

# 稲塾

2020/10/10.11

匠の横山さんが育てた稲を脱穀してもみ取りしました。資料集でしか見たことがなかった脱穀機や唐箕を体験し、すり鉢などを使ってもみ取りをがんばりました。

午後からは玄米ご飯を炊いておにぎりを食べました。初めて食べる玄米ご飯は想像以上においしかったです。



## 参加者の感想

- ☆またやってみたい。
- ☆脱穀が楽しかった。
- ☆すべてが楽しかったです。
- ☆玄米より白米。
- ☆もみすりが大変だった。
- ☆次、同じ米についてだったら白米にしたい。
- ☆脱穀が大変だったが、その分おいしかった。
- ☆炊き立てのごはんは熱かったです。
- ☆玄米はあまり好きではないけどいっぱい食べれた。おいしかった。
- ☆もみ取りは2時間くらいすりつぶして12合作ったことが達成感があって楽しかったです。
- ☆米を取るのが大変だったけど、その代わり食べるととてもおいしかった。
- ☆稲から米を取って皮をむいた時にすごく難しくて、取り立てのごはんもおいしかったので楽しかったです。

