お米選手権

11月16日(月)～19日(木)

19日(木)から20日(金)の16時までに
答えだと思うものを予想して、QRコードより
回答してください。全問正解者は
お米マイスター2026に認定します。

新米が出回る時期になりました。
そこで、毎日違う銘柄のお米を出す「お米選手権」を行います！
今回出すお米はすべて北海道米です。「今日はどのお米かな？」
と予想したり、銘柄の違いを感じたりしてみましょう！

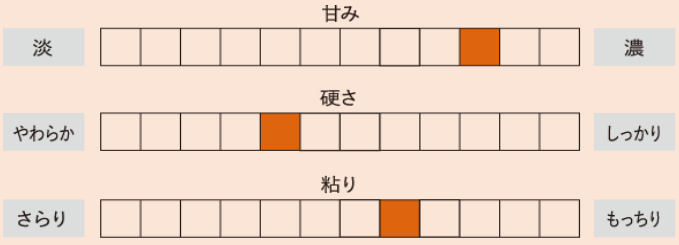
お米のヒント

北海道米販売拡大委員会　HPより引用

① ななつぼし



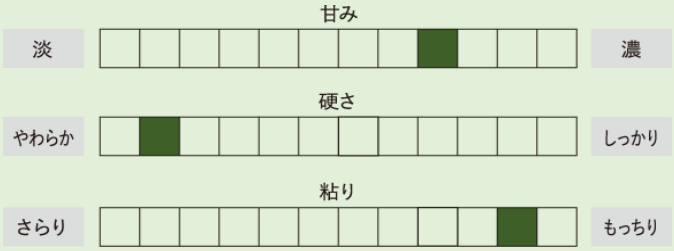
いつも給食で食べているお米です。甘みと粘りのバランスがよく、あっさりとした食感です。冷めてもおいしいことから、お弁当やお寿司に最適です。



② おぼろづき



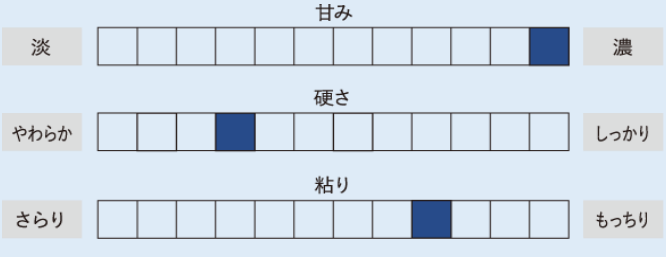
強い粘りが特徴です。冷めても硬くなりにくいため、お弁当に向いています。ほのかな甘みと独特な風味が特徴です。



③ ふっくりんこ



ふっくらした食感で、甘味が濃いのが特徴です。和食や魚介系との相性が抜群です。料亭や機内食などでも採用されるおいしさです。



④ えみまる



今回出すお米の中では一番あっさりした味わいで粘りが少ないお米です。苗を育てず田んぼに直接種をまくため、農家さんの負担が減ると注目されています。

