

開発は苦労の連続



大和農園が開発した「大和ルーージュ」＝写真＝は、つやつやした赤紫の実が特徴です。抗酸化作用があるポリフェノール的一种「アントシアニン」という物質をたくさん含んでいて、歯ごたえはシャキシャキしています。素朴な甘さでトウモロコシ本来の風味と香りを感じられるため、年配の人には「懐かしい味」と評判だそうです。実を入れてご飯を炊けば、赤飯のようになります。きれいな色になっても味が今ひとつだったり、台風で倒れたり、開発には苦労が続いたそうです。2022年秋に種を販売して以来、栽培は全国に広がっています。

給食で提供された「大和ルーージュごはん」(左下)
—奈良県天理市の市立北中学校で2024年10月29日



大和ルーージュを使った献立

奈良県天理市

地元開発の赤いスイートコーン

奈良県天理市福住町で有機栽培された赤い実のトウモロコシ「大和ルーージュ」を使った炊き込みご飯が、昨年10月29日に天理市立の全小中学校の給食で提供されました。

この献立が提供された日は、9小学校と4中学校で計約4300食が提供されました。天理市立北中学校2年2組の教室では、生徒たちが生産者からのメッセージ動画をしながら給食を食べました。おかわりをする生徒もたくさんいたそうです。生徒の一人は「甘くて食感も良く、とてもおいしい。これなら毎日でも食べたい」と話していました。

その後も福住地区で有機栽培された「あじまるみ大根」などが給食で提供されました。2月には、地元ブランドのお茶「三年晩茶」を使った茶飯とドーナツが予定されています。

行政と民間企業が協力して進める福住地区の地域振興事業「福住村プロジェクト」の取り組みの一つとして、行われました。大和ルーージュは市内の種苗会社「大和農園」が開発した日本で初めての赤いスイートコーンです。福住地区では特産品にすることを目指して、一昨年から栽培されています。大和は、奈良県のある地域の昔の呼び名です。

みんなの給食

教えてください

みなさんの学校の給食を、毎小で紹介しませんか。地域で取れた食材を使った自慢の献立や、その土地ならではの「ご当地給食」、行事やイベントに合わせた取り組みなど、給食に関わる工夫なら、なんでも大歓迎です。クラスの給食委員会の人はもちろん、実際に献立を考えている栄養士さん、作っている調理師さんのような大人の方からの投稿もお待ちしています。

投稿募集

写真を用意

給食を食べている様子や、給食だけを写した写真を送ってください。写真には説明文をつけてください

書いてほしいこと

★給食のこと	★応募する人のこと
① 献立	① 名前(ふりがなも)
② 日付	② 学年とクラス、「給食委員会」など係、大人は職種など
③ 学校名(ふりがなも)	③ 郵便番号
④ 給食の特徴、食べた感想、アピールしたいところなど	④ 住所
	⑤ 電話番号

送り先・件名 「みんなの給食」係 【郵便】 〒100-8051 (住所不要) 毎日小学生新聞 【メール】 maishou@mainichi.co.jp