

米の魅力を探る → P54



総社赤米 岡山県総社市の国司神社の神田に古くから伝わるピンクの長いノギをもつ赤米。



種子島赤米 種子島の宝満神社の神饌田に伝わる程が長く、白く長いノギをもつ赤米。



対馬赤米 対馬の多久頭魂神社のご神体として伝わる赤く長いノギをもつ赤米。



中国の黒米 黒米は中国やインドネシアでは古くからつくられてきたが、日本に在来品種はない。写真：中国在来の黒選5号。円内：上海紅血糯。

【図3】古くからある赤米・黒米



岡山県総社の赤米(国司神社神饌米)



鹿児島県種子島の赤米(宝満神社神饌米)



長崎県対馬の赤米(多久頭魂神社神饌米)



【図5】各種稲の穂

- ① 中生新千本(普通イネ)
- ② 対馬赤米
- ③ 総社赤米
- ④ 種子島赤米
- ⑤ ベニロマン
- ⑥ つくし赤もち
- ⑦ 赤穂系
- ⑧ 青穂系
- ⑨ 紫稲



つくし赤もち 対馬赤米から改良育成されたモチ性の赤米。加工用や生け花に利用。



ベニロマン 対馬赤米から改良育成されたウルチ性の赤米。



朝紫 インドネシアのバリ島在来黒米から育成されたモチ性の黒米。



おくのむらさき インドネシアのバリ島在来黒米から育成されたウルチ性の黒米。



あくねもち 熟しても玄米に緑色が残るモチ性の緑米。収穫が遅れると緑が薄れる。



ヒエリ 高知県の在来種から選抜された香り米。大粒で強い香りをもつ。

【図4】古代米の穂の様子

【図6】いま日本でつくられている赤米・黒米・緑米・香り米のいろいろ





シシクワズ 在来イネのひとつで  
 粘りに長いソギと剛毛が生える。名前は  
 イノシシも食べないという意味。



大唐米 江戸時代に広く栽培されたインディカ型  
 の赤米。

【図7】江戸時代の赤米や在来の変ったイネ



ドライフラワー  
 左からつくし赤もち、紫  
 丹、神丹穂、シガハネ  
 ゴメ、あくねもち。早刈  
 り・クエン酸処理で発  
 色をよくしている。



観賞用のイネ 稲の葉や茎、穂  
 先の色が美しいものは棚田などの  
 景観に用いたり、切り花やドライ  
 ラワーとしても利用されている。  
 左：紫稲(わい性) 右：黄稲



田んぼアート(水田アート) 青森県  
 田舎館村では、県の奨励品種である  
 つがるロマンに、黄稲、紫稲、観賞用  
 の白葉稲(青系観176号)を組み合わ  
 せ、毎年みごとに画を描いている。

【図8】赤米の利用



もち米 低アミロース米 普通米 高アミ  
 ロース米  
 米の粘りを左右するアミロース含量が少ないもの  
 から多いものへと並べた。高アミロース米はピラフ  
 などにも利用できる。



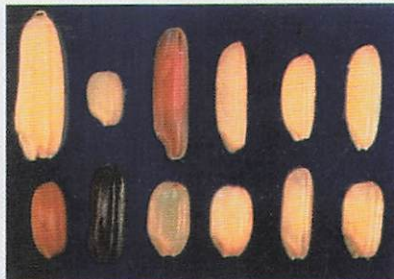
左は普通米。右2粒が巨大胚米  
 で胚芽重が2~3倍多い。胚芽に  
 集積する油脂や生理活性物質の  
 利用に期待がかかる。



有色米(赤米、黒紫米)。色つきご飯  
 や餅、醸造用としての用途がある。



大粒米、長粒米は洋風料理や米菓、醸造用など  
 に利用できる。



上左より:  
 大粒系統(ラオス品種を改良)、  
 小粒系統(インド品種を改良)、  
 長香稲(中国)、  
 バスマティ370(パキスタン)、  
 農林308号(バスマティを改良)、  
 レメント(米国)  
 下左より:  
 赤糯系統(インド品種を改良)、  
 紫香糯(雲南品種を改良)、  
 コシヒカリ、マンゲツモチ、  
 IR36(フィリピン)、  
 矮脚南特(中国のインド型品種)

【図9】世界の米の色々(原図: 横尾政雄)



# 野菜

## たけのこ → P59



淡竹



孟宗竹

## トマト → P61



変わり品種

## 三重の在来作物とその利用 → P62



松阪赤菜

赤い細長いカブ。甘みがあり、みずみずしく色の美しさをいかした料理にも利用できる。



御圃大根

今でもはざ掛けされ、寒風にさらされる姿は冬の風物詩。



鶴方なす

みずみずしく、生ではおぼれるほど。焼いても、煮てもおいしいなす。



志摩地方のあるお宅の食卓  
黒ササゲの赤飯、白みとりの煮物と自家製みその味噌汁。



豆のいろいろ

左上から、白みとり、黒さざげ、十八さざぎ、白みとり、細ウズラ 2 種類。



伊勢イモ

多気郡津田地区の伊勢イモの品質は高く評価され、料亭やお菓子屋さんの引き合いがある。  
【初編 P74 参照】



伊勢イモづくし

とろろ、酢の物、揚げ物、お吸い物。

# 豆類

## 白みとり豆 → P64



【写真1】白みとり豆の莢と花

【写真3】  
黒みとり豆



【写真2】  
あずき(左下)と  
赤みとり豆(右下)との比較





## い も 類

じねんじよ → P66



## 果 物 類

なつめ → P67



熟したなつめ

いちご → P68



三重いちご「章姫」

## 畜 産 類

玉城豚 → P69



丁寧に解体されているところ



玉城豚加工品「クラカウアー」



玉城豚加工品「ペールラオフ」



玉城豚加工品のいろいろ