

●発芽玄米器 モニターを 募集します



「家庭用玄米発芽器
発芽のちから YC101G」

発芽した玄米



日本ニーダーでは、この秋に発売を予定している「家庭用玄米発芽器 発芽のちから YC101G」のモニターを募集します。

健康志向のために、玄米食に注目が集まっています。ただ、玄米は炊くのが難しく、圧力釜などがないと、なかなか美味しく食べられません。

ところが、この玄米、適温の水に浸して24時間ほど置くと、発芽をします。ぱっと見ではわからないくらいですが、ヘアスタイルが跳ねているような感じで「芽」がでます。この芽がでると、玄米は劇的に変わります。

いままで、圧力釜をつかわないと柔らかくならなかったのが、通常の炊飯器でおいしく炊けるようになるのです。

植物の種子は、乾燥しても死なず、鳥に食べられても死なず、フンの中から発芽するなどのしぶとさを持っています。

す。生き残り、広範囲で子孫を増やすためには簡単に消化しては困るわけです。これは、いわば「鍵」がかかっているような状態です。玄米の場合は、この鍵は一定温度で24時間水に浸かり、発芽することで外れるのです。

銀と銅の Wイオン効果

「発芽のちから」は、この状況を作りだし、2合の玄米を発芽させてくれます。この商品の世界初の機能は、銀イオンと銅イオンを使った菌抑制のシステムです。玄米の発芽環境は雑菌が繁殖しやすく、途中での水替えが必須でしたが、「Wイオン効果」で24時間水替え無しの発芽を初めて実現。同時に炊飯時の玄米独特の匂いも抑制します。

この発芽によって、玄米に含まれるアミノ酸は「γ-ア

ミノ酪酸」(通称ギャバと呼ばれる)に変わります。

この商品を2週間程度使い、3回程度発芽玄米を食べ、ご感想や使い勝手をレポートいただける方を3名募集します。「麵麩の耳新聞発芽のちからモニター係」宛に郵便にてご応募ください。住所、氏名、電話番号、発芽玄米に期待したいこと(200字以上)をお書きください。2012年9月24日必着です。モニターが決定した方には日本ニーダーからご連絡をいたします。

ばん 麵麩の耳新聞

第3号 2012年9月発行

編集・発行 日本ニーダー株式会社

「麵麩の耳新聞」編集部

〒140-0013

東京都品川区南大井6-26-2

大森ベルポートC館1F

TEL 03-5493-3771/FAX 03-5493-3772

<http://kneader.jp/>

この「麵麩の耳新聞」を読んだご感想、次号の希望などをお送りください。上記の住所宛でお手紙、もしくはホームページ(<https://kneader.jp/secure/contact>)からご投稿願います。

ばん 麵麩の耳新聞

2012年9月
第3号

パン作りの
耳より情報を、
お伝えします。

発行・日本ニーダー株式会社

●きれいな、グルテン



パンを作るとき、サラサラの粉だった小麦に水分が加わってこねられることで、もちもちのグルテンができあがります。この、もちもちの中に、酵母が発酵して吐き出した炭酸ガスが溜まっていくことで、生地は膨らみます。膨らんだパン生地は、小型の風船がいくつも重なったような状況になっています。グルテンは風船のゴムのような存在だと思ってください。このグルテンがいかに薄く、切れずにつながるのが、ポイントです。

重要なのは、粉と水を合わせる「水和」をいかにきちんと行なうか。そのためには、ニーダーを使いましょう。

ニーダーで均一にこねられた生地を手にとってのぼしてみると、薄く薄く、向こう側の指が透けて見えるかと思っくくらいまで、均一に伸びていきます。手ごねで誰でも毎回

こういった生地を作ることばなかなか難しいのです。

ニーダーでこね、 手で確認

自分の手を使って、生地のできあがり具合を確認することは大切です。見て、触って、匂いを感じて生地の状況を把握してください。

ただ、こねをきちんと行ない、理想的な「きれいなグルテン」を作るためには、ニーダーの助けが必須です。ニーダーは単なる省力機械ではなく、膨らみのあるパン作りには欠かせない道具なのです。



●お店紹介



「Cafe Banda(カフェバンダ)」渋谷区神山町41-3。渋谷駅より徒歩13分。代々木八幡駅、代々木公園駅より徒歩6分。電話 03-3467-5105。年末年始などを除き無休。11時45分～23時30分(ランチタイムは17時まで)。ランチメニューは1000円。土日祝日のホリデーランチは1400円から。左写真は「穀物インカコーヒー豆乳ラテ」(650円)



東京・渋谷の東急本店脇から徒歩5分ほど。歴史のある住宅地、松濤のわきを過ぎ、代々木に向かう途中。通りから一本入る坂道の上に「カフェバンダ」があります。ピンク色の壁面に緑色の線が印象的な一軒家です。代々木側には、天然酵母パンの老舗「ルヴァン」があり、東急本店側にはパリの伝統的バゲットを受け継いだ名店「ヴィロン」があります。ここは、パンの激戦区です。そんな中で、日本ニーダーの「キッチンニーダー K K 81」を使い、天然酵母のベー

グルが作られていました。生地は総量は1・4kgほど。一個250円のベーグルが約13個作られます。

「1年前までは、すべて手ごねで作っていたのですが、通販やイベント・催事出店などで製造量が増えたので、ニーダーを導入しました」

こう語るのは、店長の熊坂麻由子さんです。

手ごねよりも 柔らかい食感に

「使ってみて驚いたのは、生地の膨らみがとても良くなったことです。生地全体に、しかも均一にグルテンがきちんとできます。ニーダーにこねを任せられ楽になった以上に、商品のできも良くなりました」

材料をニーダーに投入して、タイマーをぐるっと回せば、やることは完了です。

「後は、別の仕事をやりながら、様子を見るだけです。完成に近くなってくると、生地がまとまって丸くなります」

生地の表面がまとまって、つるんとして、ベタベタ感がなくなってきたら完成です。このとき生地はきれいな球形になっています。生地を伸ばすと、確かに薄く広がり、グルテンが均一にできているのがよくわかります。

できあがったベーグルは、もちもち食感ながら柔らかく、味わい深い一品です。



球形にまとまってきた生地

●つくって みました、 塩麴

米麴 200g、塩 67g、水 250cc で仕込みました(麴により量は異なります)。この培養器、32℃で天然酵母を培養するためのもの。今回の約倍量まで入れられます。



塩麴が大ブームでしたが、いまや「食べる塩麴」だけではなく「作る塩麴」が新たなブームとなっています。

塩分と麴菌を使った発酵調味料は、日本には昔から多く、大豆を合わせた味噌や醤油が有名です。こういった調味料のなかでもっとも簡単に作れるのが「塩麴」です。

夏場などは室温も高く、麴菌も活発になりますので、塩麴の完成は早くなります。アミノ酸の生成量も増えるので、旨みの強いものができあ

がります。ところが、秋から冬にかけては、室温も下がり、麴菌の活動もあまり活発ではなくなり、完成まで2週間もかかってしまいます。

そこで、使ってみたのが日本ニーダーの天然酵母培養器「YC101W」(8400円)です。この培養器は、最大1リットル入る内容器を32℃で24時間保つ機能があります。この温度が、米麴がもっとも活発になる温度帯です。

四季を通じて、 安定した発酵

塩、麴、水を合わせて内容器に入れ、しっかりと混ぜて培養器に入れ、コンセントを差し込みます。あとは24時間ごとに内容器をあけてスプーンなどでかき混ぜ、コンセントを入れ直すだけです。

24時間経った初日は、麴が膨れて、水分が足りなくなっ

たかと思うような状態です。そこをスプーンでしっかりと混ぜてやりませう。

2、3日経過すると、全体はお粥(かゆ)のような水分量になり発酵によるアルコールのいい香りがするようになります。

そして、6、7日経つと、米粒が柔らかく溶けたような感じになり、なめてみると、単純なしょっぱさではなく、旨みまで感じられるような状態になるわけです。

完成した塩麴は、内容器のまま冷蔵庫に入れれば、発酵は止まります。内容器は980円で別売されていますので、新たな内容器があれば連続して次の塩麴を作ることができます。

最大で作れる塩麴の量は、仕込みの材料全量で約1kg。カフェなどで塩麴メニューを常に出したいときなども、培養器を利用した「自家製塩麴」がおすすりめです。