

西柴米研Q所～お米マイスター



10/31(火)にお米マイスターさんに来ていただき、お米について学びました。お米の歴史や種類、美味しいご飯の炊き方まで盛りだくさんの内容でした。お寿司一貫に必要なお米の量を見て、自分たちがバケツ稲で収穫した量だと足りないことに驚いていました。

昔使われていた千歯扱きを実際に使いながら、脱穀の様子を見せていただきました。昔の人の知恵のすごさに触れることができました。



お米マイスターさんから学んだことを参考にしながら、バケツ稲の脱穀や粳摺りを行いました。想像以上に手間や時間がかかることに驚き、農家さんの大変さを実感していました。

