

粳から白米に 10月8日寒露



石割京大農園
Ishiwari Kyoto-univ. Farm



搗精終了



粳投入



30分後



60分後

稲木で乾燥させた稲を藁と粳にわけ
ることを脱穀、粳から玄米を取り出
すことを粳摺り、玄米を白米にする
ことを精米とか搗精（とうせい）と
呼びます。収穫した粳を低温で保存
しておき、食べる量だけを精米する
のが最も美味しいと言われますが、
ほとんどの場合、収穫した粳を乾燥
させ、すぐに玄米にして保存します。
なぜ粳ではなく玄米で保存するの
か？ 粳で保存する方が美味しいは
ずなのに… 碩学に聞くと、粳を玄
米にすることで嵩が3割は減少し、
粳殻に付いた害虫や菌、土壌を除い
て保存したい、そのうえ玄米なら保
存中に白米より味が落ちない、糠が
得られる、とのこと、納得。現有の
精米機は粳から搗精するタイプ。粳
がぐるぐると回る間に粳殻がはずれ
糠が落ちて白米に化けていきます。
この間60分、新米は美味しい。