

Fukuyama Recitation and Speech contest

福山地区英語暗唱スピーチ大会

Speech First Prize スピーチ部門 優勝

Nagira Kaho 柳樂 果歩

Jinsekikogen Junior High School 神石高原中学校

Hello, my name is Kaho. I'm from Jinsekikogen Junior High School.

Have you ever baked bread before? When I was little, my mother used to bake bread every day. I loved the bread she made. She made walnut bread, raisin bread, cinnamon rolls, pizza, and many more.

She taught me how to make them when I was about five years old. Once, I tried to bake bread with a cute bear's face on it. However, the eyes, nose and mouth fell off after baking it, leaving the bread with no face at all, though the parts that fell off were crunchy and tasty. My mother always said, "Bread is alive," so I really thought about bread as a living thing. I thought that when the bread puffed up in the oven, it was hot and angry.

Now I am able to make a lot of bread, and I always make bread on my days off. The joy of baking bread is that it is always a once in a lifetime experience. A little difference in the way you knead it, the temperature, or the humidity can result in a completely different final product. Sometimes it doesn't turn out well, but when it does, I feel great.

However, something changed in the spring of 2022. The price of wheat, which is essential for baking bread, rose sharply. I saw news reports about

bakeries that were having problems because of the rising price. I was curious about the reason for this, so I looked into it and found two main causes.

The first cause was the hot and dry weather in the summer of 2021 in the U.S. and Canada, Japan's main source of wheat imports.

The second was the war between Russia and Ukraine, two of the world's leading wheat exporters, which began in February 2022. Though Japan does not import wheat from Ukraine or Russia, the conflict had a big impact on wheat's market price around the world.

I was surprised to learn that global climate change and foreign wars have had such a direct impact on my life.

Japan's self-sufficiency rate for wheat is only 13% now. Its' total food self-sufficiency rate is about 40%, and we rely on imports for the remaining 60%. These days, you can go to the supermarket and find a wide variety of foods in abundance, but I realized that could quickly change if something goes wrong somewhere in the world. I now see that being able to bake bread whenever I want to is not something to take for granted. I'm more aware of climate change, global conflicts, and Japan's food self-sufficiency.

Recently, I went to Australia for two weeks during the summer vacation and attended a local school while staying with a host family. I experienced many things in Australia, but one of the most surprising things I learned was how precious water is there. My host mother told me to finish my shower within three minutes, so I tried to wash quickly. Australia is lacking

water because of the many deserts they have. I realized that each country has its own challenges just like we do. I would like to visit more countries because you can't truly understand local issues until you experience them yourself."

My dream is to become a diplomat and address these challenges to help make the world a better place.

Of all my creations, right now I am most confident in my Melon Bread. I would love for you to try it.

Thank you!

こんにちは、私は果歩です。神石高原中学校に通っています。

あなたはパンを焼いたことがありますか？私が幼い頃、母は毎日パンを焼いていました。私は母が作るパンが大好きでした。彼女はクルミパンやレーズンパン、シナモンロール、ピザなど、さまざまな種類のパンを焼いてくれました。

私が5歳くらいのときに、母はパンの作り方を教えてくれました。ある時、私はクマの顔をしたかわいいパンを作ろうとしましたが、焼きあがると目や鼻、口が落ちてしまい、顔のないパンになってしまいました。それでも、落ちた部分はカリカリしていて美味しかったです。母はいつも「パンは生きている」と言っていたので、私は本当にパンを生き物のように感じていました。オーブンで膨らんでいるパンを見ると、まるでパンが暑くて怒っているように思ったこともあります。

今ではたくさんのパンを作れるようになり、休日にはいつもパンを焼いています。パン作りの楽しさは、毎回一度きりの経験であるということです。こね方や気温、湿度のちょっとした違いが、全く違う結果を生むことがあります。うまくいかないこともあります、うまくいったときの達成感は最高です。

しかし、2022年の春に状況が変わりました。パン作りに欠かせない小麦の価格が急上昇したのです。パン屋さんがその影響で困っているというニュースを見ました。私はその理由が気になり、調べてみたところ、2つの主な原因があることが分かりました。

1つ目の原因は、2021年の夏にアメリカとカナダで起こった暑くて乾燥した天候です。日本の小麦の主な輸入先がアメリカとカナダだからです。

2 つ目の原因は、2022 年 2 月に始まったロシアとウクライナの戦争です。ロシアとウクライナは世界有数の小麦輸出国ですが、日本はこれらの国から直接小麦を輸入していないにもかかわらず、世界全体の市場価格に大きな影響を与えました。

地球規模の気候変動や外国での戦争が、私たちの生活にこれほど直接的に影響を与えることに驚きました。

日本の小麦の自給率は現在わずか 13%です。食料全体の自給率は約 40%で、残りの 60%は輸入に頼っています。今ではスーパーマーケットに行けば豊富な食品が並んでいますが、世界のどこかで何かが起これば、それがすぐに変わる可能性があることに気付きました。今では、いつでもパンを焼けることが当たり前ではないと感じるようになり、気候変動や国際的な紛争、日本の食料自給率についてもっと意識するようになりました。

最近、私は夏休みに 2 週間オーストラリアに行き、ホストファミリーと一緒に現地の学校に通いました。オーストラリアではたくさんのことを経験しましたが、一番驚いたのは水の大切さについて学んだことです。ホストマザーに「シャワーは 3 分以内に終わらせてね」と言われたので、急いで洗いました。オーストラリアには砂漠が多いため、水が不足しているのです。各国がそれぞれの課題を抱えていることに気付きました。私はもっと多くの国を訪れて、現地の問題を自分で体験しないと、本当の理解には至らないと感じています。

私の夢は外交官になり、これらの課題に取り組んで、世界をより良くすることです。

今のところ、私の作品の中で一番自信があるのはメロンパンです。ぜひ一度食べてみてください。

ありがとうございます！