

★★★★★★ 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。

★ 今日きょうのごはんは、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



はっしょうち ★発祥の地は？

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

こめ ★もとになった米は？

ササシグレ・ハツニシキ

なまえ ゆらい ★名前の由来は？

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。

とくちょう ★特徴は？

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まえは、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。