

# かめた ホッ とくらぶ



ちょっと炊(だ)け想いを米で かめたこめ~る

★ぼっくなんばー 当店サイト トップページ 『こめ~る』 7/17, 2014 7月1日発行

## 亀太

### 的米考

梅雨に入りじめじめと暑くなってきました。昨年とれたお米も鮮度が落ちてくる時期です。先月号では保管のお話しをしました、今回は夏場の炊飯についてお話しです。夏はもちろんお水がぬるくなり、夜お水に漬けて朝炊けるようにタイマーを使う方もおいでです。でも夏場 長い時間お米をお水に漬けるとお水が腐敗し雑菌も増えます。夏場はお米を洗って 炊き上がりまで2~3時間で済ますのが良いですね。夏場はご飯を長い時間保温すると黄変といってお米が黄ばみ、なんだかミルクのような匂いが出てしまいます。お米の成分が変化してしまうのです。夏は面倒でもこまめに炊いて、ジャーに余ればとってしまつてラップに包んで荒熱がとれたら冷凍してしまつたほうが賢明です。そうでなくともエアコンが活躍する時期 炊飯器の保温の電気代はバカになりません。でも夜漬けて朝炊きたいという場合があります。そんな時は漬けるお水は冷たいお水。なければ水を落とします。水が冷たいとお水の腐敗のスピードが遅くなり疲れ気味のお米も一工夫で美味しくいただけます。



## 楽

しい米(マイ)ライフ...

Have a rice day

夏に元気なお米も実はあります。

お米は早生・中生・晩生(はやくて・なかくて・おくて)といった生まれる時期が違うお米、品種があります。佐賀ひのひかり、宮城かぐや姫、岐阜ハツシモはその代表格。昨年11月ごろ生まれたので、この夏は生まれてまだ8か月ぐらいで 活性力もあり なかなか元気です。ハツシモはその名の通り初霜が下りるころ生まれるお米で、岐阜のこだわりブランド米です。夏に強い 亀太の 私と同じおくて?のハツシモ 試してみたいはいかがでしょうか?

岐阜 ハツシモ

玄米 1キロ 530円 + 消費税

五つ星マイスター、お米アドバイザー、ごはんソムリエ、のいる店。

第18回(2008年)優良経営食料品小売店等全国コンクール 農林水産省総合食料局局長賞 受賞店

玄米耕房かめた 亀太商店

東京都墨田区江東橋 5-13-2

- 営業時間 8:30~19:30
- 定休日 日曜日と祝日・祭日
- Tel03-3631-1050 Fax03-3631-1227
- 当店のホームページ

亀太商店

検索



両国高校南側、高速ガードくぐってすぐ。

四つ目通り