

# ライスガール

栄養士 だんごちゃんの 厨房奮闘記

第11話 お米の夏バテ…?

ザ

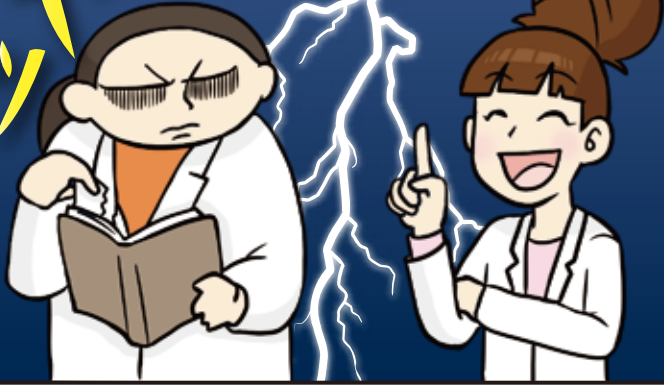
先輩、関係ないですけど私っていわゆる新米栄養士ですよ

先輩、関係ないですけど今日は蒸し暑いですよ

ん…まあ  
そうね

ん…まあ  
そうね

じゃあ先輩は古米栄養士ですか？



そういつとこが新米だっつってんのよ!!

おい、その漫才コンビちょっと来てくれ

え!?

最近米の炊きあがりにはムラがあつてな

ぐちゃ

今日なんかグッチャリでとても出せねえ

ほんとだ…!



あと、塊になつちまったりモサモサになつちまったりバラバラなんだよな

炊飯中に対流不良が起きた時の典型的な症状ですね

うん

あ、そう言われればうちの病院も最近それと似た症状出てるわ

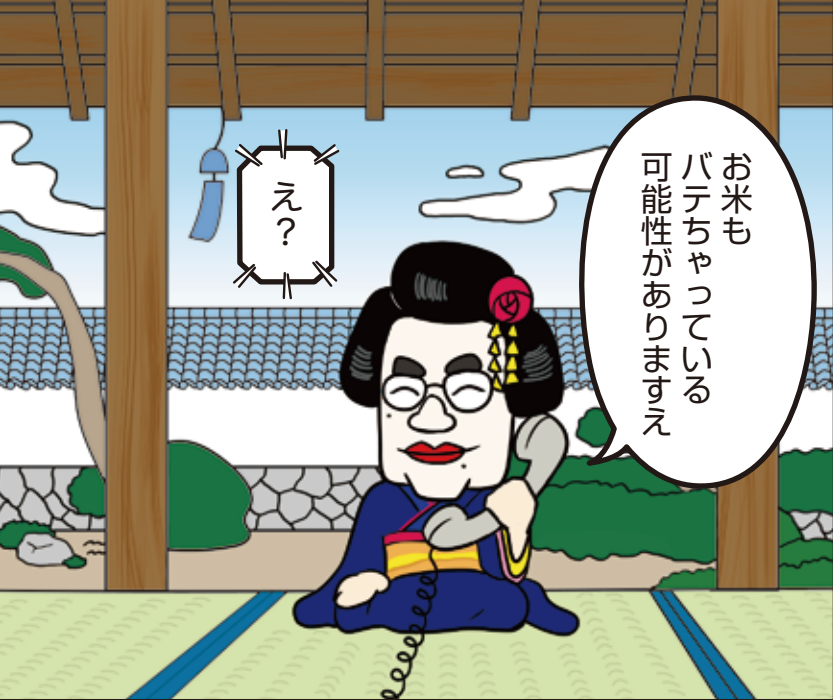
何?先輩さんとことウチは米が違つだろ? うん…

…こうなつたらキンピラゴボウ教授の惣菜110番の出番だな…

そうね…キンメダイ君のおさかな110番ね…

金田一博士の炊飯110番ですつてば!!





### お米の一年

8月頃

5月頃

1月頃

9月頃

古米  
一歩手前

←

新米

前提として、この時期は多くのお米が収穫から一年経ち、品質がかなり落ちてきているんです。

あ！古米ですか！！

一歩手前ですね。それで経年の劣化に加え夏の暑さを受けると乾燥や割れ米といったおなじみの対流不良の原因となってしまうのです。

なるほど!! でもそれじゃあ対策の立てようが…



- ① 無洗米は研ぐ回数を一回増やす
- ② 普通米なら洗米機にかける時間を一分短くする
- ③ 炊飯器を点火する前に釜底をかき混ぜてすぐに点火する

