

栄養とうまみ成分多く

「金芽米」おいしい！ 大潟村の給食で提供



給食で金芽米を食べる大潟小の児童

大潟村のこども園と小中学校の給食で4月から、栄養とうまみ成分を多く残したコメ「金芽米」が提供されている。村と村カントリーエレベーター公社、東洋ライス(東京)の3者が3月に結んだ健康増進などに関する包括連携協定に基づく取り組み。

金芽米は東洋ライスが商標登録している。村内のコメを集荷するカントリーエレベーター公社が、東洋ライスの機械を使い、有機栽培米から金芽米を精米する。

大潟小では今月1日、給食の時間になると児童が炊かれた金芽米をおいしそうに頬張っていた。ご飯のほか「鶏ささみのコーンフレーク焼き」や「アスパラサラダ」などが提供された。

5年生の五十嵐恒太郎さん(10)は「今までもおいしいコメを食べていたけど、より甘みがあってもちもち感もある。すごくおいしい」とお代わりしていた。

高橋浩人村長は「子どもたちには栄養価が高いコメを食べてもらうだけでなく、村で推進する有機農業の価値にも気付いてもらうきっかけになればうれしい」と語った。

(阿部拓郎) (令和8年5月8日(金)秋田さきがけ新聞より一部抜粋)