

ねえ  
だんごちゃん

あんたこないだ  
会議でお米が悪いと  
言ってたでしょ

その話、  
ちよっと詳しく  
聞かせてよ

先輩、  
急にどうしたんです？  
何かあったんですか？

うちも最近、炊飯機のスイッチが  
早く切れちゃうってのが増えてさ  
修理のひとにも「異常はない」なんて  
言われて困ってんのよねー



あれ



な——るほど!!  
それなら私におまかせです!  
割れ米率を見てあげますよ!!

え〜どうして!~!

でも来て来て、  
待ってるわ



なに  
どうしたの

そうだ!!  
ちよっと待ってて  
ください!!



…割れ米率5%?  
おつかしいな  
お米は問題ないな  
困るな

問題なくて  
何が悪いのよ

いや  
ごもごもです…



水分量？



…??



ですよ♪

お米のことなら  
炊飯110番!!



わかりました!

先輩!  
お米を2g、  
暗い色のお椀に  
入れてください

そしたら  
お米が沈む  
深さまで  
水を入れて…

そしたら  
あとは…

あたしゃ  
パシリかい!!

誰と話し  
てんのよ!!

あ! 正常な  
お米だけ選んで  
くださいよ!



はい、割れ米率が  
問題ない場合でも、  
お米の表面が  
乾燥していると  
うまく炊けない  
原因になることが  
あるんです。  
ちなみに  
水分量を調べる手順は…



なんかお米に  
ヒビが入っちゃっ  
てるけど

炊飯博士  
準備完了です!

ではその中で  
口が開いたように割れた粒と、  
そうでない粒を  
より分けていってください

ヒビが入ってる  
やつはどっちに  
より分けれますか?

それは大丈夫な  
やつです。

あとはまた  
全て数えて割合を  
出すんですか?



アウト まだ 大丈夫



…ん?



“水浸割れ米率”が  
20%もありますよ！  
お米屋さん  
相談しなきゃ！

割れた粒  
**25粒**  
**120粒**  
全ての粒

む！先輩  
大変です！

ん？

え？  
ナニ率が  
何パーセントの  
お米屋さん？



と、いうわけで、  
より分けてみてください

あっ、はい、  
分かりま

あたしが  
やるんかい！！

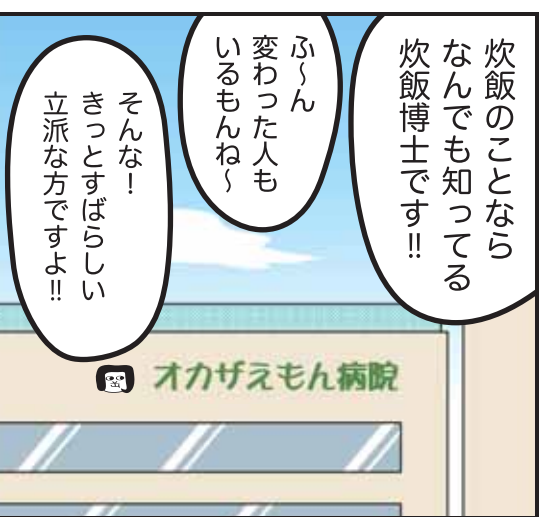
あんたも  
手伝い  
なさいよ！！

はいはい  
え〜と…



あゝ、  
すみません！！  
これはいけませんね！！

次回から  
お米を替えて  
いただきます！！  
それにしても  
水浸割れ米率なんて言葉、  
よくご存知でしたね！



炊飯のことなら  
なんでも知ってる  
炊飯博士です！！

ふ〜ん  
変わった人も  
いるもんね〜

そんな！  
きつとすばらしい  
立派な方ですよ！！



う〜ん！  
これで  
一件落着ですね！

…で、結局あんた  
誰と話してたのよ



は、博士！！  
何をやって  
いるんですか

お米の  
乾燥について  
考えてたんだよ

つづく