

<今日のテーマ>

しんまい

新米を味わおう！

～新潟県産 新之助～

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！



しんまい



「新米」とは？

秋に収穫されその年の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

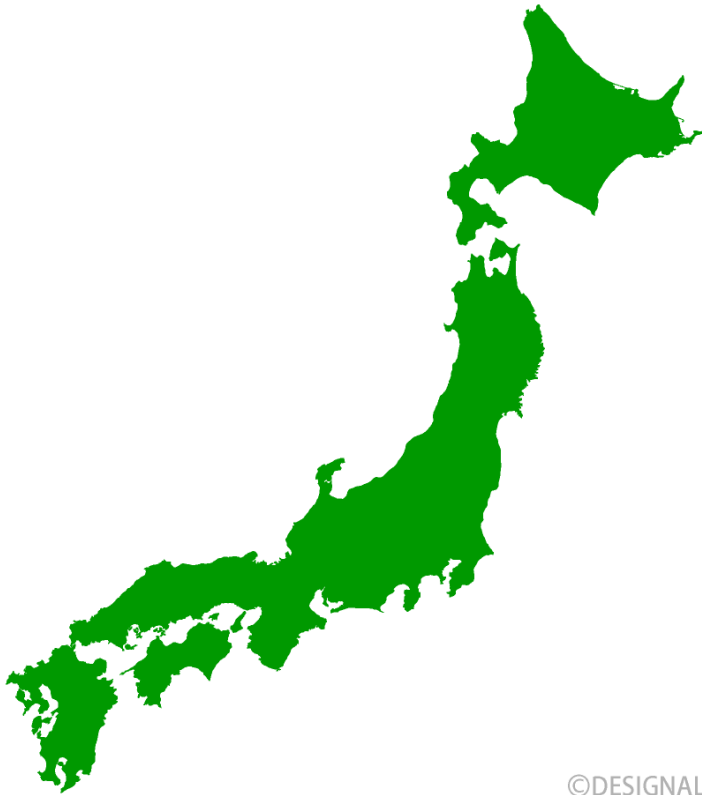


クイズ

お米の収穫量トップ3の
都道府県はどこでしょうか？

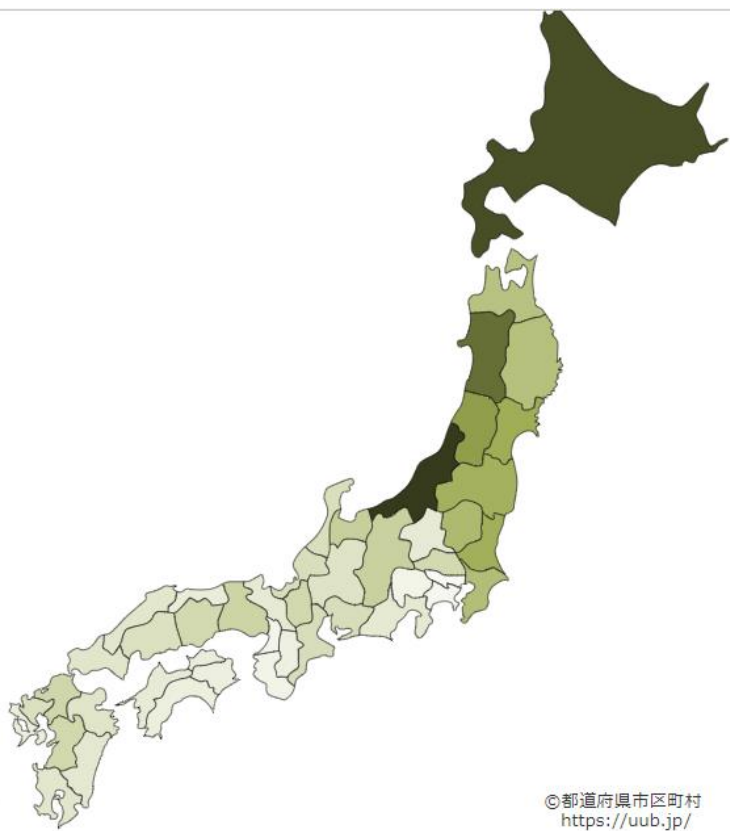
ヒント

- 北海道
- 宮城県
- 茨城県
- 新潟県
- 岩手県
- 秋田県
- 千葉県
- 熊本県



こたえ

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

資料：農林水産省「作物統計調査(確定値)」(令和5年2月27日)

お米の生産がさかんな地域の
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



今日の給食のお米は、
新潟県 「新之助」

大粒でツヤがあり、
コクと甘みがあるのが特徴。
新潟県の有名な

「コシヒカリ」とは
またちがったおいしさです。



新潟県産「新之助」

新潟県は、

しなのがわ あがのがわ

信濃川や阿賀野川などの
大きな河川の水に恵まれています。

えちごへいや

広く平らな越後平野で
米作りがさかんに
行われています。

▼新之助 栽培の様子



新潟県産「新之助」

9

ふだんの給食のご飯や家庭のご飯とくらべながら味わってみてください。



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
- ・「お米ものしりゾーン」公益社団法人 米穀安定供給確保支援機構
https://www.komenet.jp/_qa/
- ・「新之助」新潟県 <https://shinnosuke.niigata.jp/>