

無洗米の特長

○手に優しく手間いらず

とがずに水を入れるだけ。手間が省けるうえに手われの心配もありません。



○白さが自慢

無洗米は独自の製法で丹念に磨いてあります。だから糠の残った普通のお米よりも白くて、炊き上がりもよりつややかです。また、酸化がしにくく美味しさも長持ちします。



○資源とお金を同時に節約

一般的にお米をとぐことにより、元の白米重量の2%~5%分が流出したり、碎米となってしまいます。無洗米は洗わないため、このロスがありません。また、洗米に使う水道代および米とぎにかかる時間の節約、炊飯歩留(2%~5%)の向上等のメリットがあります。



○とぎ汁無しで自然にやさしい

とぎ汁が出ないため、環境にやさしいお米です。お米ととぐ時には、おおよそ米の10倍から30倍の水が必要です。しかも、お米のとぎ汁2リットルを河川に流した場合、魚が住める水にするには、風呂桶約4杯分の水が必要になります。



Q & A

Q 無洗米の炊き方を教えてください。

A 無洗米は水加減がポイントです。通常の計量カップをご使用の場合、又力を取り除いている分お米の量が多くなりますので、水加減はいつもより多めにしてください。目安としては、通常の5~10%程度増と言われていています。

また、お米と水を馴染ませるために炊飯器の中で軽くかき混ぜ、十分浸透してから炊飯してください。浸透の目安は、夏場30分~60分、冬場は60分~90分程度です。

<一口メモ>

なお、無洗米専用の計量カップも市販されています。

Q 無洗米は、ほんとに洗わなくても大丈夫なのですか？

A 気になるようでしたらさっと軽く洗ってください。ただし、無洗米はすでに研がれている状態です。更に強く研いでもお米のうまみ層を除去することにもつながりますのでご注意ください。

Q 無洗米は、水を加えると少し濁るのは何故ですか？

A 少し濁るのは、お米のデンプン(α粉)が水にとけると、水を入れたときに細かい空気の泡がお米のまわりに付くことによるものです。