

農業塾第10講 お米のおいしい炊き方と お茶のおいしい淹れ方



今回は、お米のおいしい炊き方とお茶のおいしい淹れ方教室を行いました。
はじめに調理室へ移動。生活指導員の説明のあとさっそく米のとぎ方の実演会を行いました。
普段料理をされない男性受講生も、腕まくりをして奮闘。和気あいあいの実習となりました。



講習の様子



米のとぎ方実演会の様子

会議室にもどり、お米の作り方・県産米の紹介とお茶の淹れ方教室を行いました。各JA指導員がお米の歴史や栽培行程、県産米の特徴、お茶の種類や製造方法・お湯の温度や抽出時間・効能などについて説明をしました。

講義の後は、各班でお茶のおいしい淹れ方を実演。お互いで飲み比べていただき、「おいしい」との感想をいただきました。



米の講義の様子



茶の講義の様子



試食会の様子

試食会では、自分たちで研いだお米（ヒノヒカリ）と元気つくしの食べ比べを行いました。

そのあとは生活指導員の作った味噌汁とご飯を囲んで、お互い和気あいあいに談笑を行っていただきました。

帰りには、めし丸くんグッズと茶筒をプレゼントしました。