

【 お 客 様 た ん ぼ う 】

No 1

「始め干」回干」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、水の種類は？ 浸し方、洗米・研ぎ方、水切り、…そして、釜。米量・水量、浸水(冬と夏の違い・新米も)、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、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！

最初にお伺いして話をお聞きしたのは、飯野町在住の A子さん(58歳)です。定年を迎えて家庭菜園に励む旦那さんと、働き盛りの三人の息子さんが居る五人家族です。釜はガスでないとおいしくないとこだわる奥さまです。質問(Q)・答え(A)にてご案内します。

Q:保管は？

A:土蔵にて米缶に玄米をバラで入れて置く。他に、米庫も利用、これは30Kgの袋にて保管

*お菓子などの袋に入っている乾燥材をまとめて、網袋に入れて上部に吊るして置く。湿気防止

*自家製のタカノツメを防虫に利用。ビニール袋に入れパイプを差し込んで米の上に置く。

Q:精米は？

A:自家精米機(1回通し式)を使用。15Kg毎に(40分掛けて)月2回

*晴天の時に精米。雨の日は米をイジラナイ。

*新米は8分搗き。田植過ぎ頃9分搗きに。--- 糠が多く旨さが違う、健康志向家族です。

Q:釜は？

A:一升炊きガス釜。コースを選択してボタンを押すだけ。自動にて着火・強火・弱火・消火。

--- 見た目は電気釜、5通りの炊き方が出来る優れたもの。



ガス管が壁よりつながっています



一見、電気釜

Q:水は？

A:市の水道水(摺り上の水になったので)。井戸水も使える。

Q:洗米は？

A:ボールにて米が浸る程度の少量の水で。

Q:研ぎ方は？

A:洗米に続いて掻き混ぜながら2回ほど水を取り換える。水の濁りを見て回数を多くする。

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、8合の米と同量の水に1合多く入れる。『やわらかめのごはんが好きなので』新米の場合は水1/2合にする。

夕飯後、釜のスイッチを入れる。翌朝「ピー、ピー、ピー」と鳴っておいしいごはんが出来てる。

AM 5:30 電源が入る。

AM 6:00 炊き上がり。

AM 7:00 朝食。時間を少し置いて、フタを開け、ほぐす。

朝食後 電気釜に移して、保温。昼食に。



炊き上がり



さっそく、試食。うまい !!!

お話を聞いているうちに、A 子さんのガス釜にこだわるのは、家族に出来るだけおいしいものをつくってあげたいとの思いと気づきました。その間に、ガス釜が「ピー・ピー・ピー」と炊き上がりを知らせてくれました。久しぶりに、何もおかずの要らないごはんに巡り会いました。うまい !!!

A 子さんより、「スーパーや、米屋さんの米より、作り手の顔が見える米が一番。でも、釜と炊き方がおいしさの半分をしめるかな！そして、家族揃ってにぎやかに食べるのが一番おいしい」

時計を見ると、お昼になっていました。ごちそうさまでした。