

★★★★★★ 食育だより ★★★★★★

★★★ 本日のみやぎのおいしい食材 ★★★

○ごはん（ササニシキ） ○牛乳ぎゅうにゅう

○はっと汁じるに使つかっている「ねぎ」

★「ねぎ」は高等学園園芸班こうとうがくえんえんげいはんのみなさんそだが育てたものです。おいしいですよ！

★「はっと汁」は、宮城県みやぎけんの郷土料理きょうどりょうりです。

★ 今日のごはんは、宮城県加美農業高等学校みやぎけんかみのうぎょうこうとうがっこうの生徒せいとの皆さんみなが栽培さいばいした米こめを使つかいました。

本日の米



★発祥はっしょうの地ちは？

みやぎけんふるかわのうぎょうしけんじょう
宮城県古川農業試験場

★もとになった米こめは？

ササシグレ・ハツニシキ

★名前なまえの由来ゆらいは？

もとになった米こめの「ササシグレ」と
「ハツニシキ」を合あわせたもの。

★特徴とくちょうは？

さっぱりとした上品じょうひんな味あじで、粘り気ねばが少すくなく、ほぐれやすいのが特徴とくちょうです。米こめ自体じたいの味あじの主張しゅちょうが少すくないため、どんな料理りょうりにも合あいます。「ひとめぼれ」が誕生たんじょうする前は、宮城みやぎの米こめと言いえば「ササニシキ」と言いわれるくらい有ゆう名めいでしたが、冷害れいがいに弱よわくデリケートなため、1993年の冷害れいがいで大打撃だいたげきを受け、1994年の「ひとめぼれ」の誕生たんじょうとともに、作付け面積さくつめんせきが激減げきげんし、幻まぼろしのお米こめになりつつあります。