

学校給食で食べられている お米について



あきたこまち

秋田県生まれ、寒さに強く、味はコシヒカリに似て、ねばりが強い。香りも良く人気の高いお米です。

コシヒカリ

全国で最も多く栽培されており、イネが倒れやすく病気に弱い栽培がむづかしい。粘りも強く味も良い。名の由来は「越の国(現在の福井県敦賀市から山形県庄内地方)に輝く」という意味。

キヌヒカリ

北陸農業試験場で生まれ、関西で多く栽培されており、「ご飯が絹のようにつややかにひかるように」と願いをこめたのが名の由来です。

ヒノヒカリ

宮崎県生まれ、コシヒカリ譲りの味・香りを備え、ツヤが日の光を浴びたように美しいのが名前の由来です。ねばりもありおいしい。

朝日

倒れやすく脱粒しやすい。ほんのりした甘味、しっかりした歯ごたえが特徴でほとんど岡山県で栽培されており、他の有名な米の元になった品種です。

アケボノ(早島町)

作りやすく安定した収量が見込めます。粘り、コシ、硬さのバランスが良く、ほどよいやわらかさと歯ごたえがあります。平成24年から岡山県内で最も多く栽培されています。

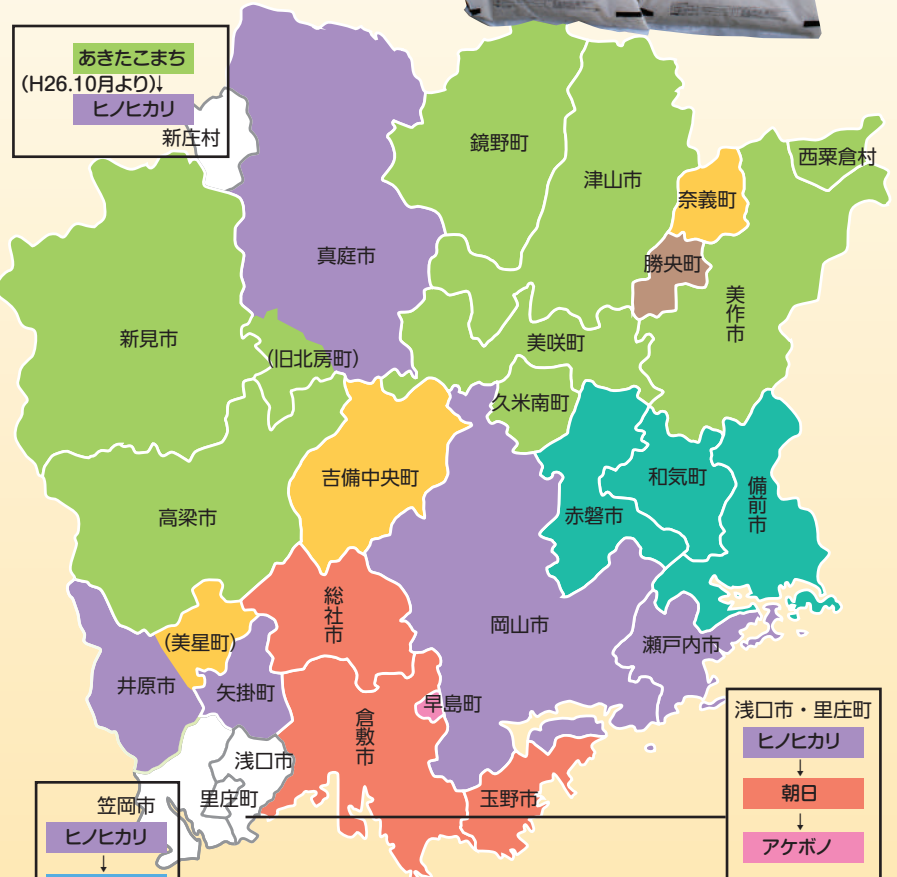
にこまる

ヒノヒカリ並みのおいしさですが、米粒がそろっており、白未熟粒が少ないことから一粒一粒しっかり炊きあがり食感が良いのが特徴です。高温障害に強い品種です。

きぬむすめ

コシヒカリと同じぐらいのおいしさのお米です。収量性などが安定しているので栽培しやすいお米です。

収量が少ない品種については地産の複数の品種で供給しています(新庄村、笠岡市、浅口市、里庄町)



米の家系図

