

古代米(アサムラサキ) (こだいまい・あさむらさき)



写真出典：堺市ホームページ[2012/8/15 現在]

http://www.city.sakai.lg.jp/mihara/kodaimai_project.html

古代米とは、赤米(あかまい)など色のついているお米のことで、古くから日本人の食文化と深くかかわっています。古代米の一種である「アサムラサキ」には、アントシアニンという抗酸化作用・抗がん作用(こうさんかさよう・こうがんさよう)のある成分が含まれ、けんこう食品として注目を集めています。

Q. どこでつくってるの？

A. 農業がさかんな堺市美原区では、「美原区古代米プロジェクト～古代米でおいしく楽しくまちづくり」としてアサムラサキをつくっているよ。このプロジェクトでは田植え体験ができるんだよ。

Q. 古代米って堺とどんな関係があるの？

A. 緑豊かな農地が広がる美原区では、美原朝市(みはらあさいち)が開催されるなど農業でつながるまちづくりを進めているんだ。このような取組をさらに進めるため、美原区は古代米に注目し、特産品開発など古代米を活用したまちおこしに市民の皆さんとともに取り組んでいるんだよ。

Q. どこで売っているの？

A. 売っているお店は4ヶ所だよ。

ハーベストの丘農産物直売所(のうさんぶつちよくばいしょ)『またきて菜』[南区鉢ヶ峯寺 2036-1]

『美原朝市(みはらあさいち)』[美原区黒山 167-1 美原区役所東側エントランス]

『レストラン風遊(ふらり)』[美原区黒山 281 みはら歴史博物館内レストラン]

美原本通り商店街『たつみや食品』[美原区北余部 25-1]

Q. どんな味がするの？

A. 古代米はプチプチした食感や見た目の美しさが魅力(みりょく)で、白米に混ぜて炊くだけで、ピンク色の美しいお米が炊きあがるよ。

出典：堺市ホームページ[2012/8/15 現在]

http://www.city.sakai.lg.jp/mihara/kodaimai_project.html