

## お米の品種とは

「コシヒカリ」「あきたこまち」「ひとめぼれ」「ササニシキ」など古くからある代表的なものから、「ゆめぴりか」「つや姫」などの新品种など、約**300種類**あります。

品種によって「もちりしたお米」「あっさりしたお米」「粒がしっかりしたお米」など食べる人の好みや作る料理に合わせた特徴があります。カタログにもお米の特徴や食感なども書いてあるので参考にし、色んなお米の食べ比べをしてみてくださいね！

今回の勉強会では、「岩手県産いわてっこ」と「山形県産雪若丸」をお土産でいただきました。



### 【岩手県産いわてっこ】

あきたこまちに似た品種であっさりしたお米です。冷えても美味しくお弁当になどにも向いています！

#### ★試食の感想★

- ・あっさり、さっぱりしていて美味しかった。
- ・冷めても美味しく食べられた。
- ・甘くてもっちりしていて美味しかった。



### 【山形県産雪若丸】

粒がしっかりしています。チャーハンにしても粒が潰れないほどしっかりしているので、お米の食感を楽しみたい方に人気です！

#### ★試食の感想★

- ・粒が大きくて食べごたえあり！粒のインパクト大！！
- ・香りも良く、型崩れしないので色んな調理ができそう。

## お米は捨てるどころなし！！



お米を精米すると約1割が「ぬか」となります。

「ぬか」は米油や化粧品に加工されます。  
お米は捨てるどころのない環境にも優しい食品ですね！

## ☆エプロン委員募集中☆

エプロン委員会は、コープ商品について企画を考えたり、学びを発信しています。月1回水曜日に集まっています。

今は会場に来れなくても、Zoomで参加も可能です！  
コロナで色々制限されることも多いですが、この機会にぜひ交流を試みませんか？

託児もあるので、小さいお子様連れでも安心してご参加いただけます。



### お問い合わせ

よどがわ市民生協組織部  
☎ 06-6319-5619  
(平日9時～17時)