



# Nannou 校長通信 No. 71

## 県高文祭弁論部門大会報告



9月10日～11日の2日間「第48回沖縄県高等学校総合文化祭弁論部門大会」がアイム・ユニバースでこホールにて行われ、学校代表として3年3組の宮城美佳さんが出場しました。「私たちに出来ること～米粉の可能性を信じて～」と題して弁論発表し、進路活動の忙しい中、練習不足を本人は気にしていましたが最後まで頑張って発表しました。惜しくも入賞はなりませんでしたでしたが、自分の意見を堂々と発表できたことは今後の大きな強みになると思います。同じクラスの当真柚希さん、金城恋海さんも補助員としてお疲れさまでした。

私たちに出来ること  
～米粉の可能性を信じて～

宮城 美佳

私は、最近学校の購買について疑問に思うことがあります。それはパンの値上がりです。今まで百円・百十円で売られていましたが、今年度から一律百二十円に変更されました。たかが十円、二十円と言っても、学生にとってこの値上げは意外とダメージが大きいです。どうして価格が高騰したのか疑問に思った私はその原因について調べました。調べた結果、主な原因は小麦にあることが分かりました。

小麦粉の値上げは二〇二〇年の新型コロナウイルスが始まりと言われており、今ではコロナの影響が薄れてきましたが、やはりコロナが流行する前と比較してみると、まだまだ影響が残っていると思います。そして最も大きな問題となっているのは小麦の不作です。日本は小麦の約半分をアメリカから輸入していたのですが、二〇二一年夏、高温や乾燥による影響でアメリカの小麦が不作になってしまいました。アメリカの次に多いと言われている輸入先のカナダも同様、不作に見舞われていたため、北米産の小麦価格が国際的に値上がりしていきました。

また、天候不順による高品質小麦の品質低下・円安・原材料費・物流費の値上がりなども理由の一つとされています。さらに二〇二二年の二月、ロシアからウクライナへの軍事侵攻によって、小麦の生産大国であるウクライナは小麦の輸出が出来ず、相場が上昇している状況です。しかし、日本はウクライナから小麦を輸入していないので一見すると影響がないと思われそうですが、輸入小麦の価格は国際市況や為替、穀物運搬船の運賃によって決まるため、間接的に影響が及ぶと分かりました。このままでは永遠に値上げ問題に悩まされると思った私は、輸入に頼るのではなく、国内産の小麦粉を使用すれば良いのではないかと考えました。前程として、なぜ日本は国産を増やすのではなく輸入に頼っているのかと言うと、日本の気候が小麦の栽培に適していないからです。しかし、一〇〇%作れないわけではなく、梅雨がない北海道や、品種改良を重ねた関東、九州などで小麦の栽培は行われています。国産小麦の特徴を調べたところ、除草剤の主成分であるグリホサートが少ない事が分かりました。輸入小麦のほとんどは、除草剤を収穫前に散布するプレハーベストを行っています。日本では小麦栽培でプレハーベストは認められていません。また、グリホサートは発がん性が疑われているため、安全性を考えると国内産を使用した方が良いと考えました。

けれども国内産にもデメリットがありました。それは価格です。輸入小麦の方が価格が安く、国内産も徐々に差が縮まってきてはいますが、国内産の方が四割ほど割高です。美味しさと安全面を考えると、そう簡単に国内産を主流にするのは難しいと思いました。ではなぜ、国産の方が高いのでしょうか。それは、国産は輸入品に比べてタンパク含有率などの品質や、収穫量が年度によって大きく異なる点が原因でした。この状態が続くと、消費者も生産者もなかなか手を出しづらいのではないかと思います。そこで小麦を使うのではなく、米粉を使ってみるといいのではないかと考えました。最近では米粉を使ったパンも増えています。また、米粉を提案した一番の理由が、小麦アレルギーの方にも食べてもらえるからです。小麦を使ったパンにはアレルギー源のグルテンが含まれているので、すべての人が食べられる訳では無いのです。しかし米粉一〇〇%で作られた米粉パンなら、グルテンが含まれていないので小麦アレルギーの方でも安心して食べられますし、ダイエット食品としても効果的です。このメリットから私が考えたのは米粉を使った揚げパンを購買で販売することです。米粉の特徴として、まず小麦粉に比べて油の吸収率が低いです。次に、揚げ物は時間を置くと食感が損なわれます。しか

し米粉の場合、時間が経って冷えても、サクサク感が長く続きます。結果、小麦粉に比べてヘルシーなパンを作ることができます。現在、本校の購買には揚げパンは売られていないので、米粉を活用した揚げパンを開発したら、米粉がもっと注目され、小麦の不作対策にもなり、価格問題も解決に向かうはずです。日本の国内で食べられている小麦のうち、国産はわずか十三%という低い状況なので、これを機に食料自給率を上げ、今後の農家の未来に繋がっていただけるのではと感じています。また、自分達にも何か取り組めることはないか考え、実際に私の在籍する食品加工科で作り、販売してみるのもいいのではと考えました。私達の学科には、加工コースと発酵コースの二つがあり、発酵コースではパンを作る授業があります。その中で米粉を使ったパンを作り、しっかり製品として出せるように消費期限や安全面に気をつけ、月に1度、校内で開催されている「南農市」で販売することができたらと思います。

そしてパンだけではなく、パスタや麺、天ぷらなどに米粉が幅広く使われる未来があればと思っています。

今回、日々の生活の中で体感して着目した「価格」という大きな問題は、今後も私の人生に大いに関係していくと思います。そのとき、この解決方法を思い出し、自ら調べ、自分自身の問題として向き合い、買う側にも、売る側にも最適な方法を見つけ出し、より良い商品を提供していきたいと思っています。