

地場産給食だより



令和7年度
第 6 号
(12月号)

大崎市の特別栽培米「ゆきむすび」を12月の給食で味わいます

12月9日(火)～12月16日(火)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。

「ゆきむすび」Q & A



大崎市公式キャラクター
「パタ崎さん」

ゆきむすびってどこで作っているの？

「ゆきむすび」は、鳴子温泉地域で作られているよ。

ゆきむすびは、水が冷たく、平地に比べて日照量が少ない山間地でも育つお米で、鳴子温泉地域では、冷たい雪解け水が直接入る田んぼで減農薬で育てているんだよ！昔ながらの天日干しで乾燥させているものもあるよ。

天日干しのようす



ゆきむすびはどんなお米？

ゆきむすびは冷めても硬くならないから、おにぎりやお弁当におすすめのお米だよ。

ふだん食べている「うるち米」とお餅にする「もち米」の性質を両方持っているから、炊きたても、時間がたってからも美味しく食べられるんだね。

ゆきむすびってかわいい名前だね！

パタ崎さんが答えるよ！

ゆきむすびの名前の由来は、いろいろな人たちの結び付きを表しているよ。「地域と農家」「地域と行政」「都市と農村」「学生と農村」を結んできたゆきむすびは、これからも多くの人を結び付けていくよ。

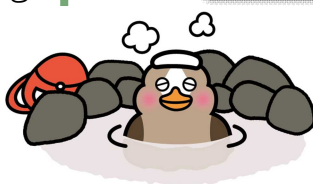
ゆきむすびは誰が作っているの？

鳴子の米プロジェクトで作られているよ。

鬼首地区のゆきむすびの田んぼは、山の近くにもあって、野生動物が生活する場所にも近いから、イノシシなどから稲を守るための工夫も大切で、電気の柵をつけたり、その高さを調整したりしているよ。

おまけ

おいしく炊くコツは水加減。2割減がおすすめだよ。



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