

主食のお米について 考えてみよう！

今いろいろと話題に上がる「お米」。

そのお米はどんな種類があるのでしょうか？どの様にして食卓に上がるのでしょうか？
お米が出来るまでについて学び、脱穀・精米・炊飯を体験し、いろいろな種類のお米
(インディアカ・ジャバニカ・ジャポニカ)を食べ比べてみましょう。

12月14日(日)
10:00~12:00

場 所 可部公民館 実習室

講 師 (一社)ふるさと楽舎

馬場田 真一さん

対 象 どなたでも(小学4年生以下は保護者同伴)

定 員 20人(申込先着)

参加費 600円 ※当日集めます

持参物 エプロン、三角巾、マスク、手ふきタオル、ふきん

申込方法 12月1日(月)までに公民館へ電話もしくは来館で



左 インディアカ米

中 ジャバニカ米

右 ジャポニカ米

(大林産ヒノヒカリ)

内容

- ・ ふるさと楽舎の取り組み紹介
- ・ お米が食卓に上がるまで
- ・ 世界のお米の種類を知ろう
(ジャポニカ・インディアカ・ジャバニカ)
- ・ 触ってみよう・食べてみよう
脱穀・精米・炊飯を体験し、
炊いたお米を食べ比べてみよう
(食べるお米は試食程度です)



お申し込み・お問い合わせ

公益財団法人広島市文化財団 可部公民館 電話【082-814-4031】

広島市安佐北区可部三丁目 19 番 22 号(安佐北区総合福祉センター7・8階)

休館日:火曜日、祝日 受付時間 8:30~17:15(木・金曜日 8:30~21:00)