



夕刊  
発行所  
神戸新聞社

新米の季節だ。炊きたての白ごはんの香り、米粒一つひとつの弾力、甘み。ああ日本人で良かったと、心の底から思える瞬間だ。

7年前、秋田の友人から相談があった。残留農薬なしの米や野菜を、都会の消費者に直接届ける会社と一緒につくってくれないかというのだ。秋田に縁もゆかりもなく、仕事は関西と関東。いろいろ考えた結果、お断りしようかと決めて飛行機に乗った。しかし数日後、すっかり秋田に魅了されてしまった私は、帰りの機内で社名を必死に考えていた。

訪れた農家さん宅での数日間、都会暮らしの

## 炊きたてピカピカの白ごはん

—— 星加 ルリコ

私には気づきが山積みだ。購入量は、スーパーで買った。まずは、ごはんの味や漬物、産みたての卵。日本型食生活に開眼した。米作りや環境、日本の農政の話聞き、集落にある酒蔵で出来たての生酒を飲み、世界遺産の白神山地を訪れた。この体験をもとに、旅もセツトで売ることし、会社も「こめたび」とした。米穀安定供給確保支援機構の8月の調査では、精米の購入経路は、約半数の48・5%がスーパー。一方、生産者からの直接購入は6・5%にとどまる。だが月間の世帯

購入量は、スーパーで買った。まずは、ごはんの味や漬物、産みたての卵。日本型食生活に開眼した。米作りや環境、日本の農政の話聞き、集落にある酒蔵で出来たての生酒を飲み、世界遺産の白神山地を訪れた。この体験をもとに、旅もセツトで売ることし、会社も「こめたび」とした。米穀安定供給確保支援機構の8月の調査では、精米の購入経路は、約半数の48・5%がスーパー。一方、生産者からの直接購入は6・5%にとどまる。だが月間の世帯

購入量は、スーパーで買った。まずは、ごはんの味や漬物、産みたての卵。日本型食生活に開眼した。米作りや環境、日本の農政の話聞き、集落にある酒蔵で出来たての生酒を飲み、世界遺産の白神山地を訪れた。この体験をもとに、旅もセツトで売ることし、会社も「こめたび」とした。米穀安定供給確保支援機構の8月の調査では、精米の購入経路は、約半数の48・5%がスーパー。一方、生産者からの直接購入は6・5%にとどまる。だが月間の世帯

購入量は、スーパーで買った。まずは、ごはんの味や漬物、産みたての卵。日本型食生活に開眼した。米作りや環境、日本の農政の話聞き、集落にある酒蔵で出来たての生酒を飲み、世界遺産の白神山地を訪れた。この体験をもとに、旅もセツトで売ることし、会社も「こめたび」とした。米穀安定供給確保支援機構の8月の調査では、精米の購入経路は、約半数の48・5%がスーパー。一方、生産者からの直接購入は6・5%にとどまる。だが月間の世帯

(ほしか・るりこ) 企画・デザイン会社社長

随想