

こども しょくいく しんぶん



第36号

令和7年10月 食と花の推進課 発行

新米のおいしい季節がやってきたね！新潟はよく「米どころ」って言われるけど、新潟市でどれくらいのお米がとれるか、どんな種類があるか知ってる？今日はお米について学んでいこう！



新潟市は、お米ランキング第1位！

【お米がとれる量（収穫量）】

137,200トン 新潟市

72,000 大仙市(秋田県)

65,900 横手市(秋田県)

【田んぼの大きさ（作付面積）】

24,700 ヘクタール 新潟市

12,300 長岡市(新潟県)

12,000 大仙市(秋田県)

【出典】令和6年 作物統計調査（農林水産省）より

全国約1,700ある市町村の中で、お米がとれる量・田んぼの大きさ共に、

新潟市が **第1位！** さすが「米どころ」だね！



佐野藤三郎の
マンガを
よめるよ！



ときには腰まで…ときには胸まで…
大変だった米づくり

農地を変えたリーダー

新潟市名誉市民

佐野 藤三郎

昔の新潟市は、水はけの悪い田んぼが多く、田植えも稲刈りも

腰や胸まで泥につかりながら行っていたんだって！

『地図にない湖』とも言われていた新潟市の田んぼの水はけをよくしたり、土を育てたりして、お米がたくさんとれる土地に変えてくれた人たちがいたよ！そんな人たちのおかげで、新潟ではおいしいお米がたくさんとれるようになったんだね。

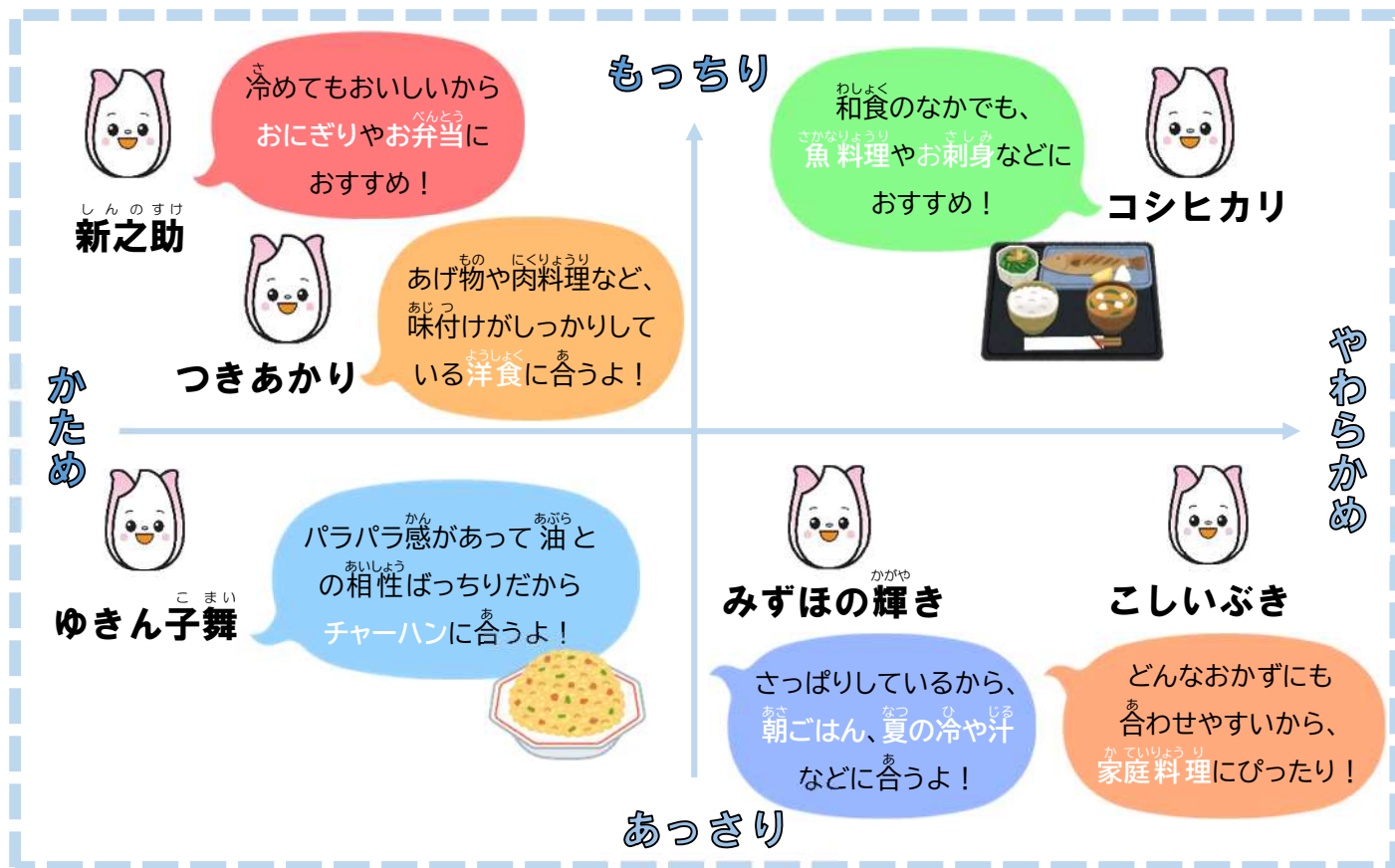


お米にも種類があるの？

みんながふだん家で食べているお米と、給食で食べているお米、味は一緒…？

お米にはたくさんの種類（品種）があって、それぞれ硬さやもちり感などが違うんだ！

家のお米の種類は何か？いろいろなお米を食べてみて、自分好みのお米をみつけてみよう！



【参考】新潟県農林水産部 食品・流通課発行：「新潟米図鑑 vol.2」

給食のお米はどこで作られているの？

新潟市では、毎日約53,000食の給食が作られているよ！

そのゼーンぶが・・・



まいにち にいがたしさん
毎日 新潟市産

給食では、あっさり系でやわらかく、料理を引き立ててくれる

新潟市産の「こしいぶき」が主に使われているよ！

おいしく、楽しく
いただきます



※これまでのこども食育新聞は、新潟市のホームページから見る事ができるよ！

読んでみたい人は、インターネットから「新潟市食育新聞」で調べてみてね！

