

米

(稲)

って、なあに？

イネ科

○米(稲)のふるさとって…

イネのふるさととは、様々な説がありますが日本には紀元前3世紀ごろに九州に伝わり、紀元前1世紀には青森まで伝わったといわれています。
世界3大食糧といわれ、気が遠くなるほどおかしから主食として人々に食べられてきました。

○米(稲)を食べると…

おコメの成分の70%以上は炭水化物で、たべるとエネルギーの源となります。また、1つの食品としては、非常に多くの栄養素をバランス良く含んでいるため、日本人の主食として欠かすことのできないものです。

○米(稲)の産地って…

北海道は新潟県と第1位、第2位を争う米の大産地です。

道内でみると、

第1位	岩見沢市
第2位	旭川市
第3位	深川市

(平成19年 北海道農林水産統計年報より)



○米(稲)の育て方って…

稲の生育期間はおよそ150日。

体内に穂の赤ちゃんが出来てから7月中旬～下旬頃に強い低温を受けると大減収につながります。そのため、この期間の水管理による保温はとても大事な作業となります。

除草は除草剤で対応するのが一般的となりましたが、昔のように除草機を押しでの除草は表層を攪拌することで根に酸素を供給でき、丈夫な根を育てることにつながっていました。

○北海道米のいろいろ？

抗アレルギー性の「ゆきひかり」、業務用に人気が高く栽培面積が最も多い「きらら397」、良食味米として定着した「ななつぼし」、「ふっくりんこ」、そして昨年デビューし、コシヒカリ並～以上の食味評価を持つ「ゆめぴりか」などなど。

また、北海道のもち米はもちにしてから硬くなるまで遅いので、赤飯、おこわ、大福、おはぎなどに広く使われます。

その他では酒醸造用に「吟風」、冷凍米飯用に「大地の星」などがあります。