



食品・加工

# コシヒカリのおもち

## どろどろにならないの

ぷつぷつ切れてもちになりません

毎日食べるご飯のお米は、「うるち米」といい、コシヒカリやあきたこまちはおいしいお米として有名です。「おいしいお米」でおもちをついたらおいしいおもちができるでしょうか？ 答えはノーです。モチは「もち米」というお米からつくります。普通のお米（うるち米）の粒は半透明ですが、「もち米」の粒は白く見えるので簡単に見分けられます。

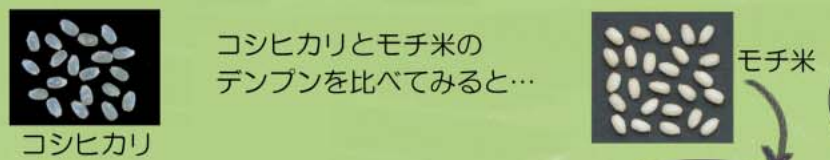
○「もち米」と「うるち米」の違い

お米の主な成分は、普通のお米も、もち米も「でんぷん」です。普通のお米（うるち米）のでんぷんは、ブドウ糖が一本の鎖のようにつながっている「アミロース」と、あちこちで枝分かれしている「アミロペクチン」の2種類が含まれています。

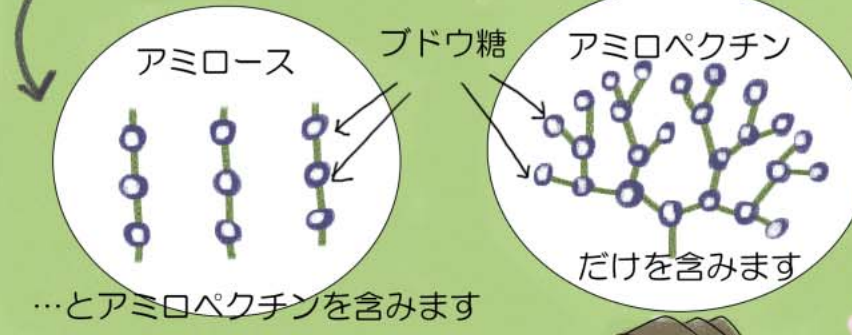
一方、「もち米」のでんぷんは「アミロペクチン」だけです。「もち米」をふかした「おこわ」は、アミロペクチンの枝の間から水分が抜けにくいために、冷めても粘りがあって、おいしさが長持ちします。さらに、ふかした「もち米」をつくと、アミロペクチンの枝が複雑に絡み合って、網目状の構造を作ります。これがおもちの粘りがあって、のびる性質を生み出します。

○毎日のご飯に「もち米」を食べないのはなぜ？

「もち米」は炊くと「モチ臭」といわれる独特の香りがしたり、おなかにもたれることがあります。お正月や節句せっくのような特別なお祭りの時に食べるとは良いのですが、毎日食べるものとしてはこの点が嫌われてしまったようです。また、日本では弥生時代からつい最近の1960年頃まで、お米は誰もが食べられたわけではなく、贅沢ぜいたくな食べ物でした。なかでも「もち米」は、収量しゆりやうが低いため、特別に贅沢な食べ物だったので、お正月のような特別な時にだけ食べることができた、と考えられています。



モチ米は白いのね



コシヒカリにはアミロースが含まれるからモチにならないニャ

アミロースは粘り気がなくて、アミロペクチンが粘るんだね！

\*お雑煮は全国各地で特色があります



いろいろなお雑煮があるのニャ！

