

コープで
広がる、
つながる

お米の炊き方クイズ

Q 炊飯するとき、お米の状態はどれが良いでしょうか？炊飯器に入れた後…

1, 真ん中が盛り上がった山状にする



2, 平らにする



3, 真ん中がくぼんだ状態にする



※答えは山内さんのコメントの最後にあります！



画像提供：
全農パールライス

「ワン・モア・ライス」

組合員活動でも、楽しみながら

お米のことを学んでいます！

愛称は
「ワン・モア・ライス」

知っているようで
知らないことも

コープみらいの取り組み「1週間にもう1杯お米を食べようキャンペーン」ワン・モア・ライス」は、組合員活動にも広がっています。埼玉エリアで行われた学習会「お米、大勉強会!!」の様子をお知らせします。

4〜8ページまでの「コーププラス×SDGs」でもお知らせしたように、コープみらいでは通常の取り組みとして「1週間にもう1杯お米を食べようキャンペーン」ワン・モア・ライス」を実施しています。愛称は「ワン・モア・ライス」、皆さん覚えてくださいね。

学習会では、工場内をバーチャル見学し精米工程を勉強し、炊きたてのお米4銘柄の食べ比べをしました。そして、おいしいお米の炊き方を、クイズ形式で学びました。お米の炊飯は、多くの方にとって身近なものです。が、知っているようで知らないこともまだあるのかもしれない。学習会の参加者の皆さんからは「何十年も主婦をしていても知らなかったことがありました」「家庭ではなかなかできない食べ比べができて、貴重な機会になりました」などの感想がありました。

ワン・モア・ライスの活動は、今後も続いていく予定です。皆さんもコープみらいのインフォメーション紙、ブロッコニクスなどで開催情報を見つけたら、ぜひ参加してみてください。

学習会を担当した全農パールライスさんからのメッセージ



全農パールライス株式会社
東日本事業本部 営業部
山内知子さん

「4年ぶりの学習会で、直接組合員の皆さんに会えたことがうれしかったです。安心してお米を食べてもらいたいという思いから、精米工程の異物除去と品質保持検査の様子をバーチャル工場見学で見させていただきました。食べ比べでは『次を買ってみようかな』などの声もいただいて、ありがたい機会でした。

私たちは全農グループなので、生産者の声・産地の思いを伝えながらお米の良さをお知らせし、これからもお米をお届けしたいと思います」

クイズの答えは1。炊飯器の中心部より周辺の火力が伝わりやすいので、山状にしているとムラなく炊き上がります