

地場産給食だより



令和7年度
第 5 号
(11月号)

大崎市の特別栽培米「シナイモツゴ郷の米」を11月の給食で味わいます

11月19日（水）から11月27日（木）までの期間で提供されます。

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、ふるさと納税を活用して、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。

「シナイモツゴ郷の米」Q & A



大崎市公式キャラクター
「パタ崎さん」

パタ崎さんが
答えるよ！

シナイモツゴってなあに？

「シナイモツゴ」は、成長しても5cm程度の大きさの魚だよ。

1916年に鹿島台で発見され、新種登録されたんだ。1930年に一度絶滅したとされていたけど、1993年に再発見されたんだ！

シナイモツゴ郷の米はどこで作られているの？

鹿島台地域で作られているよ。

きれいな水でしか生活できない「シナイモツゴ」が住む“ため池”の水を活用して、農薬などを減らして作られているよ！

シナイモツゴはこんな魚



写真：シナイモツゴ郷の会ホームページより

シナイモツゴは珍しい魚なの？

シナイモツゴは個体数が少なくなっていて、環境省のレッドリストで絶滅危惧種に指定されているよ。

大崎市指定の天然記念物になっていて、シナイモツゴ郷の会が中心となって保護活動を行っているんだ。

鹿島台小学校のみんなも、シナイモツゴを育てたり、放流したりして、保護活動に参加しているよ。

シナイモツゴ郷の米は誰が作っているの？

シナイモツゴ郷の会の皆さんが大切に育てているよ。

平成20年から作り始めたシナイモツゴ郷の米は、今年で18回目の収穫を迎えたよ。郷の会では、米作りの他、シナイモツゴが住む“ため池”の草刈りや池干し、補修などもしているよ。

給食で味わうシナイモツゴ郷の米は種類としては「ひとめぼれ」です。

この他にも「ささ結」が作られています。

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くださいました。愛情いっぱい、美味しい大崎のお米を味わいましょう。

★発行元★
大崎市教育委員会
教育総務課