

ワイエムアイ通信

R6.3.2
第110号

皆さん、こんにちは！先日自宅で初めての味噌作りをしました。子供たちは、米こうじを「くさい」と言って全然手伝いませんでした。食育しようと思ったのですが、残念でした(><) 出来上がりは半年後です♪

→こちらはワイエムアイのいちごを使った、「莓ようかん」と「莓ちょようかん」です。射水市大門にある和菓子店、伝風堂さんで作ってもらっています。いちごの果肉が



ごろごろ入ったいちごようかんは緑茶とよく合い美味しいですよ！ちょようかんはお茶請けのせ、お酒にも相性良い



です🍵

←こちらは種籾たねもみ(お米の種。籾殻が付いたままのお米)の準備作業の様子です。脱芒たうぼうといって、種籾に生えている硬いひげを取り除く作業をしています。この作業が始まると、もうすぐ春だな～と感じます(^_^)

次号もお楽しみに!! 