

たけのうち便り



Vol.82



いつもお買い上げいただきありがとうございます。お米のほか季節や地域の情報をお届けいたします。

お米の雑学

もっと知ろう！ モチ米のこと



日本のお正月と言えば、やっぱり“お餅”は欠かせませんよね。ですが、普段食べているお米と違い、モチ米と言うとあまり知らないのでは…？今回は、そんなモチ米について調べてみました。

うるち米とモチ米の違い

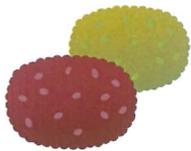
含まれているデンプンの種類が違います。

普段 私達が食べているお米はうるち米で、“アミロース”20%、“アミロペクチン”80%というデンプンで構成されています。対してモチ米は“アミロペクチン”がほぼ100%。このアミロペクチンが粘りのもとになっており、食べるとモチモチした食感になります。

また 玄米の色も、うるちは半透明の飴色ですが、モチ米は真っ白。モチ米は、実りの際に細胞と細胞の間に隙間が多くできる性質があり、この隙間に入った光が反射して白く見えるのです。うるち米でも、充実が悪いと細胞間に隙間ができ、白く見えることがあります。



産地・品種



お店で見かけるのは1~2種類ですが、全国各地でモチ米は栽培されています。全国の栽培面積の3割を占めているのが、北海道・新潟県・佐賀県です。それぞれの代表品種は、「はくちょうもち」「こがねもち」「ヒヨクモチ」です。
当店で販売しております「ヒメ/モチ」は、主に岩手県で栽培されています。お米自体がとても白く、お餅にするととてもきれいな焼き上がりになります。ヒヨクモチと並ぶ代表的なモチ品種で、モチ米の中ではあっさりしている味です。



モチ米の加工品



モチ米の加工品と言えば、蒸した米をついて作る“餅”がパッと思い浮かびますが、他にも炊いて赤飯やおこわにしたり、あられやおかきも加工されます。みりんもモチ米から作られますし、モチ米に糴と焼酎を混ぜて一定期間寝かせれば白酒になります。また日本伝統の和菓子は、モチ米を粉にして作られています。粉にも様々な種類があり、和菓子によって使い分けています。職人さんの繊細さが伺えますね。モチ米の粉の種類と用途は 次の通りです。

白玉粉	モチ米を一晩水に浸けた後、そのまま石臼でひき、沈殿したものを乾燥させる。	モチ団子・求肥・大福練りきりなど
もち粉	モチ米を水に浸けたあと、乾燥させて粉にする	最中・モチ団子・大福もちなど
寒梅粉	モチ米を水に浸けたあと蒸してつき、煎餅状にして乾燥させて砕く。	高級打ち菓子・押し菓子など
道明寺粉	モチ米を何日か水に浸けたあと蒸して、乾燥させて挽く。	桜餅・おはぎなど
落雁粉	道明寺粉をさらに細かくひいて煎る	落雁

年末年始の休業案内

12月30日から1月5日まで、休業させていただきます。1月6日より通常営業となりますので、よろしくお願いいたします。



★五つ星お米マイスターが厳選したおいしいお米をお召し上がり下さい★

竹ノ内米店《本社》千葉県富津市山中1254 《鴨川店》千葉県鴨川市池田327-1
お米のご注文は、こちらまで【本社】→ 0439-68-1010 【鴨川店】→ 0120-07-0334

インターネット販売 <http://www.takenouchikometen.com> ホームページもご覧ください。