

～お米の品種紹介～

ひとめぼれ

○昭和56年、宮城県生まれ。平成3年デビュー！！

○美味しさと低温への強さを両立！

○食べた時の特徴

- ・味と香りが良い！
- ・ふっくらとした食感！
- ・ほどよいねばり！



○「美味しさにひとめぼれ」してもらいたくて命名



パッケージは「踊る天女」をイメージ

ササニシキ



○程^{ほどよ}良い固^{かた}さで上品^{じょうひん}なさっぱりとした食感^{しょつかん}

○昭和^{しょうわ}38年^{ねん}に誕生^{たんじょう}し、「東^{ひがし}の横綱^{よこづな} ササニシキ」と呼^よばれた、宮城^{みやぎ}を代表^{だいひょう}する大品^{だいひん}種^{しゅ}

○「シャリといったらササニシキ」と言^いわれ、お寿^{すし}司^{わし}をはじめ和食^{わしょく}との相性^{あいしょう}が良^よい。

つや姫

○つやつやで大^{おお}きく、粒^{つぶ}ぞろい。

○粘^{ねば}りが少^{すく}なく、あっさりとした食感^{しょつかん}

○父^{ちち}親^{おや}は宮城^{みやぎ}県^{けん}、母^{はは}親^{おや}は山形^{やまがた}県^{けん}の山形^{やまがた}生^うまれ



だて正夢



○平成^{へいせい}30年^{ねん}本格^{ほんかく}デビュー！！もっちり食感^{しょつかん}で甘^{あま}みのある新^{しん}品^{ひん}種^{しゅ}。

○仙^{せん}台^{だい}藩^{はん}主^{しゅ}・伊^い達^{だて}政^{まさ}宗^{むねこう}公^{こう}にちなみ、このお米^{こめ}で”食^{しょく}卓^{たく}の天^{てん}下^かをとる”という願^{ねが}いを込^こめて命^{めい}名^{めい}。

○炊^たきたてはもちろ^さん、冷^さめても美^{おい}味^みしい。



みんなの毎日食べているおコメって
どうやってできるのかな？

くらべてみよう昔といまのコメ作り

3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月
● なえ 苗づくり	● しろ 代かき	● かんり ひりょうぼうじょ 草取り・水の管理・肥料・防除				● いねか 乾燥・もみすり	● だっこく 稲刈り・脱穀
●田おこし	● ひりょう 肥料	●田植え					

①田おこし・代かき

- ・田おこし 田んぼの土を耕して乾燥させる作業。
- ・代かき 田おこしの後、田んぼに水を入れて土をさらに細かくし、表面を平らにする作業。

★江戸時代



鍬（くわ）や鋤（すき）を使った人力や、牛馬の力で行いました。このときに肥料もまいていました。

★昭和30～40年代



まだまだ人力、牛馬が中心ですが、耕耘機（こううんき）も見かけるようになりました。

★平成元年～



トラクターを使って田おこしをし、トラクターを使って代かきをします。

②苗作り

★江戸時代



苗を育てる専用の田んぼである苗代（なわしろ）に種モミをまき、1ヶ月後に手で引きぬきました。

★昭和30～40年代



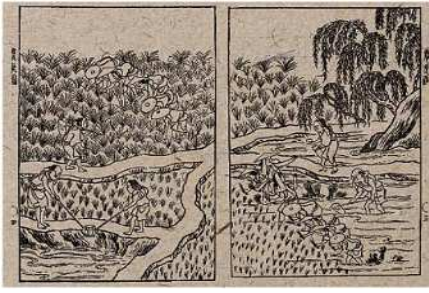
苗代に種モミをまき、その上から油紙やビニールを被せて育てました。

★平成元年～

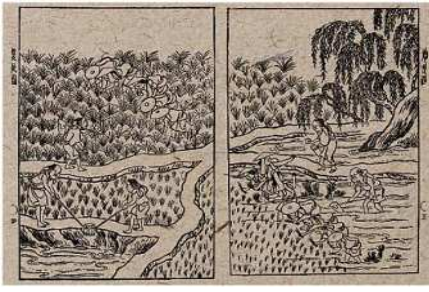


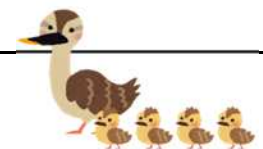
機械を使って、薄い箱に土をしき、種モミをまきます。苗はビニールハウスの中で育てます。

③田植え

★江戸時代	★昭和30～40年代	★平成元年～
 手作業で植えていました。となり近所の皆で手伝いがありました。	 田定規という道具で苗を植える箇所に印を付け、手作業で植えていました。学校は休みになり子供たちも手伝いました。	 田植機を使います。

④草取り・水の管理・肥料・防除

★江戸時代	★昭和30～40年代	★平成元年～
 雑草が生えたら手で取っていました。必要な水を手でくみ上げることもありました。	 農薬をまいて、虫や雑草、病気を防いでいました。肥料をまいて丈夫に育つようにしました。	 「アイガモ農法」（田んぼにアイガモをはなし、田んぼの雑草や虫を食べさせる）など、農薬を使わない方法も考えられています。



⑤稲刈り・脱穀

・脱穀 稲からモミを外す作業のこと。

★江戸時代	★昭和30～40年代	★平成元年～
 鎌を使って人力で稲を刈り、乾燥させ、「こきばし」という道具で脱穀していました。	 田植えと同じく学校が休みになるので、子供たちも総出で、人力で稲を刈りました。脱穀は機械で行いました。	 コンバインを使い、稲刈りから脱穀まで行います。

