

こともしんぶん



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！



ときには腰まで…ときには胸まで…
大変だった米づくり



佐野藤三郎の
マンガを
読めるよ！

昔の新潟市は、水はけの悪い田んぼが多く、田植えも稻刈りも

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』とも言っ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いってくれた人たちが
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。



農地を変えたリーダー

新潟市名誉市民

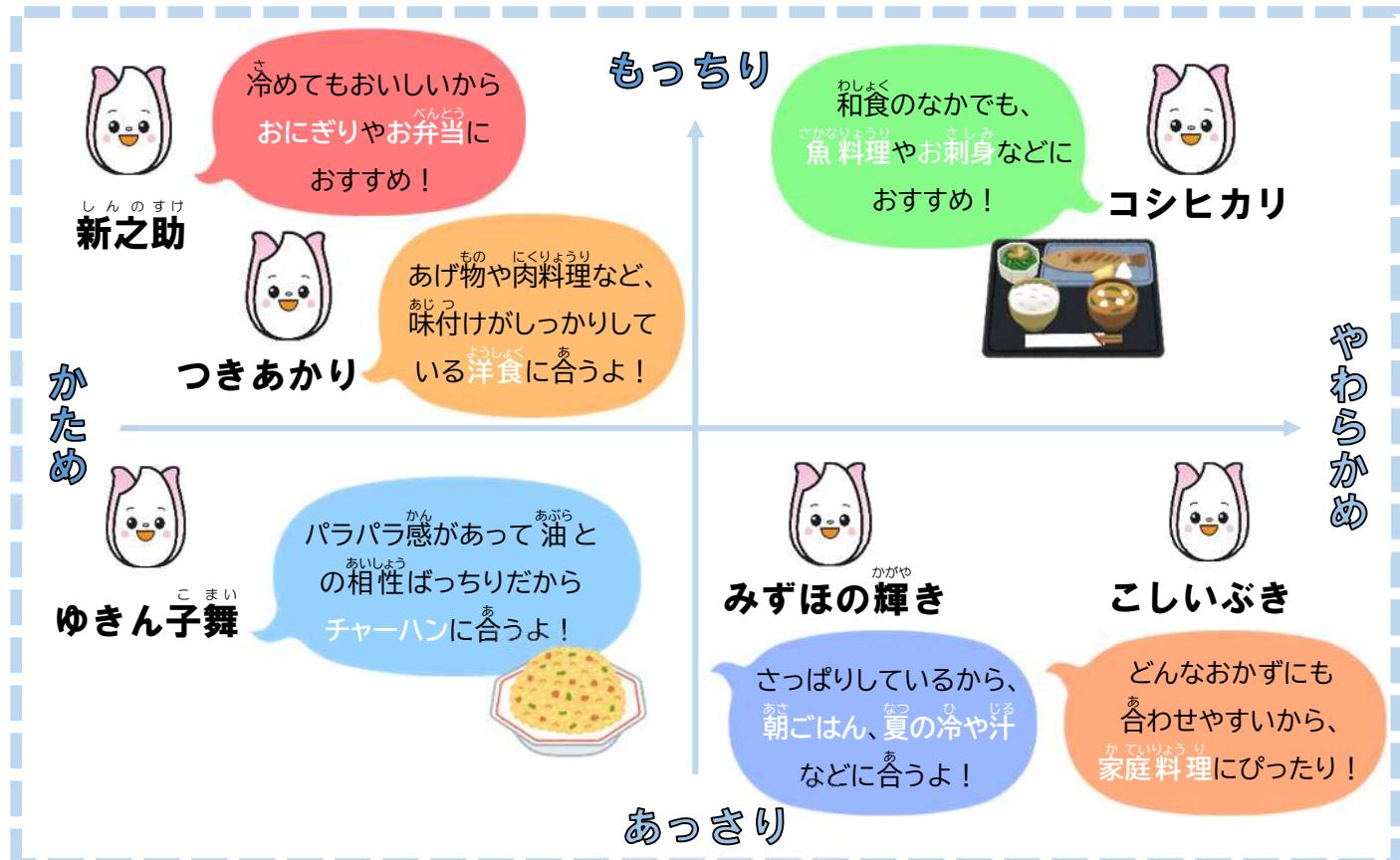
佐野 藤三郎

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、それぞれ硬さやもっちり感などが違うんだ！

家のお米の種類は何かな？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！

そのぜーんぶが・・・



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ことができるよ！

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！

