



# 炭火焼きのおいしさの秘密を発見!



木は再生可能な資源ですが、木を蒸し焼きにして作る木炭も、再生可能なエコ燃料として見直されています。また、環境に優しいだけでなく、魚や肉がおいしく焼けるといわれています。たしかに、炭火を使ううなぎのかば焼きや焼きもちの香ばしき、野趣あふれるバーベキューなど、考えるだけでよだれが出そうですね。今回

は炭火焼きのお話です。

## ◆炭火の秘密は赤外線

ガスの直火でおもちを焼こうとしたら、中は生焼けなのに外は黒こげ、となったことはありませんか。ガス火は、熱い空気で集中的に食材を焼くため、ムラなく焼くのが難しいのです。

これに対し、炭火は大量の赤外線で焼きます。赤外線は食材表面に吸

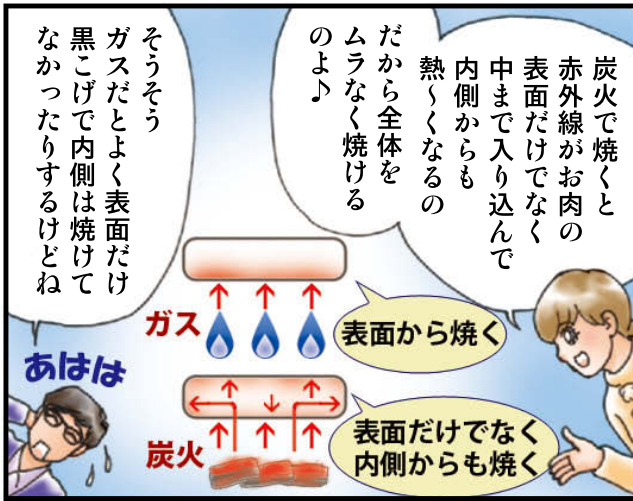


収しゆされて、一いち部の赤外線せきがいせんは中なかまで浸透しんとうして内側うちがわから食しょく材ざいを加熱かねつするため、全ぜん体をまんべんなく焼やくことができまきます。また、炭火すみびからの距離きょりや空くう気の送おくり加減かげんで、火か力りきを簡単かんたんに調節ていせうすることができまきす。

この特性ていせうをうまく利用りようして、例たとえばつなぎ屋やさんは、うまみ成分せいぶんが外そとに逃にげないよう皮かわに適度てきどの焦げ目あをつ

け、身みの方は水分すいぶんを飛とばしながらじつじつ焼やいて身みを引ひき縮しめます。しかも、適温てきおんで十分じゅうぶんに時間じかんをかけて焼やくと、うまみ成分せいぶんのグルタミン酸さんが増ふえるため、よりおいしくななります。

### ◆炭火焼すみびやきがパリッとする秘密ひみつ



ガスは水素すいそを含むふくため、燃もえると酸素さんそと反応はんおうして水分すいぶんが発生はつせいしますが、木炭もくたんには水素すいそがないため、水分すいぶんが発生はつせいしません。このため、のりやおもちがパリッと焼やき上がるのです。木炭もくたんをじょうずに使つかって、よりおいしく食たべてみてはいかがでしょう。