

本日最終日

①

<今日のテーマ>

しんまい

新米を味わおう！

～北海道産 ななつぼし～

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
給食に登場してきました。

今日は最終日です。



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



復習

お米の収穫量トップ3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

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、

北海道産

「ななつぼし」

北海道で、最も多く作られているお米。

北斗七星のようにきらきらと輝いてほしいとの思いをこめて名付けられました。

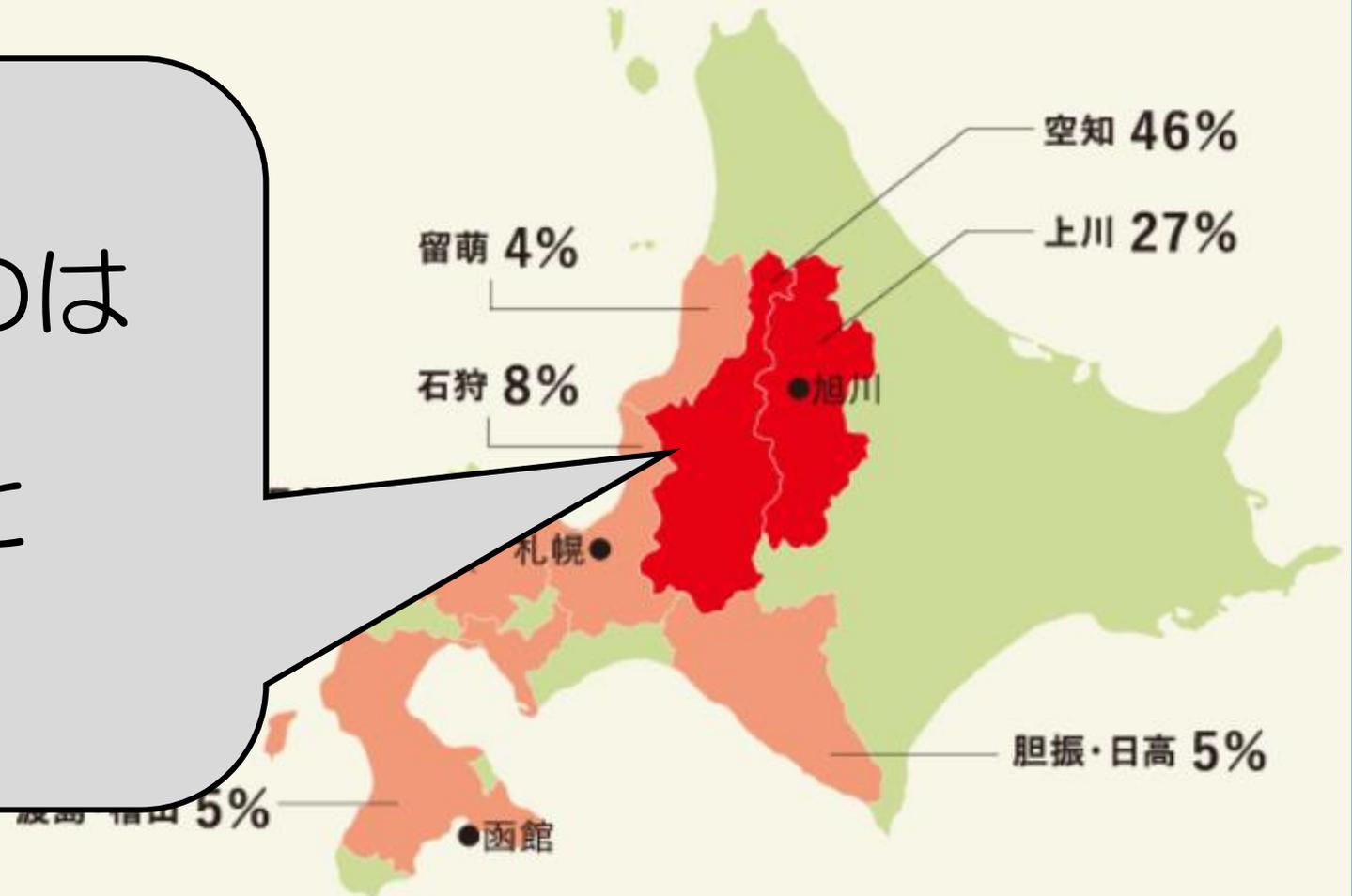


北海道産「ななつぼし」

北海道のなかでも
米作りがさかんなのは
そらち

中央の「**空知地方**」と
かみかわ
「**上川地方**」

北海道米作付エリア(うるち米)

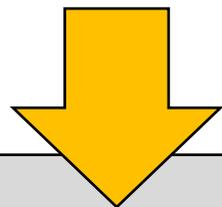


※作付面積はホクレン出荷契約面積(令和4年6月末現在)。

※数字は四捨五入の関係上、合計と一致しない場合があります。

北海道産「ななつぼし」

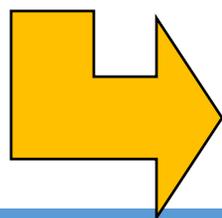
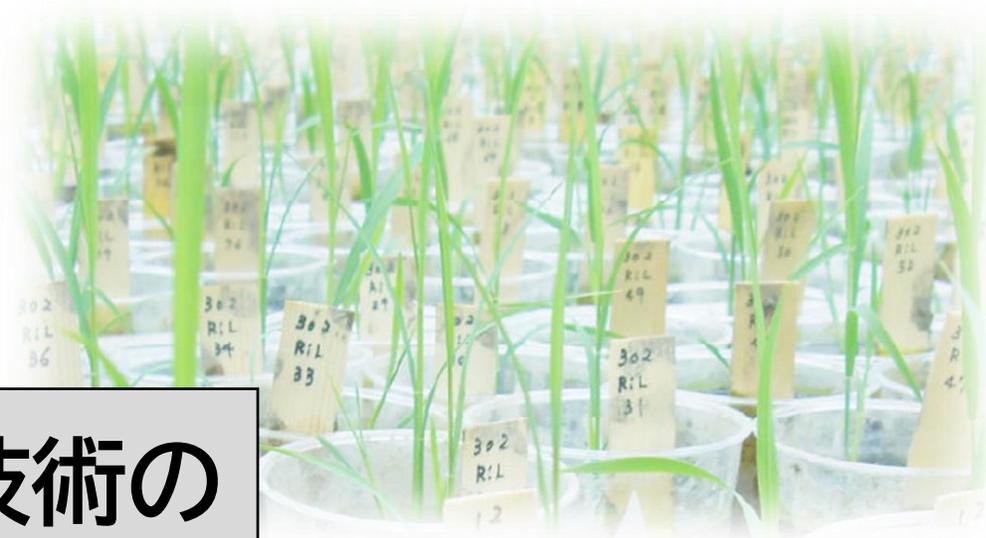
気温が低い北海道は、米作りにはあまり適していませんでした。



お米の品種改良
(寒いところでも
生産できる品種へ)

+

栽培技術の
向上



生産量アップに成功！！

北海道産「ななつぼし」

今では生産量は全国トップクラス！



高品質の北海道米が数多く誕生し、
全国にそのおいしさが広がっています。

北海道産「ななつぼし」

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？

今日で各地の新米・
お米の品種紹介はおわりです。
お気に入りの品種はありましたか？
少しでもお米に興味をもつきっかけに
なればうれしいです。



<参考資料>

- ・「ほおばる。がんばる。北海道米LOVE」北海道米販売拡大委員会

<https://www.hokkaido-kome.gr.jp/>

- ・「消費者の部屋」農林水産省

https://www.maff.go.jp/j/heya/kodomo_sodan/0405/02.html