



環境保全米通信



2025年6月発行



もくじ

1. 赤とんぼセミナー報告！

～学校給食における環境保全米の使用と食育の推進～

2. 「有機の目」環境保全米の 認知度アンケートを実施

3. 環境保全米生き物調査報告

4. 環境保全米通信読者アンケートから



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



『みやぎの環境保全米』とは

宮城の自然豊かな環境を守るために、農薬・化学肥料を県の標準的使用量の半分以上に減らし、自然と人間の力を合わせて生産されたお米です。

みやぎの「環境保全米」の取り組みは1992年のリオデジャネイロ地球環境サミットをきっかけに始まっており、SDGs（持続可能な開発目標）の実践そのものです。

バックナンバーもご覧ください。

➡
(JA宮城中央会の
HPにリンク)



アンケート応募でお米プレゼント！
詳細は最終面

1. 赤とんぼセミナー報告！～学校給食における環境保全米の使用と食育の推進～



パネラーの3名

環境保全米の学校給食利用 100%を目指す「赤とんぼセミナー」が2月28日、仙台市青葉区の仙台市民活動サポートセンターで開かれました。NPO 法人環境保全米ネットワークが主催し、オンラインでの視聴を含め、生産者や消費者ら約40人が参加しました。

セミナーでは、元仙台白百合女子大学准教授の氏家幸子さんの司会で、宮城県学校給食会理事長の駒木康伸さん、仙台市柊江小学校（宮城野区）栄養教諭の越後久美子さん、環境保全米ネットワーク理事長の高橋芳道さんがパネルディスカッションを行いました。

駒木理事長は、県内小中学校の給食での環境保全米使用率が90%となっている現状を説明。農薬と化学肥料を通常の半以下に抑えて栽培したお米がこれだけ広く給食に利用されている例は全国でも珍しく、「宮城県独自のものと、自信を持って言える」と強調しました。

越後先生は学校給食の一例を挙げながら、校内放送や授業を通じ、環境保全米を栽培している生産者の苦労などについて子どもたちに教えていることを紹介。「苦労したおいしい物を届けたい、という生産者の気持ちを子どもたちに伝えたい。給食が子どもたちの成長の助けとなるよう努めていきたい」と話しました。

高橋理事長は「宮城の学校給食で一日も早く、子どもたちが年間を通して100%、環境保全米を食べられるようにしたい。その暁には、宮城のすごさを全国に向けて発信したい」と話しました。

赤とんぼセミナーでは、宮城県学校給食会が制作した動画「おいしいごはんができるまで」の上映もありました。動画は全体で約15分。「1. お米ができるまで」「2. 白米になるまで」「3. ごはんができるまで」「4. みやぎの環境保全米について知ろう」の4部構成で、種もみを発芽させる種まき前の農作業から稲刈り、精米、炊飯と、学校給食で子どもたちの口に入るまでを分かりやすく紹介しています。

このうち「みやぎの環境保全米について知ろう」では、「宮城県では学校給食のご飯のほとんどに環境保全米を利用しています」と説明。映像には生産者が登場し、「（農薬を減らすために）大事なのは土作り。（土作りによって）病気に強い稲になる。農薬や化学肥料を減らすことで、田んぼの生き物が元気に暮らせるようになってきている」との言葉を紹介しています。

動画はYouTubeで見ることができます。



動画 QR コード

URL:<https://youtu.be/h12wxZvDwwY>



2.「有機の日」環境保全米の認知度アンケートを実施

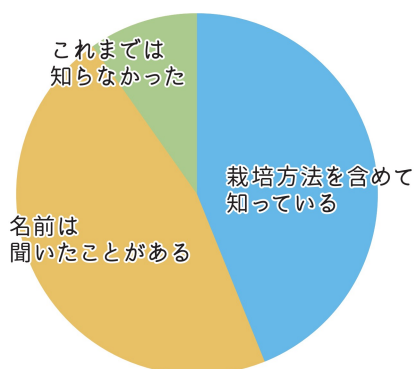
東北農政局が昨年12月6日の「有機農業の日（毎年12月8日）」に合わせて有機農産物を使った特製弁当を販売。このお弁当を購入した農政局と東北地方環境事務所の職員の皆さんを対象に、環境保全米ネットワークがアンケートを実施しました。その結果を報告します。

計41人の回答はグラフの通り。環境保全米について知らなかった人はわずか4人でしたが、栽培方法まで知っていたのは18人にとどまりました。認知度に関する質問では「全国的に知られつつある」はわずか8人。認知度アップには農政局の皆さんの協力が欠かせないようです。宮城県内ほぼ全ての学校給食で環境保全米が使われていることを知っているのも約4割の16人にとどまりました。

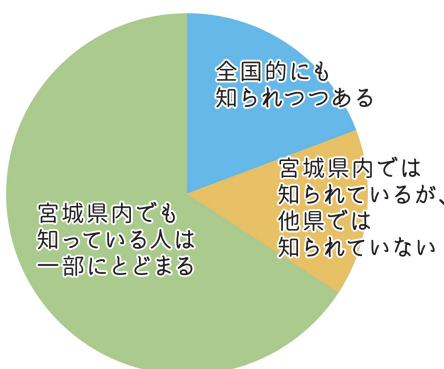
アンケートでは認知度アップのアイデアも自由記述で尋ねました。「サンドウィッチマンさんなどタレントに宣伝してもらう」「SNSでの継続的な情報発信」などが挙がりました。子どもたちに知ってもらう取り組みでは「出前授業」や「農業体験」「生き物調査」などが提案されました。

環境保全米は宮城県内のほぼ全ての小中学校の給食に使われています。このことを知っていますか？

「環境保全米」についてご存知ですか？

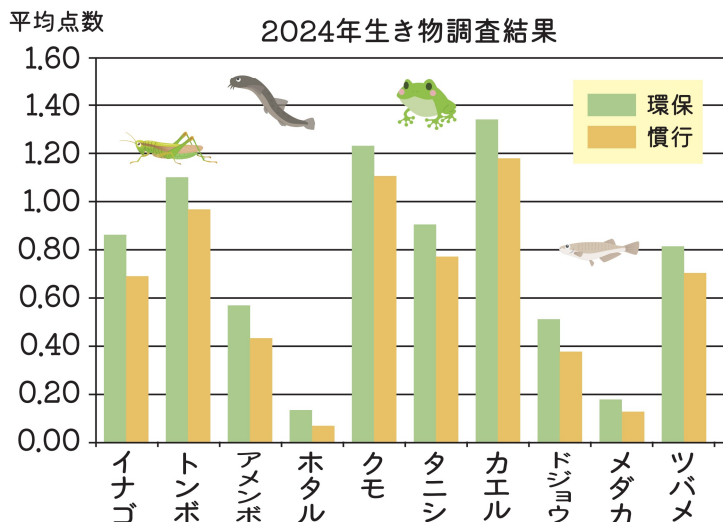


あなたが考える環境保全米の認知度は？



3. 環境保全米生き物調査報告

環境保全米ネットワークは、2008年度から田んぼの生き物調査を行い、環境保全米づくりが、いかに水田の環境を守っているかを継続して検証しています。環境保全米の生産に取り組む6つのJAに協力をいただき、慣行栽培米と環境保全米それぞれの田んぼで生き物が「沢山いる」「少しいる」「いない」の3段階で選んでもらい2024年度の平均点を出した結果をお知らせします。棒グラフのように、環境保全米の方が慣行栽培よりそれぞれの生き物が多くいることが分かりました。例年カエルとクモの数が多い結果となっていますが、専門家からは、カエルやクモは稲の害虫を食べてくれると同時に、ほ乳類や鳥類などのエサともなる重要な生き物であり、環境保全米栽培は、田んぼの生態系を支える大切な生き物たちをより豊かに育てているものと考えられるとご意見をいただきました。（考察者：宮城教育大学 教授 溝田浩二氏）





環境保全米通信のアンケートに
ご意見をお寄せいただきありがとうございました。



4.環境保全米通信 読者アンケートから

Q1 興味を持った記事は?その理由も。 **Q2** 環境保全米への疑問や取り上げてほしいテーマ等。

2024年冬号のアンケートから



- Q1** レストランHACHIの記事
HACHIさんはいろいろな取り組みをされていてすごいと思います。めだかっこ米も以前から気になっていたんで、お店に食べに行ってみたいです
- Q2** 環境保全米が、身体に与える影響（よいところ）について。
(多賀城市・48歳男性)

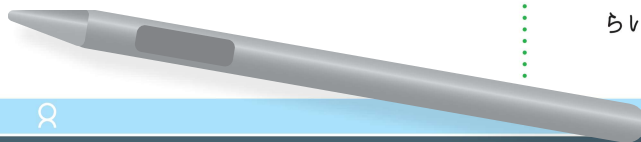
- Q1** オリザ賞の受賞団体が決定！
有名になってきている「ゆきむすび」を作っている団体が受賞とすることでこれからもっと広がって欲しいです。
- Q2** 毎日食べるお米だからこそ環境保全米であってほしいが、そうではない作り方をするのはなぜなのでしょう？
(仙台市・46歳女性)

2025年春号のアンケートから



- Q1** 祝ユネスコ無形文化遺産登録 環境保全米を使ったお酒の紹介
環境保全米と麴のみでできたノンアルコールの甘酒があるのは知らなかった。飲んでみたいと思いました。
- Q2** 記載のとおりSDGsの実践そのものだと思いました。これからは環境保全米に興味を持ちたいと思います。
(塩竈市・62歳女性)

- Q1** 東北電力主催「みやぎの環境保全米」のPR活動
大企業のイベントで副賞としてお米をもらえると、それをきっかけに環境保全米について知る方が増えて良い取り組みだと思いました。
- Q2** 環境保全米が買えるお店や食べられるお店、そして今回はお酒の紹介が掲載されていましたが、継続して冊子にできるくらいになるといいなと思います。
(仙台市・50歳女性)



ご感想をお寄せください

アンケートをお寄せいただいた方には抽選で、
環境保全米2キログラムを10名様にプレゼント！

Q1 興味を持った記事は?その理由も。 **Q2** 環境保全米への疑問や取り上げてほしいテーマ等。

●応募方法/次の項目をご記入の上、FAX・メール・郵送で応募先までお送りください。

●アンケートの回答 ●お名前 ●年齢 ●ご職業 ●ご住所 ●電話(FAX)番号

いただいた回答および個人情報は当法人にて厳重に管理しプレゼントの発送、または各種情報の提供、イベントの案内以外の目的では使用いたしません。

●応募締切/2025年7月31日(木) 消印有効 ※抽選結果は発送をもってかえさせていただきます。

●応募先/NPO法人環境保全米ネットワーク事務局

〒980-0011 宮城県仙台市青葉区上杉1-16-3 JAビル別館5F

TEL:022-261-7348 FAX:022-261-7488

E-mail:okome@epfnetwork.org URL:http://www.epfnetwork.org/okome/



Webフォームからもアンケートが送れます。スマホ、PCからラクラク入力！
左側のQRコードを読み取るとジャンプします。

【アンケート記入例】

●アンケートの回答

Q1 _____
Q2 _____

●名前 保全米 太郎

●年齢 40才

●職業 会社員

●住所

〒980-0011
宮城県仙台市青葉区
上杉1-16-3

●電話番号

022-261-7348

