

# 【お客様 たんぽう】

No 3

「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、浸漬(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、福島市大波在住の Yさん(58歳)のお宅です。ご主人は団体職員です。娘さんは嫁がれて奥さまとの二人住まいです。外孫のK君(二歳)が遊びにくるのが楽しみのようです。奥さまのY子さん(58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、30Kgの玄米の袋にて保管

\* 春頃までは、乾燥するので縁側(ローカ)に。

Q:精米は？

A:近くのコイン精米機にて。

\* 10Kgづつ、その都度コイン精米機にて。

Q:釜は？

A:5.5合炊きの電気釜。

\* 何度か買い替えたそうですが、高い釜は違うとのこと。

Q:洗米は？

A:しない

Q 研ぎ方は？

A:1, 2, 3と、3回少ない水にて。

Q:水切りは？

A:しない。

Q:炊き方は？

A:5.5合炊きの釜に、1.5合(朝・夕)、水は少なめに。(おいしく炊ける)

\* 朝食分は、夜のうちに研いで釜の中へ、朝自動にてスイッチが入る。夕食はご主人の帰宅時間に合わせてごはんの準備、浸漬は必ず60分。常に高速(早炊き)スイッチにする(おいしく炊ける)

Q むらしは？

A:『ピ・ピ・ピ』にて、完了。

Q:ほぐしは？

A:空気を入れるようにしゃもじを使う。10分程おいて『いただきます！』

Q:保温は？

A:「タッパ」に入れて、熱いうちに冷凍庫に入れる。食べる時はチンして。



特製「タッパ」上蓋の空気抜きが付いています

おいしく炊ける“高い”釜

チンする時は、上蓋の空気抜きを開けます。炊き立てのおいしさになります。赤飯の場合は蓋を取ってチンします。水分の調整です。(特製「タッパ」はコメリで売っているそうです)



昨年リフォームした台所

システムキッチンの明るいキャビネット色。奥さまの人柄が表れているキッチンでした。もう一つアドバイス、豆ごはんも高速(早炊き)スイッチにすると、グリーンピースが青くきれいとのことでした。ありがとうございました。

『試し炊き』を。!!!!

ごはんの好みは、「かため」・「やわらかめ」。食感は、「もちもち」・「しゃっきり」

炊き分け(浸漬時間・水量)で好みのごはんに。!!

お米が変わったら(新米・品種・袋……)必ず、『試し炊き』を。!!