

斐太北小5年 チャレンジ農場の記録

新潟のお米と言えば、やっぱりコシヒカリです！新潟県が全国においしさをほこるコシヒカリではなく、なぜ？今？古代米なののでしょうか？

たしかに古代米はコシヒカリにおとる部分もあります

・収穫量がとても少ない

いっしょに育ててきたコシヒカリと比べても、収量は約半分です。

・育てていると…

古代米は、現代のコシヒカリに比べると野生の米ですから、芒（のぎ）がとても痛いのです。稲刈りをして、脱穀をしても、籾すりをして、とにかく痛いんです。でもその芒には大きな訳が！



でも、古代米には、コシヒカリにはない魅力がたくさんあるんです！

・おいしい！

洗練された現代のコシヒカリとは一味違ったおいしさがあります。無農薬無化学肥料にこだわったチャレンジ農場米のおいしさ、おいしい食べ方を紹介します。

・栄養満点！

古代米の大きな魅力の一つが、豊富に含まれる栄養分です。健康ブームの今、多くの人に食べられるのもうなずけます。古代米に含まれる栄養分を紹介します。

・強い！

野生のお米ですから、繊細なコシヒカリに比べてその稲の「強さ」も魅力です。全国的に多くの生産者の皆さんに注目されるその訳は？

・珍しい！

まだまだ生産者も少なく、希少価値の高い古代米です。

だから、私たちは声を大にして言いたいのです。

みなさん、もっともっと古代米のおいしさ・良さを教えてください！

そして、みなさん、古代米を食べてください！そして作ってください！

斐太北お米クイズ

Q1 古代米にはコシヒカリに比べてどんな栄養素が多く含まれているのでしょうか？

- ① アントシアニン ② グルコサミン ③ 鉄分

Q2 古代米にはどのくらいの種類があるのでしょうか？

- ① 約50種類 ② 約100種類 ③ 約200種類

Q3 緑米（みどりもち）の籾の色は何色でしょうか？

- ① 茶白 ② 黒 ③ 緑