

moriもりもとmoto

# おかしはなし

Vol. 11 おむすびころりん

ころりんころりん  
ころがして、おじいさんは  
ついにあなのなかへ。



Produced by Mori  
Co. (P) 2014 Mori Moto Co., Ltd.



TEIKOKU KOKUSAI  
KOKUSAI  
mori  
moto



「おむすび」と「おずみ」は  
和菓子職人が  
あんでつくりました！



morimoto 和菓子の

# そざいずかん

北海道のおいしい「米」って？

北海道にはたくさんのおいしい特産品があります。米の作付け面積や収穫量も全国トップクラス！北海道のさむい気候にあわせて品種改良され、近年おいしい米がたくさん収穫できるところになりました。米は大きく2つにわかれ、曹段（こはん）として食べる「うるち米」のほか、餅やおはぎの原料の「もち米」があります。「うるち米」の中には、日本酒をつくるのに使われる「酒米」のような、特別な米もあります。品種もおおく、食べ方にあわせて種類をよろんで味わえるのも、北海道米の魅力のひとつです。



米を使ったおかし



どら焼き  
上和生(曹子)



和菓子では「もち米」がたくさん登場！  
大福などの餅や上和生、おはぎなどでも、もち米はかかせません。  
そのほか、香り高い「日本酒」は、  
どら焼きなどの隠し味にも。

米の旬は？

9月中旬から下旬ごろ、田んぼでは黄金色に実った稲の収穫が、はじまります。1本の穂にぎゅっつと米のつまった稲を刈取り、穂から「もみ」を外し乾燥させ、もみ殻をとって玄米にし、精米すると、(おなじみの米)に、新米は、ふっくらフヤフヤ！

