



まんが：じっく



## 第42話 おいしい旋風を巻き起こせ！

握りめしの  
歴史は古くて  
弥生時代の遺跡から  
化石が出たほどだよ

県南産ひとめぼれは  
「特A」ランク！  
ここは素直に  
塩だけ！

うん！  
海苔は  
まかないの？  
おいしくって  
噂だよね！

冷めても  
コシヒカリ以上に  
おいしいって  
嬉しいね！

おにぎりを作るなう  
冷めてもおいしい  
「ひとめぼれ」が一番！

主人公の岩井耕太君は、現在地元の小学校に通う男の子。将来新聞記者になるため、地元の農畜産物の魅力について、勉強中です。農業にはまだまだ知られていないことがたくさん！今月はお米童子が登場。ついに県オリジナル水稻品種「金色の風」がデビュー！ふわりとした食感と豊かな甘みが特徴の

ごはん♪ 早く食べてみたい！

### お米童子

うわつ  
おにぎりって  
時代を越えて  
愛されてるね！

おにぎり給食  
おにぎり弁当  
駅弁第一号は  
おにぎり弁当

日本初の学校給食は  
おにぎり給食

しかも  
パカリーハンより  
ヘルシー！  
うしむ  
「おにぎり」は  
脳や体を働かせる  
エネルギー源って  
弥生人も分かつて  
たのかな??

※おにぎり給食は山形県の私立忠愛小学校が、おにぎり弁当は宇都宮駅が始まり。

良いい風か  
ぬ吹いて  
岩手県南から  
新たなおいしい旋風を  
巻き起こすよ！

現代では  
大手コンビニのおにぎりが  
ものすごい売れ行き！  
県南産の「ひとめぼれ」が  
その一角を支えてるんだ！

さらに今秋から  
県オリジナル水稻品種  
「金色の風」がデビュー！