

# う米ちやつ佐渡の米

## 佐渡で作られているお米の種類

品種コード	品種名	全体に占める割合
うるち米	コシヒカリ	79,51%
うるち米	こしいぶき	17,55%
もち米	こがねもち	0,94%
うるち米	あきたこまち	0,60%
うるち米	混合米	0,44%
酒米	五百万石	0,34%
酒米	越淡麗	0,27%
もち米	わたぼうし	0,17%
うるち米	ゆきの精	0,06%
うるち米	ミルキークイン	0,05%
うるち米	新潟次郎	0,03%
酒米	たかね錦	0,02%
うるち米	越路早生	0,01%
うるち米	はえぬき	0,01%
もち米	八張糯	0,01%



農家のひとは、朱鷺のことを考えて、お米を作っているんだね。



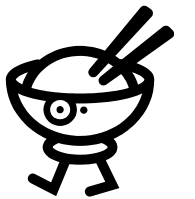
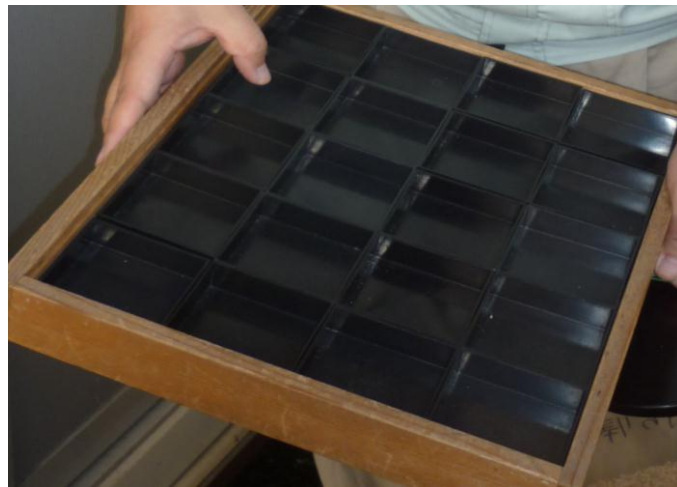
約22,000トンの量になります。

品種は、コシヒカリ（うるち米）が一番多く、約18,000トンの量になります。次に、多いのがこしいぶき（うるち米）で、約4,000トンになります。その他に16種類があります。全部おいしいのでぜひあじわってください。

うるち米、もち米、酒米の3種類あります。佐渡ではそのお米全体で、

# お米には等級がある

お米には等級があり、一等、二等、三等、きかく外の四つに、分かります。  
白いシールの一等米が一番良いお米です。



左から一等、二等、三等、きかく外のマークです。

一等、二等、三等の決め方は、お皿の上に約1000粒のお米をのせ、形や色の整ったお米が7割以上あると一等になります。このように、きびしい検査を重ね佐渡の美味しいお米はいろいろな所に出荷されています。そしてトキが田んぼにくるように、毎年田んぼの生き物調査を6月と8月に行っています。佐渡の米は、トキにも愛されています。



# お米には、シールがある

お米には、シールがあり、シールの色は、6色あります。

赤、オレンジ、青、白、黄色、黄緑です。

ちなみに、赤は、全国のスーパーマーケットに出荷されます。



オレンジと赤は、トキの為のたんぼづくりとして、「ふゆみずたんぼ」(冬のあいだもたんぼに水をためておくことで雪がつかもらないので朱鷺が餌を探しやすい)や「江の設置」(夏の暑い時でもたんぼ端の溝を掘って水をためておくこと)にとりくんでいるたんぼでできたお米にはるシールです。

それと、青と黄色はトキの為のたんぼづくりはしていないけど、農薬と化学肥料を半分以上へらして、環境にやさしい米作りをしているたんぼでできたお米にはいます。

黄緑は農薬と化学肥料を8割以上減らした栽培のたんぼでできたお米です。

白は全く農薬と化学肥料を使っていないたんぼでできたお米にはるシールです。

このように佐渡の米袋には、いろいろなシールがはられ、お米の作り方が買ってもらう人にわかりやすく伝わるようにしています！



# 佐渡の米倉庫の工夫

佐渡の米倉庫には工夫があります。

その工夫とはクーラが設置されていて夏でも品質が下がらないようにしています。

クーラの温度は、15度前後です。

また米が積みかさなっています。そして特別なフォークリフトで倒れないように6段ずつ42個のかたまりで、積み重なっています。そうすることで地震が来ても大丈夫です。

このように工夫をしているので、長く保管していてもおいしいお米が食べられます。



※ 米倉庫の中は、いつでもお米を出荷できるように整然とお米が並べられています。(高さにびっくり)