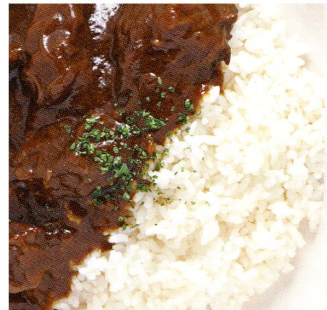
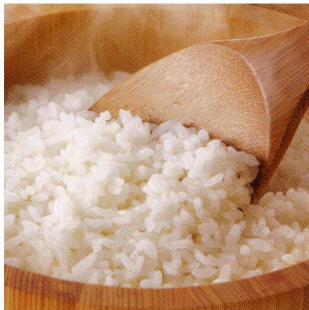


MDAレポート

No.5号
2010年6月19日

“ごはん” のおいしさ



「ごはんの味は毎日食べていながら記憶にたいて残らないけども、私たち日本人にとって一日でもごはんが食膳に出てこない、その味が恋しくなる」——これは林芙美子の絶筆となった「めし」のなかの一節ですが、まさにお米の味は日本人にとって最も食べ慣れたものであるといえましょう。

ところがこのお米の味も、ごはんの炊き方次第でうまくもまずくもなります。新米であろうと標準米であろうと、炊き方を工夫すれば、ふっくらと、粘りが少なく、ごはん粒に弾力のある美味しいごはんが炊けます。

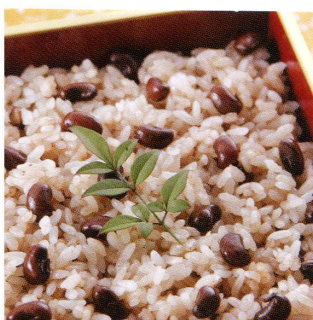
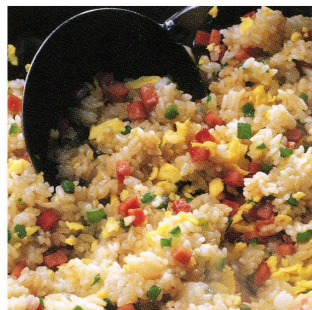
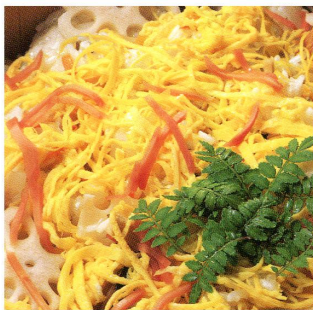
最近の一般家庭では、自動炊飯器で水加減もすべておまかせというところが多いのではないのでしょうか。そんなご家庭に耳よりな話を一つ。

おいしいごはんを炊くには炊き方の前に前提として水質の良し悪しが大きく影響するということがありますが、この点に関してはすでに皆さんは十分ご存知なので、ここでは一応おいて、炊き方のみを述べたいと思います。

まず、お米をとぐときは手早くといで、40分～90分ぐらい水に浸しておきます。

次に釜の中に備長炭（長さ約10cmぐらい）を入れて炊きます。備長炭という「炭」を入れて炊くといえばごはんが黒くなるだろうと思う方もおられると思いますが、水洗いしたきれいな備長炭は決してごはんを黒くしませんし、カケラも入るということはありません。

しかも炊飯が終わった後とり出して何回でも長年月使用出来ます。また釜はなんととっても地厚



な文化釜が最適です。

さてつぎに炊き方のポイントですが、（ガス釜の場合）沸騰してからの火加減が大切です。沸騰したら弱火にして、少したったら炎をちょっと大きくし音を聞きます。ピチピチという音が消えれば火を止め、5～6分蒸らします。この間に余分な水分が蒸発しますので、ふっくらとおいしいごはんが炊けるのです。蒸らした後は必ずおひつなどに移し替えて下さい。

ごはんの味は炊き上がったときの“ねばり”と硬さがからみ合っとうまさをつくっているといわれます。そして、もう一つ見逃すことのできないのは“ごはんの香り”です。この香りは、揮発性の“アルデヒド”という化合物が関係しているのですが、ごはんが炊けて来て、台所からはふくよかな香りが寝室まで漂って来ると、それだけで生つばがわいて来ます。このようにごはん炊きは、鼻も目も、そして耳も手も使って楽しくするものです。健康な一日の出発のエネルギーは、おいしいご飯から始まります。

●編集部より MDA米飯の製造システムは大手コンビニメーカー各社の炊飯専門工場などに広く採用導入されています。炊飯ムラのない、高食味、高鮮度の米飯品質に高好評を博しております。なぜMDAを用いるとご飯がおいしくなり、日持ちするのかは、化学的な説明になるため今回は略しました。

※MDAレポートは皆様のミニコミです。MDAレポートに関するご批判、ご意見ご提言、皆様の体験レポート（家庭用、工業用）あるいはご質問など何でも結構です。書欄にて当社までお寄せ下さい。

〒921-8831

石川県石川郡野々市町下林4-499-2

丸子電子株式会社

TEL<076>246-6806

FAX<076>248-0103

MDA特性総合研究所

TEL<076>246-6863

調理用炭素「うばめ備長炭」



ごはんを "おいしくする炭"

香り・ツヤ・粘り・甘味・美味
しさの向上。

3 個入

ご家庭に 業務用に——。



1袋	2本入	2,000円(税込み)
1袋	3本入	3,000円(//)
1袋	10本入	10,000円(//)

送料は別途となります。お問い合わせは丸子
電子株076-246-6806まで

調理炭素のご使用方法

- 炊飯する場合、釜の中にお米一升につき本品1本入れます。洗って長年月ご使用になれます。ご飯がふっくらと“おいしく”早く炊けます。
- 炊飯する場合、調理炭素を軽く水で洗い、炊く前に内釜の米の上に置いて炊きます。
- ご飯が汚れたり、黒くなったりは絶対ありません。調理炭素はご飯が炊き上がりましたらとり出し、表面を洗い流し何度でもご使用になれます。また保温ジャーの中にそのまま入れてご使用にもなれます。

- ヤカンの中には常時1本入れておくと水質が良くなり、早くお湯がわき、お茶やお飲み物が美味しくなります。
- 天ぷら等、揚げ物の場合は小片を1本油の中に入れて揚げる。油こしの中にも小片入れておく。油の老化、酸化がしにくくなり、油の消費量が少なくて済み、上手に揚げものができ、おいしく揚げられます。
- 味噌汁、煮物専用に炭素を使用しますと美味しく形くずれしません。
- 漬物等ぬかみそ、一夜漬けの中へ1~2本入れておくと、漬物が美味しくなり、ぬかみそがいたみません。
- 生花、挿等の花瓶の中へ、小さな炭素を入れると、草花の水揚げが良く、長持ちします。水耕植物(ヒヤシンス、水仙等)のポットの中へ、適宜小片を入れておきますと、水がいたまず根の出方が良くなります。
- 冷蔵庫の中へ5~6本入れておく。また野菜や果物をパックした中に入れておくと長持ちします。