

11月

8日

食べてみたよ



観察のポイント

手なべでごはんを炊くときは、なるべくフタの重いものを使うんじゃ。炊く前にザルにあげて水を切ったら、そのまま30分くらい水を吸わせてから炊くと、おいしく炊けるんじゃぞ。玄米をそのまま炊くときは、吸水時間を長めにするってえ。炊くときに入れる水の量は、白米が同じ量なのに対し、玄米は1.2～1.3倍で白米より多めじゃ。また火にかける時間も長めにするんじゃ。1～2合なら
強火で10分 ⇒ 弱火で3～5分 ⇒ 蒸らし10分、がめやすじゃぞ。

調べてみよう

君たちが育てたバケツ稲のお米は、どんな味がしましたか？
お店で買ってきたお米の味とくらべてみよう。

くらべ方は、

- (1) 粒の形がそろっているか
- (2) 香りは良いか
- (3) 粘りがあるか
- (4) 色つやはどうか
- (5) 味はどうか

の5つくらいでいいでしょう。

食べくらべた結果をまとめ、学校で発表してみても良いですね？