

炊飯検証

2022年 2月 2日 (水)

水道水で炊いた米とスパイラルナノバブル水で炊いた米に、食感や味の違いがあるのか検証した。

《方法》

1. ボウルに米と、かぶるくらい水道水又はスパイラルナノバブル水を入れて、1時間程おいたらザルに上げ、水気を切る。



今回使用した米は無洗米のため、洗いの工程は除いている。

2. 片手鍋に米と水道水又はスパイラルナノバブル水を入れ、火にかける前にアルミホイルで蓋をする。



無洗米のため、精白米よりも水加減を多くしている。

精白米：米 1 合に対して水184ml

無洗米：米 1 合に対して水200ml

3. 中火にかける。沸騰したら弱火にして1 2分ほど加熱する。
4. 強火にしてパチパチと音がして水が無くなったことを確認したら、火を止めて10分蒸らす。
5. 蓋を取り、しゃもじを鍋の内側に沿ってぐるりと入れ、全体を軽くほぐすように混ぜる。



《結果》



水道水	スパイラルナノバブル水
柔らかい	水道水よりもさらに柔らかい 甘みを感じる

《考察》

米や水の量を計り、同じ条件で炊飯したが、スパイラルナノバブル水で炊いた方が柔らかい結果となった。ナノサイズのバブルが水道水よりも浸透効果を得られたためと思われるが、一般的に言われる“無洗米は精白米より水加減多め”で炊飯すると、水道水よりも柔らかさが勝ちすぎるといった所感が得られた。

スパイラルナノバブル水で炊くと甘みも感じられて美味しいご飯が炊けると思われるが、水加減については今後さらに検証が必要と思われる。

《追記 2020/02/04》

2月2日と同じ方法で炊飯し、おにぎりにして冷まし、冷やご飯の状態を試食した。

水道水	スパイラルナノバブル水
水道水のおいがする 1粒1粒がしっかりしている	口に入れた瞬間から甘みを感じる 香りも甘い。米の香り 粘り気がある