

南陽産

『有機米』米飯給食週間



コシヒカリ 10/23 (月) ~10/26 (木)

つや姫 11/6 (月) ~11/9 (木)

★『有機米』っていったいなに？★

- 農薬や化学肥料などの化学物質(人工的につくられた農薬や肥料)に頼らないで、自然の力を生かしながら生産されたお米のことです。
- 「このお米は安心ですよ」と国が認めたお米でもあります。
- 有機米は、農薬や化学肥料を使わない田んぼで作られます。食べる人だけでなく、田んぼにいるオタマジャクシやタニシ、ヤゴなどの様々な生き物にも、とっても優しい農業(=有機農業)で作られています。

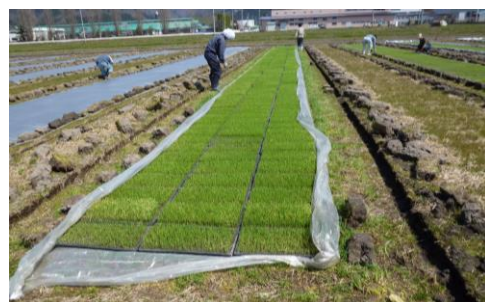
▽『有機米』ができるまで



おんとうしより

←【温湯処理】

○カビや細菌による病気を防ぐため、お米の種をお湯につけて消毒します。



いくびょう

↑【プール育苗】

○ビニールなどを使って、簡易的な水槽(プール)を作り、お米の苗を育てます。



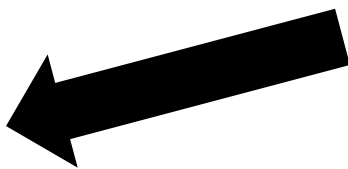
↑【田植え】

○プールで十分に育てた苗を田んぼに植えていきます。



↑【稲刈り】

○成長した稲(=お米)を機械で刈り取ります。



←【検査】

○収穫したお米を法律に基づいて検査し、産地や品種、生産年について証明します。

『有機米』を作っている皆さん ご協力ありがとうございます！

- 『有機米』は、「山形おきたま農業協同組合」、「山形おきたま産直センター」、「株式会社 おきたま興農舎」、「ファーマーズクラブ赤とんぼ」などで生産されています。