

<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？

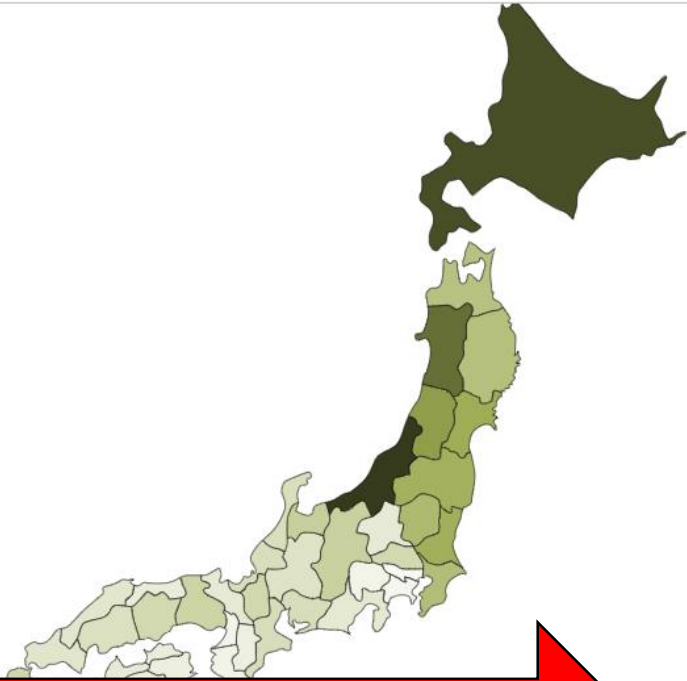
秋に収穫してその年の12月31日まで
に精米され、包装されたお米のこと。

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



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^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



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

- 火山地
- 山地
- 低地
- 丘陵
- 台地



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！



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
- ・全国農業協同組合連合会 宮城県本部

<https://www.zennoh.or.jp/mg/>