



# 燕市のおいしいお米を味わおう

日本有数の穀倉地帯である越後平野のほぼ中央に位置する燕市は、信濃川水系の豊富な水の恵みを受けて、米作りが盛んに行われています。

田んぼは、お米を生産するだけでなく、空気や水をきれいにしたり、地球温暖化や自然環境を守る大きな役割を果たしています。

自然豊かな燕市で作ったおいしいお米を、ぜひ味わって食べてみてください。

農薬と化学肥料を5割削減した特別栽培米



ヤクルトスワローズとの  
タイアップ商品

## 田んぼアート



黄稲・紫稲・赤稲・白稲・一般稲の5色(品種)の稲を使い、約40アールの水田を利用して市民のみなさんと田植え、稲刈りを行います。

## 古代米「紫宝」



新潟県内でしか栽培が許可されていない紫黒米の「紫宝」。白米に混ぜて炊くとごはんがほんのり薄紫色に。ポリフェノールも豊富です。

## 地産地消・新米フェア

# 料理コンクール

米を中心とした日本食のよさを見直すとともに、米・米粉の消費拡大・地産地消を推進するために毎年開催しています。

とき 10月11日(日)  
午前10時～午後1時30分  
ところ ふれあいパーク久賀美(道の駅「国上」)

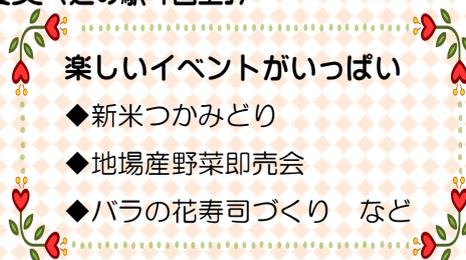
昨年度の最優秀賞  
「秋色ひまわりピザ」

### 料理コンクールの参加者募集!

- ① アイディア米料理・米粉料理
- ② ご当地キャラクター弁当
- ③ 黒米粉スイーツ&料理

申込は  
8月31日  
まで

最優秀賞には飛燕舞  
1俵プレゼント



楽しいイベントがいっぱい

- ◆ 新米つかみどり
- ◆ 地場産野菜即売会
- ◆ バラの花寿司づくり など



料理コンクールの問い合わせ: 燕市農業委員会事務局  
Tel.0256-77-8251