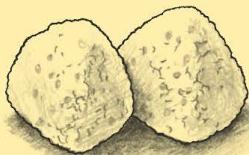


●御意見  
ありがとうございます

新商品「発芽のちから」のモニターをしていただいた方の御意見を紹介させていただきます。

つていました。

「発芽のちから」を使ったところ、途中で水を替えなくていいので、手軽に作れます。



## 玄米食の欠点をカバー

発芽させることの大切さは、学んでいました。実生活に取り入れるためのツールがあればぜひ試してみたいと思

## ●新製品情報

ずんぐりとした存在感のある形です。「パンニーダーPK2020」(8万円+税)が発売になりました。

モーターの入った本体部を最小に設計、A4のスペースがあれば設置可能。鏡面仕上げのステンレス製ポットは可能な限り大きく設計。最大2kgの粉が使える大容量ニーダーです。専用設計の大型羽根で余裕のニードリングが可能になりました。

「こねる→醸酵→ガス抜き」といった自動工程を、8つまでプログラムできます。温度センサーを内蔵し、液晶画面にポット温度を表示。付属の保冷剤でポットを囲み、温度上昇を抑えながらの使用が可能です。

この大容量ニーダーの体験会を開催します。詳しくは日本ニーダーのホームページを御覧下さい。

(<http://kneader.jp/event>)



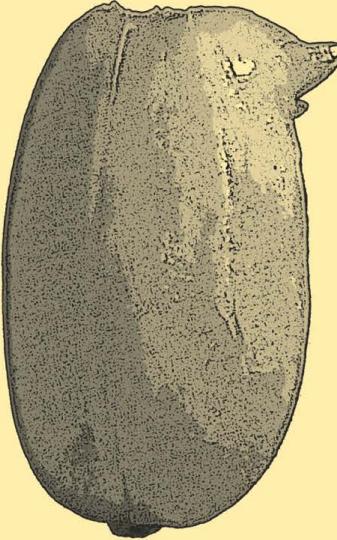
ぱん  
**麵麪の耳新聞**  
第4号 2012年12月発行  
編集・発行 日本ニーダー株式会社  
「麵麪の耳新聞」編集部

〒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「麵麪の耳新聞」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。

食べやすく、  
甘みがありました

アトピー性皮膚炎で、食事に注意をはじめたのが玄米を食べています。「発芽のちから」は簡単で使いやすかつたのですが、現状の2合より、大きめの商品があるといでですね。(東京都・Oさん)



# 麵麪の耳新聞

2012年12月  
第4号

パン作りの耳より情報を、お伝えします。

## ●玄米は炊く前に、発芽させましょう

発行・日本ニーダー株式会社

32°Cの水道水に24時間浸水させると玄米は「発芽」します。まるで「くせ毛」のように、芽をふくわけですが、これにより休眠状態にある「種子」は眠りから覚めます。

ところが、一定以上の温度で24時間水に浸つていると、玄米は発芽します。この段階で、種子の役割は

電力消費もそれだけ多くなります。そこで、注目したいのが発芽玄米です。玄米モードは120分と、白米の倍時間がかかりますから、一般的な炊飯ジャーの場合、

毎日の食事に玄米を食べる人が増えています。ただ、玄米をおいしく炊飯するのは大変です。一晩浸水させてから、圧力釜を使つたり、炊飯器の「玄米モード」でじっくりと熱をかけないとできません。

## さつぱりとした味わい

驚くことには、倍以上かかっていた炊飯時間が、普通の白米と同じになります。白米と混ぜて炊飯ができます。

インターネットなどで発芽玄米を調べていただくとわかりますが、「ギャバ」と呼ばれるガンマアミノ酪酸(GABA)の量が増加。また、玄米よりもミネラルの吸収が良くなる、という報告も数多く見受けられます。

炊きあがつた玄米からは、蒸れたような臭みも無く、さっぱりと食べられます。良く噛むことで甘みが広がる、玄米のうまさはそのままです。

# ●発芽玄米をつくる「発芽のちから」

四季を通じて  
玄米を  
発芽させます

「発芽のちから YC101G」  
(9000円+税)。容器容量  
は1~2合。直径約162mm、  
高さ約192mm、約800g。



二ーだーなしでは  
作れない。  
手作り天然酵母パン

ランチタイムの主菜を出し

「レストラン アミューズ」東京都調布市仙川町1-3-5 ☎03-3305-5658、営業時間11時30分~14時、17時30分~21時30分。火曜定休。  
ランチ1580円より。ディナー3500円より。全国から取り寄せる有機野菜、旬の産直食材を生かしたフレンチ。テーブル14席。前菜「生うにコンソメジュレ」、メイン「牛ほほ肉の5時間ことこと赤ワイン煮」が人気です。

終わった12時40分過ぎ。芳村安記シェフは、倉庫の二ーだーを調理場に運んできます。日本二ーだーの「PK1201」を調理場に設置して、「5分こね+20分生地を休ませ+10分こね」のプロダラムを入力。800gの粉

（フランスパン用リスドオル）  
で、二ーだーなしでは  
作れない。  
手作り天然酵母パン

粉とライ麦粉）と水、酵母を入れ、スイッチを入れて、5分したら塩を追加します。「後は放つておいて、仕込みしたり、買い出しに出たり」旬の産直食材や有機野菜を生かした小さなフレンチの名店です。提供するパンは自家製フルーツ酵母を使った、ライ麦入りのパン・ド・カンパニユ。時間があれば、こね上がった生地をほぼ一日低温熟成させる「オーバーナイト」といわれる製法を使います。

リーン（素朴）なパン

「基本は前日こねて冷蔵した生地を成形。ランチが終了して温まっているオーブンを使い焼きあげます」



狭い調理場でも置くことができる二ーだー。



狭い調理場でも置くことができる二ーだー。

写真のものが4個です。

お店は開店15周年。最初は手を使ってこねたりと試行錯誤。二ーだーと出会ってから

健康にも良く、しかも炊飯時間がかかる発芽玄米ですが、どうやって作ればいいのでしょうか。イネは温帯で育つ植物です。ある程度の暖かさの中で24時間水に浸つていれば、勝手に発芽するといつてもいいでしょう。ところが、四季のある日本で一年中玄米を発芽させる、ということになると話は難しくなってきます。

日本二ーだーの新商品「発芽のちから」は、32℃という



内容器には抗菌素材を採用。

## ダブルイオン効果で水替えの必要なし

ところが、玄米を発芽させる場合には、問題が生じました。温かい状態で喜ぶのは玄米だけではありません。周囲の雑菌までもが繁殖してしまうわけです。そこで「発芽のちから」は、内容器の樹脂に銀イオンの抗菌物質を練り込み、雑菌の繁殖を抑制しています。そして、内容器のさらの中に、銅製の網とフタをいれることで、抗菌効果をさら

持する機能を持つています。元々は、パン作りのとき、酵母を発酵させるための技術です。温度センサーとスイッチを使い、ある程度以下の温度ならスイッチが入り、温度が上るとスイッチが切れます。こうして一定の温度にするわけです。

発芽に適した温度を24時間維持する機能を持っています。

元々は、パン作りのとき、酵母を発酵させるための技術です。温度センサーとスイッチを使い、ある程度以下の温度ならスイッチが入り、温度が上るとスイッチが切れます。こうして一定の温度にするわけです。

通常玄米を発芽させる場合、途中で水交換をして、雑菌の繁殖を防ぐ必要があります。ところが「発芽のちから」は水交換の必要がなく、発芽玄米をつくる際の手間がなくなりました（雑菌を防ぐために、浄水器を通して水道水をそのまま使うことを推奨しています）。

こうした抗菌効果により、気になる発芽臭を大幅に取り除くことに成功。実際に炊いた発芽玄米からも、独特な臭みは消え、おいしく食べられます。一回に処理できる玄米の量は最大で2合（約350g）。できあがった発芽玄米だけを炊いてもいいのですが、白米を混ぜて炊飯するのもおすすめします。

は味も向上したようです。「他社の二ーだーを使っていたのですが、日本二ーだーに替えてから、こねあがりに艶が出るようになりました。バターなどがしつかり入つたりツチなパンではなく、粉と塩と水と酵母だけで作る『リーンなパン』。料理の名脇役をめざして作ってます」

キメ細かい気泡の、やわらかい酸味のある、さっぱりとした味わいのパン。手間をかけずにあつさりと仕上げるのは、熟練の料理人ならではの名人芸です。