

**【収穫時期】**

10月～12月

【市内の主な産地】

市内全域

倉敷市農林水産課 **検索**

**【品名】****アケボノ****【科】**

イネ科

【概要】

安定収量と良食味を兼ね備え、すし米、酒造用かけ米、胚芽精米など幅広い用途に使われています。大粒で、粘りやこしのバランスが良く、ほどよい歯ごたえのあるお米です。

【ルーツ】

名前の由来は、西日本に広く作付けされている朝日に替わる米となることを期待してアケボノ（曙）と命名されました。

【うんちく】

お米は縄文時代に中国から伝わったといわれています。倉敷市では、約3,000年前の水田遺跡が見つかっています(玉島の島地貝塚)。

簡単レシピ

◎ さくらえびごはん

(材料 4人分)

米……………1.5カップ

しょうゆ……大さじ1

さくらえび…25g

こまつな……120g

ごま……………9g

(作り方)

- ① 米は洗って、目盛どおりに水を入れしょうゆとさくらえびを加え、普通に炊く。
- ② たっぶりの湯をわかし、塩（分量外）を入れ、小松菜をゆでる。
- ③ ごまを炒る（いる）。
- ④ ボールに水をはって、柔らかくなったら小松菜をとり、よく洗ってきつく絞り、細かく切る。
- ⑤ 炊き上がった米に、ごまと小松菜を混ぜたら出来上がり。



☆旬の食べ物やイベント情報をメルマガで配信しています♪登録はこちらから

