

9月
1号

こだいまい・あんず通信

古代米ってなあに？

こんにちは！1年《古代米グループ》です。私達は千曲市の特産品「あんず」と森将軍塚古墳のふもとの古代ムラ「科野のムラ」にて栽培されている「古代米」について調べています。古代米とは、昔の稻にみられた特徴をもつお米です。「科野のムラ」では8種類の古代米を栽培しています。私達も6月5日に田植え体験をさせていただきました！

この「こだいまい・あんず通信」では、私達の活動を皆さんに発信していきます。

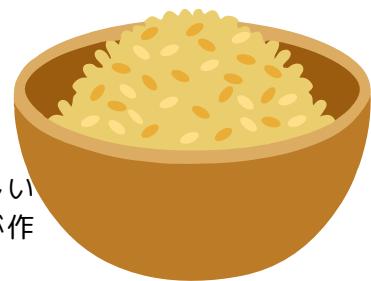


古代米の特徴

日本では、赤米や黒米が古代米と呼ばれていて、非常に栄養価が高く、特に黒米は外国では薬としても用いられています！

普段食べるお米（うるち米など）誕生のきっかけ？！

普段私達が食べているお米は、赤米の突然変異によって生まれているらしいです！稀に、赤米に含まれる赤い色素を作る遺伝子に変異が起こり、色素が作られなくなった稻が生まれます。その結果、白く見えるお米ができます。



Check! グループフォト掲示板～



役員の皆さんにも
協力してもらいました



田んぼの様子
7月17日時点での成長過程



8月22日時点での成長過程



8種類の古代米の見学もしました！

参考文献

https://www.maff.go.jp/j/heya/kodomo_sodan/0206/03.html

次号もお楽しみに！

