

安城を食べよう!



地元で生産される農産物を、地元で消費する(食べる)ことを「地産地消」と言います。
毎年1月の給食では、『安城を食べる月間』として安城市とその近くの市の産物をたくさん取り入れています。
今回はお米を栽培している高棚宮農組合の神谷さんにお話をうかがいました。

安城市産のお米を食べて 環境に優しく

安城市は、愛知県内で有数のお米の産地です。多く栽培されているのは、「あいちのかおり」と「コシヒカリ」で、給食では安城市産の「あいちのかおり」を使用しています。粒が大きくてかおりがよく、ほどよい甘さが特徴のおいしいお米です。



食料を運ぶ時に使用するトラックなどから出る二酸化炭素が、地球温暖化の原因になっているという話を聞いたことはありますか?遠くから運ぶ必要のない地元のお米をおいしく食べることは環境を守ることに繋がります。

安城市で行われている「お米の栽培方法」



【移植(いしよく)栽培】
事前に苗を育て、田植えをする方法です。市内のおよそ4割の田んぼで行われています。



【直播(じかまき)栽培】
種もみを土に直接まく方法です。市内のおよそ6割の田んぼで行われています。

直播栽培は、苗を育てなくてよいので手間がかかりません。また、直播栽培は3月~4月に種をまき、移植栽培は5月に田植えを行うため作業が重ならず、生産者の忙しい時期をずらせるのもよいところです。

突然の断水... 水への感謝



令和4年5月、明治用水の頭首工(矢作川の水を水路に流すための施設)で水がもれる事故が起こり、断水になりました。ちょうど田植えの時期でした。米づくりに水はなくてはならないものですので、今年は米づくりをあきらめようかと生産者同士で話をしたこともあったそうです。多くの人が水のありがたさを改めて感じた出来事でした。しかし、断水のあった5月にタイミングよく雨が降ったこと、水が出せる日を地域ごとに決めたことなどにより、無事に収穫を迎えました。

生産者さんから みなさんへ

米づくりは、その年の天気や気温など自然の影響を受けやすく、毎年天候に合わせてやり方を変えなければならないのが大変なところであり、やりがいを感じる場所でもあります。もともと他の仕事をしていましたが、米づくりをしている農家の人に出会ったことをきっかけに米農家になりました。安城市でも農家の仕事の負担を減らせるようにシステムが進んでいます。若い人たちが農業に関心を持ち、農家になりたいという夢を持ってくれるとうれしいです。



ふれあい田んぼアート



【どのように田んぼに絵を描いているの?】

大きな画用紙に絵の具で色を塗るように、5種類の稲の苗を植えて絵を描いていく田んぼアート。みなさんならこの5色を使ってどんな絵を描きますか?

デンパークの近くにある田んぼ(和泉町)に巨大な絵が描かれる「田んぼアート」を見たことはありますか?平成27年から行われており、今年度は市制施行70周年記念ロゴマークと安城七夕まつり公式キャラクターの「きーぼー」が描かれました。5月に田植えをしたばかりの頃は絵柄がよく見えませんが、稲が生長し、7月頃になると青々とした絵柄が見頃になります。そして、9月頃になると田んぼアートは黄金色に。私たちを楽しませてくれました。



市制施行70周年記念 「学校給食レシコンテスト」市長賞

安城ハーモニーカレー



安城市産のきゅうり、チンゲンサイ、いちじくを使用しています。安城市産のお米を炊いたごはんによく合うおいしいカレーです。
令和5年2月に提供予定です。

あんきゅークイズ

1本の稲からはおおよそ何粒のお米がとれるでしょうか。



- A 30粒 B 100粒 C 300粒

安城市学校給食協会のホームページには、クイズやレシピがのっています。チェックしてみてください!
《取材協力》
農事組合法人 高棚宮農組合
あいち中央農業協同組合

あんきゅークイズの答えは17粒が正解でした。B