2024年1月20日 VOL.21

# 源四郎のこばなし



今月号のこばなし

## 最近のできごと

驚くほど美味しい! お米の炊き方

# 最近のできごと

新年あけましておめでとうございます。 源四郎のお米生産者の高橋です。しかし、新年早々に大きな災害が発生し、なかなか素直におめでとうと言っていられない年始になりました。 被害に遭われた方に心よりお見舞い申し上げます。ここ魚沼市守門地域では、ひと時は大きな揺れがあったものの特に大きな被害もなく過ごしております。

さて、今年の福山新田は4年ぶりの小雪となっています。いつもだと年末にドッと降るのですが、今年は晴れている日が多く雪が降る日の方が珍しいほど。屋根の雪下ろしも年末にした一回きりでした、今週の寒波でどれだけ降るかと言ったところです。

そんな中行われた、塞の神(上の写真)はいつもより会場が 数メートル低くなっていて、なかなか見慣れない景色での塞 の神となりました。福山新田の塞の神は他の地域と比べると



裏面へ続く⇨

2024年1月20日 VOL.21

## 一手間だけで驚くほど美味しいお米の炊き方

以前に一度ご紹介したかと思いますが、それを大きく上回るほど美味しいお米の炊き方を発見したので、ご紹介します。少し手間はかかりますが簡単にできるので、是非試してください!簡単なレシピは下の画像をご覧ください。

## 炊飯器でできる美味しいお米の炊き方

## 使うもの

- お米
- ザルとボウル
- 清酒 (料理酒でも可)
- 炊飯器

- 1. 白米をザルにあけ、流水ですすぐ
- 2.ボウルに水を入れ、ザルごと水に60 分ほど浸す
- 3.釜に米だけ入れ、酒を1合につき小さ じ2加え、炊飯の線まで水を入れる
- 4. 早炊きで炊飯したら完成

詳しくは以下より解説します



#### 用意するもの

紹介する炊き方で用意して欲しいものと用途は以下になります。

- ・お米、炊飯器。
- ・ザルとボウル→お米を研ぐとき、吸水するときに使用。
- ・清酒(料理酒でも可)→炊くときに入れます。入れることでお米の風味が際立ちます。

### 炊き方

- 1. お米をザルに空けもみ洗いします。お米を釜で洗わない理由としては、お米が汚れた水を吸収してしまうためです。このときお米の表面を洗い流すイメージで洗ってください。
- 2. お米を吸水させます。ザルで洗い終えたお米をボウルに空け、お米が完全に水で浸かるようにして 吸水させます。大体一時間ほどで、お米が全体的に白くなると思います。こうなればOKです。
- 3.炊飯器にお米を入れ、お米1合に対して小さじ2杯の清酒を入れます。(3合の場合、小さじ6杯)清酒の量が多ければ多いほど、お米の旨味が際立ちます。好みですが、旨味の強いお米を食べたい場合はお米1合に対して大さじ1の清酒を入れましょう。
- 4.炊飯器の線まで水を入れ、早炊きで炊飯します。前工程で十分吸水させているので、ここでは早炊きでOKです。早炊きで炊飯することでお米の粒立ちが良くなります。
- 5.炊き上がったら、釜についているお米を剥がすようにかき混ぜたら完成です。

(<u>※ワンポイントアドバイス</u>:炊き上がったお米を一食で食べきれない場合は、早めに冷凍保存しましょう。そうすることで、お米の水分が逃げることなく、解凍後も美味しく食べられます。)

#### まとめ

以上が「一手間だけで驚くほど美味しいお米の炊き方」になります。この方法で炊いて衝撃を受けたので、皆さんもお試しいただけると嬉しいです。ちなみにこちらのレシピは「料理研究家りゅうじさん」のレシピを参考にしています。右のリンクでは画像付きで詳しく解説しているので、併せてご覧ください。



〈お問い合わせ先〉

源四郎のお米 生産者: 高橋壯太

電話番号:090-3570-7632

メールアドレス: st2.uonuma@gmail.com



ホームページ、LINEもやってます! 是非見てみてください。





ホームページURL https://gensirou.com