

お米の収穫が行われ、
新米がでまわる季節です。
今月は、日本各地の新米が
給食に登場します！



「新米」とは？



秋に収穫してその年の12月31日まで
に精米され、包装されたお米のこと。

日本には、昔から
その年の初めてのものを喜び、
味わう習慣があります。

新茶
初ガツオ
など



復習

お米の収穫量トップ3の 都道府県

- 1位：新潟県
- 2位：北海道
- 3位：秋田県



今日はここ！

資料：農林水産省「作物統計調査 作況調査(水稲(全国農業地域別・都道府県別))確報 令和4年2月28日」

今日の給食のお米は、

秋田県の「あきたこまち」



「こしひかり」に次いでよく知られ、人気が高い品種。秋田で生まれたと伝えられる美女「小野小町」にちなんで名づけられました。

復習

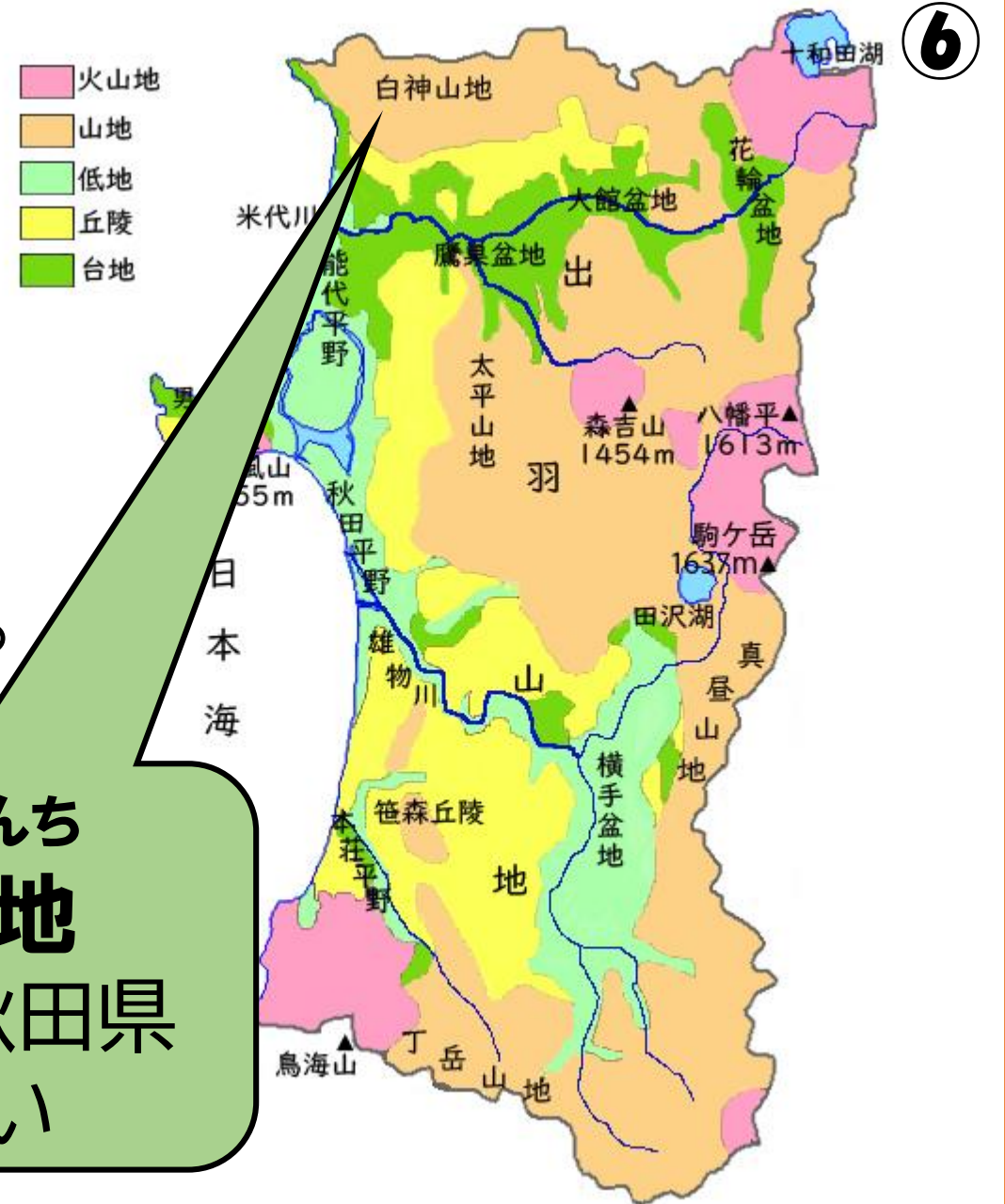
お米の生産がさかんな地域の^⑤
条件は・・・？

- ①水が豊かなこと
- ②広く平らな土地があること
- ③水はけがよい土地があること
- ④昼と夜の気温差が大きいこと

秋田県は、
しらかみさんち ゆきど
白神山地の雪解け水や
県内を流れる河川など
水資源に恵まれています。



しらかみさんち
白神山地
青森県と秋田県
のさかい



日本海を流れる つしまかいりゅう
あたたかい海流（対馬海流）のおかげで
夏の気温が上がるなど
米作りに適した気候です。



ふだんの給食のご飯やおうちのご飯とくらべながら食べてみてください！



味は？
かたさは？
粘りは？ツヤは？

<参考資料>

- ・「地理女子が教えるご当地グルメの地理学」
尾形希莉子・長谷川直子
- ・「ごはんのふるさと秋田へ」秋田米新品種ブランド化戦略本部
https://common3.pref.akita.lg.jp/akitamai/sakihokore_experience/