

地元の農作物をたくさん食べよう！



# 安城のおいしいお米

米は、稲という作物の穂にできる「実」の部分です。

稲には水を張った田んぼに作付ける水稻と、畑に作付ける陸稻がありますが、

日本で栽培されているのはほとんど水稻です。

また、稲は、日本の気候・風土に適した作物で、

約3千年ほど昔の縄文時代から栽培され続けています。

## 安城市的米づくり

安城市的平成22年水稻作付面積は1,870ヘクタール（安城市の面積の約2割）で、県下第3位の米の生産地となっています。安城市で栽培している米の品種は、「コシヒカリ」、「あいちのかおりSBL」を中心で、大型の機械を使って大規模に米づくりを行っています。

	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月							
	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下
コシヒカリ				● 播種 (種まき)	● 田植え			● 出穂			● 収穫 (稻刈り)				
あいちのかおり				● 播種	● 田植え		● 出穂			● 収穫					



大型田植機による田植え



稲の花



コンバインによる稻刈り



稲の茎から穂が出て(出穂)、小さな白い花を咲かせます。白い花は1日で受粉し、ここからお米の成長が始まります。



収穫後は、もみを乾燥させ、もみすりをしてもみがらをとり玄米にします。玄米は精米し、白米にします。



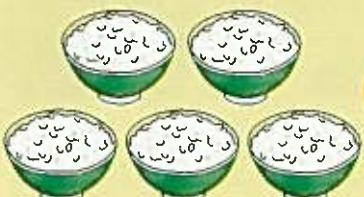
## お米を食べよう!!

日本では、戦後、食生活の洋風化が急速に進みました。昔から主食（ごはん）を中心とした食生活でしたが、副食（おかず）の割合が増えてきました。中でも特に畜産物（肉、乳製品、卵など）や油脂の消費が増えています。1日に食べるごはんの量は、昭和40年と比べて半分近くまで減ってきています。

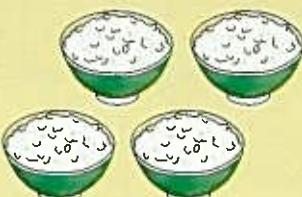
ごはんは、糖質（炭水化物）の他に、たんぱく質、脂質が含まれており、たいへん栄養バランスの良い食べ物です。

みなさんもごはんの良さを見直し、お米をたくさん食べましょう！！

昭和40年



昭和55年



平成22年



(農林水産省調べ)



お米を使った伝統料理

## 箱ずし

祭りのすし　－ハコズシ－



安城産業文化公園デンパーク  
ふるさと館の箱ずし

箱に入れて作ることからハコズシ、箱をかさねてツメ木を使って重しをするのでオシズシとも呼ばれる。スシメシをフネの底にハランを敷いてつめ、その上にクズシミ（ボラを使う）、たまごの薄焼き、チクワ・カマボコの煮たもの、メジロを並べてハランをのせ、木のオトシブタをする。それを五段積み重ねて数時間ほど重しをすると出来上がる。スシメシ二升で五箱（1回分）というのが目安になる。

すし箱には大小三種あったが、小さい箱が古い時代のものようだ。

食べる時は、すし切り包丁で四角の小片に切る。またすしの子（具）に味が付いているが、別にテリを作つて、それをハランやニゴなどで具の表面に塗つて食べる。テリを作るには、同量のたまり、酒、砂糖、くず粉を使った。テリはメジロを煮た汁を使うとおいしく、またくず粉を使わなくともほどよい固さに固まった。

すしをつけることはもとより、祭りの料理一切は、その家の主人の仕事であった。女は洗いもんをしたり、その準備を担つた。

祭りのすしは、このハコズシの他に、アゲズシ、ノリ巻きがあった。そのほかに酢漬けのコノシロやキンカワを握つたナマズシがあつたが、ナマズシの歴史はきわめて新しいようである。

『安城 食の風景』安城市歴史博物館編

問い合わせ●安城市農務課 ☎ 71-2233

協 力●JAあいち中央営農部・安城産業文化公園デンパーク ふるさと館