

入院患者様・職員も満足

ひとめぼれ 特Aランク の「お米」



医療法人 良秀会
RYOSHUKAI

2020.4

患者様食事サービス向上にむけて

良秀会では、日々の食事に季節の食材を使用した献立を取り入れたり、お正月のおせちやひな祭り・七夕など様々な行事食を提供しております。病室の中にも季節を感じ、治療の一貫としての食事を少しでも楽しみにしていただけたら、との思いを込めて献立作りに取り組んでおります。

今年の「お米」の品種が決定

そんな食事の中でも、日本人の主食である「お米」は特に重要だと考えております。使用する米の品種（銘柄）は、毎年食事サービス委員会の検討会にて実際に試食を行い、決定しております。今年の検討会では、

- 「右手県産ひとめぼれ県南・特Aランク」
- 「秋田県産あきたこまち・特Aランク」
- 「滋賀県産みずかがみ・特Aランク」
- 「右手県産ひとめぼれ県中・特Aランク」

4種類のお米を取り寄せて、理事長はじめ良秀会各施設の事務長と管理栄養士が試食を行いました。

品種ごとに様々な特徴があるお米ですが、施設で使用するには、治療食という特性や、入院患者様に高齢の方が多く、その他様々なことを考慮しなければなりません。それぞれの観点から熱い議論が交わされた結果、2020年度は「**右手県産ひとめぼれ県中・特Aランク**」のお米を使用することが決定しました！

主なお米の品種をご紹介します

お米は農作物の中では珍しく、すべての都道府県で栽培されています。それぞれの土地の風土に合った品種や、主食用・加工用などの用途によっても様々な品種があり、日々改良が行われ、ブランド米も続々と登場しています。

こしひかり

日本で一番の作付面積。粘りや硬さのバランスがよく、食べやすいと言われています。

ひとめぼれ

こしひかりの次に多く作られています。つやがあり長い形の粒で、適度な粘りとさっぱりとした口当たりが特徴。

ひのひかり

西日本を中心に作付けされています。比較的長い粒で、粘りが強く、つやがあります。

あきたこまち

やや小粒であっさりとしています。炊きあがりのつやがよく、かみ応えがあります。

ななつぼし

ほどよい甘み・粘り・硬さで、比較的さっぱりとしているのが特徴。

「特Aランク」ってどんなお米？

当施設でも採用している「特Aランク」とは、日本穀物検定協会が「**外観・香り・味・粘り・硬さ・総合評価**」の6項目にわたって食味官能試験を行い、その中で特に良好な米を「特A」と認定します。ランキングは県単位ではなく、より範囲を絞った作付け地域ごとにランク付けされています。**お米のおいしさの第一基準となります**ので、全国の稲作関係者はこの特Aを目指して開発・生産を行います。私たち消費者にとっても、**おいしいお米を選ぶ際の大きな指標**となっています。



主食は大切な栄養の源。おいしいお米をしっかりと食べていただけるよう、今年度も厳選した食材を心を込めて調理し、提供していきたく思います。栄養科として、患者様が治療を乗り越える手助けになるよう、日々努めてまいります。

