

## ～国の取り組みに賛同し、食料自給率の向上と意識啓蒙を推進～ 研修センターの社員食堂に米粉メニューを導入

株式会社コーセー（本社：東京都中央区、代表取締役社長：小林一俊）は、民間企業・団体・行政が一体となって推進する、食料自給率の向上のための取り組み「フード・アクション・ニッポン※1」の考えに賛同し、「フード・アクション・ニッポン推進パートナー」として参加します。企業として初めて宿泊施設を伴う研修センターの社員食堂で、輸入小麦粉の一部を国産米粉に替えたメニューを1月12日より導入します。

東京都北区にあるコーセー王子研修センターは、140名収容可能な講堂、研修室12室、宿泊室99室に加え、企業資料館も併設した地上6階 地下1階建の研修施設です。2008年5月の稼働時から、常時美容スタッフ等の研修を行っており、全国各地から社員が一堂に集まるため、月間3,000食以上、年間で約39,000食を供給するカフェテリアを併設しています。

この度、米粉の消費推進と、未来の食卓を担う社員に向けた啓蒙活動の一環として、社員食堂に米粉メニューを導入することとしました。具体的には、通常輸入小麦粉を使うメニューの一部を、国産の米粉使用に替え、「米粉パン」や、「米粉麺」、「揚げ物」の衣や、「シチュー」など、様々なバリエーションで食事を提供していきます。また、同時に、カフェテリア内にはポスターや卓上POPなどを用いて、「米粉倶楽部※2」の活動や、米粉の特長、料理例などを紹介し、美と健康を提案する企業として、米粉を通じて食料自給率に関する意識の啓蒙を行なっていきます。



コーセー王子研修センター



カフェテリア

## <参考資料>

### ※1 フード・アクション・ニッポンについて

<http://syokuryo.jp/>



世界規模で食料問題がますます深刻化する中、国産農畜産物の消費拡大は食料自給率向上を実現する最も有用な手段であると考えられてきています。そのためには、消費者の啓発と意識改革にとどまらず、「生産」「流通」「消費」のそれぞれの現場で問題意識を認識・共有し、消費者・企業・団体・地方公共団体など、全ての国民が一体となって国産農畜産物の消費拡大を具体的に推し進めることが重要な課題となっています。これらの課題の実現を目的として、農林水産省は平成 20 年度より「食料自給率向上に向けた国民運動推進事業」を立ち上げ、そして民間企業・団体・行政等と一体となり、その基盤となる組織として「フード・アクション・ニッポン推進本部」を発足しました。

その取り組みの一つとして「フード・アクション・ニッポン推進パートナー」を募っており、現在 4,000 社以上の流通・食品などの企業、旅館・ホテルなどの事業者、大学や地元経済界、自治体などが推進パートナーとなって、その役割を担っています。

## 約 60%を海外からの輸入に依存している日本の食料事情

日本の食料自給率は戦後大きく低下の一途を辿り、昭和 40 年度には 73%だった自給率が、平成 21 年度には 40%まで落ち込みました。米や砂糖などを除くほとんどの食料の自給率が昭和 40 年当時に比べて著しく低下し、その分を輸入に頼っているのが現状です。この数値は、世界の主要先進国の中でも最低水準に値します。

これは、私たちの食生活がこの数十年の間に大幅に変化したことが大きな原因の一つであると言われています。国産農畜産物の需要が低下すれば、国内の農地面積や生産者数が減少し、農業の有する機能自体が脆弱となり、ひいては日本の食料供給基盤そのものが揺らぎ始めます。日本の輸入食料は特定の少数国に依存しているため、相手国の食料供給力に非常に左右されやすいという認識も必要です。長い間、美しい自然と大勢の人の手によって育まれてきた日本の豊かな食文化を、子供たちの世代へと引き継ぐ必要があり、食料自給率の向上は、そのために達成させなくてはならない課題のひとつとしています。フード・アクション・ニッポン推進本部では、平成 32 年度には日本の食料自給率を 50%までアップさせることを目指しています。

### ※2 米粉倶楽部について <http://syokuryo.jp/komeko/>



「米粉倶楽部」は、フード・アクション・ニッポンの取り組みのひとつで、米粉を通じて、新しい食の可能性を広げ、日本の食料自給率を向上させることを目的とした活動です。米粉に関わる様々な関係者が一体となって、米粉の普及にむけて取り組んでいます。現在 773 社 (2010 年 12 月末)が会員となっています。