

「古代米を作ろう」③

稲刈りが終わり、その後の作業です。

脱穀



唐箕



粃摺り



食べられるまでには、たくさんの手間がかかることが分かりました。そして、ますます「早く食べてみたい」という気持ちが強くなりました。

試食

古代米【黒米】

粃摺りすると
真っ黒なお米が
出てきました。



待ちに待った試食の日。自分達で育てたコシヒカリと黒米を混ぜて炊きました。炊き上がりの色に驚いていましたが、「とてもおいしい」とみんな笑顔で食べました。