

源四郎のこぼなし



今月号のこぼなし

最近のできごと

今日の福山新田

炊き方ひとつで お米の甘さって変わる？

最近のできごと

皆さん、新年明けましておめでとうございます！今年もどうぞよろしくお願いいたします。お正月はいかがお過ごしでしたか？私は例年通り、雪片付けに追われながら、年末はゆく年くる年を見て新年を迎えました。

お正月が過ぎ、新しい一年が本格的に始まりました。今年の抱負として、私は「苗づくり」にこれまで以上に真剣に取り組むことを目標にしています。

昨年の苗づくりでは根張りが悪かったり、伸びすぎてしまった苗もいくつかあり、結果として無事に育ってくれたものの数枚の田んぼは稲が倒れてしまい収量が少なく稲刈りに難儀してしまいました。

改めて苗づくりの重要性を認識したので、今年は温度管理や水やりの加減を細かく調整して、より美味しいお米をお届けできるよう、努力を惜しまず頑張っていきます！

今日の福山新田

今年は12月ごろからかなりの積雪があり、一時は3mほどの積雪量になりました！

例年に比べてもかなりの積雪量で、雪国ならではの大変さを感じつつも、これだけ降ると「またか…」とため息が出そうになるのも正直なところ。

厳しい冬の間も「この雪が私たちの田んぼに実りをもたらしてくれるんだ」と言い聞かせながら恵みの雪に感謝して、前向きに過ごしたいです。

お米の豆知識：炊き方ひとつで甘さって変わる？

お米の甘さを引き立てる炊き方は、ちょっとした工夫を加えるだけで驚くほど味わいが変わります。今回紹介したのは炊飯時に**日本酒**や**昆布**を加える方法。

ここでは、その仕組みや具体的な手順を詳しく解説します。

1. 日本酒を加える効果と理由

日本酒はお米の甘みと旨味を引き出す魔法の調味料です。これにはいくつかの理由があります。

日本酒に含まれるアミノ酸は、お米が持つ自然な甘さを強調します。お米のデンプンが炊き上がりに分解されてできる「糖分」と相まって、より深い甘味が感じられるようになります。

また、さらに日本酒のアルコールが炊飯中に蒸発する際、お米の内部に適度な蒸気が行き渡ります。これにより、粒がふっくらと仕上がりと、甘さや食感が際立つ炊き上がりになるのです。

・日本酒を使う量と方法

合（約300G）のお米に対して、大さじ1杯程度の日本酒を加えます。お水の量を調整する必要はありませんが、個人的には若干少なめに炊くのがおすすめです。アルコール分は炊き上がりの段階で完全に飛ぶため、お子さんでも安心して食べられます。



2. 昆布を加える効果と理由

昆布をお米と一緒に炊飯器に入れると、自然の旨味が加わり、炊き上がりの甘さと香りがアップします。

昆布に含まれる「グルタミン酸」という旨味成分が、お米の甘味を引き立てます。グルタミン酸は昆布が水に浸かることで抽出され、炊飯中にお米全体に行き渡ります。これにより、お米の自然な甘みが強調され、風味豊かな仕上がりになります。

・昆布を使う量と方法

小さめ（5CM四方ほど）の昆布を1枚、お米を炊く際にそのまま炊飯器に入れるだけです。炊き上がった後は昆布を取り出してください。そのまま食べても良いですが、調味料を加えて佃煮にするなど、二次利用も可能です。



まとめ

今回の源四郎のこばなしは以上になります。皆さんも、寒い冬のお供にほかほかのご飯を楽しみながら、暖かくして冬をお過ごしください！

また、まだまだお米の在庫もありますので、ご希望の方は右のQRコード（オンラインショップ）よりご注文お待ちしております！



〈お問い合わせ先〉

源四郎のお米 生産者：高橋壮太

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。



HP



LINE



ホームページURL
<https://gensirou.com>