

【お客様 たんぽう】

No 2

「始め千〇回千〇回中パッパ、フツフツ言う頃 火を引いて、
赤子粒くとも蓋とるな！一握りのワラをくべる」

ごはんの炊き方の訛です。おいしいごはんを食べるには、米の保管・管理の仕方、玄米の搗き方、水の種類、洗米・研ぎ方、水切り、…そして、釜。米量・水量、浸水(冬と夏の違い・新米)、炊き方(火力・時間・余熱)むらす、切り替えし、ほぐし、…「ウワー !! これは、大変だ。」

その家庭、その時によって様々です。ご利用頂いているお客様を訪問して、おいしいごはんの炊き方をシリーズにてご案内致します。ご参考までに！

今回、お伺いして話をお聞きしたのは、飯野町在住の Nさん(62歳)のお宅です。ご主人は事業をされており、息子さんご夫婦と、お孫さん(男の子)の5人家族です。2世帯住宅にて2Fは、若夫婦の住まいになっています。高断熱高気密の住宅にて伺った時の外気温は3℃でも、家の中は暖かく春の気分でお話をさせて頂きました。奥さまのR子さん(59歳)にお聞きしました。質問(Q)・答え(A)にてご案内します。

Q:保管は？

A:家の中に、30Kgの玄米の袋にて保管

- * 物置が別棟にあるが、西日が当たって夏入っていけないぐらい暑くなる。
家の中の方が、夏涼しく冬暖かいので。

Q:精米は？

A:近くのコイン精米機にて。

- * 30Kgの袋にて。上白仕上げにて。
息子さんが2か月に一度精米してくる。
- * R子さんより、出来たら精米をして頂けないか！と、依頼がありました。
——— 今年、精米機の導入を検討しています。精米機のメーカー・機種を選定をこれから予定しています。秋頃、内覧会を実施したいと考えています。 ———

Q:釜は？

A:一升炊き電気釜。

- * ウン万円の釜です。
以前は安い釜のせいか、ショツチュウ壊れていて、この釜に換えてからは問題もなく、おいしいごはんを、炊いてくれているとのこと。



一升炊きのウン万円の釜

Q:水は？

A:ボーリングの井戸水を使用。

Q:研ぎ方は？

A:洗米に続いて掻き混ぜ(強くない)ながら3~4回ほど水を取り換える。

Q:水切りは？

A:しない。そのまま、釜に。

Q:炊き方は？

A:一升炊きの釜に、2合のこめを。水の量は、1.5合。(ご主人が固めのごはんが好きにて)

* 夕飯(5人揃って)、毎日炊く。30~60分ほど浸水、早炊きスイッチにて。

朝食は、時間帯が違うので、若夫婦とは別々に。夕食後、2合のこめを研いでそのまま釜に、朝スイッチが入るようセットする。

Q:ほぐしは？

A:普通にまぜる。？

Q:保温は？

A:朝食の残ったごはんは、ラップに包んでお昼にチン。

市内にお住いの娘さんご家族にも、「五百川」・「天のつぶ」・「コシヒカリ」を食べて頂いています。特に天のつぶは好評でした。外孫のH君はプロ野球選手を目指しているとのこと。

ご主人も、奥さまも大の漬物好き。今は、自宅でいろいろ漬けられる楽しみが増えたとのこと。帰り際、手作りの味噌漬けと、たくわんをお土産に頂きました。ありがとうございました。