

# 住まいの瓦版

## いま一番「美味しいお米」って何を思い浮かべますか？

近年の温暖化により、お米の美味しさの常識が変わってきました。

日本穀物検定協会の格付けで11年度産米のうち「特A」を獲得した26種には、ササニシキ、あきたこまち、ランクインせず北海道産「ゆめぴりか」や福岡産「元気つくし」山形県産「つや姫」などがランクインしています。ちなみに今年は長野県、富山県産のお米が出来が良いと言われています。

### ● 11年度産米「特A」26種

都道府県	地区	品種	都道府県	地区	品種	都道府県	地区	品種
北海道	全道	ななつぼし	福島	会津	コシヒカリ	三重	伊賀	コシヒカリ
	全道	ゆめぴりか		中通	ひとめぼれ		京都	丹後
岩手	県南	ひとめぼれ	栃木	会津	ひとめぼれ	奈良	県北	ヒノヒカリ
宮城	県北	ひとめぼれ		県北	なすひかり		福岡	全県
	県中	ひとめぼれ	新潟	中越	コシヒカリ	佐賀		全県
山形	全県	コシヒカリ		新潟	魚沼	コシヒカリ	長崎	県南
	全県	はえぬぎ	岩船		コシヒカリ	熊本		城北
	全県	ひとめぼれ	佐渡		コシヒカリ		城北	城北
	全県	つや姫	長野		北信	コシヒカリ		



### ● 美味しいお米の炊き方

- ① 計量カップを使いカップに米を山盛りにし、箸をカップの口に滑らせきっちり量る。
- ② 1度全ての米が水に浸かるように軽く1~2回かき混ぜすぐに水を捨てる。各10秒ほどで2回繰り返す。
- ③ 水を切った米をソフトボールを握る形に指を広げて差込みそのまま一定のリズムで20回かきまぜ研ぎます。
- ④ 乳白色の研ぎ汁は、水を注ぎ込んで2~3回かき混ぜてから流し捨てる。米粒が見えないほど白いままでもう一度研いだほうが良い。ただし米は水に触れて3分を超えると吸水するので洗いからすすぎまでは3分以内に
- ⑤ 基本的には、炊飯器の「かため」「やわらかめ」など好みの設定でよい。
- ⑥ 10~15分程度ふたを開けずに蒸らす。
- ⑦ しゃもじを釜の内側に沿って差し込み釜からご飯を離す。その後しゃもじで十字にご飯を切り4等分する。4分の1ずつ底のご飯が上に来るようにしゃもじを返してほぐす。

## リフォーム現場情報

高槻市 Y邸 耐震補強を兼ねて大規模リフォーム！

- 写真下左 1階床・壁・天井・外壁を撤去し、構造補強を検討  
基礎は無筋(鉄筋が入っていない)基礎で有った為補強方法を決定  
写真下中央 基礎内部の土をスキ取り鉄筋にて補強し基礎ベースをつくる。  
外周部も鉄筋を配し既存基礎の立上りを補強する。  
写真下右 基礎完了後2階床梁を補強し、耐震上安心できる構造とする。

各自治体により毎年耐震補強補助金が設けられております。但し新年度(4月)に入ると募集開始されますが予算枠に達すると終了いたしますので、早めの計画が必要です。




## 長期優良住宅情報

兵庫県西宮市 U邸



西宮市による中間検査(金物検査)も終わり、12月1日(土)には地元高校生を対象とした建築現場見学会を開催いたしました。先生の引率の元熱心に当社現場を見学していました。

新しい  の家造り  
すなわちそれは古き良き時代の日本の家造り(棟梁のいた時代)  
皆様の家造りをサポートする場所  
 株式会社 シモダ

健康で快適な住まいを考える会・大阪  
**住まいの駅**  
〒571-0017 門真市四宮1-2-3  
TEL 072-886-0311  
<http://www.sumai-no-eki.jp/>