

こども食堂に提供するお米屋さんへの提案書

近年、核家族化や離婚率の上昇、その他所得格差によって十分な食事を取れない子どもが6人に1人いるといわれています。

その中で、地域で頑張るお米さんが「食糧を安定供給する」という観点より、その地域にいる子どもたちを支援する為、私なりの観点で、その方法と行動指針などについて、皆様に情報提供致します。少しでも何かの力になればと考えています。

①産地とコラボレーション

ご自身だけではまかないきれない場合に備え、特定の生産者さんや、業者さんと協力して行うことをお勧め致します。

もしそんなツテがないとおっしゃる方は、どう供給原資を確保するかにかかってきます。

そちらについても後述致しますが、まず、生産拠点の確保を重要視してください。産地さんと消費者さんをどう結び付けるか？

継続的企画として運営していくには大変重要なポイントかと思えます。

また、産地での農業体験などの企画も立ち上げやすいので、最終的に子どもたちの「食農育」にもつながっていきます。

②供給するための原資の確保

商売として「米穀販売」をしていますので、赤字では継続していきません。如何に原資を確保するか？がポイントとなります。

- 1) 店舗内に明記したうえで販売するお米5kgにつき10円～100円
の原資調達をする。
- 2) 依頼精米や又力の販売金額を原資にする。
- 3) 取引の多い産地に提供を求める。

の3通りのパターンになると思います。

③施しでない形をどう形成するか？

子ども食堂を運営されている団体様、法人様の考え方にもよりますが、なるべく、提供するお米の産地へのフィードバックをお願いして下さい。

なぜなら、生産者さんへのメッセージなどは、生産者さんをやる気にし、また、人と人のつながりを形成することで、子どもたちの教育にもつながると考えています。たとえば、生産地、生産者を紹介をすることによる農業を重要性を教育すること、また一方で配膳や給食のお手伝いをした子どもは、無料で食事ができるといった労働対価としての考え方など、子どもたちにとって社会教育の機会になると考えています。

ただ食糧をもらうだけの関係性ですと、のちにもらって当たり前な雰囲気になり、常態化してしまうことが、かえって子どもたちの教育の妨げになる可能性があります。

④提供するお米は良いものを

本当の「ごはんのうまさ」を知らない子どもたちが多い世の中です。
その底辺をどう「食育」につなげるか？は提供するお米が一級品である
ことしかありません。
できるかぎり1等米の低コストでおいしいお米の提供が、ご自身の商売
にも最終的につながってきます。
くず米や規格外、ましてや外国産米などは一切使用しないでください。
ご自身のお子様に食べさせたいお米の提供をお願いいたします。

⑤20年後に食糧危機のおそれ

現状の農政や1次産業の高齢化に伴い、食糧危機の恐れが出てきました。その中でこのアクションは、子どもたちへの「食農育」＝「農業の重要性」「食の大切さ」を学んでいただくための社会貢献活動です。地道ではありますが、少しでも将来のお子様たちが「食」に困らない、農業国「ニッポン」日本人の主食「米」を再生、守る為のお手伝いと思って活動をお願いいたします。まだ元気のあるお米屋さん、少しでも構いませんからアクションを起こしてください。皆様のご賛同のほどよろしくお願い申し上げます。