

金子商店 埼玉●川越
 049-222-0143
 www.kaneko-shouten.co.jp/



埼玉県川越市宮下町
 1-12-7 09時～19時
 国日曜 日10台
 図J内川越線、東武東上線
 川越駅東口より東武バス上
 尾西口駅行き約15分！宮
 下町から徒歩1分

ここが知りたい! お米のQ&A

- 有機・特別栽培米はうまい? >○
 手間をかけてきちんと作っているものはうまい
- お米の産地偽装はある? >×
 願いを込めて。ないと信じたい
- コシヒカリが一番おいしい? >△
 茶碗に盛って白米で食べるならよし。和食には合う
- コシヒカリ以外で注目の銘柄は?
 「ひとめぼれ」。ふっくらした食感で温度な粘りがある
- 米は五ツ星マイスターの店で買うべき? >○
 知識のあるところで相談しながら買うのが一番

五ツ星マイスター 金子真人さん

食品メーカーからブレンド米開発を依頼されるなど、業界からの期待も高い若きマイスター。勉強熱心で米の知識が豊富なことから、国内だけでなく海外の業者からもオーダーが入るとい

米のおいしさがアップするように2段階に分けて精米するのがこだわりだ。まずは米に負荷をかけないように表面を少しだけ削る。精米機の基盤を変え、独自にアレンジした精米機で白米に仕上げる。白度計も使い、自らの目で必ず確認する



注目株!

お米マイスターの「わざひかり」(19年産・5kg ¥2400)。30回以上も配合を繰り返し選り抜いて作り上げた、オリジナルブレンド米。特別栽培米と有機米を使った限定品だ

金子商店

独自の工夫を施した精米機でうま味と栄養を引き出す

精米は米の味や栄養分を左右するとても重要な作業だ。米ごとに特徴は異なり、年ごと季節ごとに状態は変化する。しかしそれらに対応し、米の持ち味を引き出すには既存の精米機では不十分だった。結局金子真人さんは独自の精米機を使用することにした。そして天候や精米時の気温によって表皮が

柔らかくなってしまった米でもうま味や栄養を損なわず、最高の状態に精米できるようにした。また金子さんは「米の育った環境や特徴、適切な炊飯法や保存法を伝えることも大事な役割です」と言う。ご飯が口に入るまでのあらゆる過程に専門知識を持つ、マイスターならではのサービスも心憎い。

