



## 岐阜米穀(株) メールマガジン

### 今回のテーマは「知ってますか「半殺し」その使い方とは」

テーマを見て少しギョッ、とされた方がみえるかもしれません。とは言っても「半殺し」とは決して物騒な話ではありません。

お彼岸でお馴染みの「おはぎ」や「ぼたもち」の方言なのです。おはぎやぼたもちを潰すことを半殺しと呼ぶ場所があるのです。

ちなみにおはぎの半殺しとは、もともとおはぎの米の状態を示す言葉で、一般的におはぎは蒸したもち米(うるち米を入れる場合もあります)をつぶして、あんこときな粉でくるんだ和菓子ですよね。このとき、お米のつぶつぶした食感が半分くらい残った状態、粘り過ぎをさけて「半殺し」と呼びます。

さて、おにぎりの話題にもつなげたいのです。

コンビニでおにぎりが伸びています。テレビで『おにぎりの売り上げは年々増加傾向にあり、“くちどけが良くするにはしっかり握らない”がキーワードになってきたのです』とやっていました。

データーとしておにぎりの支出額によると、2000年は3103円。2022年は5172円と上がっていて、自宅で作ったおにぎりを食べる人が多い人が35.3%、市販のものを食べる人が多い人は50.8%、とおにぎりを買うのが多いということ。高価格おにぎりが売れるようになったことも要因となっています。

創業118年の岐阜米穀株式会社としては「おにぎりの種類を増やしたい」そんな要望に応えるべく商品開発をしていて出てきたのが食べ易い玄米。スタートとして「玄米おはぎ」だったので。

オートミールでおはぎはまだやっていませんが、ナンバーワンだったのはスーパー玄米「挑」100%で作った「玄米おはぎ」でした。

社員全員から「美味しい」「食感が良い」など好評だったので、こうなったら展示会に出してしまえと出品してみました。

飲食店や惣菜のプロが試食。始めは「玄米おはぎ」になって疑心暗鬼でしたが、食べると笑顔になり、お世辞拔きの「美味しい」というお言葉がかえってきました。ウソのような本当の話？

「この食感ならユーザーに思いが届きそう」「炊飯の仕組みを作る価値はありそう」などお話も。

作り方は簡単です。スーパー玄米「挑」を炊飯器で炊くだけで、お好みであんこや黄粉をつければ出来上がりです。

とにかく驚きの食感で、プチっともち米の玄米が弾ける感じに、モチモチ感が加わりでもしつこく無いあっさりとしたおはぎです。

もち米の玄米にした「玄米おはぎ」美味しい訳・・・

一般的におはぎは蒸したもち米にうるち米を入れる場合もあります。うるちを混ぜるのはもち米だけだと上手く炊けないからです。

うるち米を混ぜて使う意味から、もち米をもち玄米に変えみた。もち米だけのモタモタ感を無くせるからです。

食べてみたい人は準備していますので、メールで希望してください。

参考ですが、「おはぎ」と「ぼたもち」の違いは何でしょうか？

春のお彼岸に食べられるものを「ぼたもち」と呼び、秋のお彼岸に食べられる物を「おはぎ」と言うそうです。ぼたもちは牡丹の花のように大きな丸い形で作られ、おはぎは萩の花のように細長い俵型のような形状で作られていたとされています。

スーパー玄米「挑」とは、もち米の玄米を専用機械で前処理（グレイン加工）した玄米です。吸水性にすぐれ、炊飯器で炊けますので誰でもおいしく炊けます。

～～新商品のご紹介～～ グレイン加工シリーズ

◇スーパー玄米「極」うるち玄米・もち玄米 mix／食べやすい玄米。もち玄米が良い仕事しています

◇スーパー玄米「真」うるち玄米／1日目はホクホク、2日目しっとり、3日目もちり

◇スーパー玄米「挑」もち米 100％／炊飯器で炊ける玄米赤飯にも

◇玄米雑穀／冷めても美味しい。その理由は吸水の良い玄米と、水分をまずは吸ってご飯が乾燥したら吐いて美味しさを保つ麦と、もちりの雑穀でお互いが補完し合うから。

■お知らせ

災害食大賞2023において 個包装のオートミールが優秀賞をいただきました。

■オートミール・もち麦などを、PB・ODMを認証工場での受託をしています。