

# 【お客様 たんぽう】

No 4

「始め手〇〇回手〇〇回中パッパ、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、…「ウー !! これは、大変だ。」

その家庭や、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、郡山市安積町在住のAさん(51歳)のお宅です。ご主人は東京に単身赴任中、長女の娘さんが大学生になられて一緒に住まわれているとのこと。次女の高校生と、おじいちゃん(82歳)おばあちゃん(80歳)の6人家族です。奥さまのY子さん(47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。(北側の和室、一番涼しい部屋にて)

\* 以前は物置(スチール製)に保管していたが、夏の西日が強くてやめてしまった。

Q:精米は？

A:近くのコイン精米機にて。

\* 30Kgづつ、その都度コイン精米機にて。

\* 以前は米びつに入れていたが、虫が湧いたので、玄米の袋に頂いた鷹の爪を下げたら虫が湧かなくなった。(良かったですね！)

Q:釜は？

A:一升炊きの電気釜。

\* ウン万円の『真空圧力釜』(真空が違うとのこと)

Q:水は？

A:市の水道

\* 洗米にはそのまま使用。釜に入れる水は『浄水器』を使用。紫外線を放射して殺菌する。(水が違うとおいしさも違うとのこと)

Q:洗米は？

A:米を釜に入れて、水を入れながら2~3回手で回したら水を捨てる。

Q 研ぎ方は ?

A: 少ない水にて、10回程。水を入れ替えて、2 回行う。

Q: 水切りは ?

A: しない。

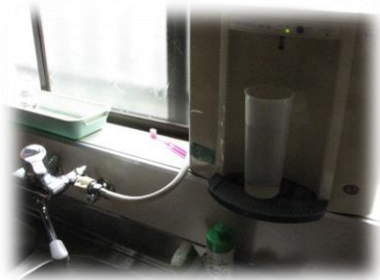
Q: 炊き方は ?

A: 4合(朝昼晩)の米に、水は4.5合入れる。

\* 夕食後研いで釜の中へ、タイマーにて朝スイッチが入る(5:00)。炊き上がり(6:00)むらしも終る。15~20分してふたを開けほぐす。7時頃より朝食、各人の時間帯があるので8時頃までかかる。その後、保温のスイッチオン。

Q: 保温は ?

A: そのまま釜に入れた状態にて保温。昼食・夕食。



ウン十万円の浄水器



真空圧力釜



おばあちゃんが、近くの方々とのお茶会に、おむすびを持参すると「お宅のおむすびはおいしいね」と、ひっぱりだこのこと。

ありがとうございました。こめづくりへの意欲がますます高まります。

『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 !!

『20 円のお話』 !!!

ごはんは、茶碗 1 杯(約 65g)は、約 20 円。どんぶり茶碗(約 100g)でも、約 30 円。ごはんは安い?