



※ 米の産地ニュース
山形県地区



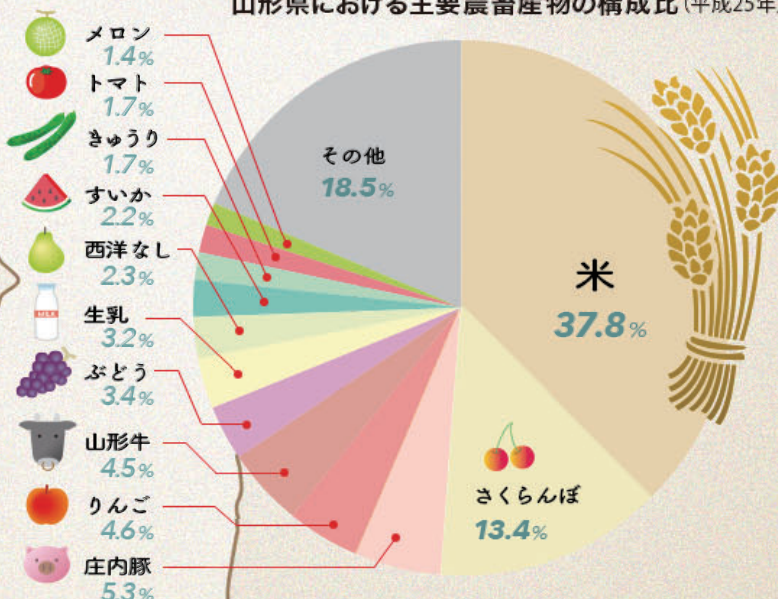
ごはんそのものがご馳走になる、

山形のブランド米

水田に必要な雪解け水をはこぶ「最上川」、奥羽山脈の山々に囲まれた自然豊かな山形で育つお米

ようこそ、
米どころ
やまがた。

山形県における主要農畜産物の構成比(平成25年)



資料:農林水産省「生産農業所得統計」より



100年の歴史ある明治の米蔵 山居倉庫 ©小松写真印刷

おいしいお米が実る
「環境」がある

おいしいお米ができる条件の一つに、昼と夜の温度差があります。山形県はその寒暖の差が大きく、稲は太陽の光を受けて出来た栄養分を涼しい夜の間にたくわえます。山形県は冬にたくさん雪が降りますが、その雪どけ水が山から川となって流れ、米づくりには欠かせない豊かな水の恵みを大地にもたらしめています。



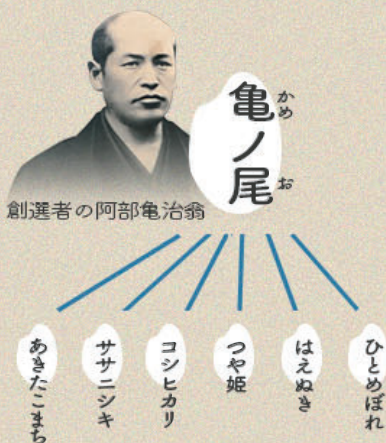
おいしいお米が育つ
「歴史」がある

山形県は、小学校の教科書にも出てくる日本を代表する穀倉地帯です。昔から収量が安定し、品質も良かったので、安土桃山

時代には御用米として遠く九州まで送られました。また江戸時代には北前船で江戸まで運ばれて大飢饉を救うなど米づくりは社会の発展や安定に大きく貢献してきた歴史があります。

おいしいお米ができる
「ルーツ」がある

今、私たちが食べているおいしいお米の先祖は、明治時代に山形県で初めてつくられました。そのお米は「亀ノ尾」といって阿部亀治翁によって発見・育成され、たちまち全国に広がりました。



その後も多くの人々が研究によって優れたお米を生み出し、今では全国各地で「亀ノ尾」のおいしさを受け継いださまざまなお米がつくられています。

参考:全国農業協同組合連合会
山形県本部米穀部発行『やまがた米ものがたり』

