



くらしのニュース10月号



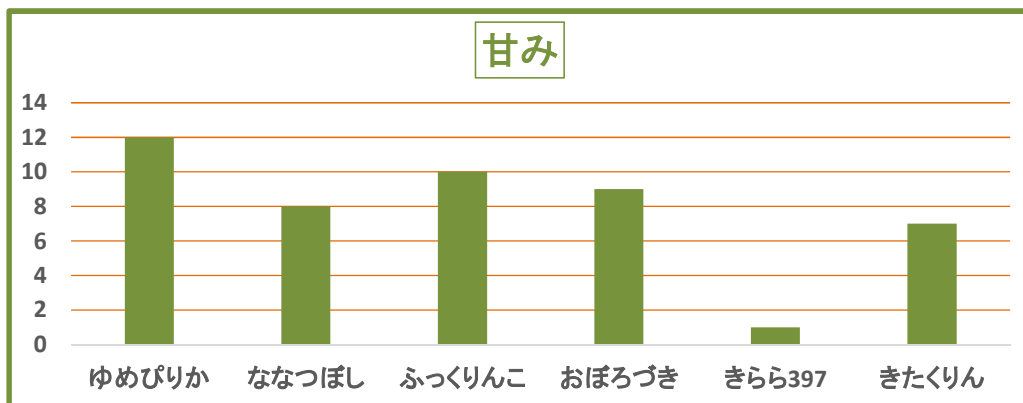
発行/苫小牧市市民生活部市民生活課 TEL0144-32-6306(直通)
市民生活課消費生活情報ホームページ <http://www.city.tomakomai.hokkaido.jp/kurashi/shohiseikatsu/seikatsubuss>

令和3年9月24日発行

もうすぐ新米の時期がやってきます

北海道米は、9月、10月が収穫時期の最盛期です。加工用のもち米や酒米まであわせると約20品種が流通しています！

下記のグラフは、甘み、硬さ、粘りの食味評価を表しています。
(ホクレン農業協同組合連合会のHPより)

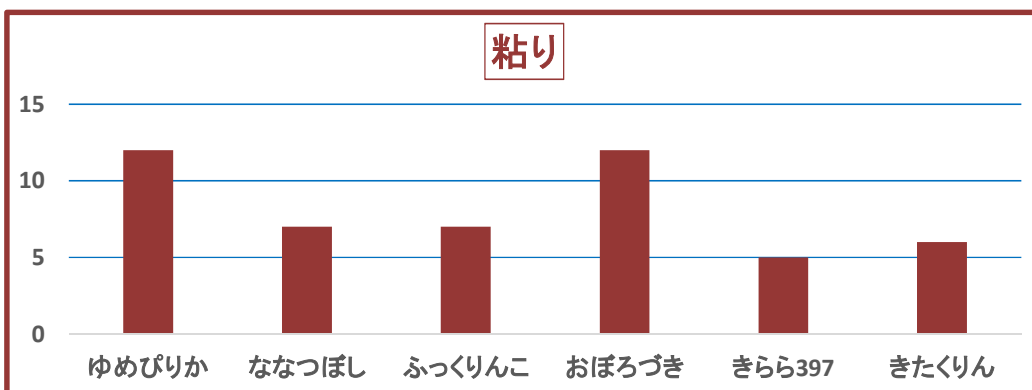
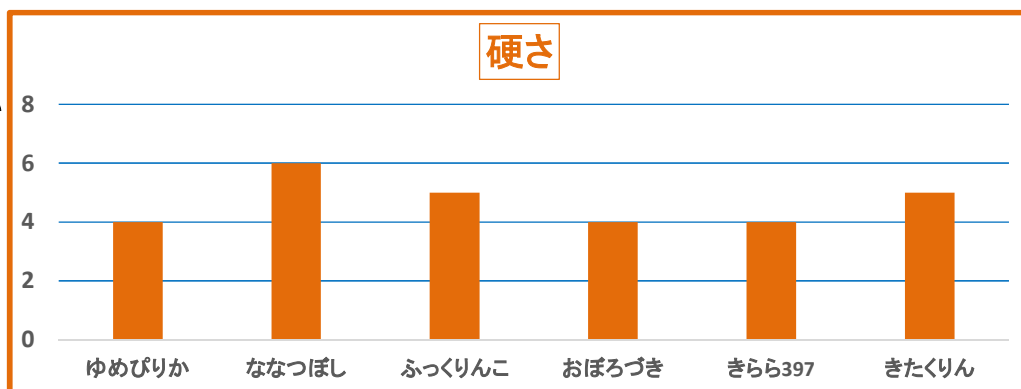


お米の種類と特徴を知って、色々な道産米を食べてみましょう！

刺身などの料理に向いています

どのお米が、どんな料理や具材に合うか考えるのも楽しくないですか？

チャーハンやカレー、丼ものに向いています



お米を始め、どんな食材でも生産者等に感謝していただきましょう！

おにぎりなどに向いています