



学校給食と連携した「学べる粒すけ授業」を実施！ 千葉県旭市の児童たちが“炊き立てご飯”の美味しさを体験



千葉県は、関係団体や量販店の協力を得ながら、今年でデビュー4年目を迎えるオリジナル品種「粒すけ」の認知度向上、消費拡大に向けたプロモーションの一環として、10月31日(火)、千葉県旭市立干潟小学校にて「学べる粒すけ授業」を実施致しました。

同小学校の5年生を対象にした調理実習やJAちばみどりの講師による出前授業を行い、千葉県が13年の歳月をかけて開発したオリジナル品種「粒すけ」への親しみをもってもらおうとともに、千葉県の取組について知ってもらうきっかけとなるイベントとなりました。

「学べる粒すけ授業」概要

参加者 : 旭市立干潟小学校 5年生 49名
講師 : JA ちばみどり 専務理事 加瀬 義孝 (かせ よしたか) (お米農家)

実施内容 : ■調理実習 「粒すけ」を炊いて、おむすび作り
■出前授業 「粒すけ(お米)」について学ぶ授業の実施/お米に関するクイズ
■給食 おむすびにした「粒すけ」を実食/チーバくん登場



▲炊飯している様子



▲おむすび作りの様子

調理実習では、児童たちが「粒すけ」を研ぐところから協力して準備。火加減が難しいガラス製の鍋で炊けていく様子を見つめていました。そして、出来上がったご飯で、それぞれ個性豊かなおむすびを握っていました。



▲出前授業の様子



▲お米クイズの様子

出前授業では、JAちばみどりの専務理事でお米農家でもある加瀬義孝さんから、「コシヒカリを親に持つ『粒すけ』は、粒の大きい美味しいお米です」との説明があり、児童たちも真剣な面持ちでその話を聞いていました。「せっかくの機会なので、是非いっぱい食べてほしい」と粒すけの魅力を伝えました。後半では「お米」に関するクイズが出題され、児童たちも楽しんでいる様子でした。



▲本日の給食



▲チーバくんが登場



▲チーバくんと児童たち



▲給食を楽しむ児童たち

給食の時間では、千葉県マスコットキャラクターチーバくんが登場し、児童たちのテンションも最高潮に。自分たちで炊いたご飯で作ったおむすびを頬張りながら、粒すけの美味しさを味わっていました。おむすびを食べた児童からは「甘くて美味しい！」と喜びの声があがりました。このイベントを通して「また粒すけのご飯を炊いてみたい！」と、児童たちが「粒すけ」の美味しさを体験するイベントとなりました。

<オフィシャル素材のご案内>

本イベントに関する素材については下記URLに格納しております。

画像 → <https://xgf.nu/gaBGU>

映像 → <https://onl.bz/4jQkgC2>

「粒すけ」とは？ 「粒すけ」公式HP：<https://www.tsubusuke.jp/>

千葉県は、作付面積・収穫量が全国9位の全国有数の米どころで、東日本で一番の早場米の産地です。利根川流域の水に恵まれた北総地帯、太平洋沿いの九十九里平野、房総半島中南部の丘陵地帯と、県内各地に稲作地帯が広がっています。

そんな千葉県が13年の歳月をかけて開発し、令和2年秋に本格デビューしたオリジナル品種が「粒すけ」です。「粒すけ」という愛称には、大粒という品種の特徴がイメージでき、「自分の子どものように愛着をもってもらいたい」という思いが込められています。



千葉県は有数の米どころ！

作付面積 (ha)		収穫量(t)	
1位 新潟	116,000	1位 新潟	631,000
2位 北海道	93,600	2位 北海道	553,200
3位 秋田	82,400	3位 秋田	456,500
4位 山形	61,500	4位 山形	365,300
9位 千葉	47,700	9位 千葉	259,500

「粒すけ」の開発秘話

－「粒すけ」はなぜ開発されたの？

千葉県は、作付面積、収穫量とも全国第9位（令和4年産）で、全国でも有数のお米の産地。温暖な気候を活かして、おいしいお米を首都圏へいち早く届けられる「早場米（はやばまい）」が特徴です。しかし、県内の作付けの約5割を占める「コシヒカリ」は、近年多く発生している稲刈り時期の強風や長雨などで倒れやすく、収穫に手間がかかるなどの悩みがありました。そこで、食味が良く、台風にも負けない、力強い品種を目指して、開発がスタートしました。

－「粒すけ」はどうやって開発されたの？

平成17年から研究に取り組み、食味の良い「コシヒカリ」を母に、茎が短くて倒れにくく、大粒な特徴を持つ「佐（さ）系（けい）1181」（県オリジナル品種「ふさおとめ」の子ども）を父として、人工交配により育成されました。

「粒すけ」は、約4,000種類の候補の中から選び抜かれ、両親の長所を引き継いだ、おいしくて作りやすい品種です。

－どこにこだわったの？

「粒すけ」を開発するにあたって、最もこだわったポイントは食味試験の方法。おいしい品種を選ぶためには、機器による分析も行いますが、最終的には人が実際に食べて判断します。

食味による選抜試験は、それぞれのお米に含まれる水分含量に応じて、水加減を調整するなど、細心の注意を払って行います。

収穫時期の3カ月は、1日7種類をほぼ毎日食べ比べ。10年間にわたり、延べ3,500の品種候補の試食を繰り返しました。

その結果、大粒でご飯粒が白く、つやがあり、香りや味、さらに炊き上がりがよく、ほどよい粘りの品種を探し出すことができました。

<本資料に関する報道関係からのお問合せ先>

PR事務局（広報代行：フロンティアインターナショナル内）

担当：関野（070-2197-8799）・北川（070-2197-8790）

TEL：03-5778-4844 / FAX：03-3406-0130 / mail：frontier-pr@frontier-i.co.jp