

見て感じて♡食べてみよう!! ~ 翔陽米・美味しまね認証制度の紹介 ~

11月18日と19日の給食では、益田翔陽高等学校生物環境工学科の生徒さんが育てたお米「翔陽米」を使ったおいしいご飯を提供する予定です。そこで、今回は「翔陽米」と翔陽米も取得している「美味しまね認証制度」について紹介します。

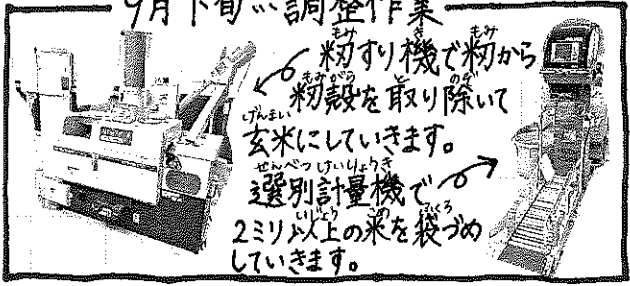
翔陽米ができるまで

4月下旬...種まき・苗づくり

苗を育てるための箱に土を入れ、種もみをまきます。

9月下旬...調整作業

6. 籾すり機で籾から籾殻を取り除いて玄米にしていきます。
選別計量機で2ミリ以上の米を袋詰めしていきます。



翔陽米の完成

つややかなお米ができました!!



米作りをした生徒さんへインタビュー

Q. 育てるときに苦労したことは何ですか?

A. 除草作業です。草が生えないよう除草剤をまきますが、手作業で草を抜くこともあるので大変です。

5月下旬...田植え

育てた苗を田んぼに植えていきます。

田んぼの広さ 30アール



9月中旬...稲刈り

コンバインで稲刈りをしていきます。

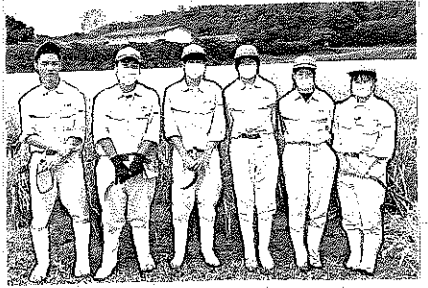


Q. 美味しまね認証はどうやって取得されたのですか?

A. 日々の作業内容や農薬の管理などをしっかり記録し、認証を取得しました。

小中学生へメッセージ

一生懸命育てたお米なので、味わって食べてね😊



6~9月...田んぼの管理

水の管理
稲の生育に合わせて、田んぼの水を抜いたり入れたりします。

土が呼吸をしやすいようにするため

追肥
米の実りを良くするために、肥料をまきます。

除草作業
土の栄養を草にとられないように抜きます。

美味しまね認証制度とは?

皆さんはスーパーでこのマークを見かけたことはありませんか? このマークは「美味しまね認証マーク」といいます。このマークが貼られている商品は、生産者が食べ物の安全や環境を守ることなどに気を配り、より良い生産を行っています。スーパーで見かけたら、ぜひ手に取ってみてください。

