

令和6年3月26日	
資料提供	
担当課(室)	かつらぎ町教育委員会 教育総務課
担当者	総務係 櫻井
電話(代表)	0736-22-0303 (3013)



## 町内全小中学校の給食に「金芽米」を導入～健やかな成長と地産地消の両立～

町では、令和6年度から町内の全小中学校の給食に、かつらぎ町産の玄米を使用した「金芽米（きんめまい）」を主食の米飯に使用します（対象人数約1,100人、年間予定提供量約15トン）。

また、給食用パンについても、小麦粉の一部を金芽米の米粉に置き換えた「金芽米パン」を取り入れます。

この取り組みは学校給食を通じて子どもたちの健やかな成長と地元農家の支援や地産地消を推進することを目的としています。

※「金芽米」は東洋ライス株式会社の商標登録です。

1. 日時 : 令和6年4月8日(月)  
午後12時10分頃から  
(各校で令和6年度の給食開始日及び給食開始時刻は異なります。)  
※金芽米パンの提供は4月12日(金)
2. 場所 : かつらぎ町内全小中学校

### 見どころ・ポイント

学校給食で金芽米の米飯と金芽米の米粉を使用して製造したパンを提供する取り組みは全国初であり、地元企業である製パン会社の協力により実現しました。

4月8日から

かつらぎ町全ての小中学校で提供する学校給食に

# かつらぎ町産の金芽米きんめまいを導入します。



令和6年4月8日から、かつらぎ町の小中学校で提供する学校給食に「金芽米」を導入します。「金芽米」は和歌山市に本社がある「東洋ライス株式会社」社の独自技術で玄米の栄養を残して加工した無洗米です。本町では金芽米を導入するにあたり、多くの方々の協力を得て、年間を通じてかつらぎ町産玄米を購入することができるようになりました。これを東洋ライス社で金芽米加工することにより、本町の学校給食では栄養価が高く環境に優しい主食を提供することが可能になります。また、年間を通じて食事の要である「主食」に地場産物を提供することにより、地産地消や食育の推進に積極的に取り組んでまいります。



金芽米加工は栄養とうまみ成分が多い「あこかんそう亜糊粉層」と胚芽の基底部である「きんめ金芽」を残す精米方法のことです。



## 金芽米の特徴

### 金芽 (胚芽の基底部)

胚芽の舌触りの良くない部分を除き、基底部だけを残しました。  
※金芽は全てのお米についているわけではありません。

### 亜糊粉層 (うまみ層)

ヌカ層とデンプン層の境目にある層で栄養と旨み成分が多く含まれています。

イラストはイメージです。  
実際の亜糊粉層の色は白米と同じ色です。

## 普通精白米より美味しさアップ

同じ原料玄米を用いた精米法の比較(AISSYの味覚センサーで測定)<sup>※</sup>



敏感な人なら0.1の差異で味覚の違いを感じます。

※ AISSY 株式会社が開発した人間の舌の感覚を再現し、おいしさを数値化する測定器。

同じ原料玄米でも、亜糊粉層を残す「金芽米」加工を行うことで、普通精白米より美味しさ（甘味や旨味）がアップします。

また、海や川の汚染につながる米のとぎ汁が出ないことも大きなメリットのひとつです。学校給食を通じたSDGs教育にもつながります。



## 子どもたちの未来のために



子どもたちは1年間で180回以上、給食を食べます。そのうち主食として米が提供されるのは150回を超えます。日本人の食として昔から大切にされてきた「米」と、進化した精米技術を融合させることが、かつらぎ町の未来を担う子どもたちの健やかな成長の一助となることを願っています。



※「金芽米」は東洋ライス株式会社の登録商標です。