

浜田のお米を知ろう！



浜田市食育推進キャラクター
R7.11.11 食育講座
びいびくん

農林振興課さんとすぐすくのコラボ企画第2弾で、浜田のお米について紹介しました。お米の構造や精米方法で変わる栄養価や浜田のお米4種類の特徴についてお話をしました。その後、新米の食べ比べをして味わい、親子でお米のすくいどりを楽しみました。

浜田のお米の紹介をします！



◆ポイント
お米は種類によってこんな特徴があります！



粘りと弾力があり一般的によく食べられている

さめてもモチモチしていてお弁当、おにぎりに最適

粒が大きく一粒一粒の味わいがしっかりしている

有機栽培で農薬を使用しておらず手間をかけている



親子で新米のすくいどり！

ラップでおにぎりして食べ比べ
「おいしいね！」

