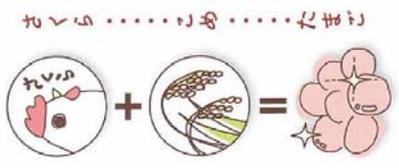


さくらこめたまごが、新たな地産地消サイクル

みんなの食卓から、食のあしたを創りだそう！



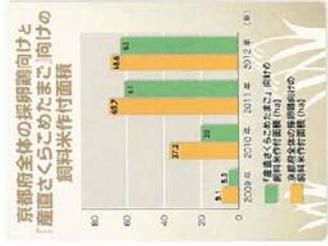
京都にわたりが、京都でとれたお米を食べて生んだ「さくらこめたまご」。さあ食べるのは、京都でくらすわたしたちです。

京都産
 京丹後市 京丹波町 亀岡市 福知山市 綾部市 南丹市から
 休耕田や耕作放棄地を「活用」

京都育ち
 わたし さくら

「さくらこめたまご」を週週1パック利用すると...1年間で約20㎡(約12畝)の水田を有効活用したことになります

「まちづくり市民やつとむ田辺」のみなさんと、京都生活価値観・組合員、中央のかかしは、地域の「かがコンテス」の出品作を譲り受けました。田んぼのシンボルになっていきます。



飼料米は、休耕田や耕作放棄地を「活用」して生産!
 2012年度、これらの地域の休耕田や耕作放棄地約63haで飼料米約254tを生産しました。2012年秋から2013年秋までの一年間に約50万ヘクタールのさくらこめたまごを供給する予定です。

飼料米は約10%
 後期は卵を産むことで、卵黄の色が変わります。今回は、これまでのさくらこめたまごで育てただけ変わらないうよう飼料全体の約10%を飼料米にする、ことから始めました。



「さくらこめたまご」を週週1パック利用すると...1年間で約20㎡(約12畝)の水田を有効活用したことになります

さくらこめたまごができた理由

おいしい! だけじゃない!?

京都府飼料米生産者利用推進研究会

「さくらこめたまご」を通じて日本の食、日本の農業を応援しませんか。

京都生活価値観組合

いま、世界の食料は...

耕作面積の減少
 地球温暖化、異常気象、砂漠化などには農地から工業用地、宅地への転換もあって、世界の耕作面積は年々減少を続けています。

水不足
 地球上にある水(淡水)は限られています。人口増加、地下水の枯渇、水質汚染などで世界中では利用できる水の量がどんどん減っています。近い将来、水を十分に使える限られた地域でしか農作物は作れなくなってしまう。

食糧が燃料へ
 トウモロコシなどの穀物がバイオエタノール原料としても使われています。

世界人口の増加
 現在、世界の人口は70億人。2030年には82億人に、今世紀中には100億人に達すると予想されています。

食料輸出国が輸入国へ
 ブラジル、ロシア、インド、中国、含むで30億人の人口を持つ国が、急速に発展しています。今後、人々の所得も増え、食生活も変わるでしょう。これらも人口増加と経済発展により、食料輸入国へと変わりつつあります。



日本も食料を輸入にたよるだけじゃなく、できるだけ自分たちで生産出来るようにしなくちゃ!

いま、わたしたちの食卓は...

お米を食べる量が減り、その分、肉や油を使った料理を食べるようになり、その分、肉や油を使った料理を食べるようになり、その分、肉や油を使った料理を食べるようになり...



47年間の間に4.2倍の消費量になった高産物。でも、その飼料のほとんどを輸入穀物にたよっているため、牛・豚・鶏・たまごなど高産物の自給率はたったの16%となっています。



自給率をあげようと思ったら、畜産の飼料の自給率を少しでもあげていく努力が必要なんだ!

いま、わたしたちの食卓は...

いま、日本の農業、農村は... 労働の激しさとそれに見合う収入を得られないことから、農業の担い手はどんどん減少しています。現在、農業に就く人の約6割が65歳以上。今後ますます高齢化が進み、農業従事者はますます減少と見られています。

食料を育てる、食の安全を守る、食の安心をつくる、食の楽しみを守る、食の健康を守る、食の安全を守る、食の安心をつくる、食の楽しみを守る、食の健康を守る...



1960年代からの40年間で、約130万haの耕地がなくなりました。耕作放棄地が約40万ha、京都でも約2,600ha(約5mm四方)の耕地がなくなりました。



食料を生産し、わたしたちのくらしと深くつながる農業と農村を守っていかなくちゃ!