

新米！
ほっかいん
おにぎいクッキング！

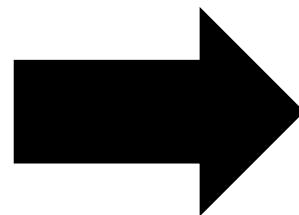


ほっかりん(東通村産)

- ほっかりん(東通村山崎孝悦さん)
- 下北の冷涼な気候に適した品種で、平成23年に登場。
- お米の柔らかさと粘りが強く、冷めても固くなりにくいいため、おにぎりやお弁当に最適です。



やませに
やませに



やませに
やませに
やませに

田んぼはこんなところ！

東通村目名地区(高間木)

釜臥山



5月28日(日)

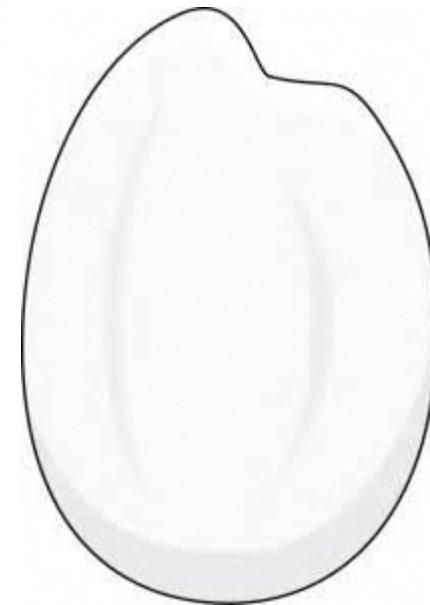
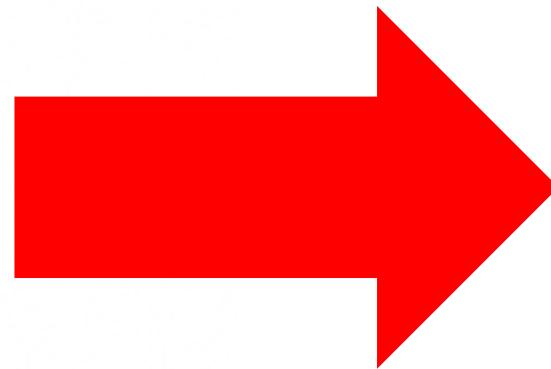
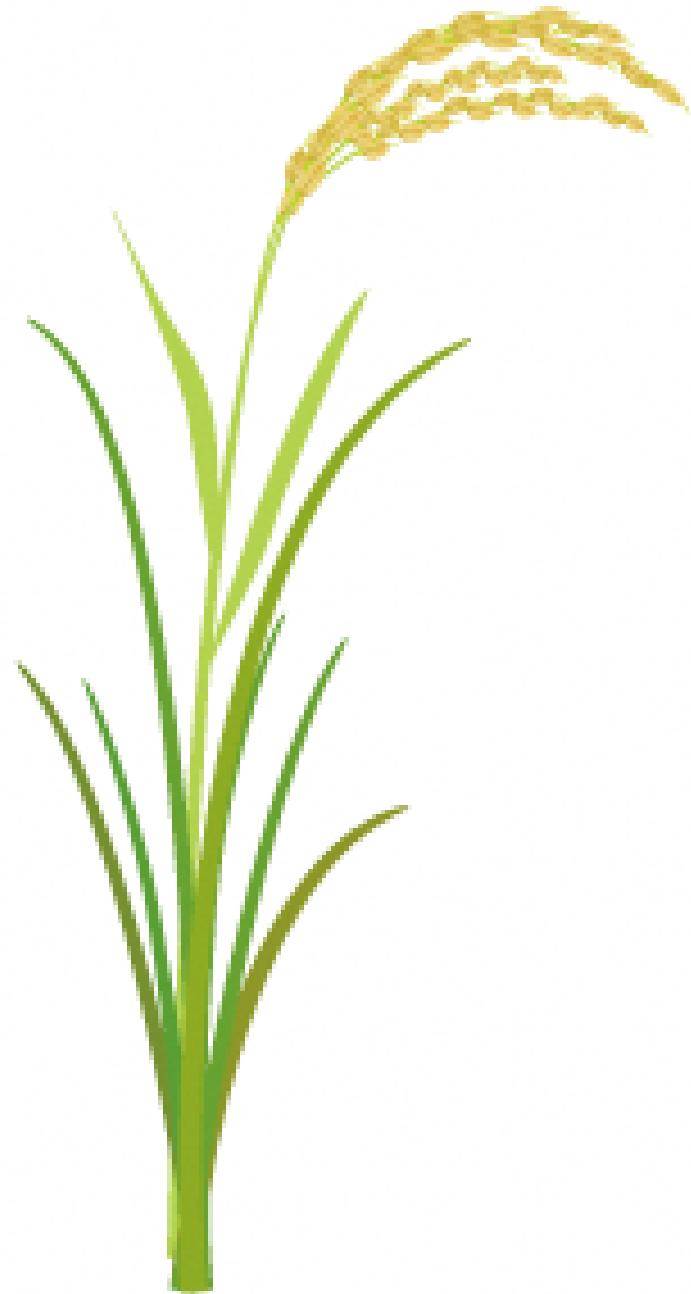


10月5日(木)



収穫したてのほっかりんです。

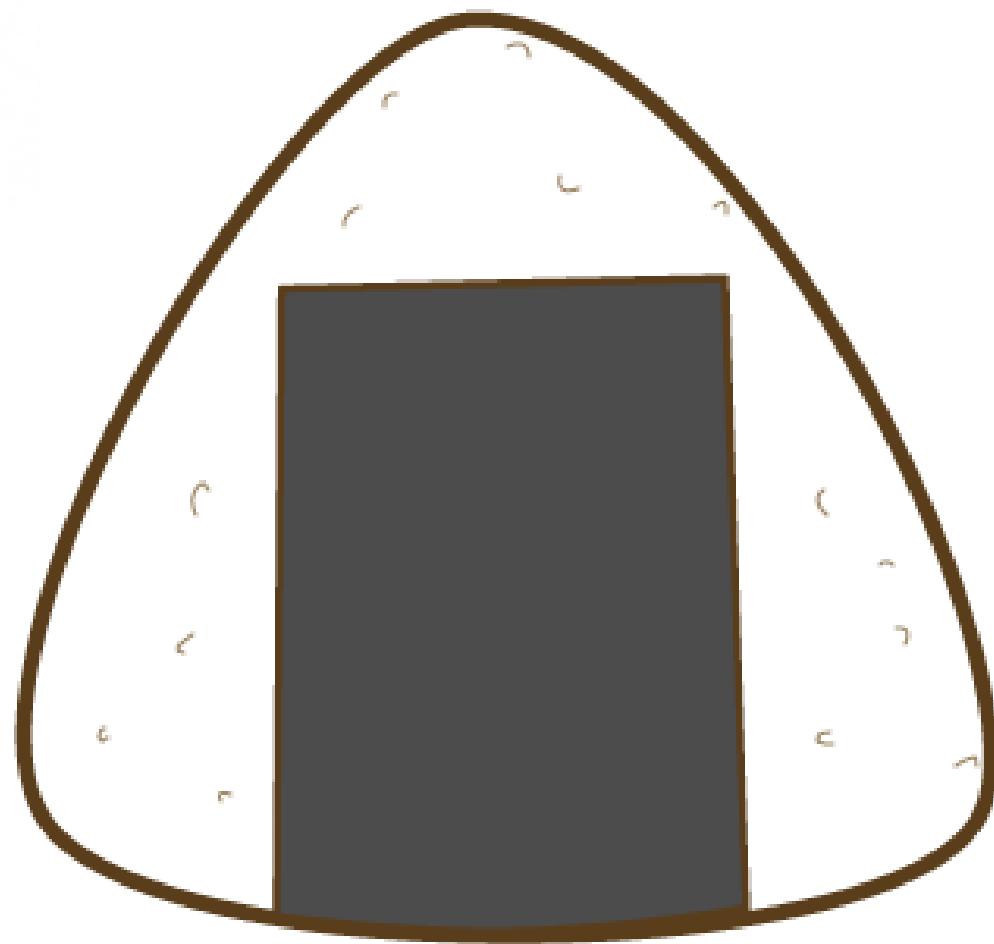
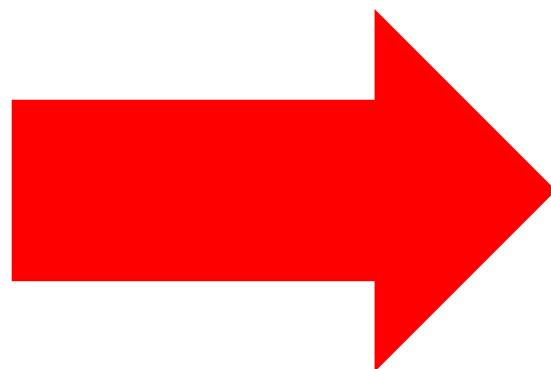
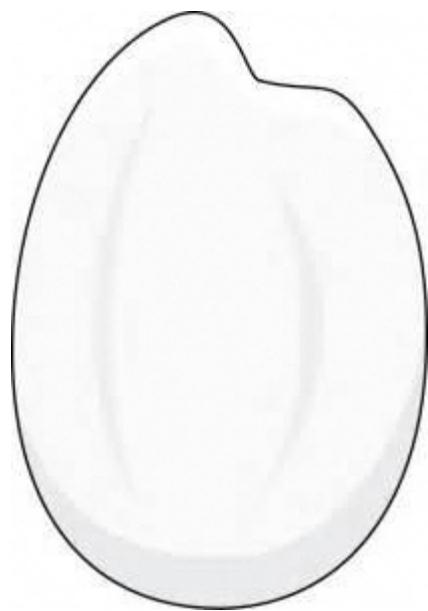
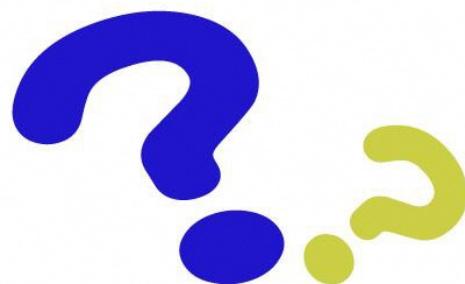
稲1本にお米何粒できる？



約80粒

おにぎりはお米何粒？

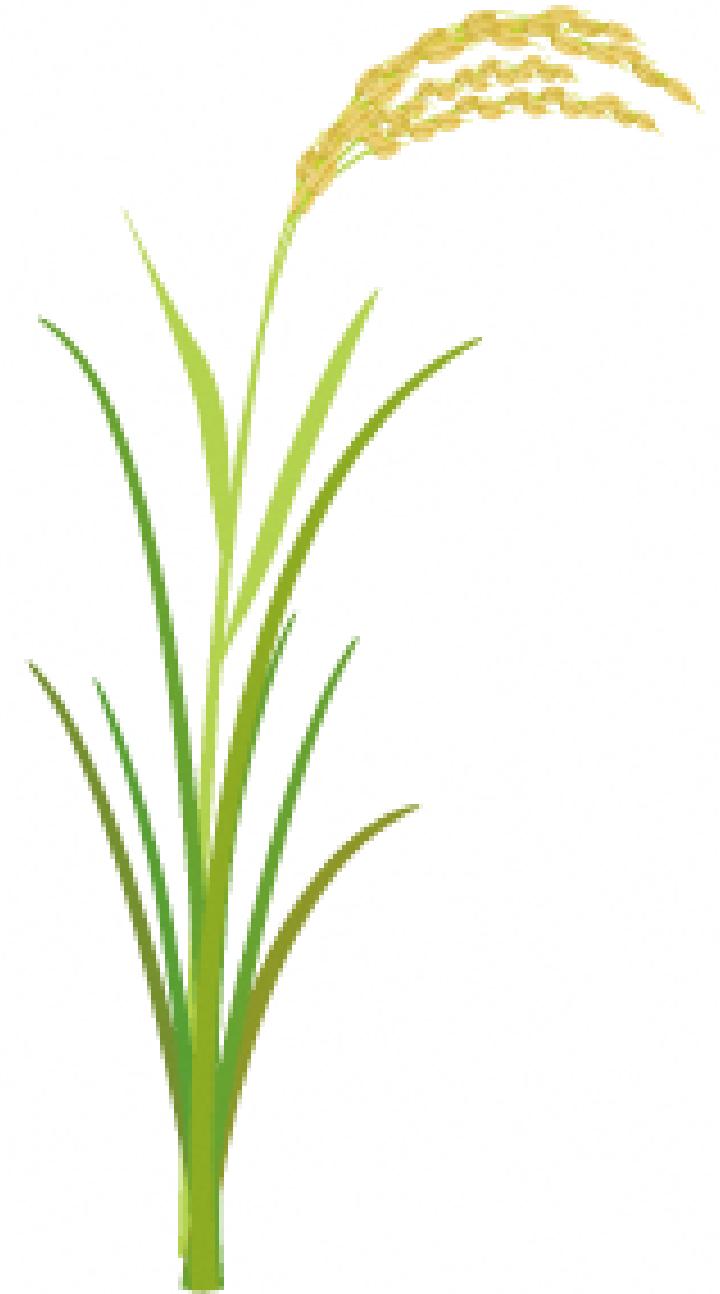
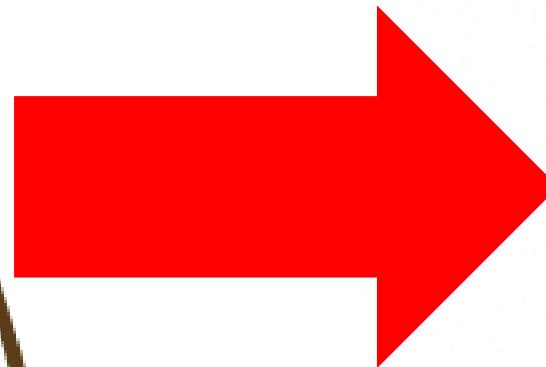
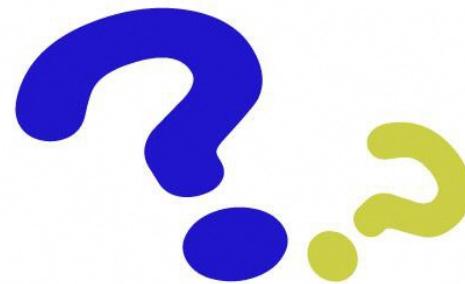
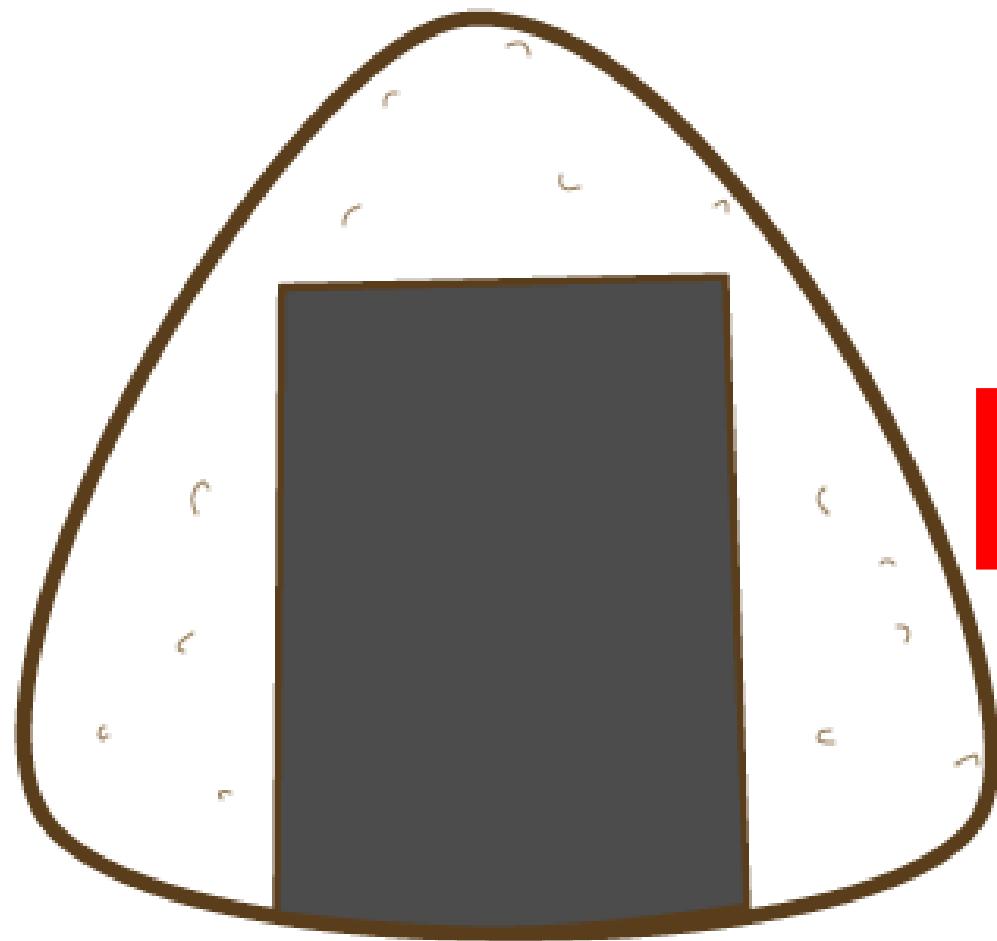
150g



約3200粒

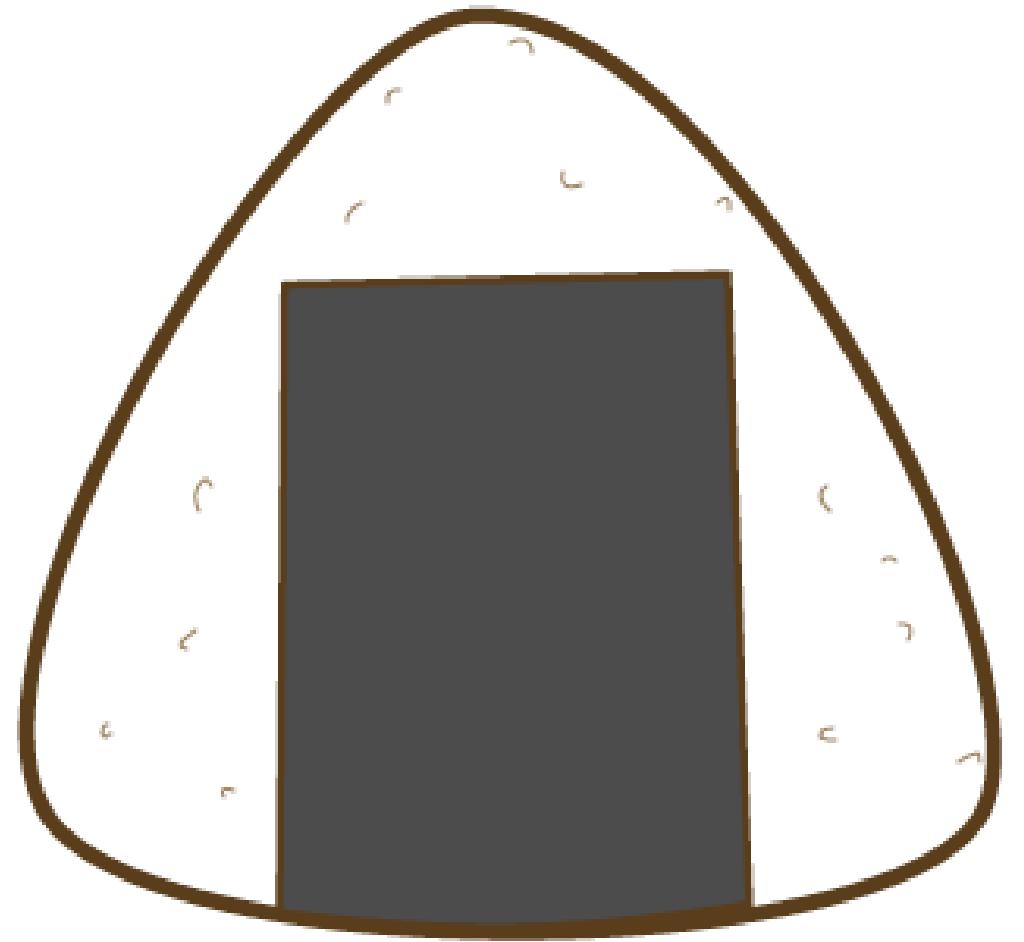
おにぎり作るのに稲何本？

おにぎり1個に2300粒だから...



約40本

稲1株は約20本！



おにぎり作るには 2株分の稲を使う！

今日のメニュー



一球入魂かぼちゃ
おかかチーズ和え

鮭の塩麴焼き

ピーマン味噌

み

塩

のり

きのこ汁