

お米に関する資料

鈴木里歩

資料

日本でたくさんお米がとれる市町村 ベスト5

1位	新潟県新潟市	145000トン
2位	秋田県大仙市	79800トン
3位	秋田県横手市	68500トン
4位	新潟県長岡市	67500トン
5位	山形県鶴岡市	67200トン

お米が多くとれる国ベスト10 (2005年)

1位	中国	18206万トン
2位	インド	13762万トン
3位	インドネシア	5398万トン
4位	パングラデシュ	3980万トン
5位	ベトナム	3579万トン
6位	タイ	2943万トン
7位	ミャンマー	2536万トン
8位	フィリピン	1460万トン
9位	ブラジル	1319万トン
10位	日本	1134万トン
	世界	62988万トン

いろいろなお米の種類

「香り米」 お祭りや接待用のお米として日本でも栽培されている。見た目は普通のお米と変わらないが炊くとポップコーンのような香ばしい香りがする。

「黒米」 古代中国から日本に伝わったお米の一つ。もち米で米の糖の部分に黒色の色素が含まれるお米をいう。この部分に(アントシアニン)系の色素が含まれている。原産地は、中国、陕西省漢中地方。

いろいろなお米の種類

「タイ米」 細長く、ねばりけの少ないインディカ米。原産地のタイではこのぱさぱさ、ぱらぱらした感じが好まれている。

「うるち米」 わたしたちが普段食べているお米のことで、〈もち米〉とはでんぷんの性質の違いで決まる。でんぷんには、アミロースとアミロペクチンがあり、うるち米15～35%のアミロースと、65～85%のアミロペクチンで成り立っている。

いろいろなお米の種類

「もち米」 おもちやお赤飯を作るときに使うお米。うるち米とちがってでんぷん質にアミロースがまたつくふくまれず、ねばりっこい性質を持つでんぷんアミロペクチンで100%できている。

「赤米」 古代中国から日本へはじめて伝わったとされるお米。赤米は表皮の赤い部分に赤色系色素をふくんでいる。