

10月
17日

脱穀・とう精しました



⑥玄米のヌカをとります（とう精）



がんばって、コメ夫くん。
時間をかけてじっくりとう精したほうが
おいしいごはんが食べられるわよ。



ちえっ、いい気なもんだよ。
でも脱穀や粳すりとちがって、
コレはちょっと根気があるね、ハカセ。



これも原理はとう精機とおんなじで、
お米どうしをこすれ合わせて
表面のヌカをとるんじゃ。

※あまり強くつつくとお米が割れてしまうので注意してください。作業は20～30分がめやすです。
お米の表面の色が白っぽく見えてきたらもういいでしょう。

※コメ夫ががんばってとう精したお米は、228グラムになりました。
玄米から精米にするときは、とれたヌカの分を引いて9割くらいになります。
 $228 \div 258 = 88.4\%$ とまずまずでした。



みんなのバケツ稲は、ちゃんと乾燥できたかの。
風通しのよい場所をえらんで吊るし、2週間以上たったら、
そろそろOKじゃ。
稲の色が、青みが抜けて完全に黄色になったら、
コメ夫くんたちがやったようにして脱穀してみるとええ。
粳すりやとう精にも挑戦してみてもいいかな？



みんなも、育てた稲から何粒のお米ができたか計算してみよう。
やり方は、(1) 実際に数えてみる、(2) 重さをはかって計算してみる、
の2通りあります。
(2) の場合、玄米にして重さをはかりではかったあと、
22（玄米の千粒分の重さ）で割って1000をかければ、
おおよその数がわかります。