

<今日のテーマ>

しんまい

**新米を味わおう！**

～宮城県産 ひとめぼれ～

お米の収穫が行われ、  
新米がでまる季節です。  
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？

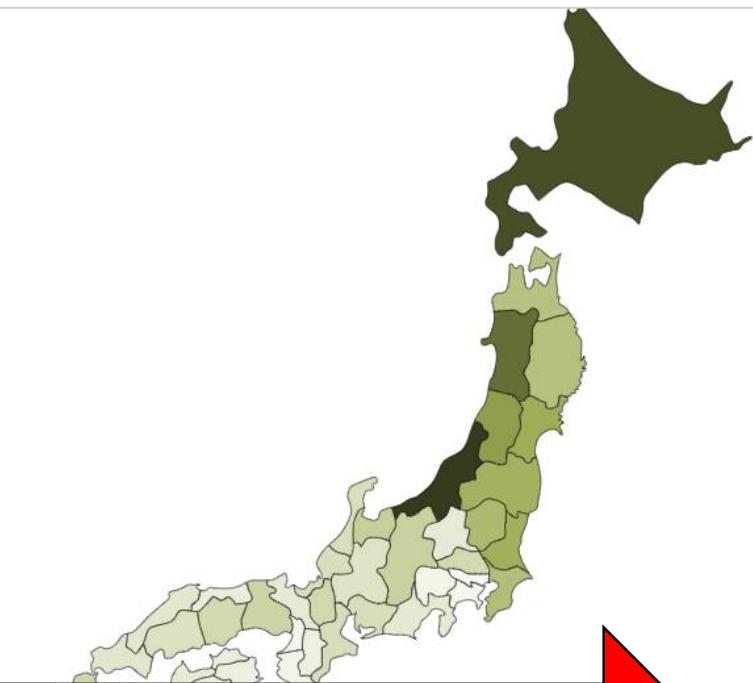


秋に収穫してその年の12月31日まで  
に精米され、包装されたお米のこと。

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。



# お米の収穫量トップ5の都道府県



今日はここ！

- 1位：新潟県
- 2位：北海道
- 3位：秋田県
- 4位：山形県
- 5位：宮城県

資料：農林水産省「作物統計調査(確定値)」(令和5年2月27日)

## 復習

お米の生産がさかんな地域の<sup>5</sup>  
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

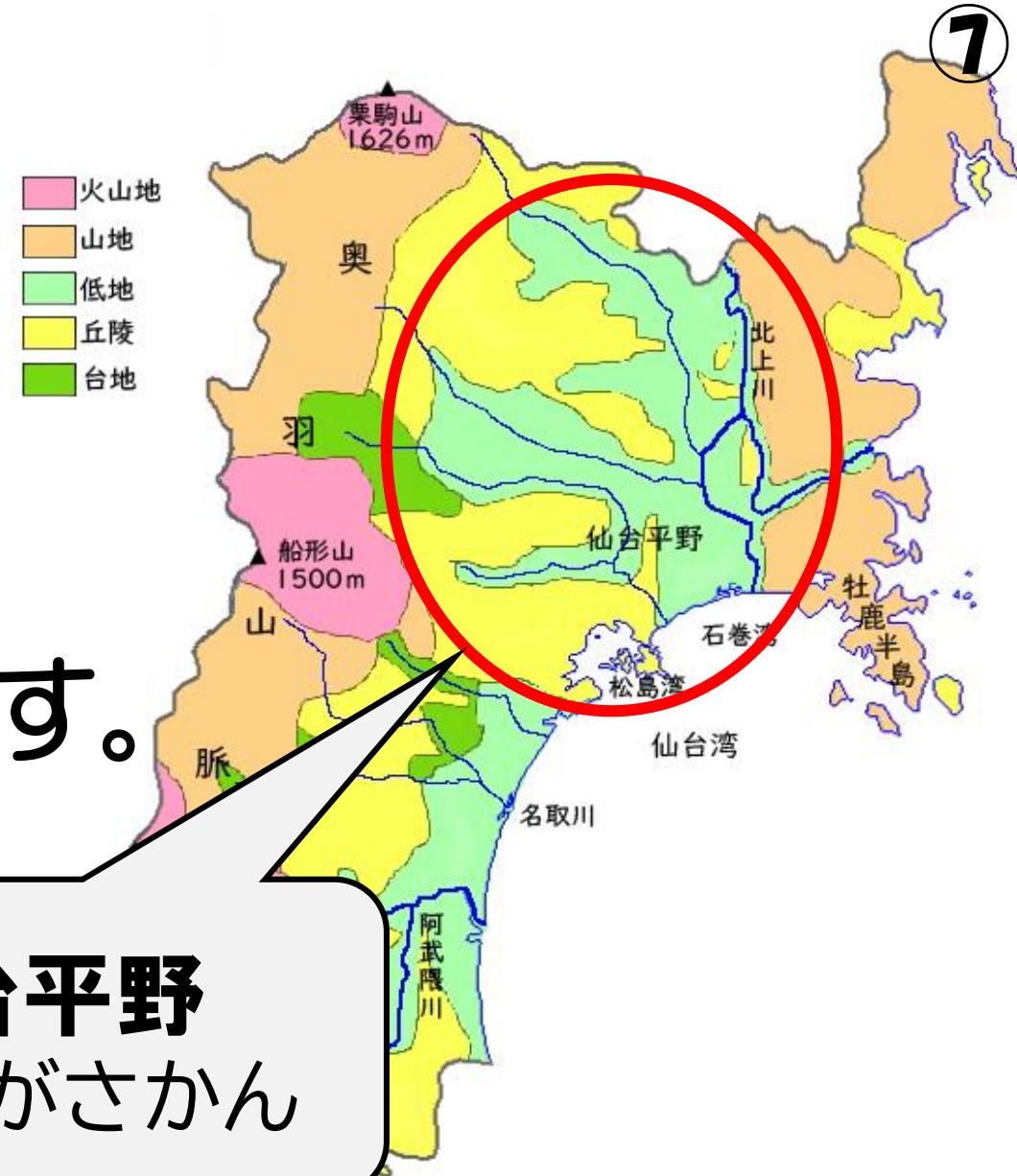


今日の給食のお米は、  
**宮城県産  
「ひとめぼれ」**

名前の由来は、  
**「見て美しさにひとめぼれ、  
食べておいしさにひとめぼれ」**

## 宮城県産「ひとめぼれ」

宮城県は、中央部から  
太平洋岸にかけて  
標高100m以下の  
仙台平野が広がっています。



仙台平野  
米作りがさかん

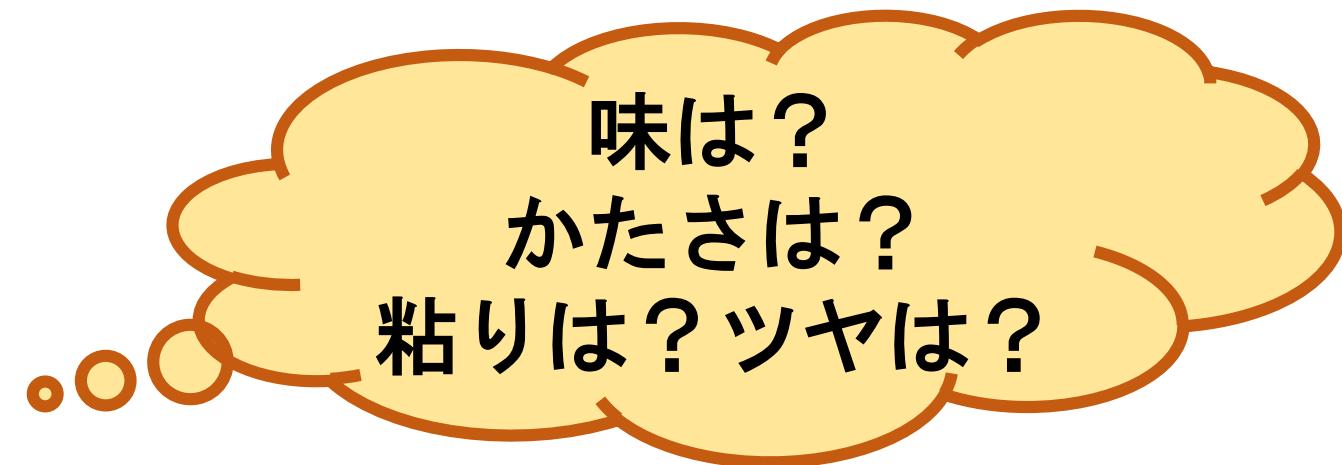
## 宮城県産「ひとめぼれ」

仙台湾からの海風の影響を受け、  
夏はやや涼しく  
冬は極端に寒くならず、  
年間を通じておだやかな  
気候です。



## 宮城県産「ひとめぼれ」

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！



<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
- ・全国農業協同組合連合会 宮城県本部  
<https://www.zennoh.or.jp/mg/>