

地場産給食だより



令和6年度
第6号
(12月号)

大崎市特別栽培米の「ゆきむすび」を12月の給食で味わいます

12月9日(月)から12月20日(金)の期間で実施します

大崎市は、江合川と鳴瀬川の清らかな流れが広大で肥沃な「大崎耕土」を潤し、その豊かな大地から多くのブランド米が誕生しています。

学校給食では、年間を通して環境保全米の「ひとめぼれ」を活用していますが、市内で栽培される特別栽培米を味わう機会も設けています。

農家の皆さんは、1年を通じて田んぼの管理を行い、大切にお米を育てていただきました。愛情いっぱい、美味しい大崎のお米を味わいましょう。



4回目は

鳴子温泉地域の“ゆきむすび”

鳴子温泉地域は大崎市の中でも雪深い山里です。その中山間地域での米づくりに地域が一体となって取り組もうと「鳴子の米プロジェクト」が生まれました。

寒冷地向けのお米「東北181号」の試験栽培を経て、大切に育まれたお米が、平成19年12月4日に「ゆきむすび」として世に送り出されました。

鳴子の米プロジェクトのこだわり

稲作のこだわり



水が冷たく、平地に比べて日照量が少ない山間地で丈夫に育つ、山間寒冷地には打ってつけの「ゆきむすび」。

冷たい雪解け水が直接入る田んぼで減農薬で栽培し、昔ながらの天日干しで乾燥させています。

名前「ゆきむすび」の由来

このお米は、「地域と行政」「地域と農家」「都市と農村」「学生と農村」を結んできました。将来、もっといろいろな人たちを結び付けていってほしいという願いを込めてつけられました。

冷めても美味しい秘密

「ゆきむすび」は、うるち米ともち米の性質を併せ持つ低アミロース米です。そのため、炊きたてが美味しいことはもちろんですが、冷めても硬くならず、おにぎりやお弁当にしても美味しいと好評です。



「食の宝庫」である大崎市を支えているのは、農家や生産者のみなさんです。給食も、たくさんの方々のおかげで食べることができます。周りの方々への感謝の気持ちを持ち、おいしくいただきます。

発行元

大崎市教育委員会
教育総務課