



平成29年11月17日号

きぬむすめ



※今回は、鳥取市で収穫されたきぬむすめを使用します

毎月19日の食育の日には、鳥取県内の産物をお宝食材として学校給食の献立に取り入れて提供しています。今月は鳥取県で作られているお米の「きぬむすめ」を紹介します。

《きぬむすめの特徴》

- 炊き上がりの白さとツヤ!
- 冷めてもおいしい!
- 粘りが強く柔らかい食感!

「きぬむすめ」は、「キヌヒカリ」と「愛知92号」を合わせて育成された品種で、鳥取県では、平成22年から本格的な栽培が始まりました。鳥取県のきぬむすめは、日本穀物検定協会が毎年実施する「米の食味ランキング」で、平成25年～28年の4年連続で最高評価の「特A」を取得しています。



鳥取県産米きぬむすめ
マスコットキャラクター「きぬむすめ」

鳥取の豊かな大地とおいしい水で育ったお米だよ!



なっしちゃん



TORI きゅうちゃん

「米」という字は、「八十八」の手間をかけて作られることに由来しているんだよ。生産者さんの愛情が詰まったお米を大事に食べようね!



出典：JA全農とっとり