

【お客様 たんぽう】

No 5

「始め手〇回手〇回中パッパ、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、川俣町在住のTさん(78歳)のお宅です。お子様は、息子さん(東京在住)。娘さん(福島市在住)にて所帯を持たれ、奥さまのIさん(76歳)と二人暮らしです。奥さまのIさんにお聞きしました。質問(Q)・答え(A)にてご案内します。

Q:保管は？

A:家の中、30Kg(一部10Kgも)の玄米の袋にて保管。(居間の隣の一番涼しい部屋にて)

* 夏は居間にクーラーをかけるので、隣の米を保管している部屋(日が当たらない)も涼しくなる。

Q:精米は？

A:近くのコイン精米機にて。

* 10Kgづつ、その都度近くのコイン精米機にて。

(10Kgの袋は持ち運びが楽で助かっているとのこと)

* 30Kgの袋は10Kgに小分けにして。

(米びつに入れても時々かき混ぜて保管されているとのこと)

Q:釜は？

A:3合炊きの電気釜。

* 昨年新しくした。



機能がいっぱいの 新しい炊飯器

Q:水は ?

A:町の水道

* 摺上の水でおいしい

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:洗米と同時に。

Q:水切りは ?

A:しない。

Q:炊き方は ?

A:朝1合・夜1合

* 朝ごはんは、夜に洗米・研ぎ方をして浸漬して、朝食食べる30分前にスイッチを入れる。

* 夕飯は、昼に洗米・研ぎ方をして浸漬して、夕方食べる30分前にスイッチを入れる。

Q:ほぐしは ?

A:かるくかき混ぜる程度。

Q:保温は ?

A:そのまま釜に入れた状態にて保温(その際、霧吹きで2~3度シュッシュと水分を補給)

T さんには、ミルキークイーンやつや姫など色々な品種を味わって頂いております。また、真空パックも贈り物に利用して頂いております。品種が変わったり、袋が変わったりした場合必ず水加減を調整して好みの炊き上がりに試し炊き(三度)をされています。ごはんを美味しく頂くためにチョット手をかけています。夏頃には、モチ米を少し加えて更に美味しく頂いているようです。

近くの方や、娘さんにも、紹介して頂きました。また、バラの写真をいつも撮って頂いています。

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?