

# やまだにしき みきし こめ 山田錦、だけじゃない！三木市のお米

みきし さかまい やまだにしき せいさんち ゆうめい ふつう た こめ つく  
三木市は酒米である山田錦の生産地として有名ですが、普通に食べるお米も作っています。  
きゅうしょく みきし つく  
給食では、三木市で作られた『キヌヒカリ』と『ヒノヒカリ』をブレンド(混ぜて)したお米を使っています。

## ・ヒノヒカリの特徴 とくちょう

あじ こ りょうり あいしょう よ  
味がそれほど濃くないため、どんな料理とも相性が良いです。  
ねば け かお よ だんりよく  
粘り気や香りのバランスが良く、さらに弾力もあるため、あっさりしているのに食べごたえがあります。

## ・キヌヒカリの特徴 とくちょう

とくちょう み め かがや すば  
キヌヒカリの特徴は、見た目の輝きの素晴らしさと、  
あじ よ かんさいちほう にんき  
味の良さといわれています。関西地方で人気があり、ど  
けん さくつけめんせきじょうい い はい とく  
の県でも作付面積上位3位までに入っていて、特に  
わかやまけん い  
和歌山県では1位となっています。

