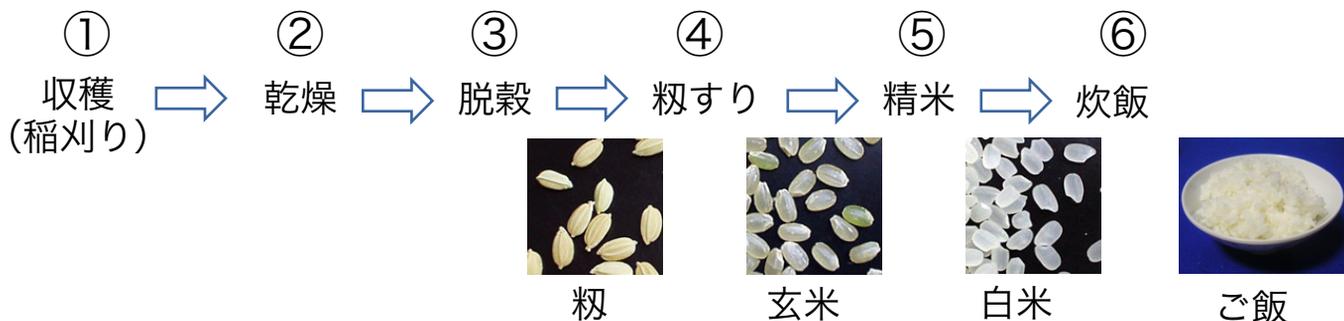


ペットボトル稲⑤ 「収穫から食べるまで」



- ①収穫 カマやハサミで株元から切り、ヒモできつく縛ります。乾燥すると茎が細くなり、結び目がゆるくなるので注意。各自の稲が後からわかるようにラベル等をつけると良いでしょう。
- ②乾燥 日光に当てて乾燥させるのがベストですが、スズメ等に狙われることも多いので、教室内に吊るして陰干してもかまいません。稲刈り後2周間は干しましょう。
- ③脱穀 手で穂から粃をはずしていきます。牛乳パックに入れて口を閉じて引っ張って粃を中に落とす方法が効率が良い方法です。穂った粃を数えてみるのも良いでしょう。豊作の目安は、1500粒です。稔実、不稔を「塩水選」で分ける方法もあります。
- ④粃すり すり鉢に粃を入れ、表面をゴムのボール（軟球が最適）や、すりこぎで上からこすって、粃殻をはずす方法がよく知られています。
参考：<https://tokyojedi.blog.so-net.ne.jp/2008-10-19>
- ⑤精米 家庭用精米機が手に入るのではれば、簡単に精米できます。もしくは、便に入れて、上から棒について少しずつぬかを削っていく方法があります。収穫量が少ない場合は、④で玄米にし、その玄米を白米に混ぜて炊飯する方法もオススメです。自分で収穫したお米は玄米なので、色が違うため確認することができます。
- ⑥炊飯 美味しく食べましょう。玄米や精米した白米を食べるまでに時間がある場合は、冷蔵庫で保管した方がよいです。残っている糠が参加してしまい、風味が悪くなります。

