



おこめの消費量が年々減少していますが、いま「おにぎり・おむすび」のブームがきています。具材もいろいろ豊富になっています。歴史ある「おにぎり・おむすび」でコメ離れをとめたいですね。

## 🏠 おにぎりの消費量ランキング

1位	千葉県	3,529円	28.5個
2位	鳥取県	3,139円	27.5個
3位	広島県	2,949円	27.3個
4位	山梨県	2,312円	24.3個
5位	富山県	2,457円	24.1個
6位	長野県	2,274円	23.2個
7位	沖縄県	2,618円	23.2個
8位	静岡県	2,452円	22.9個
9位	東京都	2,707円	22.4個
10位	北海道	2,626円	21.7個
47位	青森県	1,269円	10.6個

## 今週の玄米入荷情報

□令和5年産  
秋田あきたこまちやまもと  
福井コシヒカリ  
富山コシヒカリ  
茨城コシヒカリ  
新潟コシヒカリ  
長野特Aコシヒカリ飯山  
長野特Aコシヒカリ佐久  
佐賀夢しずく  
岩手ひとめぼれ前沢特裁  
岩手ひとめぼれ前沢  
福島コシヒカリ会津  
千葉コシヒカリ



では、ごはんの消費量は？

1位 福井県 334.0杯  
2位 鹿児島県 318.8杯  
3位 静岡県 309.0杯

32位東京都 238.6杯

## おにぎり・おむすびの歴史

日本最古のおにぎりは弥生時代にあり、もち米を用いられていたことがわかっています。当時のおにぎりは三角型が多く、現代のちまきのようなもので、携行食としてではなく供物として用いられた形跡があるようです。平安時代にはもち米を卵型に握った屯食と呼ばれるものが見られるようになり、粥が一般的だった当時には貴族のご馳走とされていました。鎌倉時代には米を粥ではなく飯として食べるようになったため、おにぎりやおむすびは兵糧または戦陣食として用いられるようになりました。また農民が畑仕事に行く時に携行し、外でも美味しい食事ができるようになったとされています。

