

だれでもできるパケツイネ

< おむすび試食 No.13 >

みなさん、こんにちは、
タロウです。
だいぶ寒くなりましたね。
さあ、ついに「おむすび試
食」ですよ。
やったー！



みなさん、こんにちは！
ハナコです。
本日は、待ちに待った試食会^{ししょくかい}
です。
自分で作ったお米は、どんな
味がするのかな？
とても楽しみだわ。

< コシヒカリ >



普段、みなさんが食べているお米です。

白米をといで、炊飯器にいれたところです。



炊きあがり、ふっくらと艶^{つや}がでて、とても美味^{あじ}
しそうです。



味、硬さ、におい、光沢^{こうたく}すべて最高です。
やはり、日本で一番人気です。

<赤米(あかまい)もち米>



今回は、赤米1.5合に対し、普通のもち米0.5合の割合で炊いてみます。



炊きあがると、赤色がさらに強まりました。
自然の色です。



とてもきれいです。
しかし、味は・・・艶はなく、ぼそぼそしています。
素朴(そぼく)な感じで、ほのぼのします。

<黒米(くろまい)うるち米>



今回、コシヒカリ 5 合に対し、黒米 50g の割合で炊いてみました。



炊きあがると、黒米から色がでて、「お赤飯」のようになりました。



コシヒカリが主体のため、艶^{つや}もあり、味もなかなかです。
特に自然の組み合わせに驚きました。

ぼくの「おむすび」です。
ちょっと形は悪いですが、自分で育てたイネで作ったおむすびは、最高です。
いただきます！



さあ、みんなも自分でお米を作ってみよう！
きっと、おいしいよ！



- おわり -