



新米の季節になりました!!

お米は私たちの主食として欠かせない食品です。その主成分は、炭水化物で主に体や脳のエネルギーのもととなる働きをします。ごはんは味があっさりしているため、いろいろな料理に合います。しかし、近年、食の洋風化が進み、パンやめん類を食べる機会が増えたことにより、以前に比べると米の消費量は減少しています。

三重県を代表するお米は「コシヒカリ」です。県内、中勢・南勢地域を中心に広く全域で栽培され、8月末頃に収穫されます。良質でかむほどに甘みを増し、冷めてもおいしくいただけるお米です。

三重県では、「コシヒカリ」の他に、三重県農業研究所が開発したお米「三重23号」も栽培されています。お米は、夏の気温が高すぎると、「高温障害」が起き透明なお米が白く濁ってしまいます。また、葉や穂を枯らし、ひどい場合は、稲が萎縮して枯死させてしまう「いもち病」という病気にかかることもあります。「三重23号」はこれらに強いとされます。

「三重23号」は、お米の粒が大きく、炊きあがりがかっくらして、もちもちした食感と深い甘みがあり、冷めてもおいしいのが特徴です。この「三重23号」の中で、収穫後の厳しい検査基準を合格したお米には、「結びの神」という名前が付けられます。

9月29日の給食から、お米が新米の「コシヒカリ」にかわりました。その後10月の半ば頃から少し遅れて収穫期を迎える「結びの神」に切りかえる予定です。

今年のお米は、田植え後、低温や強風の影響を受け、株の数が少ない状況となりました。しかし、梅雨入り後、晴天が続いたことにより、生育は旺盛にかわり、穂の出た時期も平年より4日程早くなりました。7月に入り、カメムシの発生量の多いことを見込まれ、注意喚起が呼びかけられました。8月の天気は、平年同様、晴れの日が多く、気温の高い日が続き、収穫は少し早まりました。収穫量は昨年よりやや多くなる見込みです。

玉城中学校 「10月分予定献立表」より

10/31

玉城町学校給食にお米 三重23号(結びの神)を使用開始



「みえの安心食材」に認定されているお米、令和7年産の三重23号(結びの神)の使用を町内の小中学校5校の給食で開始しました。町内の農家4軒から約13,050キロ購入をし、みえの安心食材を生産者や消費者に広めることを目的として給食での使用を昨年度から始めました。児童は新しいお米を美味しそうに味わって食べていました。

広報「たまき 2025 12」より