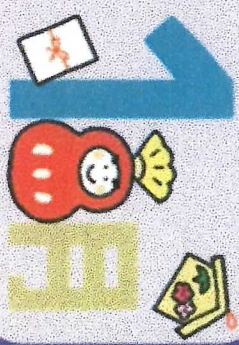


きゅうしよくニュース



こだいまい 古代米

(地場産物を知ろう)

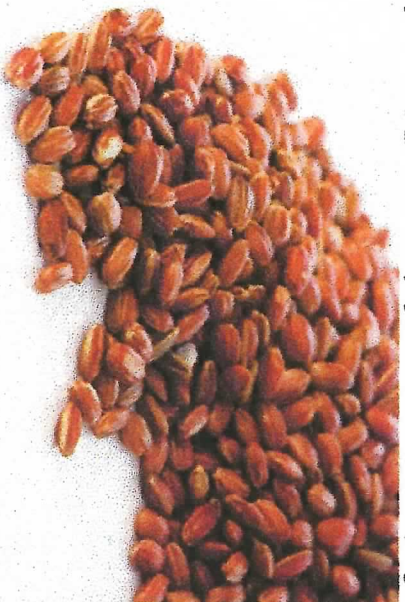


くろまい
黒米

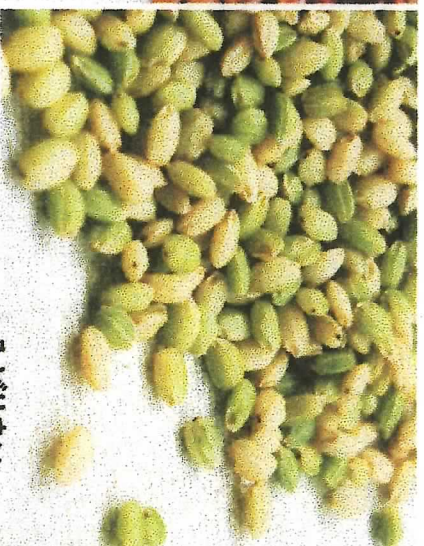
日本にほんで古ふるくから栽培さいばいされている米こめの品種ひんしゆを古代こだい米まいと言いいます。黒米くろまい・赤米あかまい・緑米みどりまい・紫米むらさきまいなどがあり
ます。白米はくまいとの色いろのちがいは、玄米げんまいの表面ひょうめんのぬか
の部分ぶぶんで、中心ちゆうしんは白米はくまいに近い色いろです。

昔むかしは、祭りまつの供え物そなにしたり、お祝いいわいごとがあつたときに、赤米あかまいや黒米くろまいを炊たいて食たべていました。しかし時代じだいとともに、実りみのの少すくない古代米こだいまいはしだいに作つくられなくなり、代わりかにあずきを使つかった赤飯せきはんが作つくられるようになりました。

給食きゆうしょくの古代米こだいまいご飯はんは、天理市てんりしのふるさと実行委員会じっこういいんかいで作つくられた黒米くろまいを、
米こめに混まぜて炊たいています。



あかまい
赤米



みどりまい
緑米



むらさきまい
紫米