2024年2月20日 VOL.22

源四郎のこばなし



今月号のこばなし

最近のできごと

もっとお米を美味しく 食べるための道具

最近のできごと

こんにちは、源四郎のお米生産者の高橋です。

2月とは思えないほど暖かい日が続きますが、いかがお過ごしでしょうか?ここ福山新田でも、毎日暖かく、雪もほとんど降らない日が続いています。

いつもは4mほどの積雪のある地域ですが、今年の最高積雪は 1m90cmほどとなっています。雪が少ないので、いつもは忙しく動き回っている福山の方達もどこか退屈そう。笑雪が降らないで嬉しいかと言われると、嬉しいとも言ってられません。去年のように夏場にほとんど雨が降らないようだと、田んぼの水が…。今から心配してもどうしようもないですが、雪と共に暮らしてきた地域だからこそ、雪は厄介でありつつも生活に必要なものだと改めて気づかされます。

さて、そんな心配をしつつ、最近新しい仕事を始めました! 酪農家さんの手伝いをする酪農ヘルパーという仕事です。

牛はいいな休へまな始れていいな休へまな始れれんが農いしいがないしいがないとばがれたとはいいないのでありい米?まな始たとはいいなななをパ。らてかがあまなかがあばに田ではいいなななをパ。らてかかまなななななながであり、まな始れているではいいがある。、受力ではいいがある。、でしているではいいがある。。のではいいのでは、いいの



裏面へ続く⇨

2024年2月20日 VOL.22

もっとお米を美味しく食べるための道具

前回の源四郎のこばなしでは、美味しいお米の炊き方について紹介しましたが、今回は更に美味しくお米を食べるために、実際に私が使っている道具についてご紹介したいと思います。今回紹介するものは以下となります。

- 炊飯器
- ・お米の保存袋
- 家庭用精米器

炊飯器

お米の道具についてもっとも多く質問されるのが、炊飯器について。1万円以下~10数万円と各メーカーから、色んな種類の炊飯器があって何が良いのか迷いますよね。ちなみに私が使っているのは、「タイガー魔法瓶 JPI-A100」というもの。3万円ほどで購入でき、かなり美味しく炊けるのでオススメです。

炊飯器を選ぶ上で重視してもらいたいのが、火力と釜の厚さです。火力については「IH方式」が断然おすすめです。低価格帯の炊飯器の多くは「マイコン式」というものがほとんどですが、釜の底のみからしか熱くならず満遍なく加熱できません。また、炊飯器の釜の厚さは厚ければ厚い方が良いというのが持論です。釜が厚いことのメリットとしては、蓄熱性の高さです。蓄熱性が高いことでお米の中まで火が通り、ふっくらした炊き上がりにな流ような気がします。

お米の保存袋

お米を保存する上でおすすめしたいのが、お米の保存袋。元々入っている紙袋や米びつのままだと、どうしても密閉性が弱く虫に食べられたり、お米が酸化しやすく鮮度が落ちます。お米の保存袋を使うことで、密閉状態で保存できるので、酸化や虫の侵入を防ぐことができます。

また、米びつをシンクの下で保管している人が多いと思いますが、夏場などは湿気が溜まりやすく、お米の保存には適しません。これを解決するため、お米の保存袋をそのまま野菜室で保管することで、適温に保ち、劣化を防げます。お米の保存袋でおすすめなのが「マーナ 極 お米保存袋」です。実施に私も使っていますが、サイズがちょうど良く、冷蔵庫の野菜室にピッタリ収まるので重宝しています。他にも様々なサイズのものがあるので。用途に合わせて選んでもらえればと思います。

家庭用精米器

いつでも精米したてのお米を食べたい!という方におすすめなのが、家庭用精米器です。実はお米は生鮮食品と同様に精米してから、どんどん鮮度が落ちてしまいます。なので精米したてが一番お米が新鮮で美味しいです。精米したてのお米を毎日食べたい!という方におすすめなのが、家庭用精米器です。私が使っている山本電気「家庭用精米機 MB-RC52」は7分づきなどの分づき精米だけでなく、胚芽精米や無洗米もできるので、好みの精米方法で精米したい!という方にもおすすめです。価格も12,000円ほどと意外とお手頃です。

まとめ

今回の道具紹介は以上になります!~のオススメが知りたい。などありましたら、お気軽にご連絡いただければと思います。また精米したてのお米を食べたいけど、家庭用精米器で毎回精米するのは面倒、という方向けに源四郎のお米では、お米の定期購入もやっています。ご興味のある方は、→のORコードにてご紹介しているので、是非ご覧ください!



〈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

★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