



あき こうよう きせつ す そと くうき いちだん つめ ま は お
秋の紅葉の季節が過ぎて、外の空気が一段と冷たさを増したようです。葉っぱを落
とした街の木は、なんだか少し寒そうだね。木は洋服を着ないけれど、みんなはしっか
り暖かい服を着て、寒さに負けないようにしよう。

だい ごう せかい こめ にほん こめ こめ にほんいがい くに た
第15号のテーマは「世界のお米 日本のお米」です。お米は日本以外の国でも食べ
られているのかな？外国にも田んぼってあるのかな？調べてみよう！

こめ た にほん お米を食べるのは日本だけ？

フランス人のお父さんがスーパーマーケットで買い物をしているよ。子どもたちの
あした あさ よう か き たん だ っ て 。
明日の朝ごはん用のパンを買いに来たんだって。

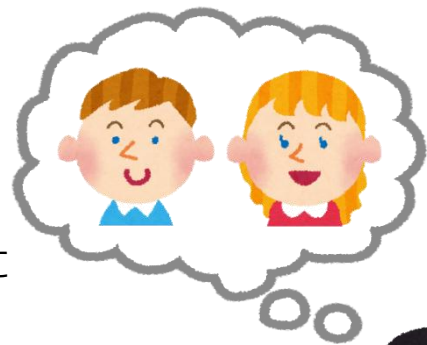
か ぼそ なが みかづき
買ったのは、細くて長いフランスパンと、三日月
の形をした、バターたっぷりのクロワッサン。

わたし にほんじん しょくじ とき
私たち日本人は、食事の時、おかずといっしょに
ごはんを食べるよね。時々パンを食べることもある。

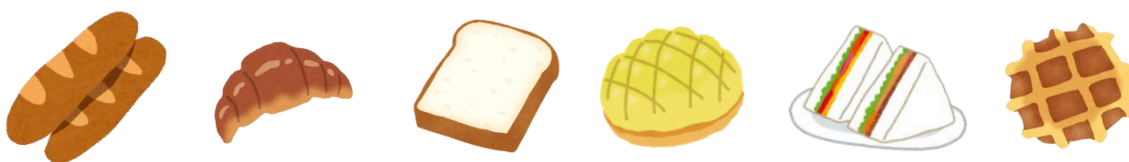
フランスのおうちでは、ほとんどまいしょく た
フランスのおうちでは、ほとんど毎食パンを食べるんだって。

みせ しょく
お店には、食パン、メロンパン、サンドイッチ、ワッフルなど、
さまざま しゅるい う じん とう
様々な種類のパンが売っている。さっき、フランス人のお父さ
んが買っていたのは、フランスパンとクロワッサンだったね。

わたし まいにち こめ た ひと
私たちは毎日お米を食べるけれど、フランスの人たちはパンだけ
で、お米を食べないのかな？他の国の人たちはどうだろう？



コンニチワ！
カイモノニ
キマシタ！

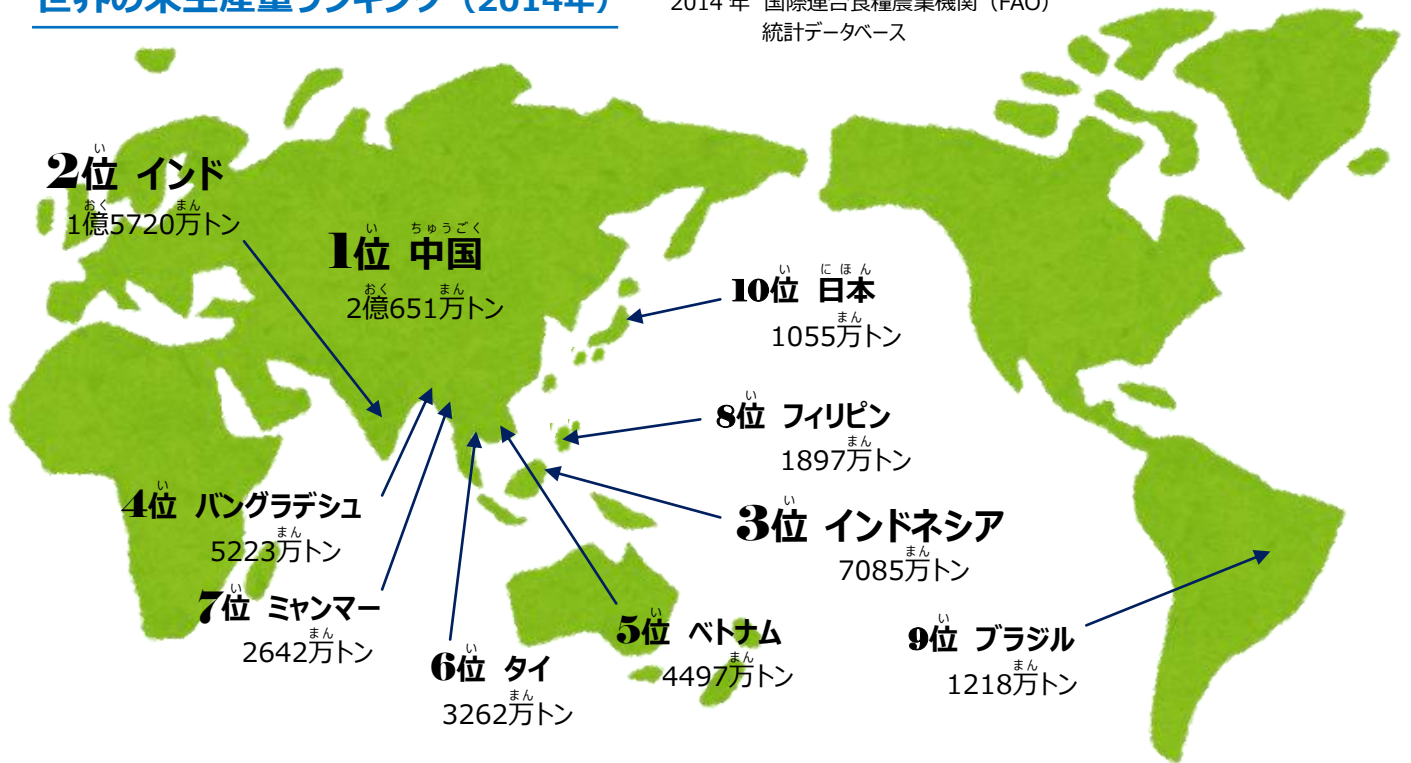


お米は世界中で作られている

お米といえば日本！というイメージがあるけれど、実は、日本以外の国でも、お米はたくさん作られているんだ。世界の米生産量（お米を作っている量のことだよ）ランキングを見てみよう。

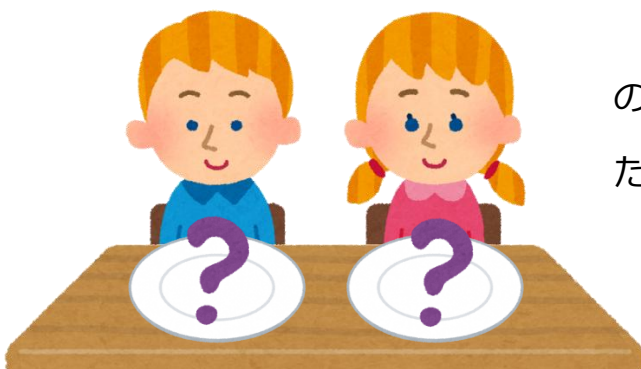
世界の米生産量ランキング（2014年）

2014年 国際連合食糧農業機関（FAO）
統計データベース



世界で一番たくさんお米を作っている国は中国なんだ。2位はインド、3位はインドネシア。日本は10位だよ。日本以外の国でもお米が盛んに作られていることがわかるね。

米の消費量（お米を食べる量のことだよ）を見ても、1位は中国、2位がインド、3位がインドネシアとなっている。日本は9位だ。お米をたくさん作っている国は、お米をたくさん食べるんだね。



驚いたでしょう？日本だけでなく、世界中の国でお米を作って食べているんだよ。日本よりたくさんお米を作っている国もあるんだね。日本以外の国ではお米をどんな風に料理して食べているんだろう？調べてみよう！

世界中にあるぞ！お米を使った料理

お米は、世界中の国々で作られ、食べられているということがわかったね。世界の他の国の人たちは、作ったお米をこんな料理にして食べているよ。



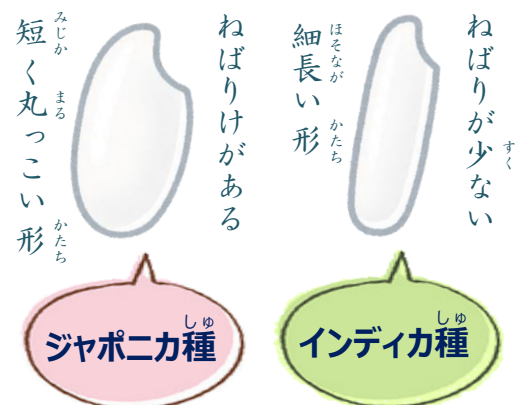
韓国には、ごはんの上に色々な具材をのせる「ビビンパ」という料理がある。ごはんと具材をよく混ぜて食べるんだ。イギリスの「ライスプディング」は、お米を牛乳で煮て、さとうであまく味付けしたデザート。レーズンを入れることもあるよ。知っている料理や、食べたことがある料理はあるかな？

お米は世界中で様々な料理に使われているよ。味付けも、しょっぱかったり、あまかったり、からかったり、色々だ。お米をサラダにする国もあるんだって！

日本では、お米を味付けせずにそのままいた白いごはん、色々なおかずを組み合わせて食べるけれど、世界には日本と全く違うお米の食べ方があるんだね。

料理の仕方だけでなく、国によって、料理に使うお米の種類も違うよ。お米には、ねばりが少なく細長い形をしている「インディカ種」と、ねばりけがあって短く丸っこい形をしている「ジャポニカ種」がある。日本で作られるお米は、ほとんどが「ジャポニカ種」だ。

その国の気候によって、育てるお米の種類が変わるよ。私たちが日本人は「ジャポニカ種」のお米を食べているけれど、世界で作られているお米の約80パーセントは「インディカ種」なんだって。



にほん こめ ぜんぶおな

日本のお米は全部同じなの？



くに ちいき つく こめ しゅるい ちが
国や地域によって作っているお米の種類が違うということがわかったけれど、

わたし た にほん こめ ぜんぶおな しゅるい
私たちがふだん食べている日本のお米は全部同じ種類なのかな？

にほん こめ みじか まる かたち しゅ
日本のお米は、ねばりけがあって短く丸っこい形をしている「ジャポニカ種」

だ。もっとくわしく見ると、さらに細かい種類に分けることができるよ。これを「品種」と言うんだ。

にほん ひんしゅ こめ なか つく
日本には、およそ 500 品種のお米があるんだって！ その中でもたくさん作られて
いる品種をしょうかいするね。



にほん もっと
日本で最もたくさん作られている品種は「コシヒカリ」だ。
にいがたけん みせ こめ
新潟県のお店のお米
うりば
売場でよく見かけるのは、「コシヒカリ」と「こしいぶき」だね。

いま こめ つく こめ けんきゅうしゃ ひ びどりよく
今よりもっとおいしいお米を作るため、お米の研究者たちは、日々努力しているんだ。新潟県のお店のお米売場には、この秋、新しいお米の品種が登場したぞ。

あたらし こめ なまえ しんのすけ こめ
その新しいお米の名前は「新之助」。お米のつぶが
おお さ
大きくて、たきたてはもちろん、冷めてもおいしい
お米なんだって。君はもう食べたかな？

にほん せかいじゅう つく た
日本だけでなく、世界中で作られ、食べられている
お米。日本のお米のこと、世界のお米のこと、もっと知りたいね！



まいかちゃんも
まってるよ！



みんなからのおたよりをまってるよ！

〒950-0933 新潟市中央区清五郎 401 番地
新潟市食育・花育センター こども食育新聞係