

# ごあいさつ

今回は、このリーフレットを手にとっていただきとても嬉しく思います。

このリーフレットは、南相馬市立上真野小学校の5年生が天のつぶについてまとめたものです。これまでに私たちは、さまざまな経験を重ねてきました。例えば実際にお米を作ってみたり、農家さんに尋ねてインタビューをしたり、セデッテかしまに行ってお客さん96名に天のつぶを知っているかどうかアンケートに答えてもらったりしました。アンケートの結果から天のつぶの知名度を上げたいと思い、リーフレットを作成しました。

私たちが一生懸命作ったのでどうぞ見てください。

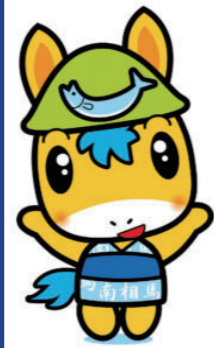
福島の米



南相馬の新米

5年生が考えた  
天のつぶのキャラクター  
←「天こめ君」

上真野小学校がある  
南相馬市のゆるキャラ  
「のまたん」→



## これまでのあゆみ

### 農作業

- 南相馬市の特産品を探してみよう！
- ↓
- 天のつぶを発見！
- ↓
- 天のつぶのこと全然知らないなあ。
- ↓
- それなら、作ってみよう！
- ↓
- 学校近くの農家さんの田んぼを借りる。
- ↓
- JAさんの指導の元、種もみと種まきを行う。
- ↓
- 全校生の力を借りて田植えを行う。
- ↓
- 田んぼの草刈りを行う。
- ↓
- 水の管理を行う。
- ↓
- ドローンによる農薬散布を行う。
- ↓
- カメムシ退治を行う。
- ↓
- 田んぼの草刈りを行う。
- ↓
- 全校生の力を借りて稲刈りを行う。
- ↓
- 収穫祭を行う。

### リーフレット作り

- 天のつぶについてインターネットを使って調べる。
- ↓
- 南相馬米'sというお米の情報発信基地を見つける。
- ↓
- 福島県南相馬市農政課さんに天のつぶについてお話をさせていただく。
- ↓
- 天のつぶを作り続けている農家さんが学校近くにいらっしゃることを知る。
- ↓
- 武田ファームの武田さんに話を聞く。
- ↓
- 天のつぶについてどのくらいの人知っているのかが気になり、セデッテかしまさんご協力のもと、アンケートをとる。
- ↓
- 県外県内共に天のつぶについてあまり多くの人知らない現状に気づく。
- ↓
- こんなにおいしくてすごい天のつぶを知らないなんてもったいない。もっと多くの人に天のつぶを知ってもらいたいと思う。
- ↓
- リーフレットを作る。



## 天のつぶ豆知識

### 天のつぶが買えるところ！

福島県内のスーパーや道の駅、通販サイトで買うことができます。おすすめはこちら↓

#### セデッテかしま



#### 武田ファーム



### 天のつぶアレンジお菓子！ 天のつぶのみたらし団子！



#### みたらしの材料 4人分

- 砂糖 大さじ2
- 醤油 大さじ2
- 片栗粉 大さじ1
- 水 100ml

#### お団子の材料 4人分

- ご飯 100g  
(↑天のつぶ)
- 水 300ml
- 砂糖 大さじ3
- 白玉粉 30g
- 水 大さじ3
- 片栗粉 50g

#### みたらしの作り方

- ① 材料を全て混ぜ、火を通すだけ！ ところみが出たら完成です♪

#### お団子の作り方

- ① 鍋にご飯100gと水300mlを混ぜ、中火で水分を3分の1飛ばし、砂糖を混ぜ粗熱を取る。
- ② 大きめのボウルに白玉粉、水を入れて白玉粉を溶かし、1と片栗粉を入れてよく混ぜる。
- ③ タネを小分けにしたら、鍋に湯を沸かし、タネを茹でていく。
- ④ 5分ほど茹でたら冷たい水を張ったボウルに入れて冷ましたら出来上がり♪

5年生からのコメント：甘じょっぱくてすごくおいしいです!! 是非試してみてください!!

### おすすめ天のつぶURL

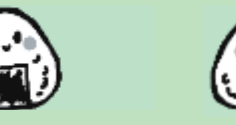
南相馬市役所が作成している天のつぶに関するサイトに行けます。



### パッケージ



# のつぶ



令和4年度版  
南相馬市立上真野小学校  
5年生作成



# 目指せ天のつぶマスター！ 天のつぶクイズ

問題です！ 全部答えられるでしょうか？

① 天のつぶはどこのお米の特産品のお米でしょうか？

- ① 滋賀県    ② 福岡県    ③ 新潟県    ④ 福島県

ヒント💡



② 天のつぶの開発が始まった年はいつでしょう？

- ① 1995年    ② 1994年    ③ 1996年

③ 天のつぶの名前の由来は公募何点から選ばれたでしょう？

- ① 125点    ② 246点    ③ 348点

④ 天のつぶが美味しいのはなぜでしょう？

- ① 一粒一粒が硬めで食べ応えや食感がよい。  
② 炊き増えがよく冷めても美味しさがそのまま味わえる。  
③ 生産者の愛情がそれはそれはたっぷり入っている。

⑤ 天のつぶは2022年の食味ランキングで何を取得したでしょう？

- ① D    ② C    ③ B    ④ A'

天のつぶクイズの解説です！

間違えた問題はもう一度挑戦しましょう！

天のつぶは福島県で1995年に開発が始まり、2011年にデビューを果たしました。名前の由来は、「穂が出る時に天に向かってまっすぐ伸びる稲の力強さ」と、「天の恵みを受けて豊かに実る一粒一粒のお米」をイメージして公募数348点の中から、イメージに1番あったものが命名されました。デビューが東日本大震災が起こった年であったためその力強さから、復興のシンボルにもなっています。

天のつぶは硬めで食べ応えがよく、炊き増えも多く、冷めてもおいしいという特徴があります。冷めてもおいしいのは生産者さんの燃えるような愛情をかけられて育てられたからかもしれませんね。その美味しさの特徴から、天のつぶは2018年から2022年までの食味ランキングでもAやA'を取得しているすごくおいしいお米です！

答え ①-④    ②-①    ③-③    ④-全部    ⑤-④

# こんなにすごい 天のつぶ！

天のつぶに合う料理はたくさんある！！



実はすごい天のつぶの育ち方ランキングTOP3！

- 1位 天のつぶは倒れにくい台風などの災害に強い！  
2位 天のつぶは早稲のため、おいしさを早く味わえる！  
3位 天のつぶは肥料をたっぷりもらっているからおいしく育つ！

農政課さんにききました！ 天のつぶってこんなに安全！

米の検査のしくみ



南相馬市では、農産物を皆さんに安心して召し上がっていただくために、放射性物質検査を行っています。お米は各検査場で測定され、基準値以下の米袋に検査済みラベルが貼られて出荷されます。

天のつぶを使ったお酒もある！？

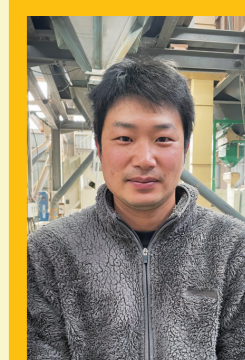
天のつぶは実はお酒にも使われているって知っていましたか？  
天のつぶを使ったお酒 ↓ ※お酒は20歳になってから



# 武田さんと農政課さん 上真野小学校5年生の思い

天のつぶを作っている  
農家の武田さんの思い

東日本大地震で8539haあった天のつぶの田んぼが1884haまで落ち込んでしまいました。ですが、諦めずに頑張って天のつぶを作ったので、ぜひ1回は食べてみてください。  
それに、天のつぶには、他のお米にはない食感があり、1度食べたらハマってしまいます。目標は、『天のつぶを知らない人に知らしてもらい、天のつぶを食べてもらうことです。』



上真野地区の農家  
武田幸彦さん

南相馬市役所の農政課さんの思い

「おいしいお米を届けたい。」「南相馬を知ってほしい。」そのような思いをより多くの人にお届けするために、これまで市民を中心とした約1,600名の人気投票により選ばれたデザインによるオリジナルの商品化や、南相馬市産米をPRするポータルサイトを開設するなど、販売促進と情報発信の強化に取り組んできました。

今後も、生産者や販売事業者などの関係者の方々と連携しながら、市内で生産された「南相馬米」を、より多くの消費者の皆さんに「見て」「知って」「味わって」もらえるよう引き続き取り組んでいきます。



南相馬市農政課  
齋藤さん(右)  
菅原さん(左)

上真野小学校 5年生の思い

私たちは実際に天のつぶを育てたことで農家の方々の大変さや苦勞、工夫について学びました。そして社会科の学習や、農家さんのお話などから、将来農家になりたい子どもたちが減っているという課題や現在の日本人のお米離れが進んでいるといった課題を知りました。このパンフレットを作ったのは、そういった課題の解決になってほしいという思いを込めて作りました。

そして、こんなに美味しく大切に育てられている天のつぶをもっと多くの人に知ってもらって食べてもらって良さを感じてほしいと思っています。みなさん、ぜひ天のつぶを一度は食べてみてください!!!

