

# みやづ食の日

宮津市学校給食委員会 献立作成部会 令和4年12月19日



今月の食材は「古代米」と「やまのいも」です！

## かみせや 古代米 あかまい 上世屋の古代米！赤米！

宮津市北部の上世屋の地域で、赤米、黒米などの古代米が作られています。今日の給食では、「夕やけもち」という品種の赤米を提供します。この赤米は、プチプチとした食感が特徴です。

上世屋のお米は、収穫した後に竹を9段積んだ大きな稲木に干して乾かします。最近では、機械で稲を乾かすこともありますが、稲木にお米を干し、太陽の光をいっぱい浴びたお米は特有の香ばしさなどがあるそうです。この香ばしさとプチプチとした食感を楽しみながらいただきます。



### チャントセヤファームの小山さん



少し赤っぽいお米です！



## 京のブランド産品やまのいも！

やまのいもは昔から栗田の地域で作られており、「京のブランド産品」にも選ばれる、京の伝統野菜です。京のブランド産品とは京都らしく、安心・安全と環境に配慮した野菜に認証されているものです。宮津のやまのいもは評価が高く、京都市内のお店からも注文が入るそうです。

やまのいもは形が丸くて大きいものがより良いものとされていますが、土や水、肥料や天気など様々な条件がそろわないと良いものができず、作ることがとても難しいそうです。今日はやまのいもを丼ぶりの具材に入れました。手間暇がかかった宮津のやまのいもを美味しくいただきます。

### 久保添農園の久保添さん



宮津のたくさんの人にやまのいもを知って食べてほしいです。

### ★クイズ★

- Q1 上世屋では収穫したお米をどうするでしょうか？  
ア. 稲木に干す イ. 機械で乾燥させる
- Q2 やまのいもはどのようなものがより良いとされているでしょうか？  
ア. 小さくて細長い イ. 大きくて丸い

