

10月の旬の食材は『お米』

日光市は、おいしいお米の生産地として有名です。それは、たくさんの山があり、きれいでおいしい水が田んぼに注ぎ込まれるからです。



手塚頼雄さん(瀬尾) の時期を迎えます。

そこで今回は、日光の『お米』について紹介します。

瀬尾でお米を作っている手塚さんのお宅へ行ってきました。

手塚さんのお宅では約2.5haの田んぼでお米を作っています。3月下旬から4月上旬に種をまき、5月上旬に田植えをします。

おいしいお米になるように肥料をあげたり、虫が寄ってこないようにしたり、大切に大切に育てて10月上旬にやっと収穫

今年の夏はとても暑かったため、南の暑い国からやってきたお米にとってはうれしい夏でした。

「今年の夏は暑かったから豊作だよ。」と手塚さんはうれしそうに話します。しかし、

「雨や風で倒れちゃったから収穫がしにくい。」とも話します。

手がかかっているからおいしいご飯が食べられるのですね。



現在、日本ではご飯の消費量が年々下がってきており、お米が消費しきれなく、余ってきているのが現状です。

そこで、お米を粉状にした米粉などでパンや麺を作り、お米の消費を増やそうとしています。

みなさんも日光のおいしいお米をどんどん食べて、元気いっぱい遊びましょう。

