

目止めの方法

セラキッチンをお使いいただく前に、まず行っていただきたいのが『目止め』と言われる作業です。この目止めを施すことによって、きれいに長くお使いいただけます。

用意するもの

ご飯・・・・・・・・・・・・ 150g (150g…ご飯茶碗1杯)
1000cc

※21cmの鍋の場合。24cmの場合は1.5～2倍量使用のこと。



鍋にご飯と水を入れて中火で加熱する。



沸騰したら少し火を弱め、とろみが出るまで15～20分くらい煮る。



火を消してそのまま冷ます。冷めたらきれいに洗って乾かす。

ご存知の方も多いかとは思いますが…

なぜこのように手間のかかる作業が必要なのかということについて少々ご説明を。

まず、セラキッチンの素材は目の粗い土で、細かい無数の穴が開いているような状態です。

この穴があることによって、加熱した時に陶土が膨張しても圧力の逃げ道がふきるので割れずに済みます。一般的なお皿は直火で加熱すると割れてしまいますよね。

これは、お皿が目の細かい土で出来ているため、膨張に耐えられず割れてしまうのです。

熱には強い反面、穴が開いているということは水や匂いを吸い込みやすいとも言えます。

目止めの作業は、お米のでんぷん質（糊）で表面にある穴の部分を塞ぐことを目的としています。表面をコーティングして水や匂いが入り込むのを防ぐわけです。

ただし、残念ながら目止めをしても完全に吸い込みを防げるわけではありません。

少しずつ内へと入り込んだものが染みとなって残ってしまうこともあります。

日本料理屋さんでは使い込んでいく中でふきってしまう染みも味わいと捉え「土鍋を育てる」と言うそうです。ものを大切にすると日本人らしい素敵感覚だと思います。

皆様にもそのように思っていただけ、セラキッチンを愛していただければ幸いです。

目止めの効果は徐々に薄れていきますので、時折おかゆを炊いてお召し上がりください。

お鍋にも優しく、胃にも優しい…

そんな「目止め」についてのご説明でした。