

「備蓄米」「古古米」「古古古米」——最近、テレビや新聞でこれらの聞き慣れない言葉を目にする機会が増えました。まさに令和の米騒動と呼べる状況です。実際、米の品薄は切実に感じています。いつも購入している農家の方に尋ねても在庫がないと言われ、これまでの経験にはない事態です。

現在、我が家では「古古米」を食しています。以前、吉村家の田んぼで作って分けていただいたものが残っていたので、少量ずつ精米して使っています。多少古い米でも、丁寧に炊けば十分美味しくいただけます。

能登半島地震で炊飯器が壊れて以来、鍋で米を炊いています。厚手の鋳物製の鍋を使っているのですが、これが予想以上に美味しく炊けるのです。米は水で念入りに洗い、その後30分ほど水に浸します。米はある程度水を吸うとそれ以上は吸い込まないため、長く浸しても浸水しすぎる心配はありません。しっかり浸水させた米は、適量の水とともに鍋に入れ火にかけます。この時、昆布の切れ端を一枚加えます。嫌な匂いがなくなり、旨味も増すように感じます。鍋の蓋はせず、中火で全体がぐつぐつと沸騰するまで8分ほど待ちます。全体が沸騰したら、しゃもじでかき混ぜて表面を平らにし、蓋をしてごく弱火で10分前後。火を止めてさらに10分ほど蒸らせば出来上がりです。この炊き方は試行錯誤の末にたどり着いたものですが、手間をかけた分、格別に美味しくいただけます。最初は新しいもの買い替えるまでの間と思っていたのですが、おかげで未だに炊飯器は購入していません。

今年の梅雨は雨が少なく、稲作への影響が心配されます。無事に収穫の秋を迎えられることを心から願っています。私もこの秋には、少し多めに米を確保しておこうと考えています。新米が今からとても楽しみです。