平均と比べ16%、大豆は15%それぞれ減少すると推計しています。

異常高温が欧州の食料安全保障を脅かし始めているのです。そしてどんどん拡大していくのを止める方策が無いのが現状です。

農作物の減収はもはや一過性のものではなく、毎年、恒常化していく可能性があります。

肥料や飼料、燃料と農業生産に必要な資材の供給が滞って農作物の生産は減り、食料だけでなくリンや尿素など生産資材の原料となる資源も、自国分を優先して確保しようという動きが一層広がっていくことに対策をする時間が迫ってきているのです。

海外依存度が高い農作物や生産資材を自国で供給する基盤を構築し、それを強化することが、国民の命を支える食料を守ることにつながるのです。

政府は、食料・農業・農村基本法の見直しを今後1年程度かけて方向性を示すようですが、欧州の干ばつやパキスタンの洪水などに対して食料安保をいつまでに、どう確立するかが、時間の無い中で問われています。

温暖化で海面水温が上昇し、台風はますます激甚化することを想定して、国民が食料への危機感を持ち、日本の農業を支える気概を保てるようにする必要があります。

それには穀物食を今から慣れていくことが大切になってきます。

~~~~~

「こだわり食品フェア」に出展しました  
同時開催はスーパーマーケットトレードショーですが総来場者数は75,858人でした。

岐阜米穀は【国内初のソイピープロテインなど、10種以上のプロテイン商品の出展】  
お越しいただいた皆様から、プロテインが注目されていること実感させられました。  
代替肉の担当者よりこんな声がありました

- ・大豆ミートの臭いと味を解決すると、濃い味つけになってしまう
  - ・現状では添加物を使用せざるを得ないので、この問題解決ができないか
  - ・大豆ミートとして販売したけど売れなかった原因をつぶしていきたい
- ◎このような悩み解決に、プロテイン素材ナンバーワンの品揃えから試してみませんか

一押し商品・・・レンジで作るプラントベースハンバーグが好評でした。  
レンジ調理の商品で、耐熱性袋にソイピープロテインとオートミール、そして塩・胡椒とナツメグを入れています。袋に水を入れて揉んでから、袋のまま電子レンジでチンするだけで食べられます！

忙しい朝の食事や、職場の昼食、お弁当にも、手軽に電子レンジで3分加熱するだけ。  
電子レンジならお子様でも安心して調理できますし、もちろんフライパンでも焼けます。

保存食にもなるのでもしもの時など、災害食としてローリングストックに絶対お奨めです。  
無添加なプラントベースとして健康調理の「炒飯」・「お好み焼き」などもあります。  
炒飯はお米を使わないので、糖質をカットできますし、お好み焼きは小麦粉無しなので当然糖質カットできます・・・そして食物繊維タプリーなのです  
サンプルをご希望の方はメール (info@beikoku.jp) にてお申し付けください。