

1568年  
9月

靜子之前  
得到的運動包內

有著貴重的  
現代種子

靜子慎重地  
將其培養了起來

而如今  
迎來了  
收穫的時期

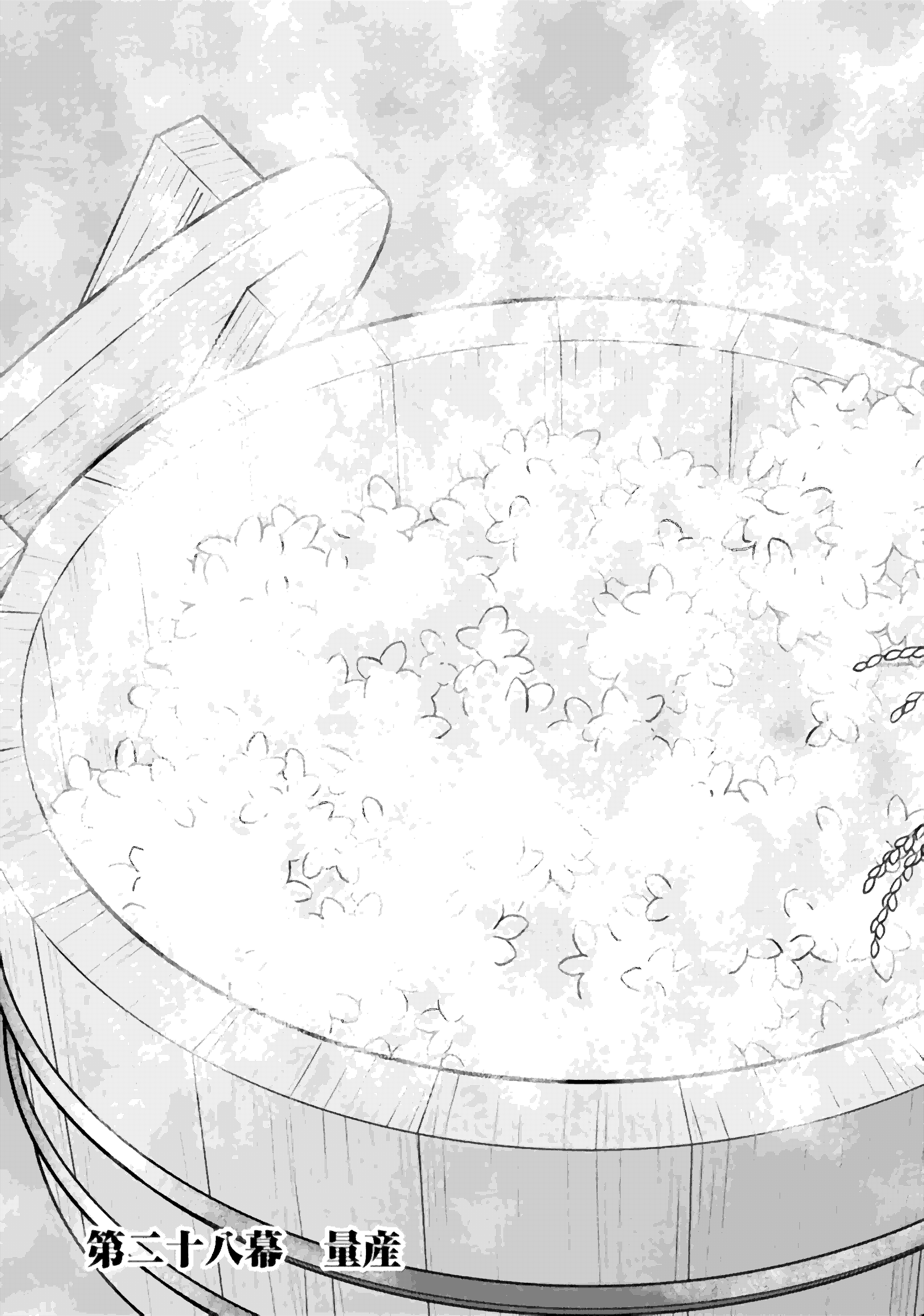
這樣就……

……



這樣就能吃上  
純白的米飯了……





第二十八幕 量産





主公也肯定  
會喜笑顏開吧

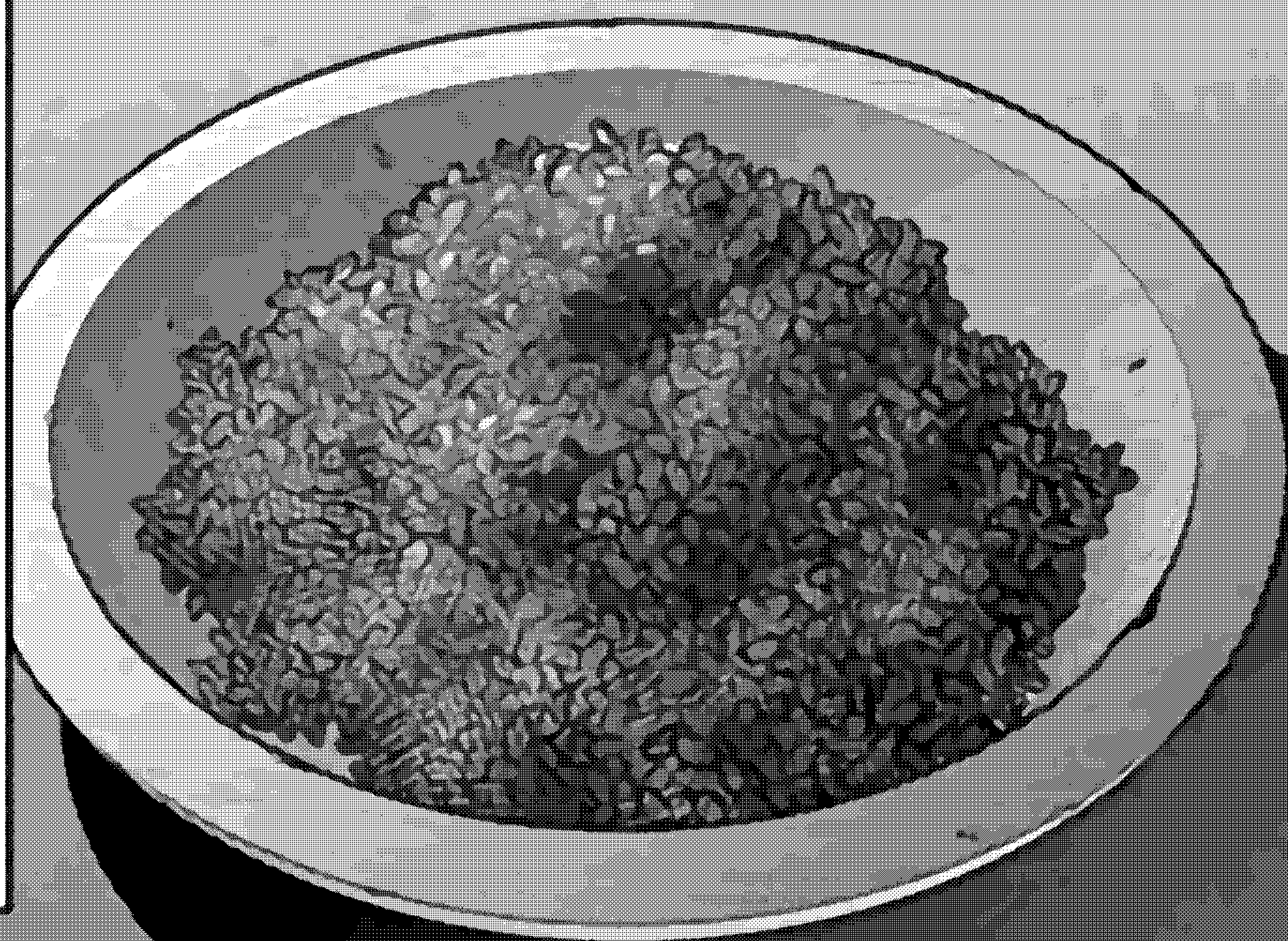
美味！

這個時代  
所謂的米主要是指  
黑米和紅米



雖然紅米自奈良時代  
起就作為做飯的主要  
用米但由於其黏著性  
較差質量相當差勁

至於黑米雖然有  
加入鹽後煮製的  
記述存在但味道也很  
不好



據說直至明治時代以後  
日本才變為只吃白米

好吃！

入口即溶啊！

何等甘甜！

這有多少  
我都吃得下！



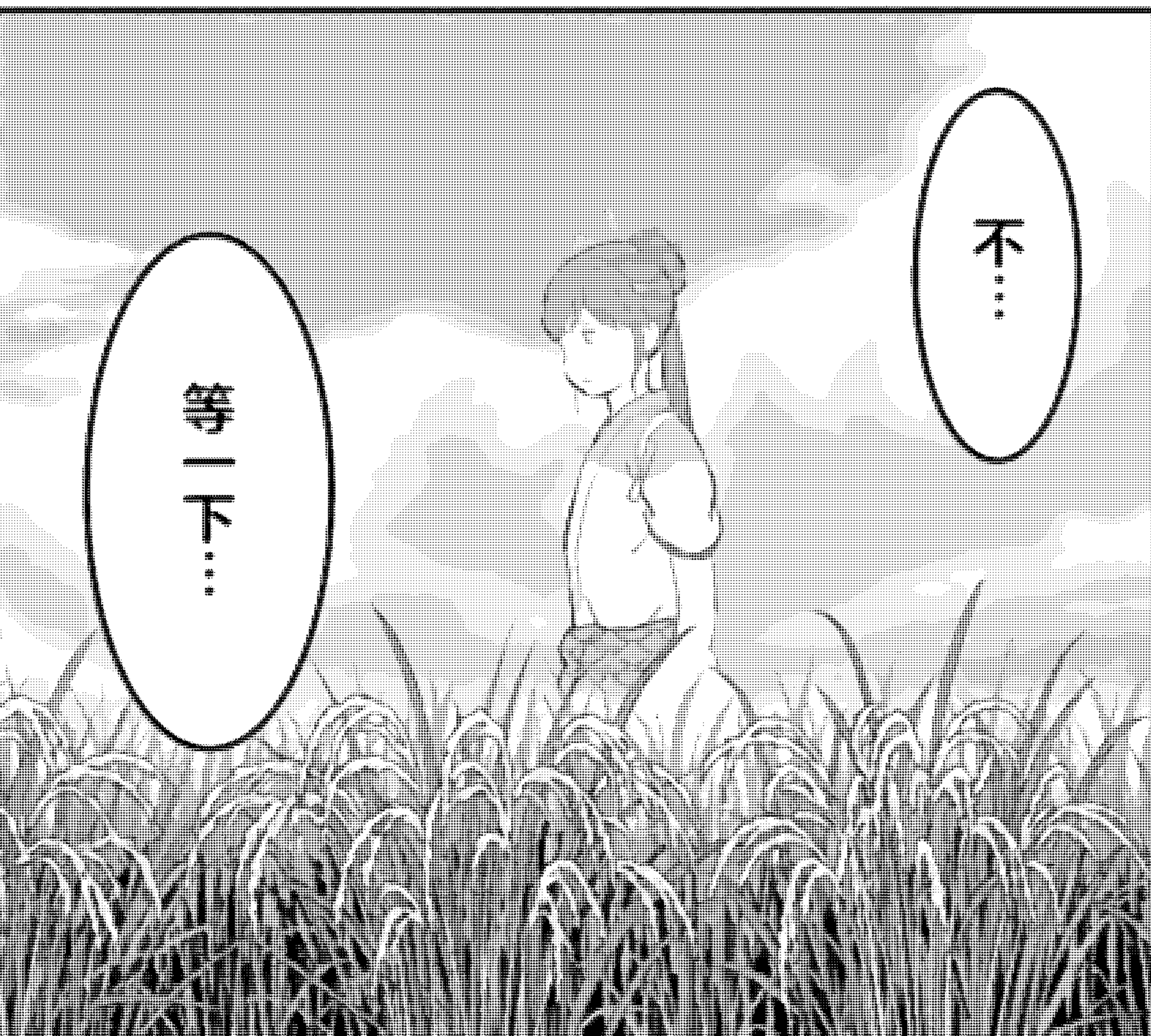
嗯

嗯



不...

等一下...

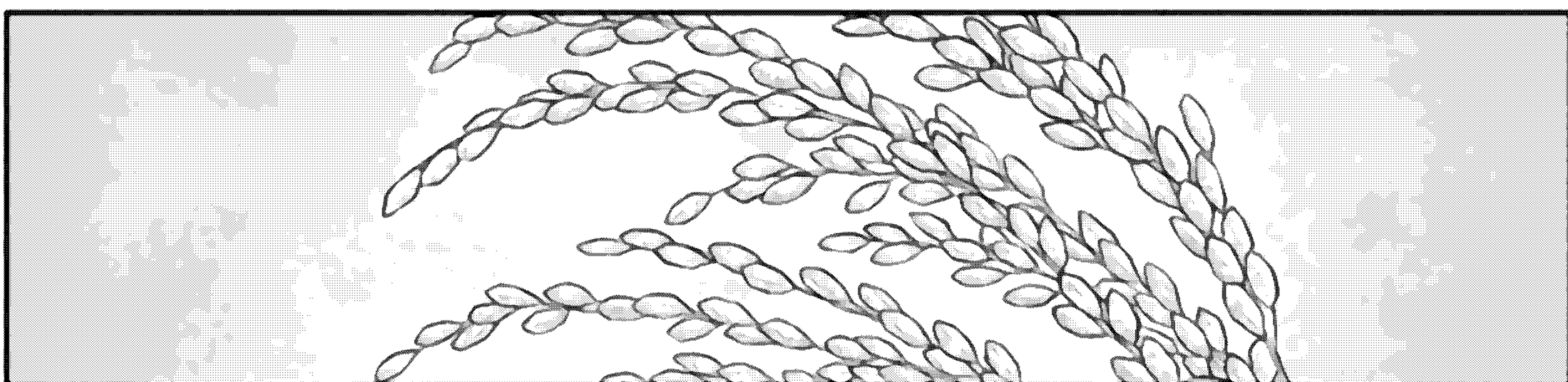




始終吃著黑米和紅米  
並習以為常的人們

真的能感受到  
白米的美味嗎？

這種難吃的東西  
沒有種的必要！



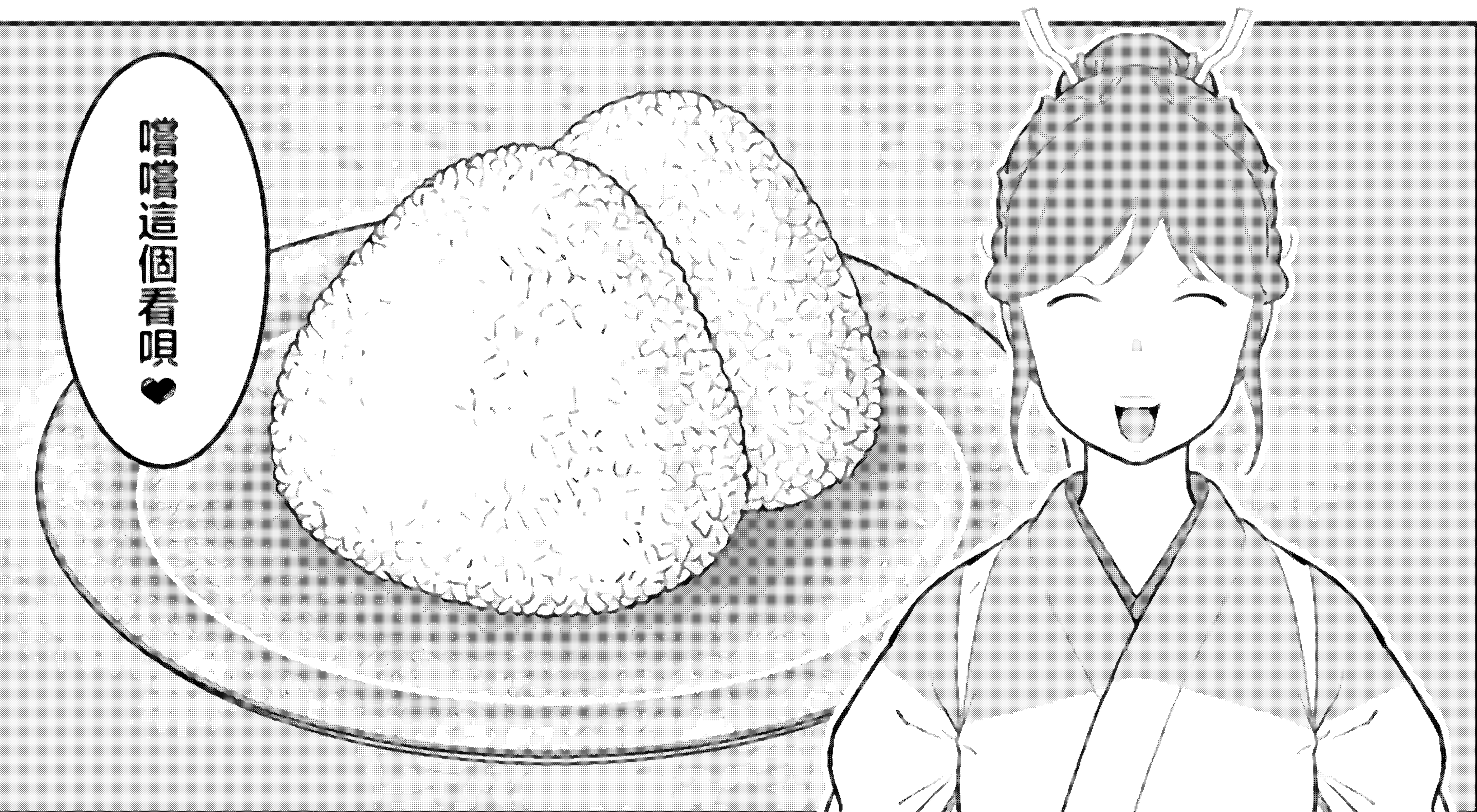
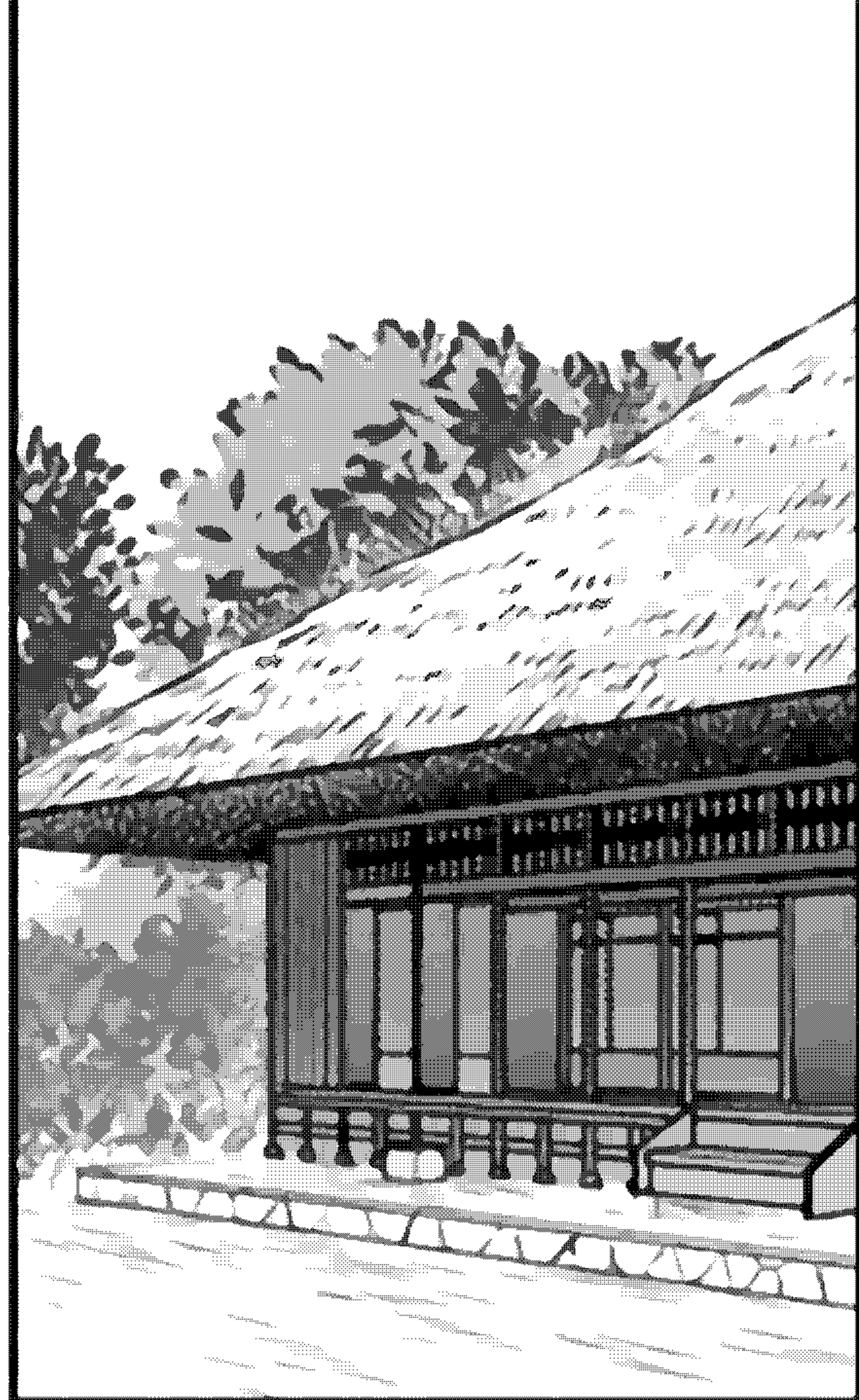
也不能默不作聲  
地進行量產啊：

看來在量產前  
有必要先行調查一下





彩醬



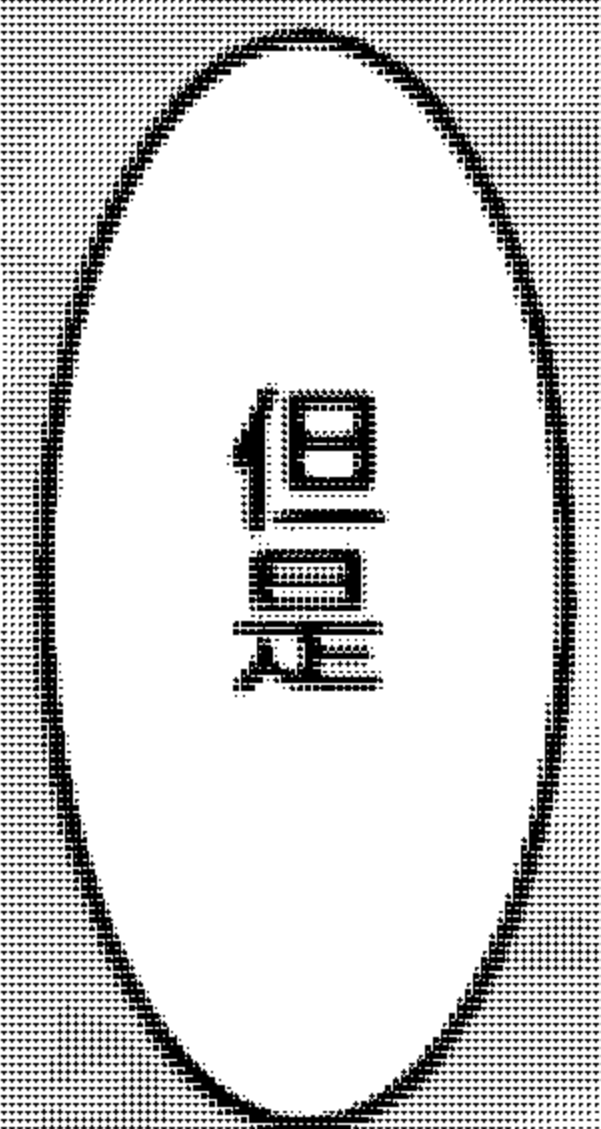
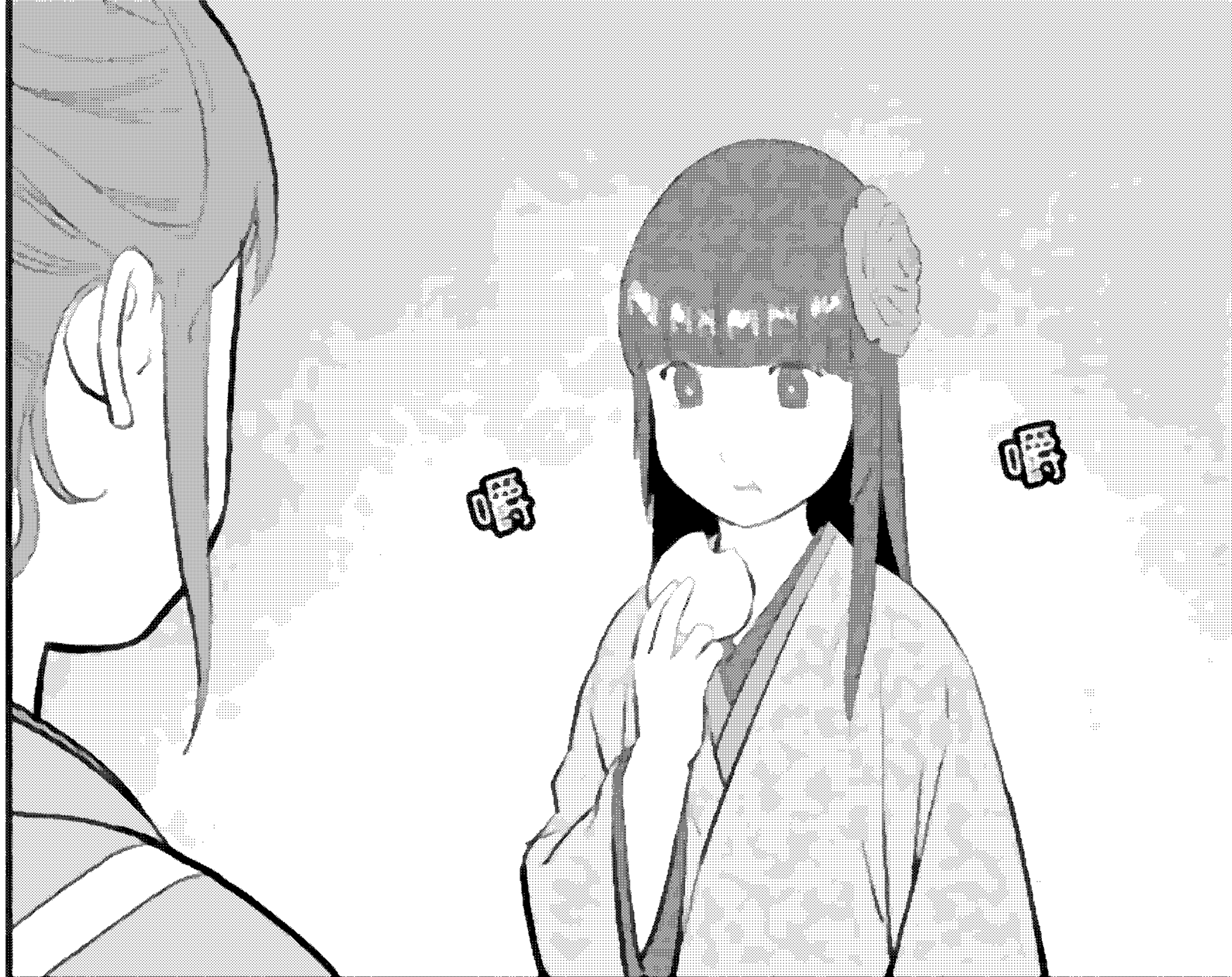
嘻嘻這個看唄♥



是命令的話我就...

不不至於  
不好吃  
放著就行







而且還越嚼越甜

都溶在口裡了

嗯……

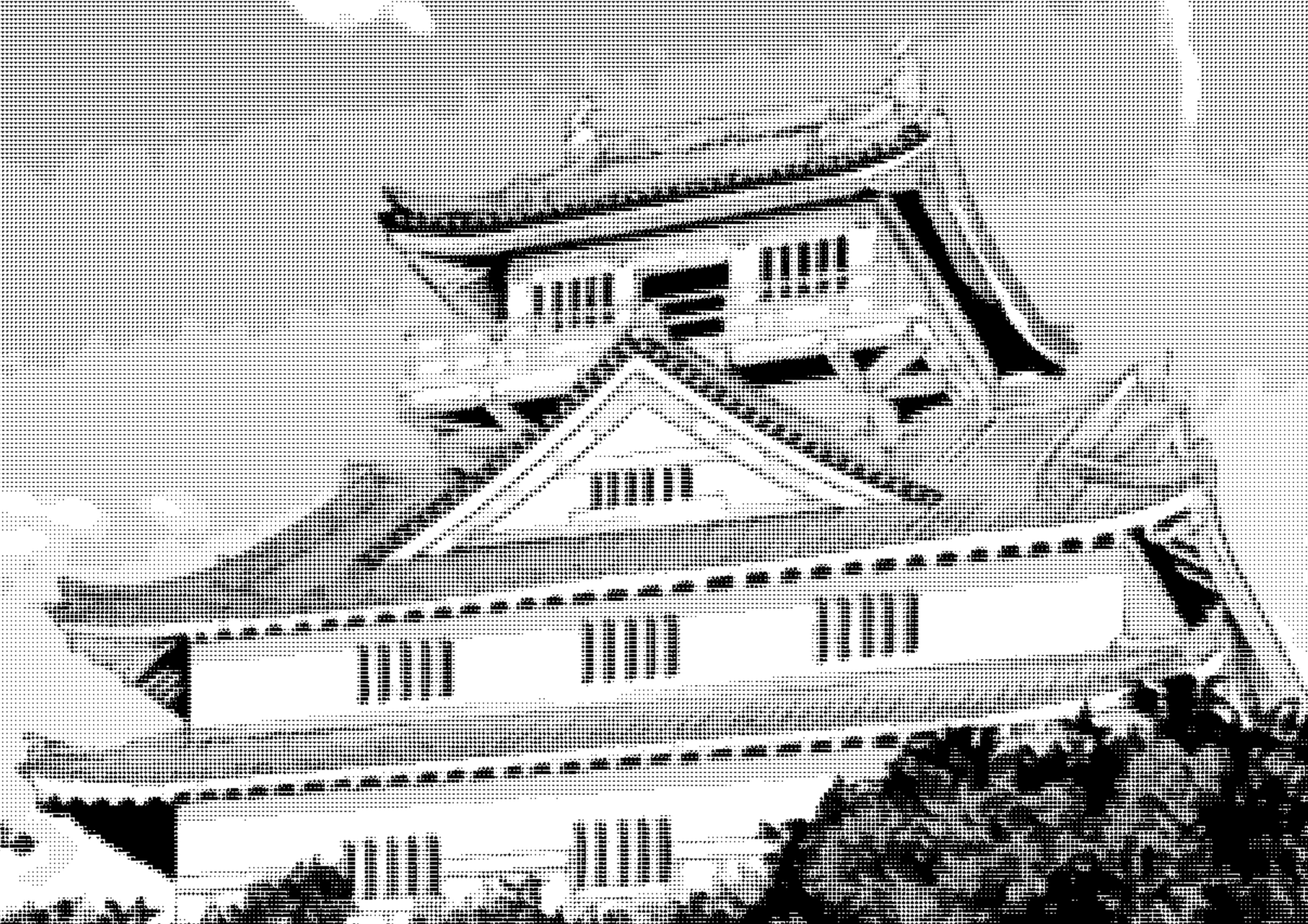
這樣的話  
主公應該  
也能接受吧……

不不

不能大意

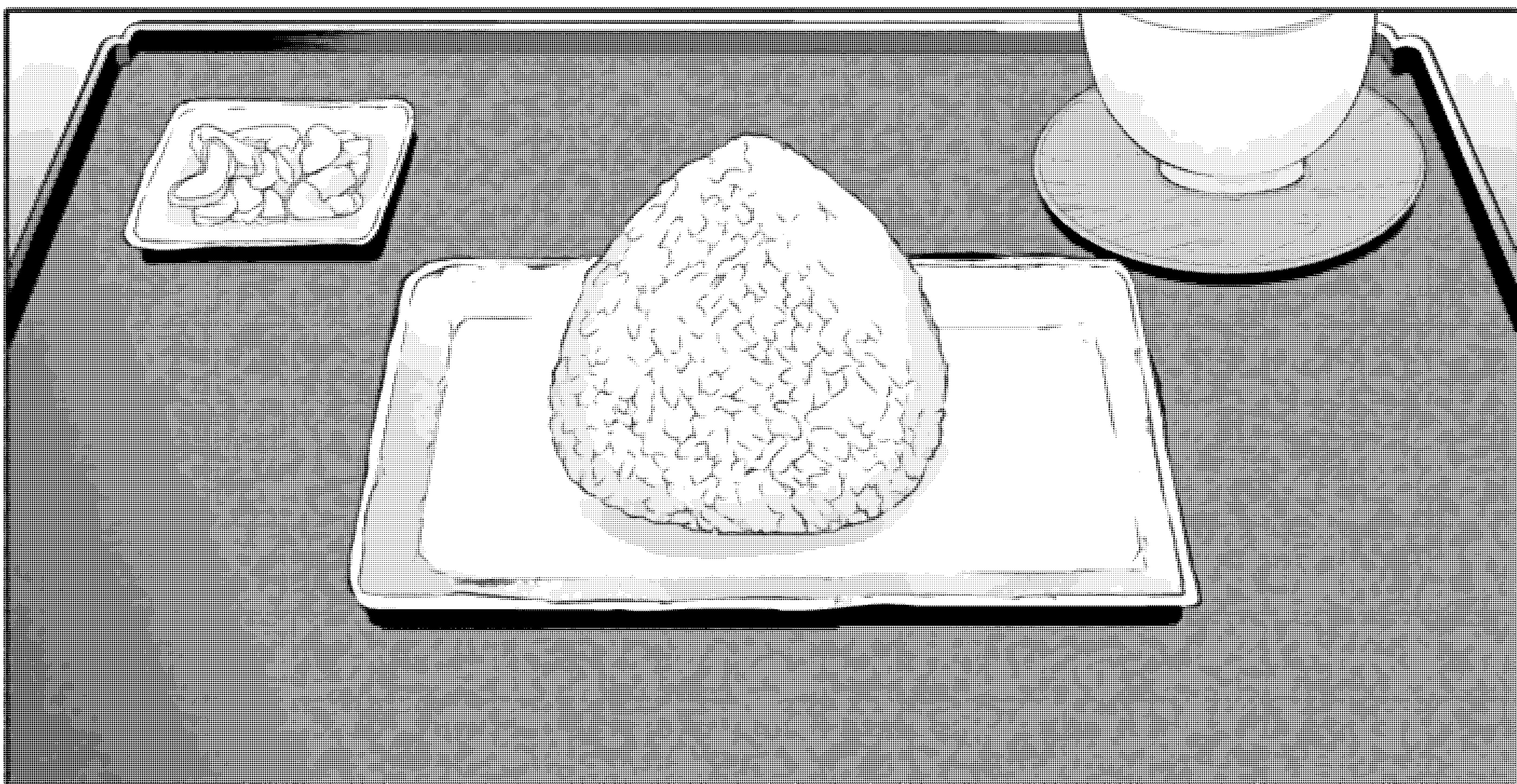
彩醬和主公的飲食  
環境堪稱天差地別

而且味覺這種東西  
也是人各有異

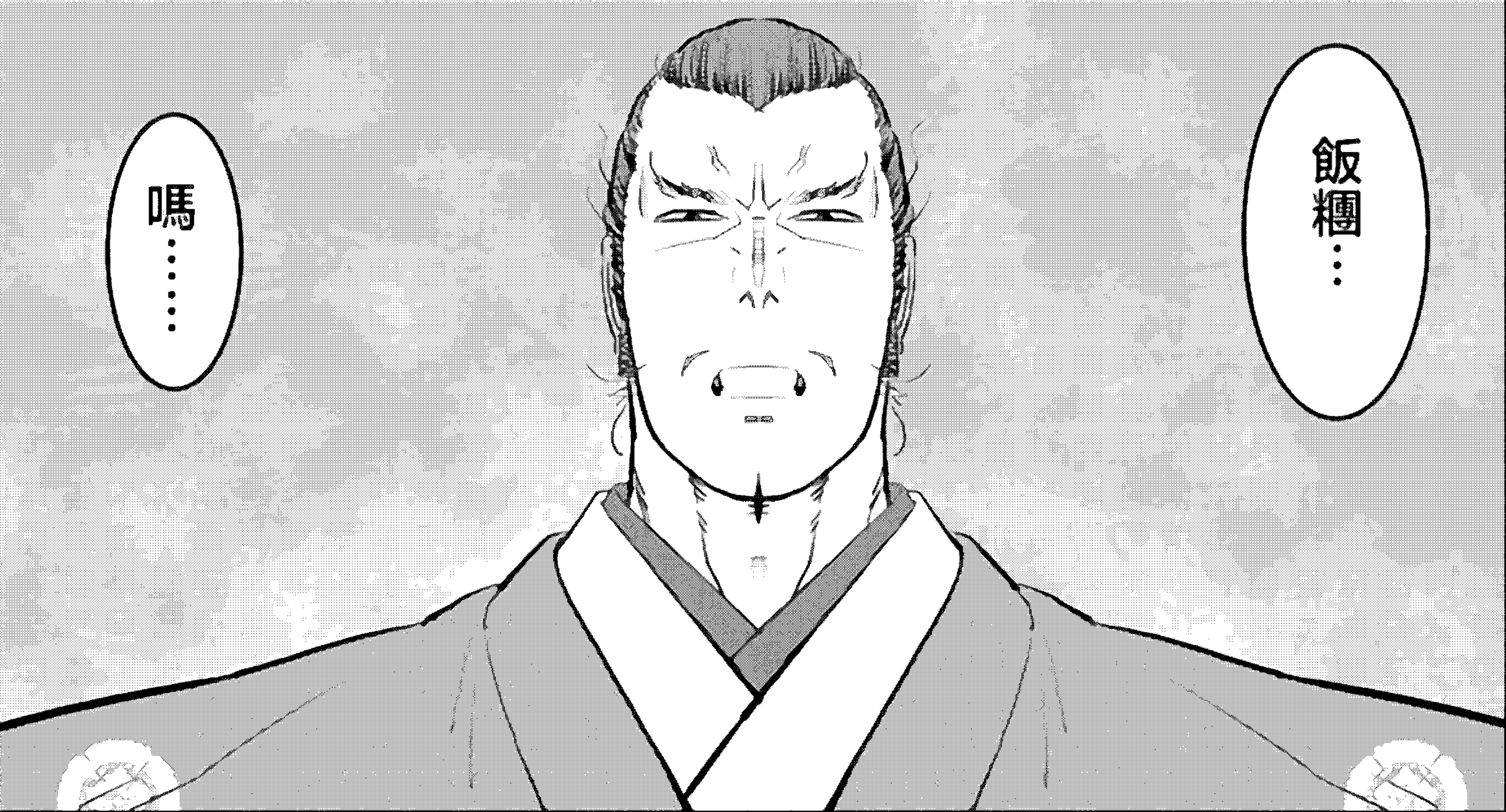


值此會議結束  
身心俱疲之時挽留各位  
在下誠感抱歉

至於原因皆因在下  
想聽聽各位的意見







飯糰……

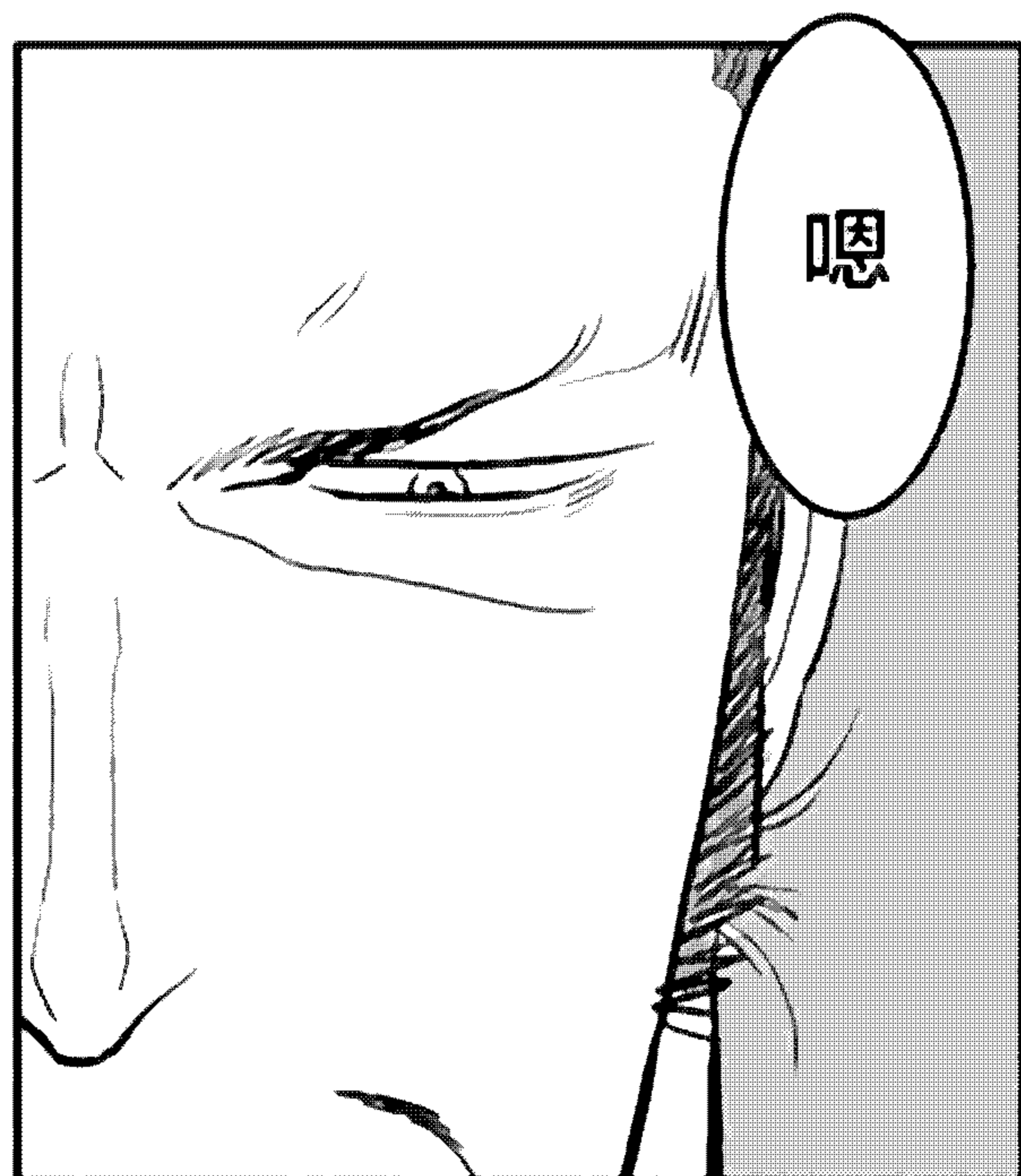
嗎……



這次  
用的米和以往的  
紅米黑米完全不同

無論口感還是  
味道都大相徑庭

因此在量產之前  
在下覺得有必要  
請各位先行試吃

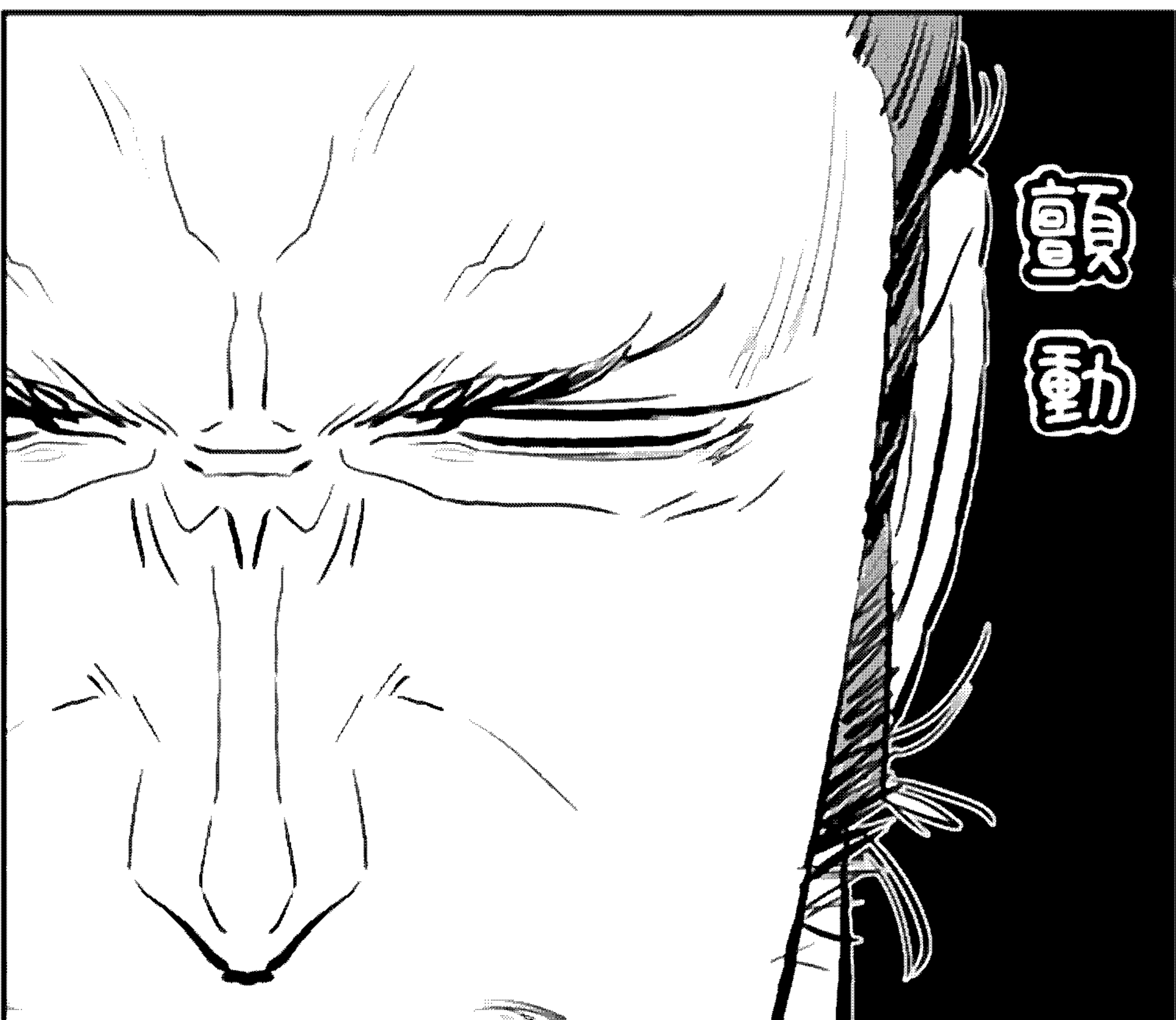
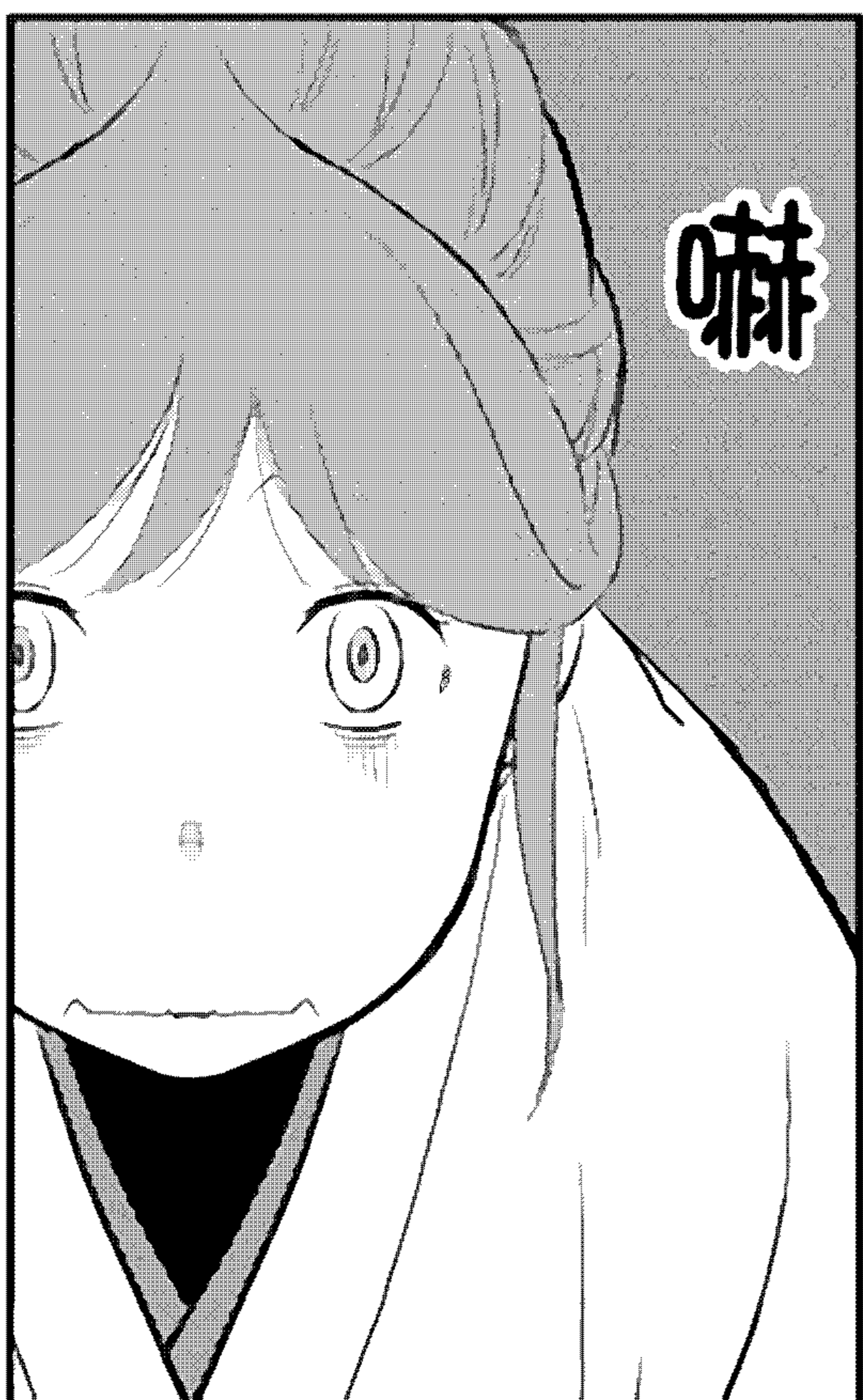
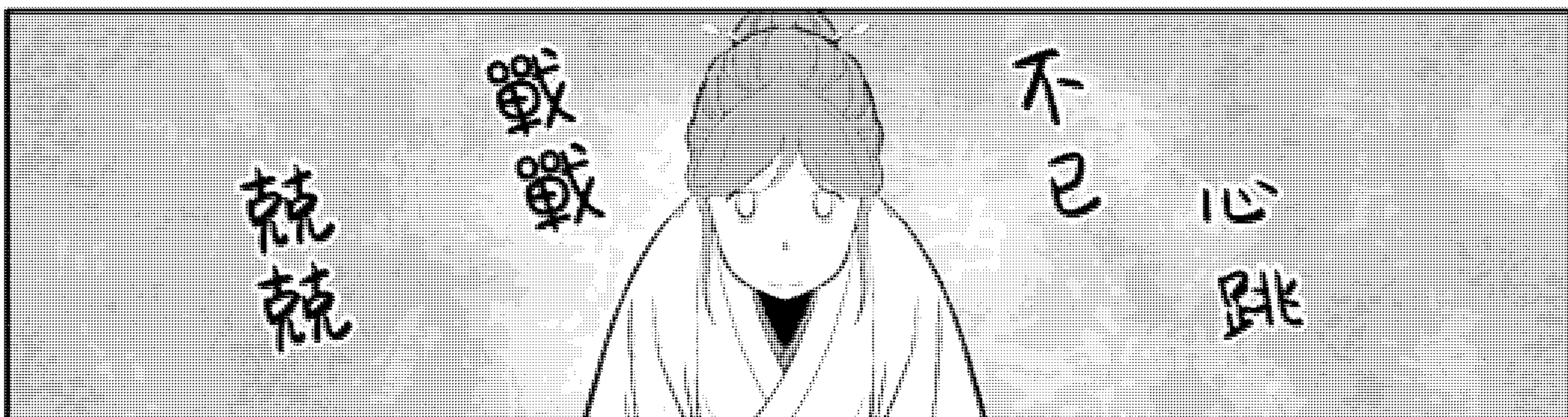


嗯

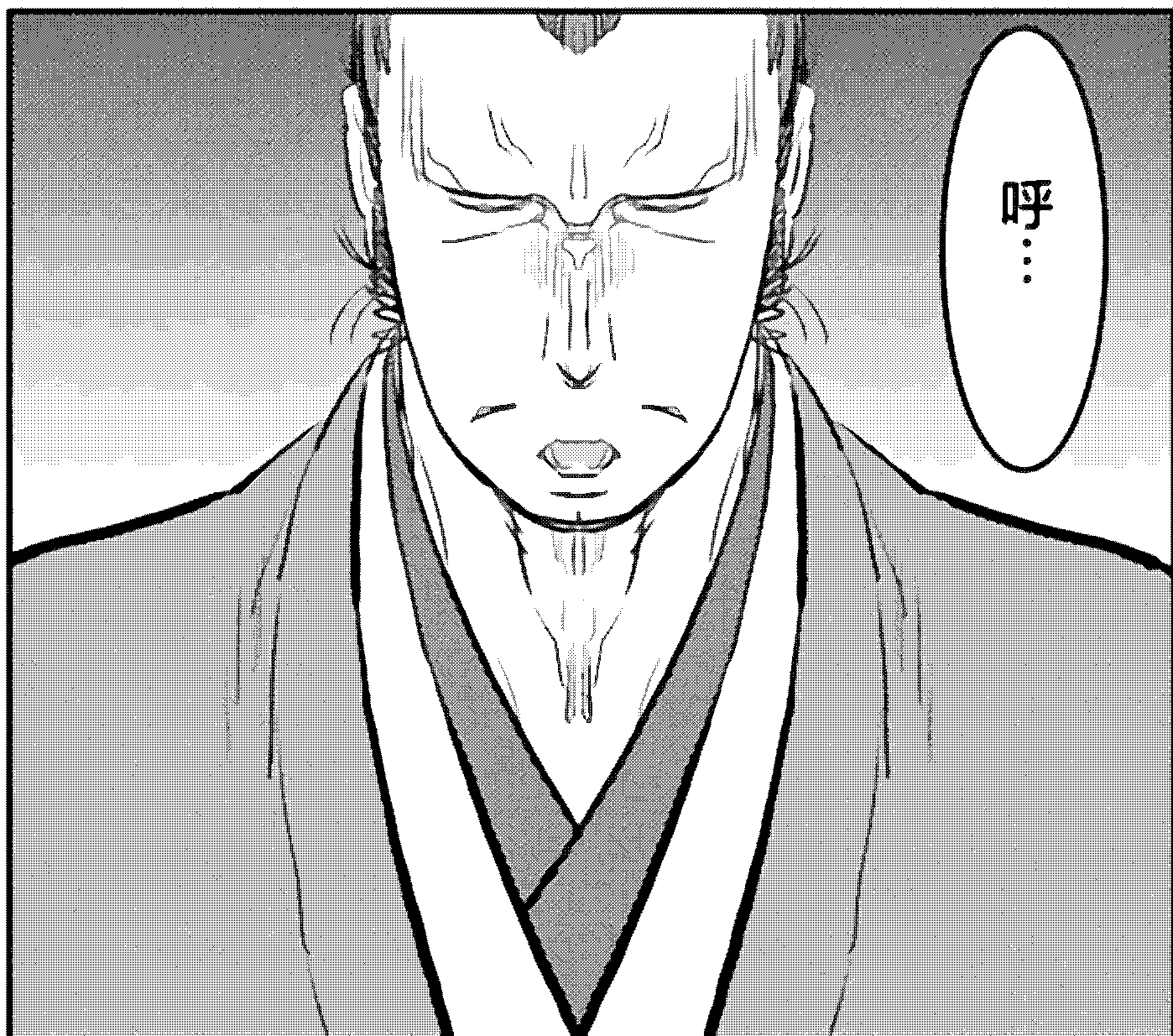
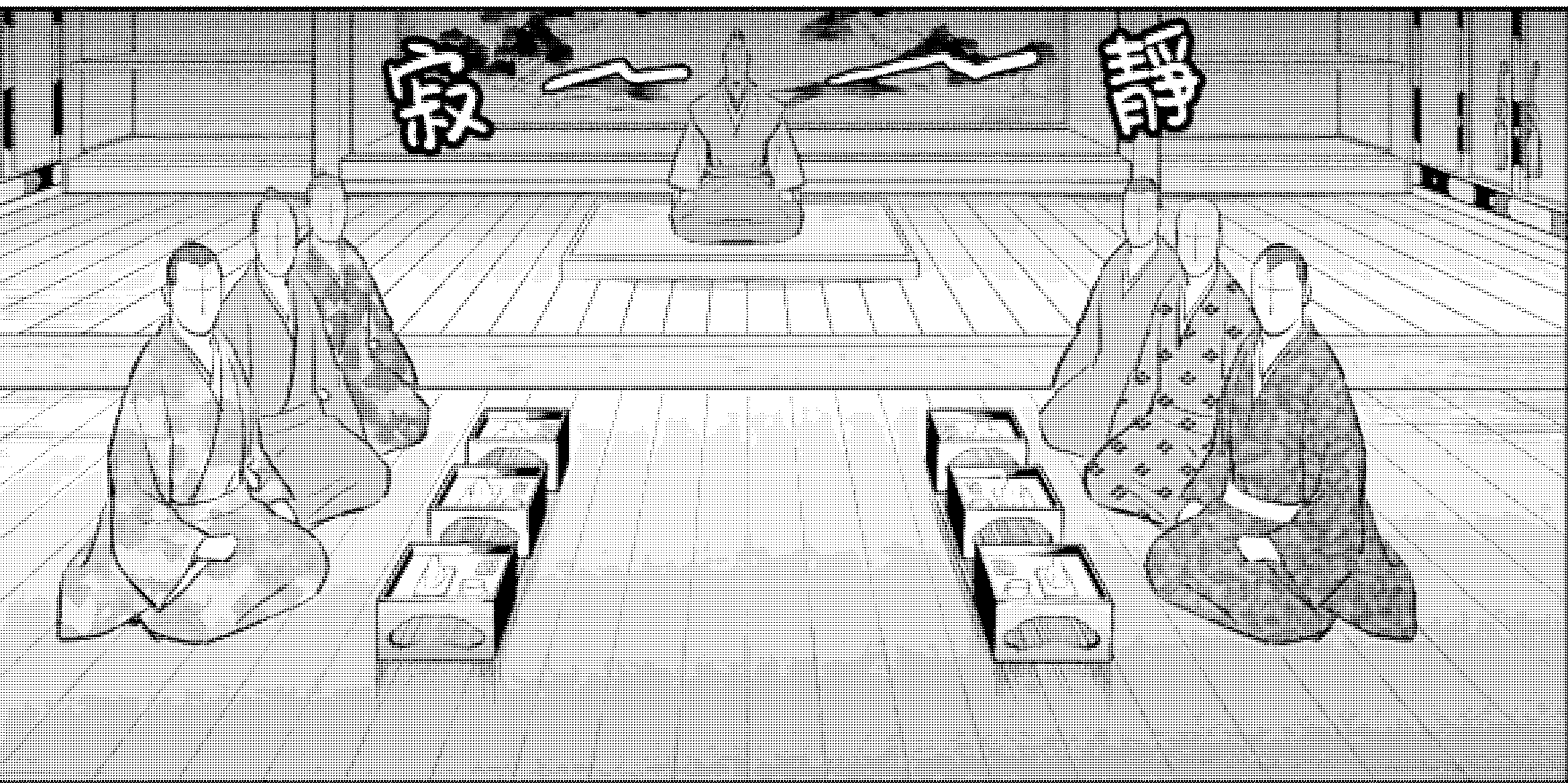


這樣嗎……

各位也都請用吧

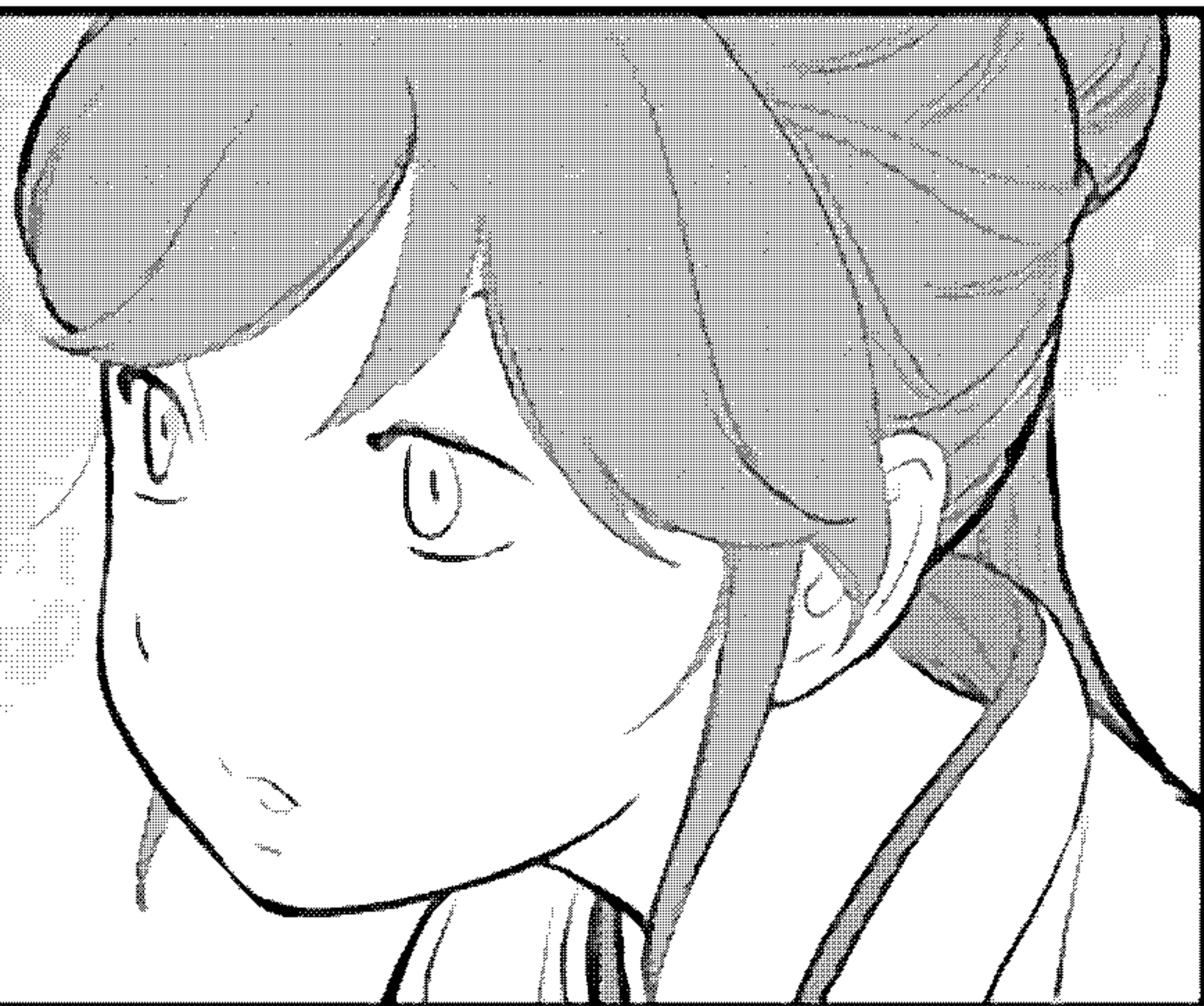






正相反蠢貨

都因為你  
讓我覺得以往吃下  
的飯全都是用泥湯  
熬的東西



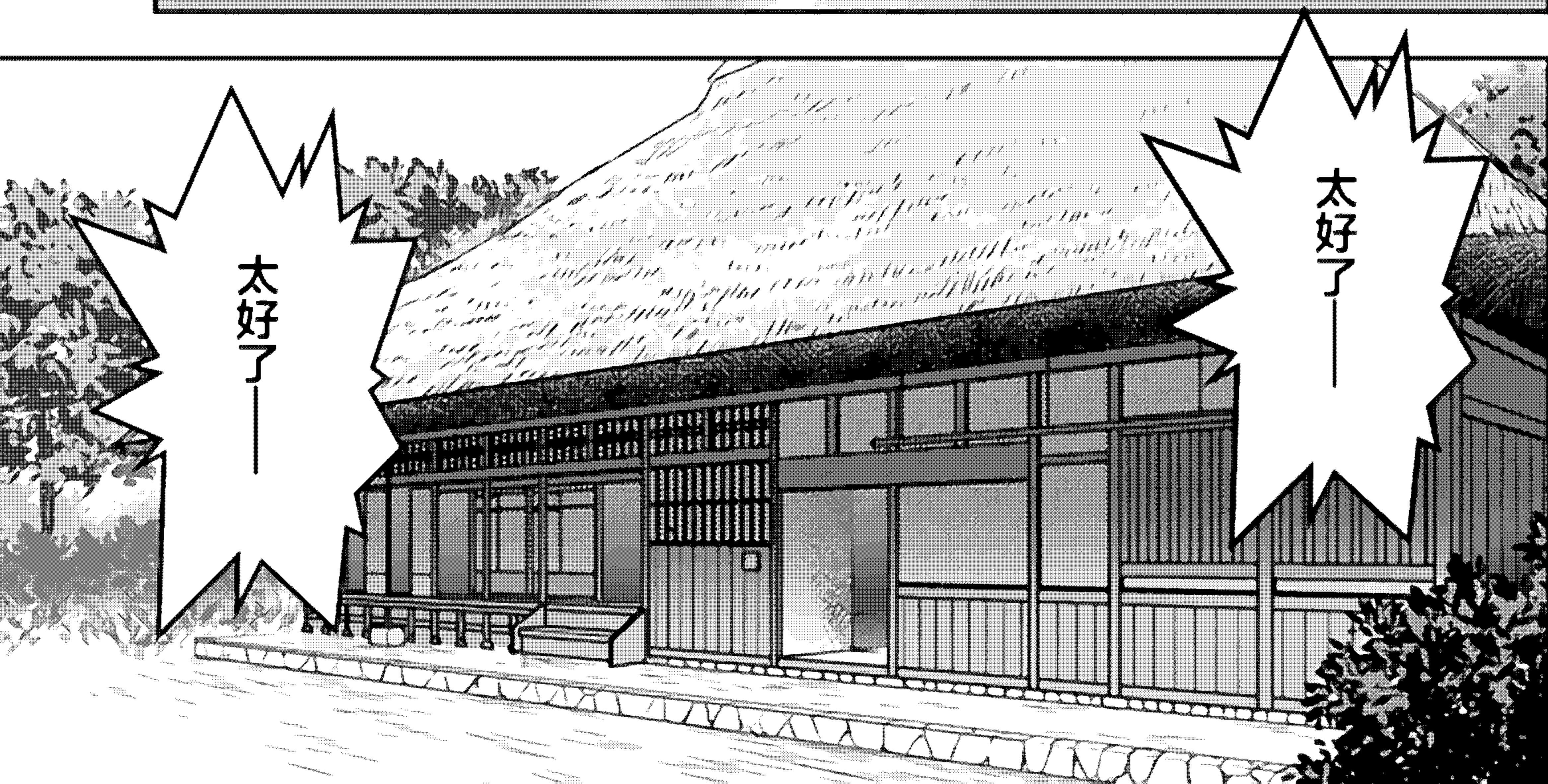
嗯

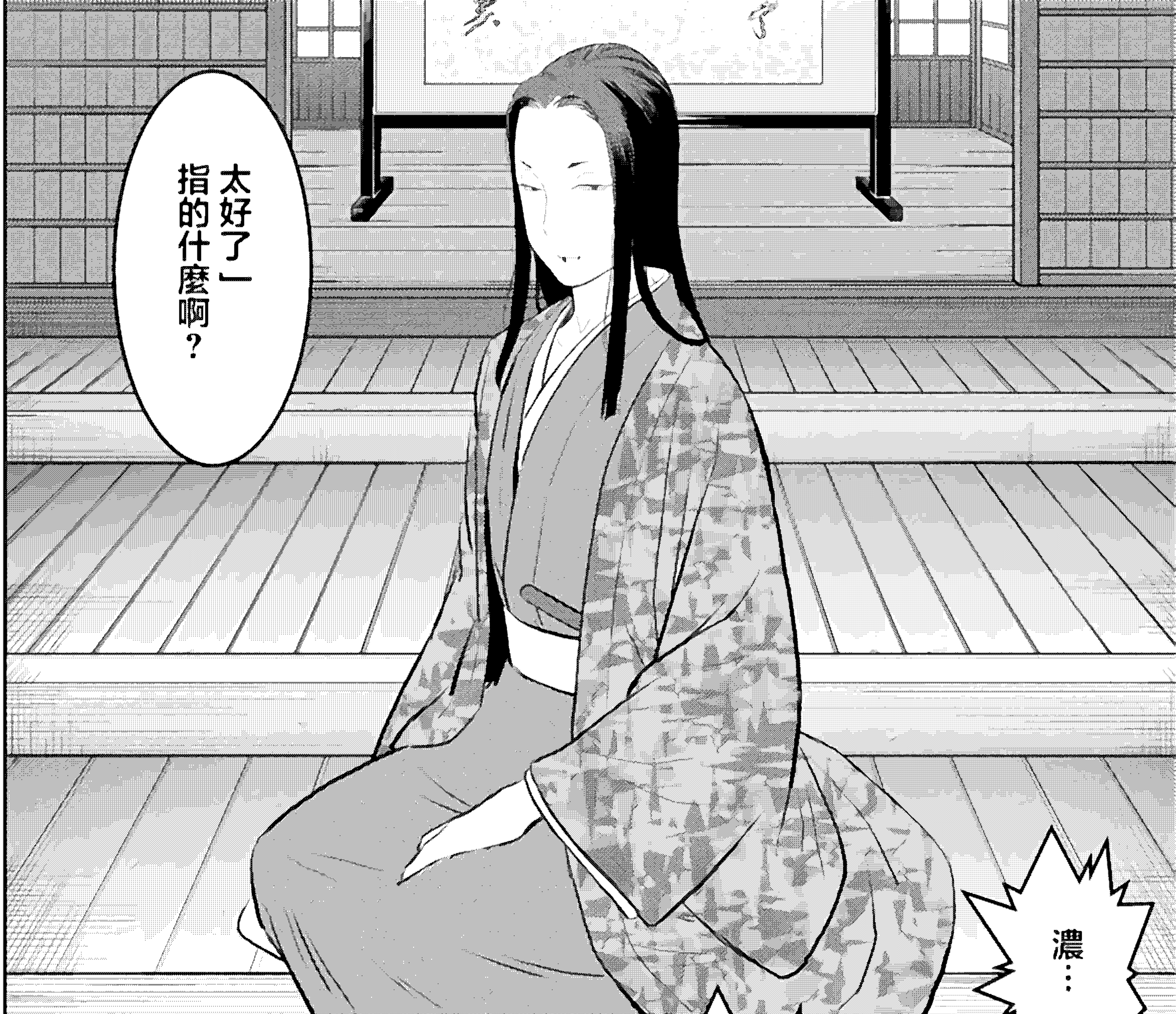
這飯糰來多少  
我都吃的下

而且還越嚼越甜

這種軟嫩筋道的  
口感實在難以形容







太好了！  
指的什麼啊？

濃……



妾身都等累了

濃姬大人!?







其實我是找到了  
有趣的廚師哦

呵呵呵

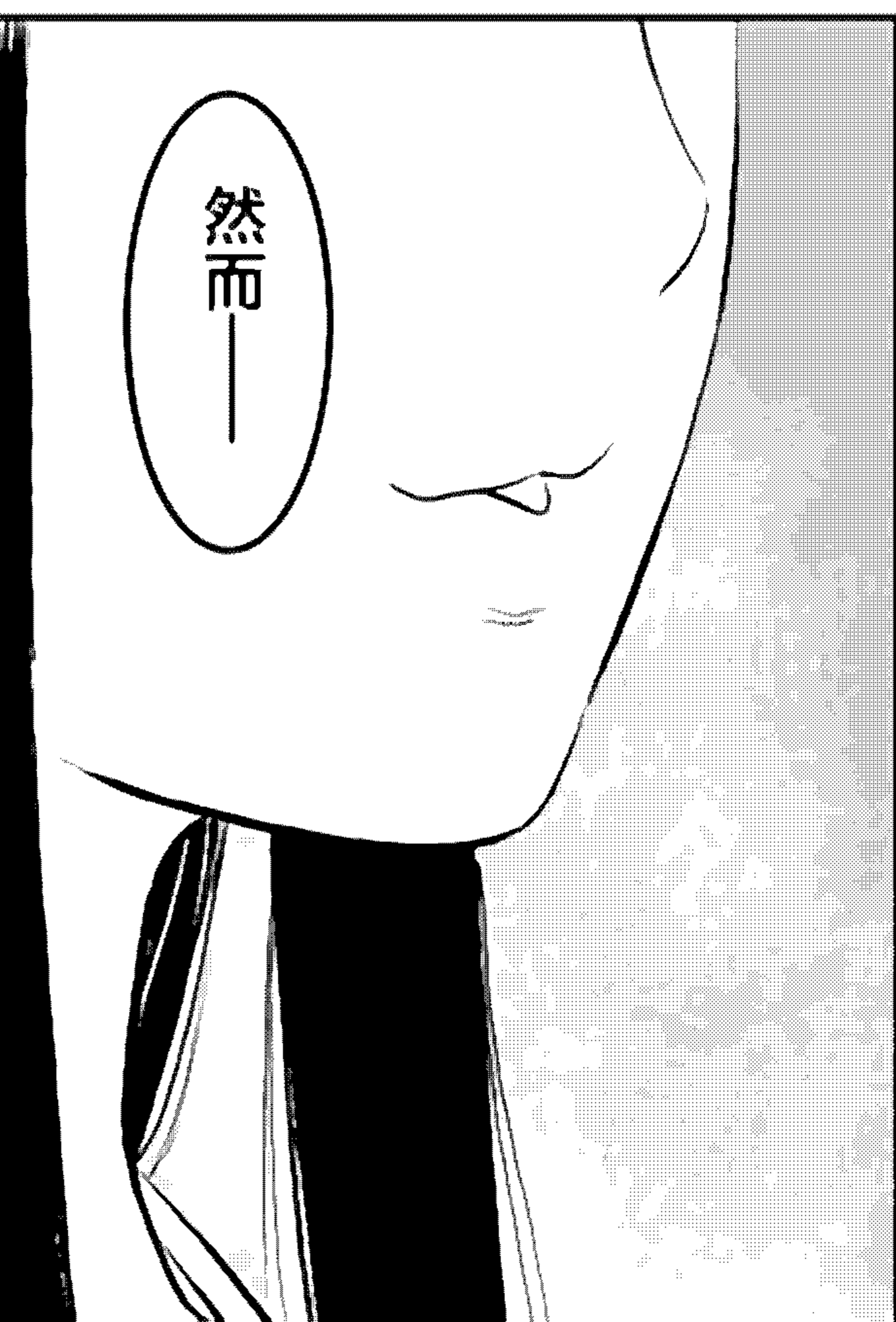
今天您是  
有何要事呢……

今……

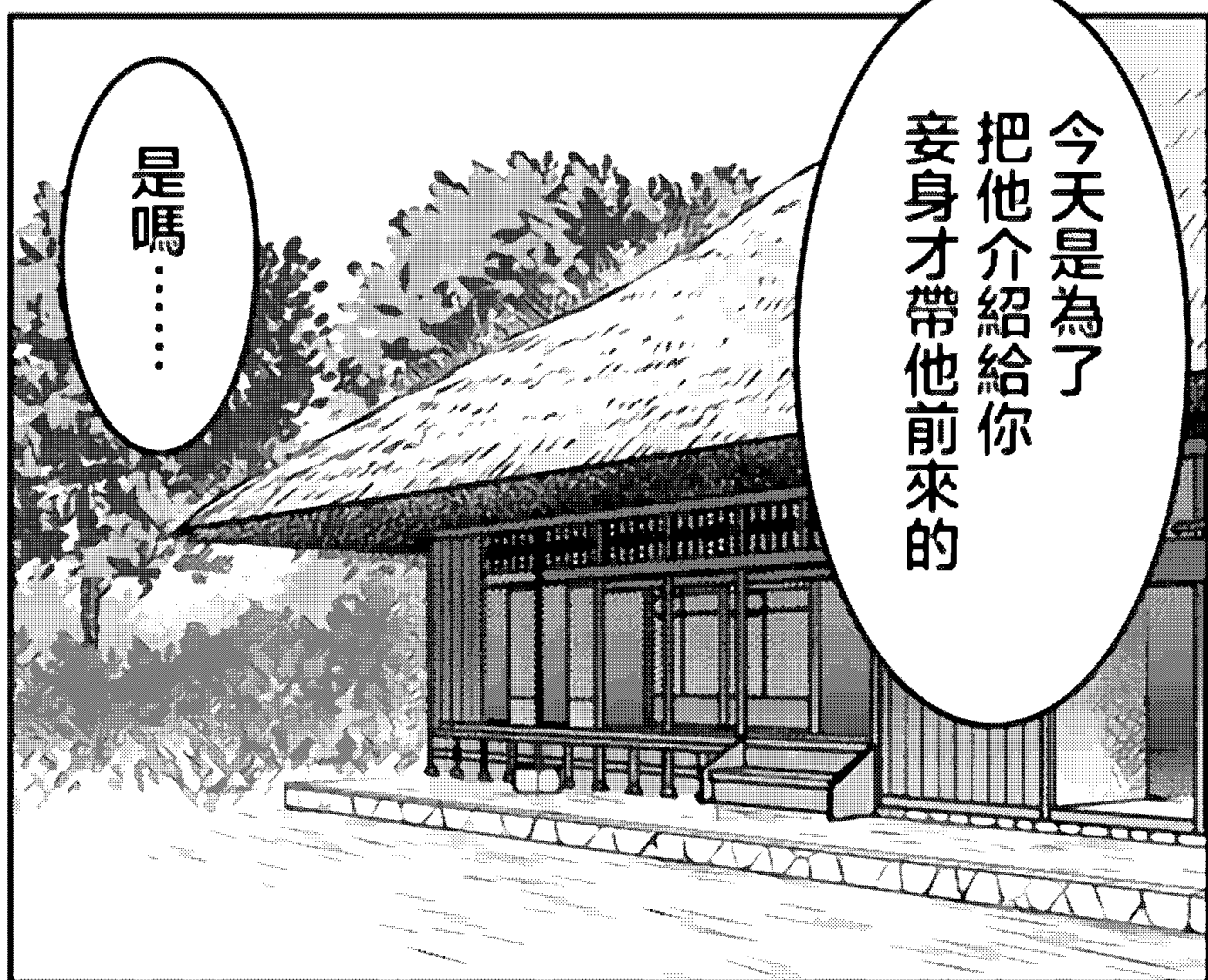


啊啊

就在之前帶走的  
那些廚師  
之中嗎……



然而——



是嗎……

今天是為了  
把他介紹給你  
妾身才帶他前來的



在等待之時  
妾身突然想到

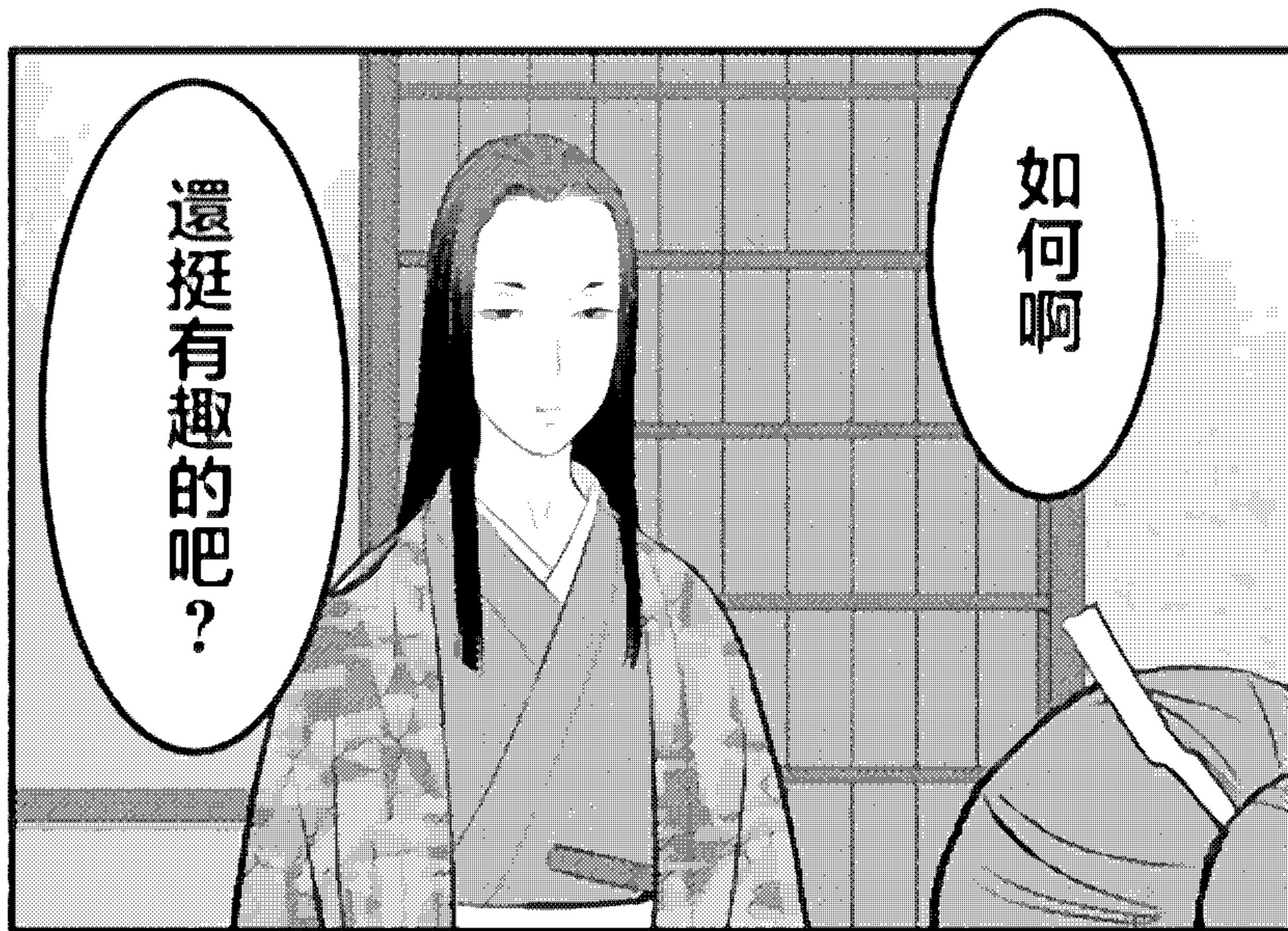
只是普通的介紹  
就沒意思了

不如由你來出個題  
讓廚師做解



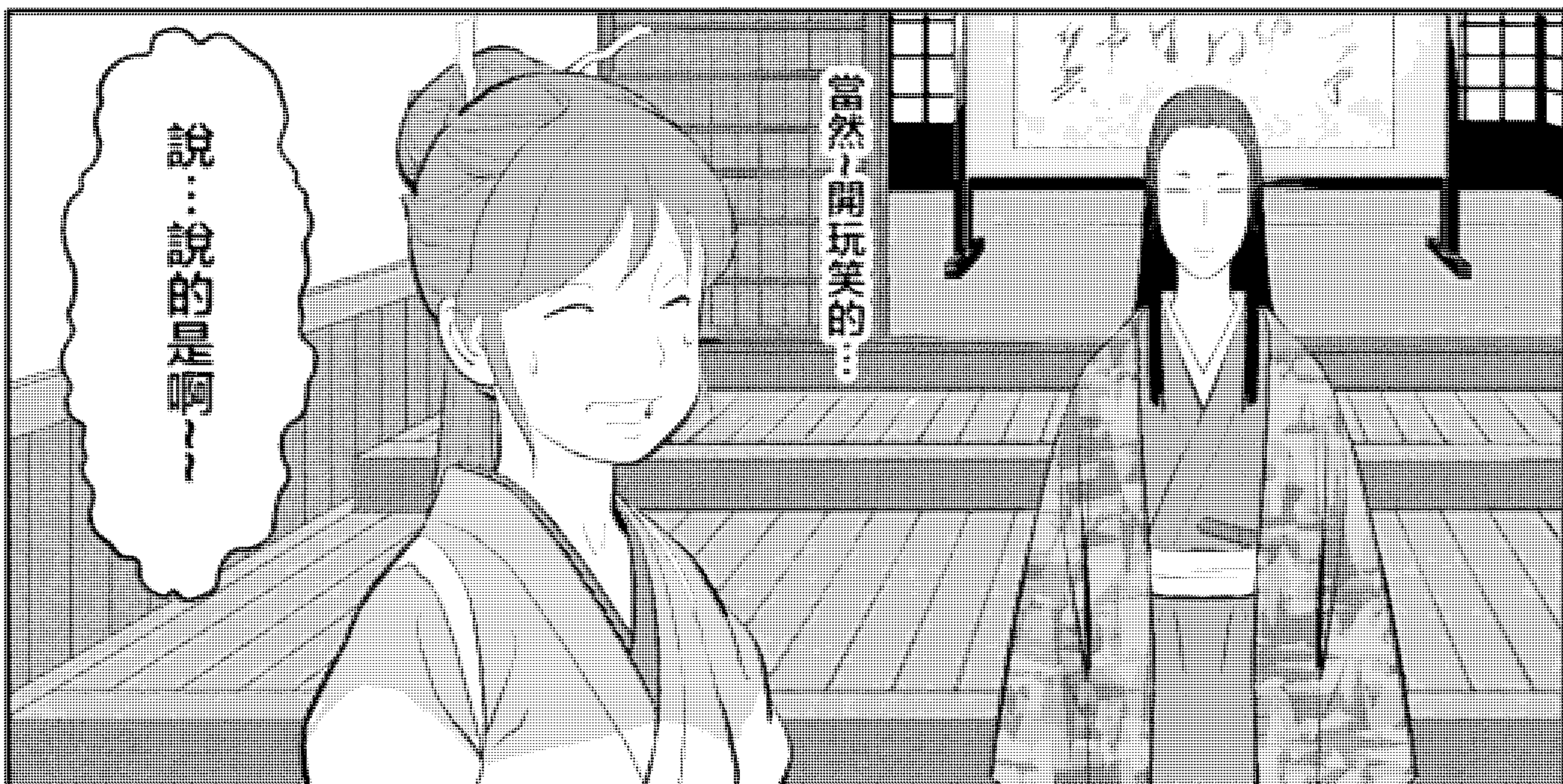
不不

普通地  
介紹就行了



如何啊

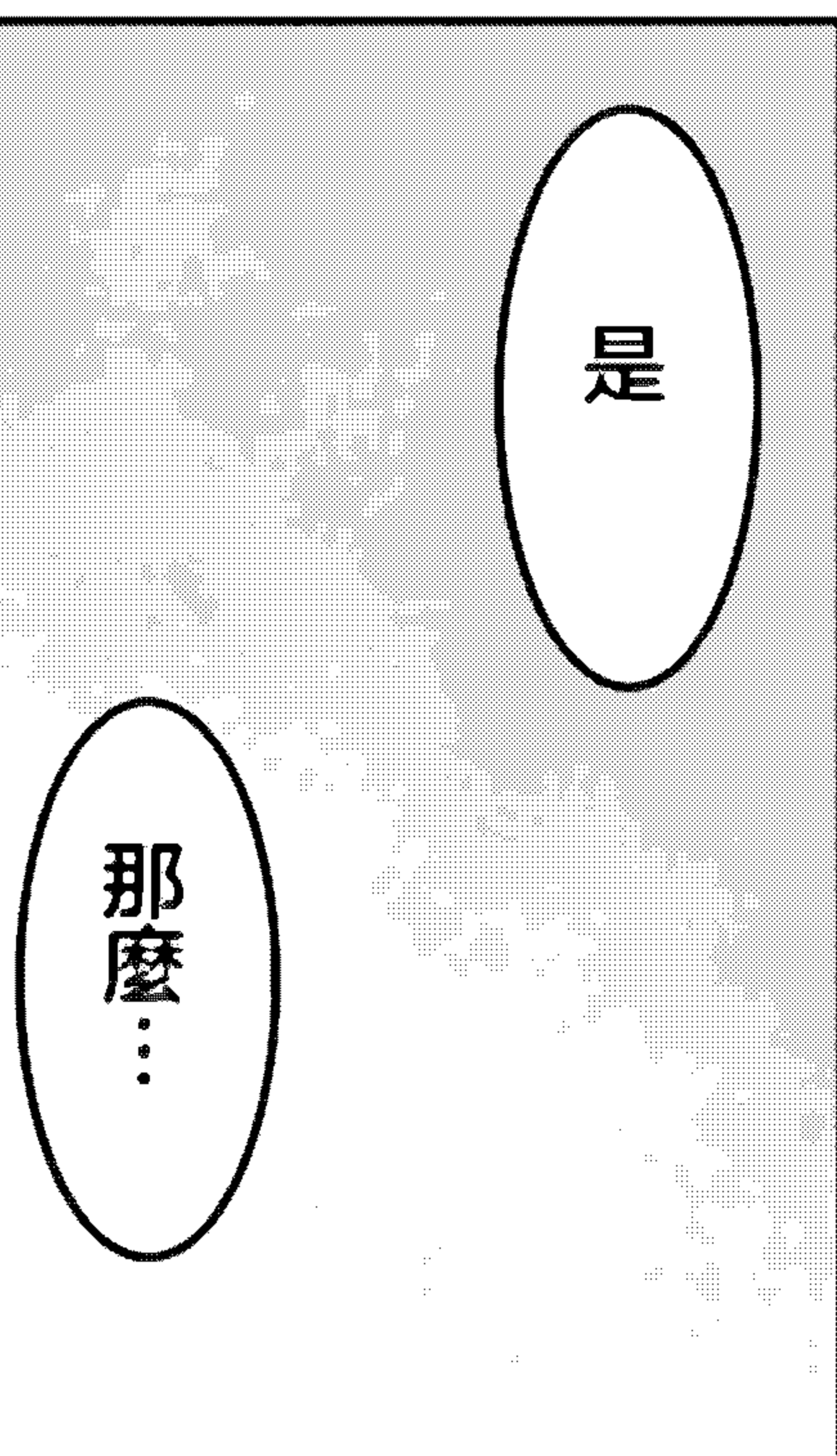
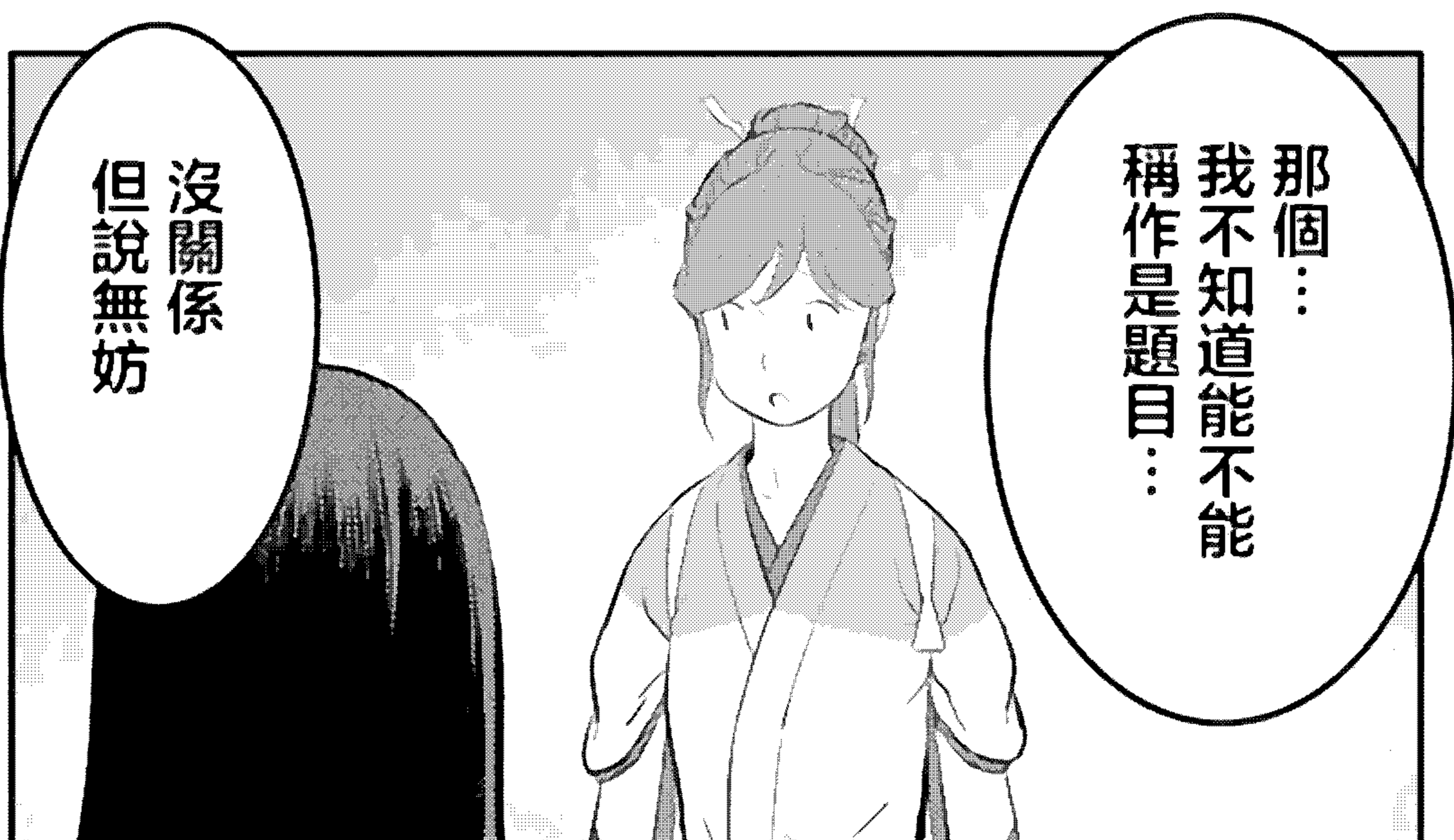
還挺有趣的吧？



說……說的是啊……

當然……開玩笑的……





用平常常見  
的材料和紅薯

來製作每天吃  
也不會膩的食物…

這樣的題目如何？

哦哦

真有你的風格

僅有普通的  
「美味」是不行的…  
是這個意思吧

有趣

靜子  
自從穿越以來

就一直在反覆嘗試  
改善這個時代人們的  
慢性營養失調



雖然順利生產出了  
營養豐富的紅薯  
但卻沒能如願地  
占領人們的餐桌

果然大家會本能地  
迴避未知的食物啊

與其說是出題  
不如說是我想向  
廚師們請教的問題啦

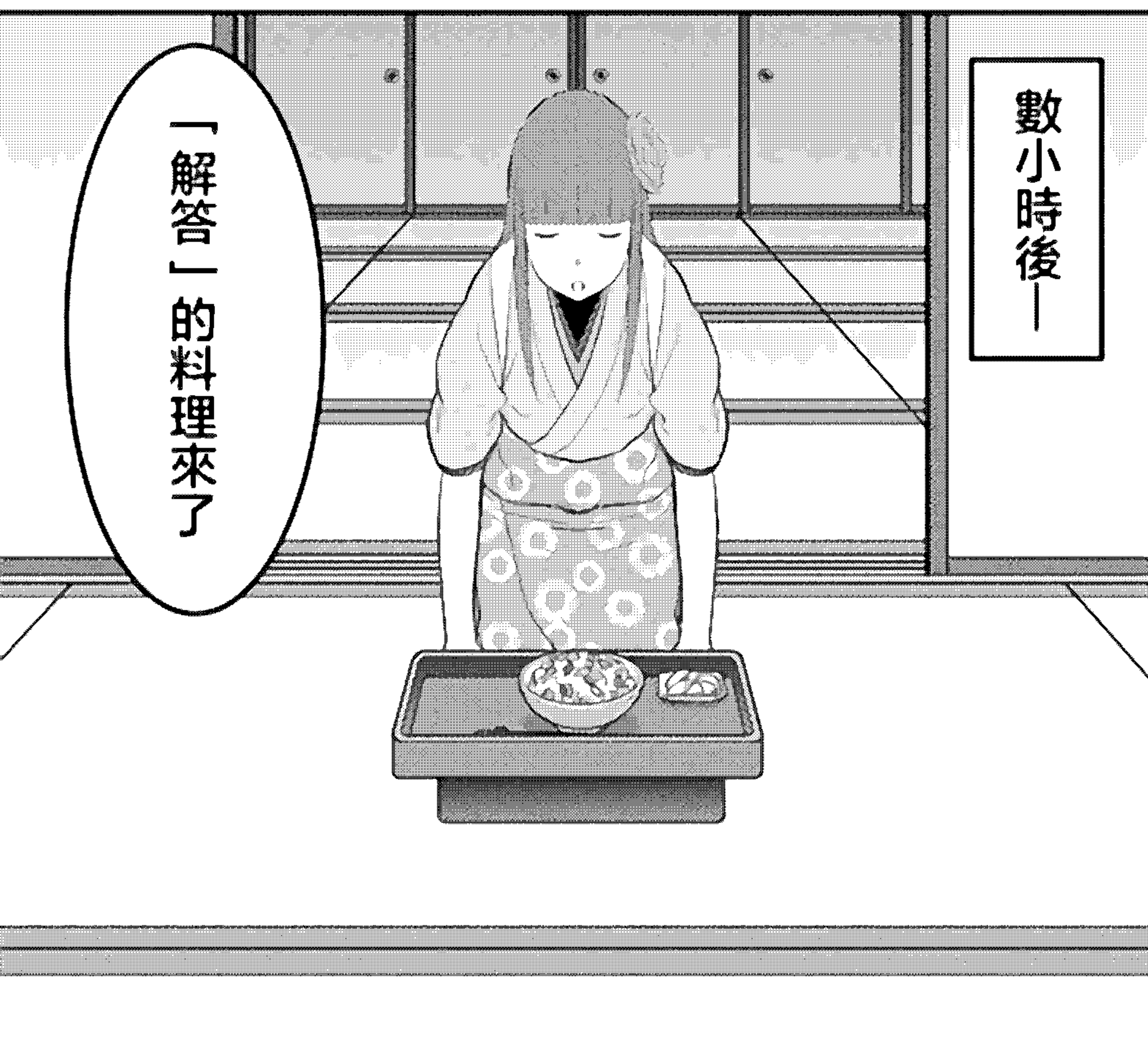
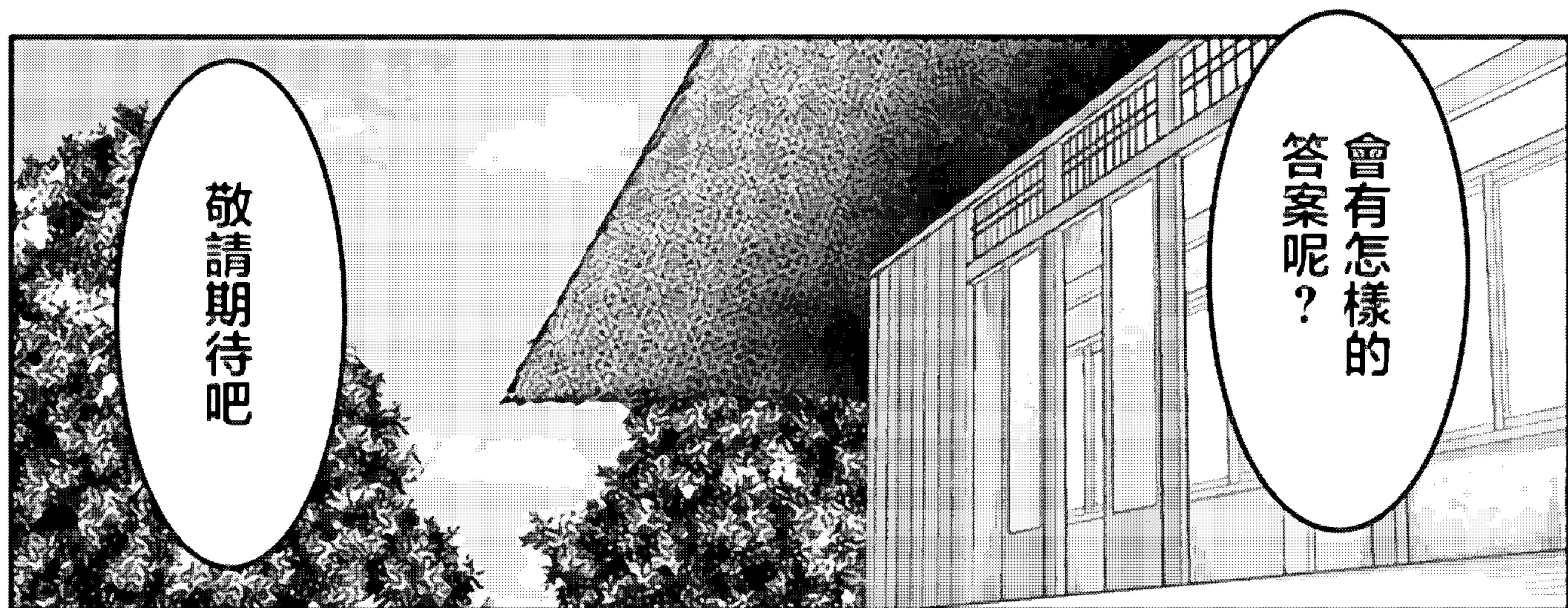
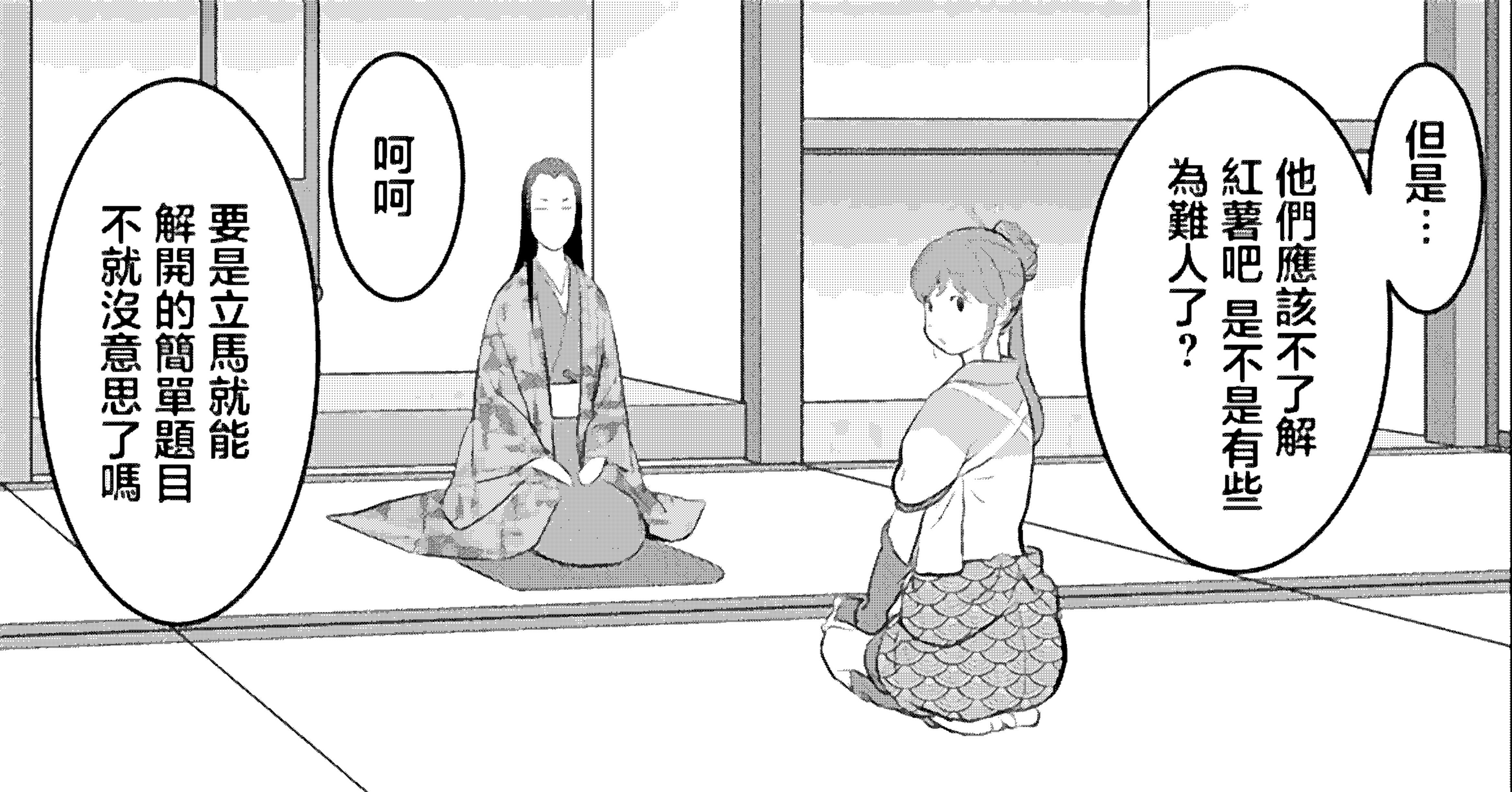
還請隨意  
使用廚房哦

了解了

傳給廚師

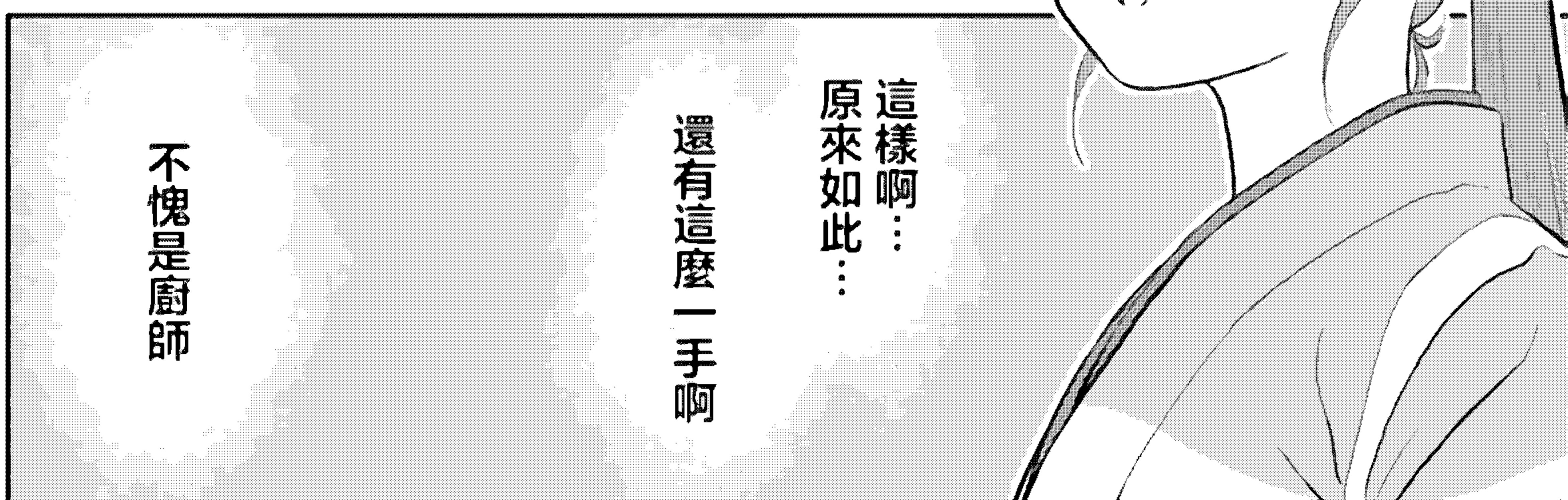








雑煮飯…



這樣啊…  
原來如此…

還有這麼一手啊

不愧是廚師

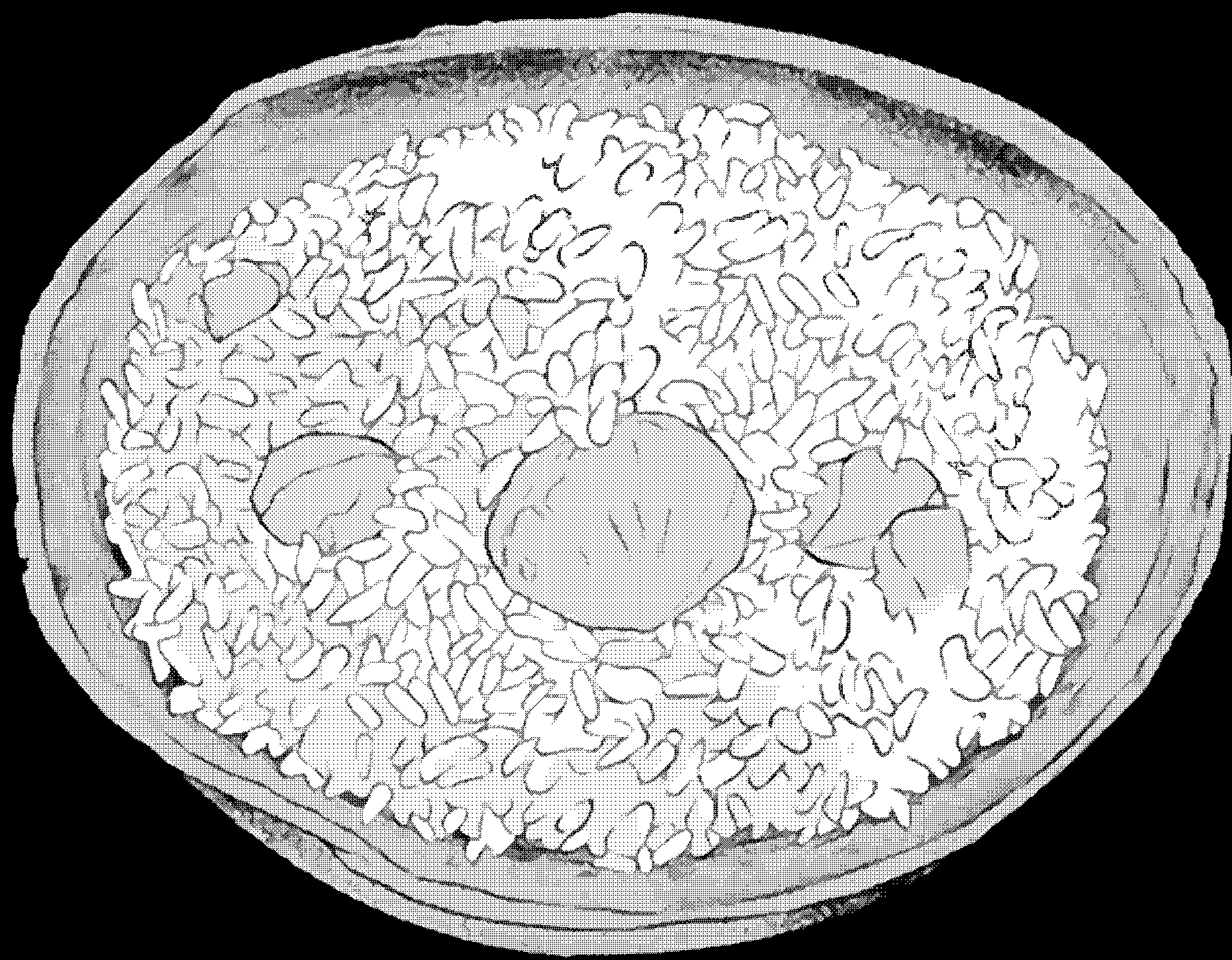


雜煮飯原本被稱之為  
雜糧飯

如其字面意思  
是將小麥、稗子、野草  
以及雜糧等等材料混在  
米中煮出的料理



據說其歷史原型  
可追溯至古奈良時代  
初期僅混入栗子的  
栗子飯



已經很完美了

是我輸了

呵呵

料理可沒什麼  
高低之分

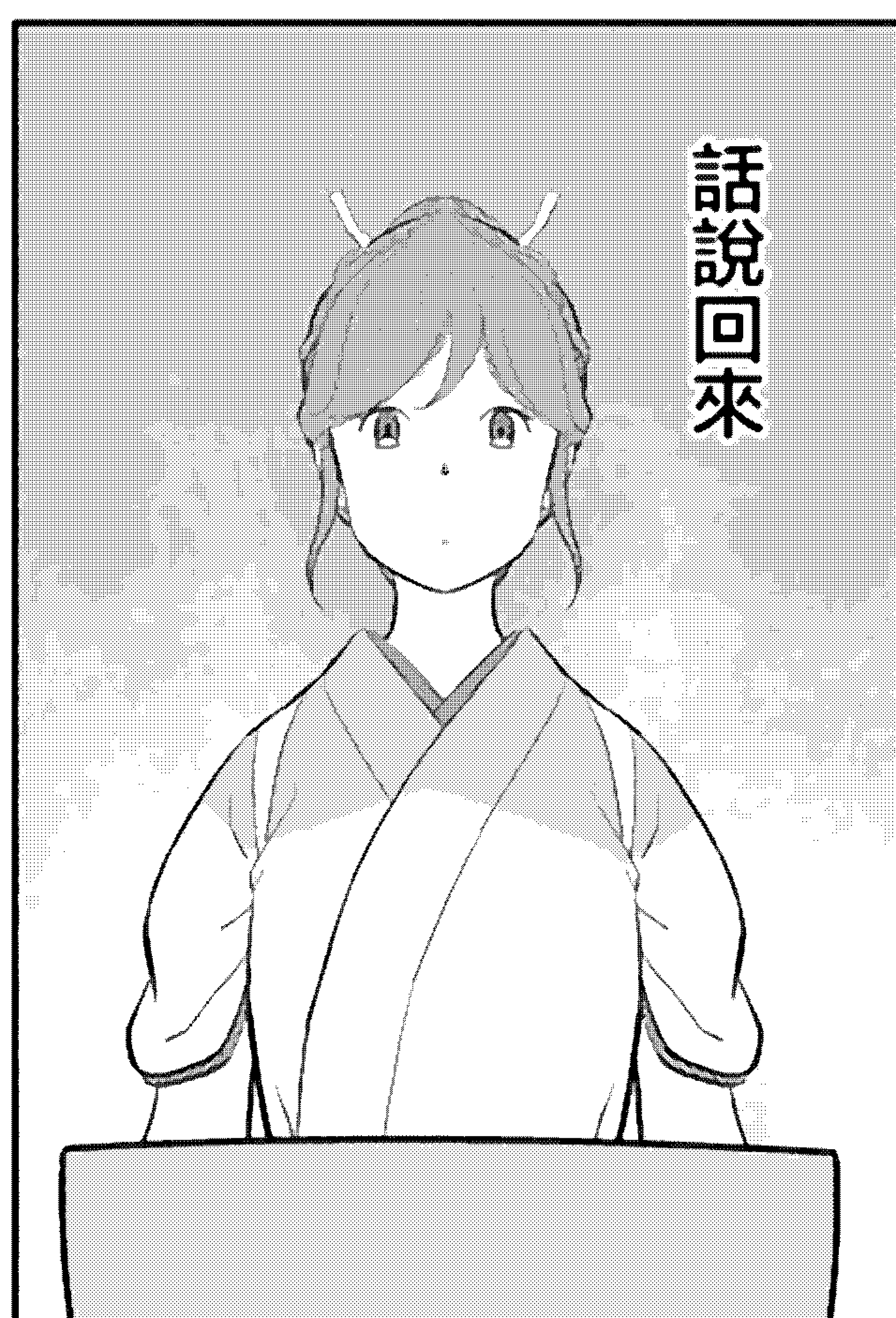
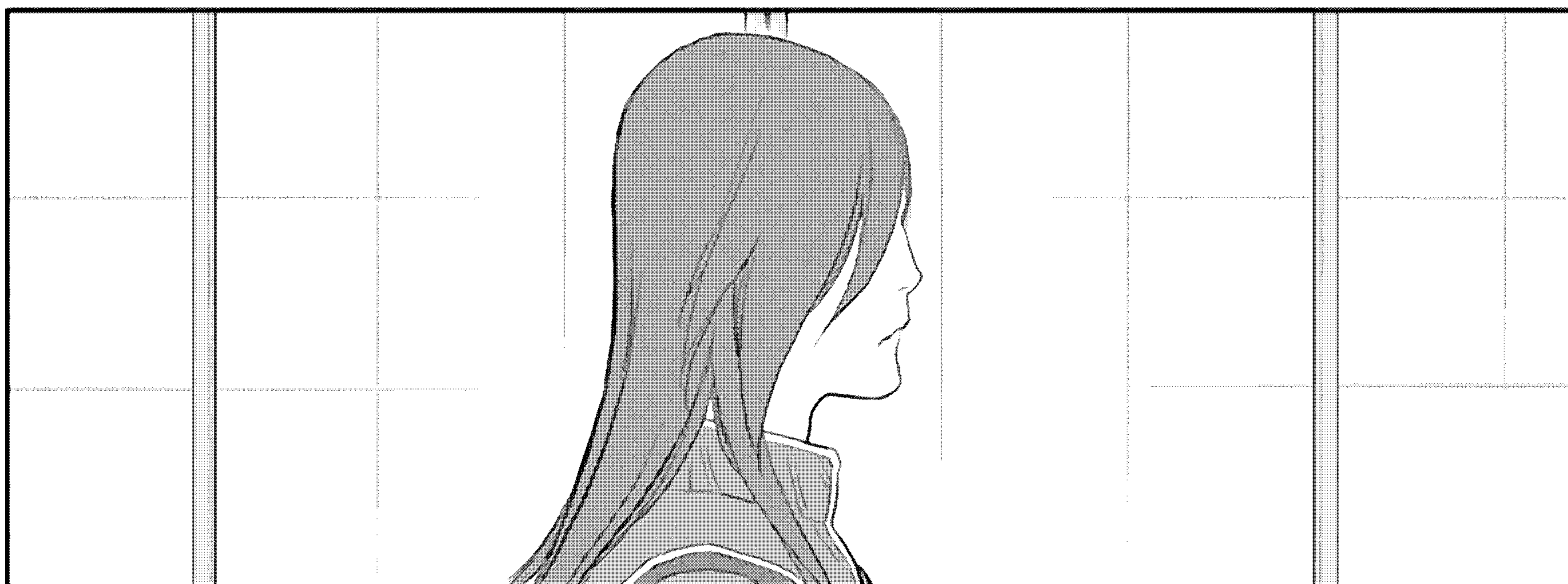
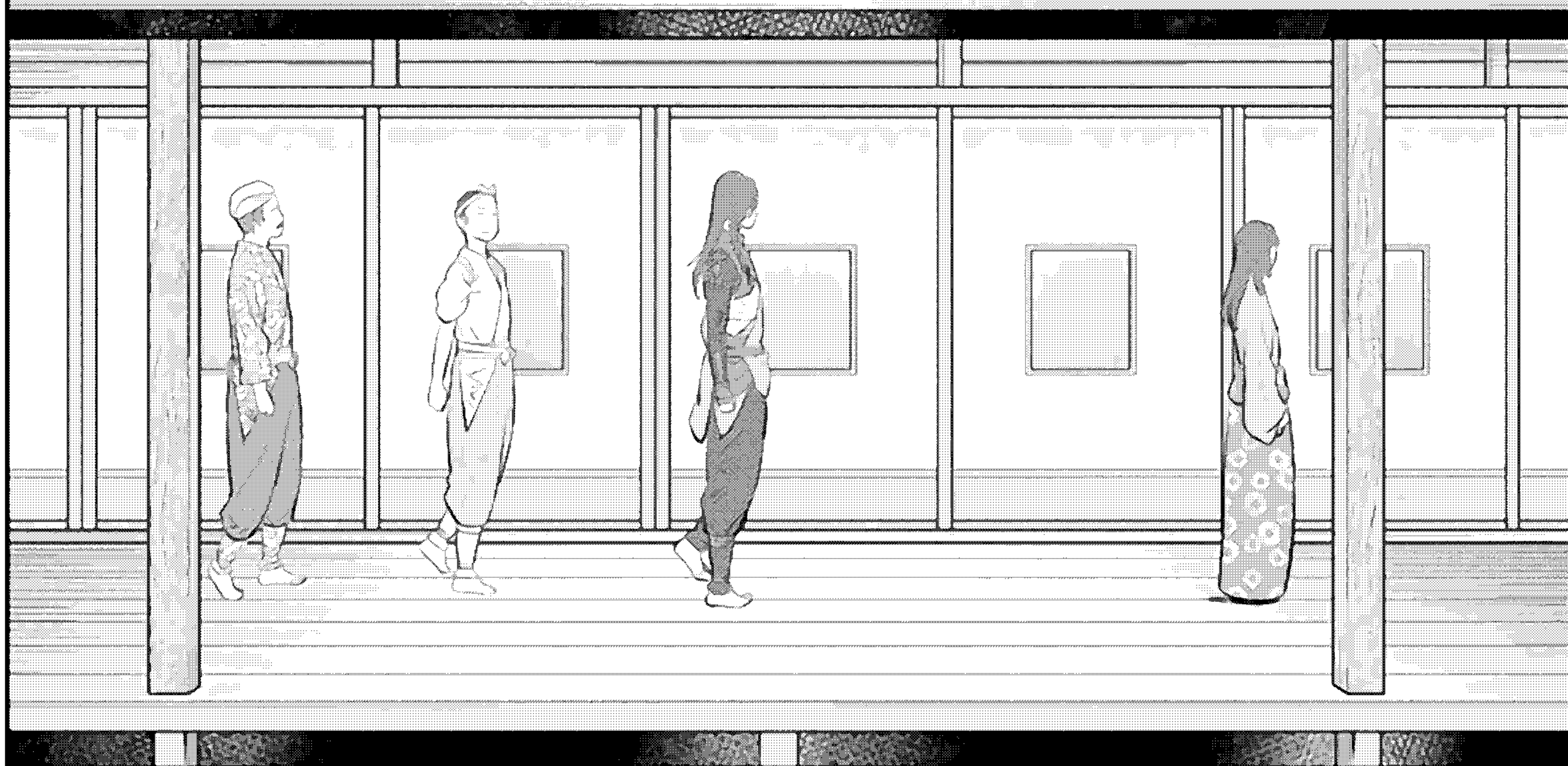
如果硬要說的話  
難吃才算是輸了

嗯

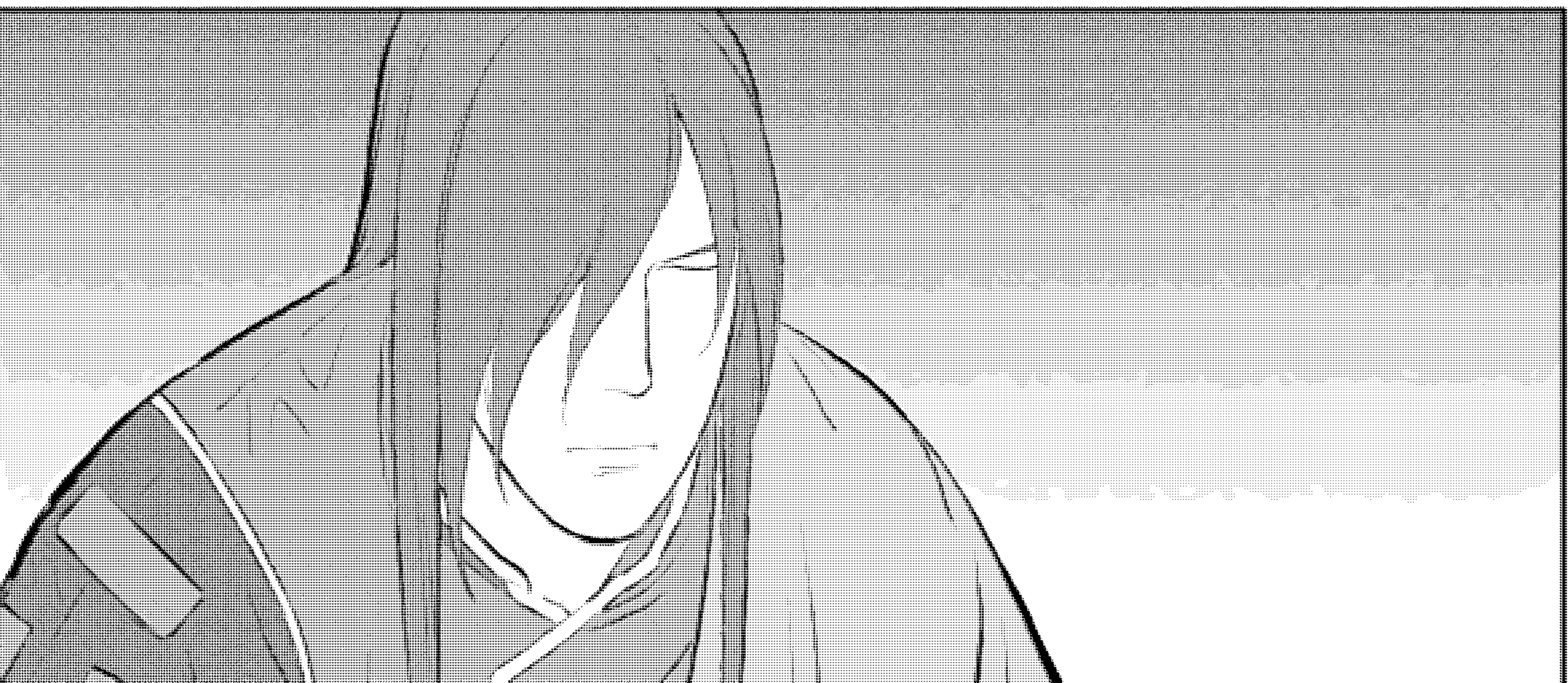
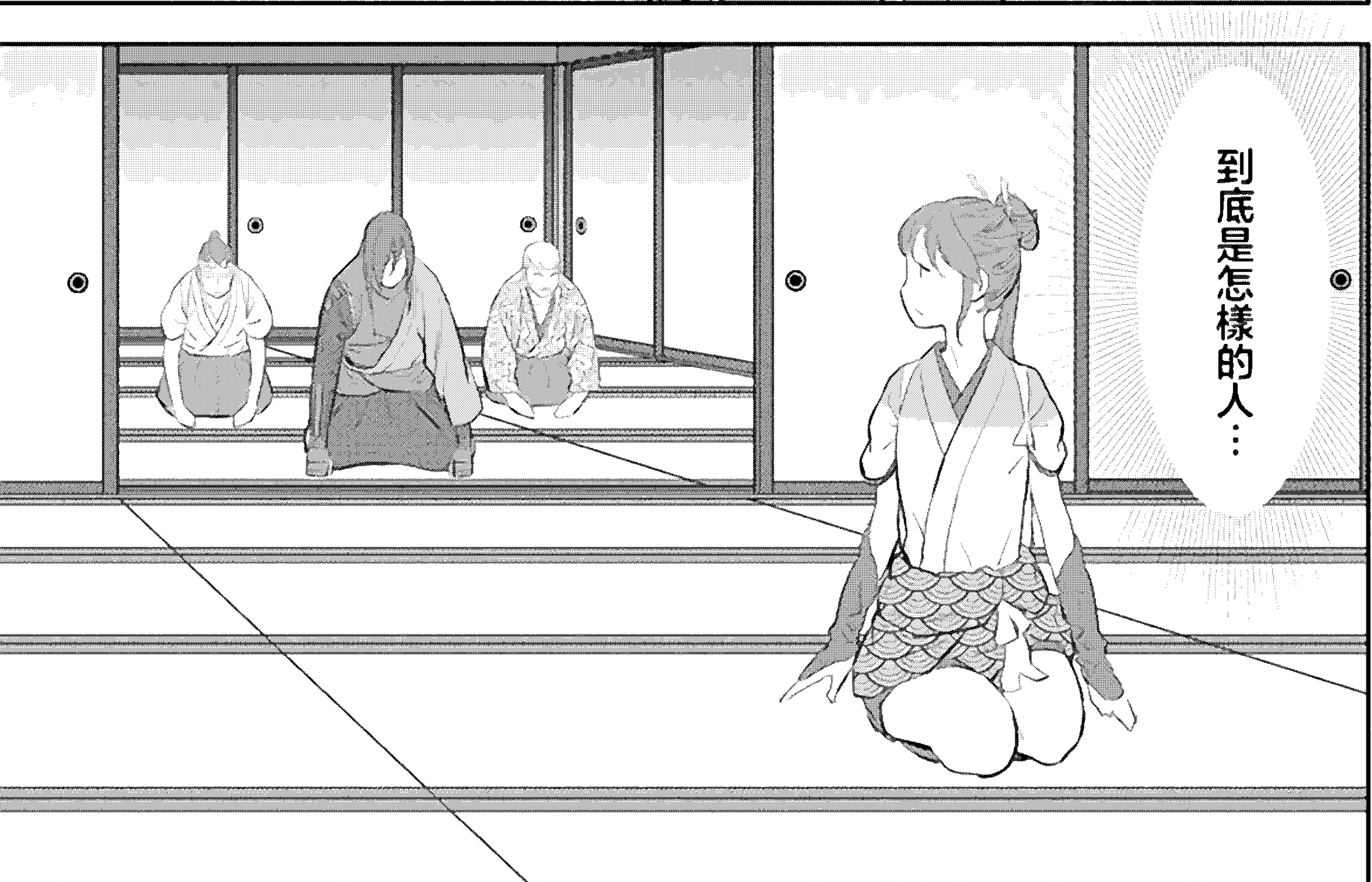
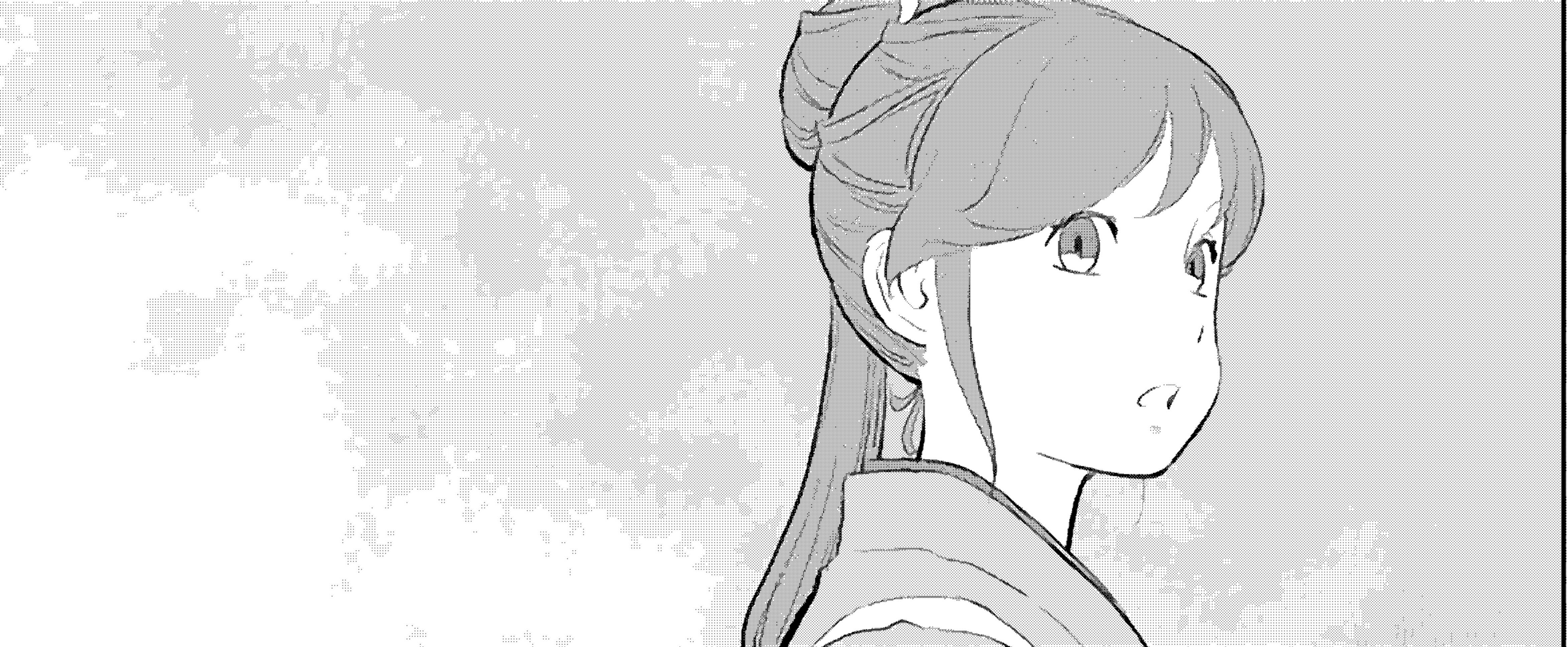
很美味

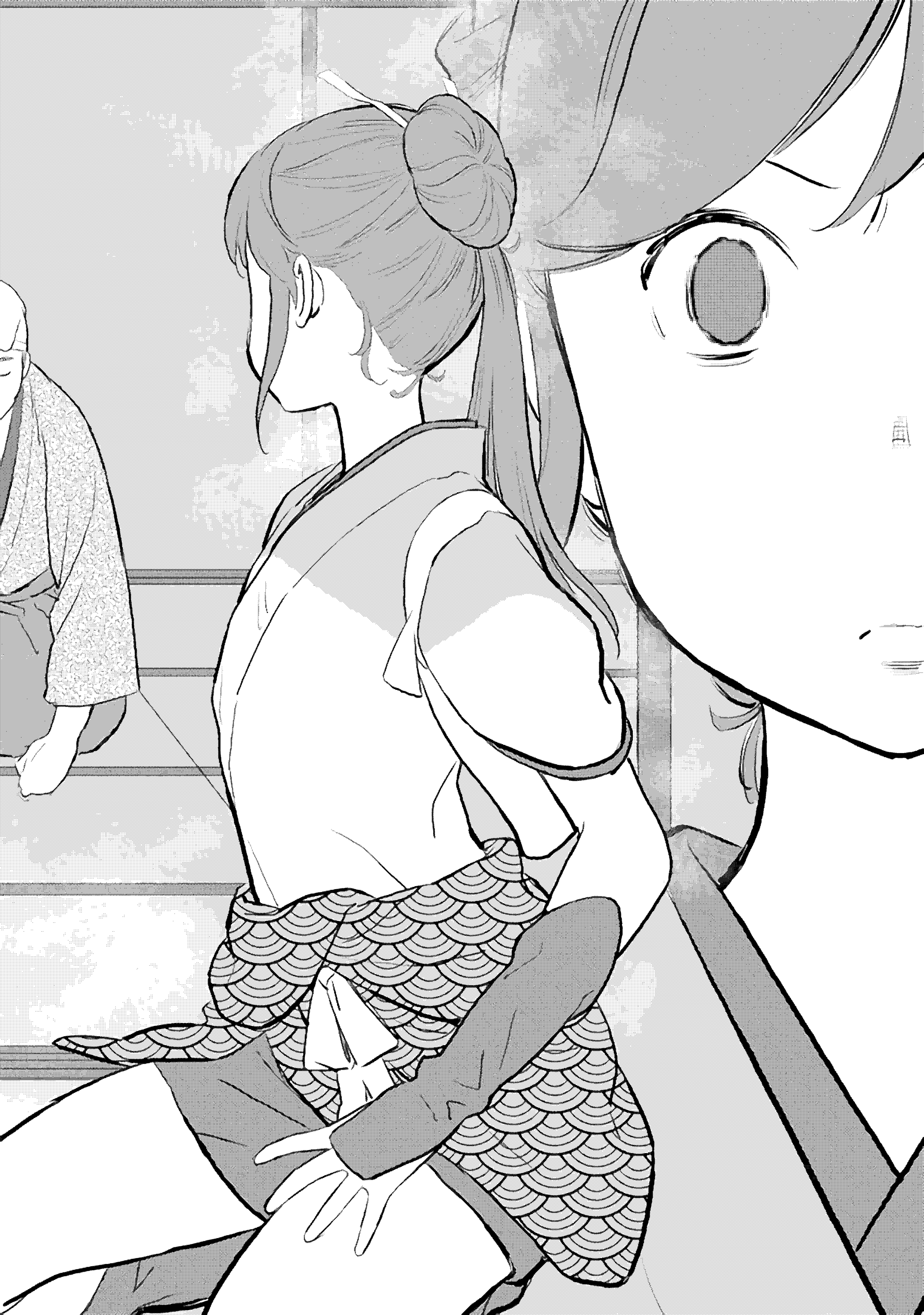
把廚師  
帶過來吧



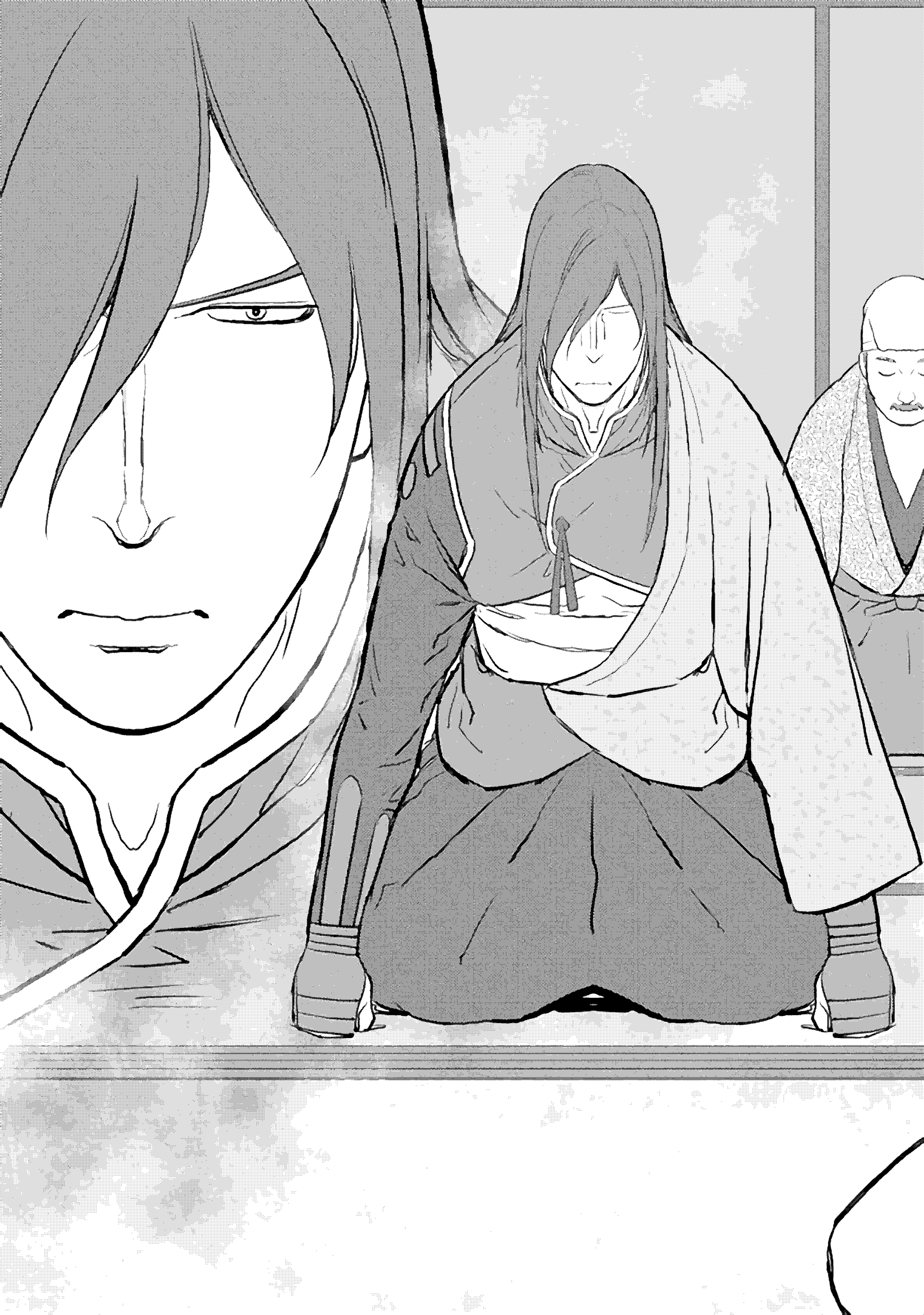
















翻譯:YoGi

嵌字:Asuka

宅叔漢化組

