

地元小中の給食で提供 美郷産「金芽米」おいしい！

金芽米の給食を食べる児童

美郷町産のあきたこまちを東洋ライス(東京)が精米した「金芽米」が今月から、町内小中学校の給食で提供されている。JA秋田おぼこ(大仙市)を含む3者で8月に包括連携協定を締結していた。

JAが集荷した美郷町産あきたこまちを東洋ライスが独自の技術で精米。JAが販売している。

精米時に栄養分とうまみ成分が多い層を取り除かず、残していることが特徴だ。

六郷小学校5年竹組の教室では7日、20人が金芽米を食べた。大盛りにしたり、おかわりしたりしながら、元気に大きく口を開けて味わっていた。

ご飯が大好きという今陽生さんは「ほかほかしておいしい。金芽米は栄養があると勉強した。毎日、作った人に感謝して給食を食べたい」と話した。

金芽米は道の駅美郷などで販売。町は食育や農業振興、健康増進といった事業に金芽米を活用していく。JAはこの日、町に金芽米の米袋と同じデザインのクリアファイルを寄贈。町内全児童生徒1037人に配布される。18日には六郷小で食育授業が行われる。(佐藤拓)

(令和7年11月12日(水)秋田魁新聞より一部抜粋)

さがけこども新聞より(11月9日(日)) さきがけクイズ

東成瀬村の伝統野菜「平良●●」。●●に入る言葉は何？

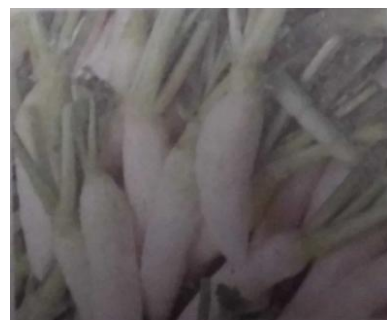
ナ ス ②ネ ギ ③カ ブ

答え ③カブ 「平良カブ」は、東成瀬村田子内の平良地区で栽培さ

れてきました。一般的なカブと比べると小さく、大き

さは直径約3センチ、長さ約15センチです。見た目は小さなダ

イコンのような細長い形状をしています。



出荷時期は11月～12月と短く、この時期にしか味わえない旬の味覚として知られ、こうじで漬けた加工品が人気です。