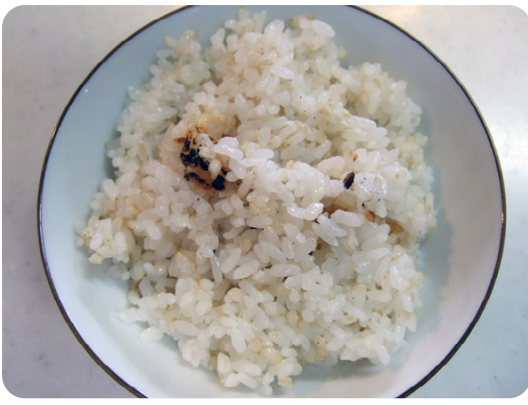


### 4 フタをとってみると・・・

- やったあ、大成功！  
ボクたちのごはん、ピッカピカだね、  
マイ子ちゃん。
- ほんとう。フタをとったときの香ばしい  
においがすっごくおいしそう！
- こりゃみごとにお米の粒が立っとる。  
香りもよし、いい炊けぐあいじゃわい。



※土なべ炊飯したごはんは、カニ穴と呼ばれる割りばしを刺したような穴がごはんの表面にでき、粒も立ちしっかりした炊けぐあいに仕上がります。ぜひお試しください。



### 5 お茶わんによそってみました

- 炊いているときのこげた香りから想像していたより、ずっとおこげが少ないわね。
- うん、これならボク、7杯でも  
お替りいけそうだよ、マイ子ちゃん。
- 色つや粒ぞろいも香りも、満点じゃな。  
どれ、それじゃいただくとするかの。

※写真のごはんは撮影のため土なべの底のおこげも盛りつけてみました。

### 6 みんなで作った今日のメニュー

- 今日はなめことネギのおみそ汁に、  
庄内名物の秋サケでいただきます。
- こりゃとてもおいしそうじゃ。  
うむ、ごはんはねばりも香りもあって  
おいしいし、おみそ汁も旬のなめこの味が  
かくべつじゃわい。  
それに庄内浜の秋サケとは、  
まさに庄内平野の秋のメニューじゃ。

