学校給食で食べているお米の品種

朝　日

倒れやすく脱粒しやすいですが、ほんのりとした甘味、しっかりとした歯ごたえが特徴です。現在全国でも岡山だけで本格的に作られており、他の有名な米の元になった品種です。

あきたこまち

秋田県で生まれ、寒さに強く、味はコシヒカリに似て、ねばりが強く、香りも良い人気の高いお米です。名の由来は秋田県湯沢市に生まれたとされる、美人の誉れ高い平安時代の歌人「小野小町」にちなみます。

きぬむすめ

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

きぬむすめ（里海米）

里海米は瀬戸内海の牡蠣殻を肥料として有効活用し、環境保全に配慮された全農岡山県本部認定のお米です。

ヒノヒカリ

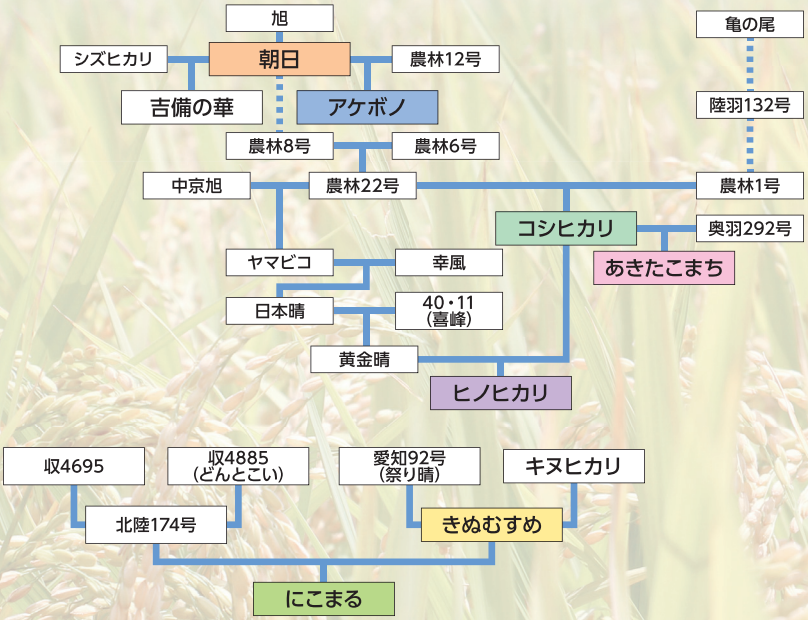
宮崎県で生まれました。コシヒカリ譲りの味・香りを備え、ツヤが日の光を浴びたように美しいことが名の由来です。冷めても粘ったりパサつくことがありません。岡山県中南地域で広く栽培されています。

各市町村で食べられている米の品種

令和5年1月本会調査

※収穫量が少ない品種については、地産の複数の品種を使用しています。
※一部の学校では上記の品種と異なる場合があります。

米の家系図



アケボノ

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。

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ため栽培が難しいですが、粘りも強く味も良いです。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）に光輝く」という意味です。

にこまる

ヒノヒカリ並みのおいしさです。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。

公益財団法人
岡山県学校給食会
URL：https://www.ogk.or.jp/

2023.3.115,000