

今年もおいしいお米ができました！



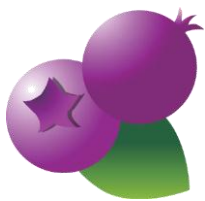
我孫子市には772ヘクタールの田んぼがあります。これは、市内にある耕地(田んぼや畑の土地)、930ヘクタールのうちの約3/4にあたります。今年もこの田んぼに、たくさんの稲が実りました。8月末から9月の大雨で、収穫の時期を見合わせなければならない場所もありましたが、9月中旬から、収穫作業が進められています。

雨で水につかってしまった田んぼも、雨水がひくのを待って、収穫を行なったそうです。

田んぼで収穫された稲は、乾燥させてから脱穀をします。最近は機械化がすすみ、収穫時に脱穀したあと機械を使って、乾燥・もみすりをし、玄米の状態にまでできるようになっています。

我孫子市内の学校給食用のお米は、玄米の状態です。東葛ふたば農協(我孫子第一小ちかく)の貯蔵庫で温度管理されます。

精米は、毎週必要な分ずつ行なわれ、みなさんの所に届けられます。久寺家中では、新米は9月下旬から登場しています。



ブルーベリーは目にいいのだと言われています。ブルーベリーの紫色は、アントシアニンという色素で、水に溶けやすい成分です。このアントシアニンが目の疲れをとり、視界を広げる役目があるそうです。

10月10日の目の愛護デーにちなみブルーベリーと我孫子の米粉を使ったケーキを作ります！ (10月9日)

材料4人分

米粉	45g
薄力粉	50g
ココア	12g
ベーキングパウダー	4.5g
卵	2個
バター	70g
ブルーベリー	56g
スライスアーモンド	10g
白砂糖	50g
牛乳	40g

作り方

- ① 卵を割り泡立て器で攪拌する。砂糖を2回に分けて加える。
- ② 米粉と薄力粉、ベーキングパウダー、ココアは混ぜてふるいにかける。
- ③ ①にバターを入れる。
- ④ ③に②を加えサックと混ぜ、ブルーベリーを入れる。
- ⑤ 鉄板に流し入れ、上からアーモンドをかけオーブンで焼く。
(カップに等分して焼いても良い)
170~180℃ 20分から25分

米粉がもちもちの美味しいケーキの出来上がり♡