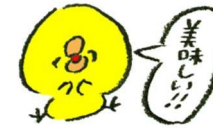


今日の おすすめ

きょう てづく 今日は1つ1つ手作りの にくだんご ごめむ とうじょう 「肉団子のもち米蒸し」が登場



<https://www.hokkaido-gas.co.jp/support/recipe/585>

北海道ガス株式会社様 ホームページ

肉団子のもち米蒸しより引用



ごめ こめ もち米ってどんなお米？

もち米は、炊くととっても「もちもち」になるお米です。おもちゃ、おはぎ、^{せきはん}赤飯など、
お祝いの日に食べる料理によく使われます。ふつうのお米よりネバネバしていて、手にく
つつきやすいのが特徴です。日本では、昔から大切に食べられてきたお米です。

もち米とうるち米（ふだん食べているごはん）の違いを表にしてみました。

くらべるポイント	もち米 ^{ごめ}	うるち米 ^{まい} （ふつうのお米 ^{こめ} ）
たいたときの感じ ^{かん}	もちもちして、ねばりが強い ^{つよ}	ふっくらして、さらっとしている
さわると？	手にくつつきやすい	あまりくつつかない
つか ^{りょうり} 使う料理	おもち・おはぎ・ ^{せきはん} 赤飯・ちまき など	ごはん・おにぎり・カレーライス など
ねばりのひみつ	アミロペクチンがいっぱい	アミロペクチンが少なめ ^{すく}
た ^{ばめん} 食べる場面	お祝いのときや行事に使われることが多い	まいにち ^{まいにち} 毎日のごはん

