

米倉庫の秘密

米倉庫には、三つの工夫があります。一つ目は、米の味がおちないようにクーラーがあり、いつでも気温が15℃前後になっています。二つ目は、米の検査です。米に傷がないかや、形がいいかなど検査員の目で厳しく見て選んでいるからいつも美味しいお米が食べられます。三つ目は、フォークリフトで、米のはいった袋を丁寧に高く積むことでたくさんの米を保管することです。

このように、佐渡の米の倉庫では、米のために工夫がたくさんあるのでぜひ美味しい佐渡のお米を買ってください。



米の等級

米には、等級があります。
いい方から、1等・2等・
3等・きかく外です。



この等級は、お米の形、
色が整っているかどうか
を検査員が見て格付けし
ます。

★特にいいお米は、1等米です。



佐渡市立河崎小学校 5 年作

佐渡の米

佐渡の鳥「朱鷺」が住む島の米

佐渡は、朱鷺がたくさんいて自然がいっぱい。そこでとれるお米は、噛むと甘味があって、おいしいよ。たくさん食べえっちゃ。

