



9月に放映された「わがまち大好き秋田市長です」の収録現場で。ゲストの柴田さんご夫婦(中央)が丹精込めて育てた野菜を使った料理をおいしくいただきました。左はABSアナウンサーのウーデン・ジェニファーさん

市長コラム

# 日っネの心

秋田市長 ● 穂積 志(もとむ)

## はぐく ポテンシャル 育まれる潜在能力！秋田の米と酒

厳しい残暑も終わり、いつの間にか季節は秋。朝、近所を散歩していたとき、虫の音も秋の到来を喜んでるように聞こえました。夏、太陽の日差しで濃い緑に色づいていた稲が、今は秋のやさしい風の中で黄金色に実った稲穂をゆつくりと揺らしていました。

農林水産省が発表した米の作柄概況によると、今年の秋田は、長雨があったにもかかわらず「やや良」の見込みです。作柄にはホツとしていた反面、農家に支払われる「生産者概算金」が需要の減少などで、6年ぶりに減額になることなどは気がかりなところ。さて、米といえば、県が公募していた秋田米の新品種「秋系821」のネーミングでは、全国からこの種の公募で例がない25万件を超える応募があったそうです。「秋うらら」「あきてらす」「秋の八二一」「稲王」「サキホコレ」「べつびん小雪」。最終候補の6つの案が

発表されましたが、どれも秋田らしく、一つ一つの米粒が甘く輝いているようで、11月に予定されている最終発表が待ち遠しく感じられます。

米の話になれば、私が次に考えたいのはお酒のことになります。食米としての秋田米は、「あきたこまち」など全国的にもブランドが浸透していますが、酒米としては他県の「山田錦」や「五百万石」などの後塵を拝している感じが、県ではそれらの人気に負けないオリジナルの酒米の開発をめざしているとのこと。地元紙にも取り上げられていましたが、新品種「穂積」と「百田」です。市内の酒造会社では、昨年すでに両品種を使用した日本酒の醸造販売の実績もあるそうですし、県内ではこの春から本格的な作付けも始まっています。数ある清酒品評会などで秋田の酒の美味しいことは折り紙付きですが、これに県産の

酒米を使った酒が加わることにすれば楽しみもまた一つ増えます。

月明かりに心むこの時期。地域によっては、中秋の名月を芋名月、十三夜を栗名月、豆名月とも呼ぶそうです。米や酒、梨やぶどうなどの果物、それに里芋、きのこなど、秋の恵みを数えたらさきりがないほどです。新型コロナウイルスの感染拡大などで、人間社会の方は何かと思いつりにならないことも多いのですが、自然は律義に季節を巡らしてくれます。夜、仕事帰りなどで澄んだ空にぼつかりと浮かぶ月を見ると、自然に背筋が伸び思わず手を合わせたくなります。人知の及ばない神々への感謝の気持ち自然にわいてきて、コロナ禍の一日も早い収束を祈らずにはいられません。



◆市長の動向などは、市ホームページでお伝えしています。 <https://www.city.akita.lg.jp>

※「わがまち大好き秋田市長です」は、秋田市公式YouTubeチャンネルでもご覧いただけます。

10月は食品ロス削減月間

# ストップ！食品ロス

人にも地球にもやさしいあきたをめざして

問い合わせ

環境都市推進課  
☎(888)5708

きれいに食べて  
きれいな秋田に



もったいない  
アクション  
協力店 秋田市

ご登録ください！  
もったいない

アクション協力店

「食品ロス」とは、本来食べられるのに捨てられてしまう食品のこと。食品ロスは日本では年間612万トン！（平成29年度推計 農林水産省・環境省も発生しています。）

昨年10月には「食品ロスの削減の推進に関する法律」が施行されました。今回は、私たちにできる、食べ物をムダにしないための行動について考えます。



陳列前の食品ではありません！市が行っている家庭ごみの組成調査で、ごみ袋の中にあつた使われないまま捨てられた食品です…

10月30日は  
食品ロス削減の日です

日本での食品ロス年間612万トンの内訳は、家庭からが284万トン、レストランなどの飲食店、食品販売店などから出る事業系が328万トンです。

世界には、ご飯を満足に食べられない人が8億人もいると言われていきます。日本の食料自給率は37%（平成30年度）と、多くの食べ物を輸入に頼っている一方で、食品ロスの量を一人あたりにすると、

**全員が毎日、お茶碗1杯分！  
ご飯を捨てていることになります。**

現在、日本の人口は約1億2千600万人。こうして数字に置き換えると、なんだかとても複雑な気分…。スッキリしないもやもやを少しでも解消するために、「ご家庭や職場内で、一度食品ロスについて話し合ってみてはいかがでしょうか？」

お店では食べきれぬ量を  
考えて注文しよう！

職場でのランチや宴会、家族や友だちとの外食などで、食べ残してしまつことはありませんか？

日本では、外食産業は食品ロス発生量の約20%（127万トン）を占めていて、店側の取り組みに加え、利用するお客さんも食べ残しを減らすことが重要です。

あれも、これもとつい注文しすぎてしまうこともあるかと思いますが、はじめから食べきれぬ量を意識して注文することも食品ロスを出さなポイントです。

食べきれないと  
思ったときは、小盛りにしてもうなどとして、出された料理はおいしく食べきましょう。



市では、食べきれぬ量での料理の提供や持ち帰り希望への対応など、食べ残しを減らすための取り組みに協力していただけるお店を「もったいないアクション協力店」として登録しています。

協力店は右のステッカーが目印！9月16日現在、96店舗が登録しています。協力いただけるお店のかたは、環境都市推進課へご連絡ください。

■協力店一覧は、市ホームページをご覧ください。  
広報ID番号 1006188

今、世界的な問題となっている「食品ロス」に、秋田の二人のママが立ち上がった！その名は…



「次ページへつづく」