

・優良賞・

南条小学校6年

👑 谷崎怜生さん

●研究テーマ

冷めてもおいしいおにぎりを作ろう

動機

お弁当のおにぎりが保冷剤で冷やされて「固くぼそぼそする」と感じることもあり、冷たくてもおいしいおにぎりを作ってみようと思った。

内容

米の品種、水の種類、温度、加える調味料など条件を変えて作ったおにぎりを冷やし、表面、中心部の米粒の状態、粘りの様子などを比較した。その結果、アミロース含有量の少ない品種の米炊飯の適した水、調味料を用いることで、冷めても固くなりにくいごはんができた。さらにごはんの握り方やおにぎりの包装材を工夫することで、表面がべたつかず、中までふっくらとしたおいしいおにぎりを作ることができた。

まとめや感想

「おいしいおにぎり」の条件はいろいろあるが、冷めた状態においては、ご飯の味、風味よりむしろ粘りや米粒の固さなどの条件が重要だと感じた。

今回、品種、洗米、浸漬に使用する水のPH・硬度・温度・加える調味料・おにぎりの形成方法・包む素材などを工夫することで、おにぎりがよりおいしくなることを学んだ。「いちほまれ」など福井米にはおいしいお米がたくさんある。近年米離れが進んでいると聞けるが、今後「炊飯の科学」を極めて、おいしいおにぎりの普及に貢献できたらと思う。

