



県内メーカー器具開発

健康食として注目されている玄米が手軽に炊ける器具を、県内メーカーが相次いで開発した。玄米は栄養素を豊富に含むとされる一方で、炊飯に時間がかかり、独特の風味があるのが難点。新たな炊飯器具はそれぞれ独自技術で課題の解消を図っており、幅広い世代の需要を見込んでいる。

手軽に玄米炊飯続々

東芝ホームテクノ
(加茂)

クリヤマ(三条) 吸水機能で時間短縮 高圧力 おいしさ向上



玄米は食物繊維やビタミンB1などを豊富に含み、健康食の一つとして注目されているが、手間や独自の風味が敬遠されがちで消費は進んでいないといふ。

調理器具製造販売のクリヤマ(三条市)は、一昼夜かかる浸水時間をわずか1分と大幅に短縮した釜などの調理セットを10月に発売した。玄米の食習慣を広めようと、県食品研究センター長を務めた江川和徳氏と一緒に開発。専用洗具を使うことで浸水時間の短縮を実現した。

一方、家電メーカーの東芝ホームテクノ(加茂市)は、圧力などで玄米のおいしさを引き出す炊飯器RC-10VPNを11月に発売し

にいがた経済

N Biz Niigata

現した。

た。

洗具により玄米の表皮がめくれ、吸水させるとふつくらとした食感に炊き上がる。水と玄米を入れて中ぶたで閉じ、電子レンジにかけると30分ほどで炊き上がる。独特の臭いも飛んで食べやすくなるといふ。

電子レンジを使うため熱量の調整も不要だ。釜や洗具などをまとめたセットで1万円(税抜き)。通信販売などで取り扱う。

長年、玄米食を実践しているという栗山義康社長は「炊飯までの事前準備に時間がかかることが普及のネックだった。手軽に食べられるようになつていて、それをアピールしていきたい」と話す。

一方、家電メーカーの東芝ホームテクノ(加茂市)は、圧力などで玄米のおいしさを引き出す炊飯器RC-10VPNを11月に発売し

■専用洗具などを使って炊飯するクリヤマの玄米炊飯セット=三条市の同社
■圧力などで玄米のおいしさを引き出す東芝ホームテクノの炊飯器RC-10VPNを11月に発売し