

**【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】
朝日（あさひ）****【科】**
イネ科**【概要】**

「米どころ岡山」を代表する看板品種で、甘みとうまみを感じるおいしいお米です。大粒で、粒がしっかりしているため寿司米として人気があります。また、時間経過に伴う変化が少なく、家庭用・業務用ともに優れており、おにぎりや冷凍米飯に適しています。

【ルーツ】

名前の由来は、「日の出」という米から選抜された「旭」を親に持つことから命名されました。

【うんちく】

米、麦、トウモロコシは、世界3大食糧と言われ、米はアジアを中心に世界のほぼ半数の人たちがお米を主食にしています。

簡単レシピ

◎ 瀬戸内ごはん

（材料 4人分）

米	…1.5カップ	しらす干し	…20g
大豆（乾）	…25g	カットわかめ	…6g
黒大豆（乾）	…25g	塩	…3g

（作り方）

- ① 大豆、黒大豆は一晩水につけておく。
- ② 米はといで、普通に炊く。
- ③ 大豆、黒大豆はやわらかくなるまでゆでる。
- ④ 炊いた米にゆでた大豆や材料を入れて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

