

外国産米の本格的な輸入を直前に控えた二月から三月の初めにかけて、新聞やテレビは一齐に「輸入米のおいしい炊き方・食べ方」について報じ始めた。そして、二月下旬には「輸入米のおいしい炊き方」についての五つのポイントというものが、食糧庁による政府広報として全国主要紙上に掲載された。

これって、よく考えてみると、「国産米に比べて輸入米はあまりおいしくありません。だから、いろいろ工夫が要りますよ」とストレートに言っているわけで、そういうお米を日常的に食べているその国の人たちに対して大層失礼な話で、非常に思い上がったコワイ発想だと思っが、どうだろう。

吉田 清彦



◇14◇

### タイ米を食べる

こつこつ、いわば「未知」の食べ物に対しては、「食わず嫌い」と言うのが一番愚かな対応で、余計な先入観を差し挟まずに、ともかく自分で実際に食べてみるのが、まず大切である。

そういうわけで、行きつけの米屋にタイ米が入荷するのを楽しみに待っていたら、三月に入った途端に米屋の店先から、タイ米はおろか、お米

## 「水加減多め」以外 特別な工夫は不要

というお米のすべてが、(怒)こつ(然)と姿を消した。そして、その後しばらくの「米騒動」である。

この米騒動の「主役」はマスコミだと思っのだが、それはともかく、米がなくて、パンや麵(めん)がある。それに、瑞穂(みずほ)の国・日本は古来より米を主食としてきたというが、一般庶民が白いご飯を三度三度食べるようになったのは、ほんの最近のことで、この間ま

では、麦や稗(ひえ)、それに芋や豆などを合わせ食っていたのである。

で、しばらく「米絶ち」をして、もっぱらパンを主食にしていると、三月の下旬、米屋の店先に、またしても忽然と米が出現した。そこで、念願のタイ米を買い求めると、「あまり売れないので一キ(七合強)二百円でいい」と言う。あとで計算してみたら、茶碗一杯のご飯がわずか十二円ほどしかつかない。



その七合の米を、いろいろに炊いて食べてみての感想を言うと、国産米に比べて水加減を一二割ほど多めにする以外は、炊き方に特別な「工夫」など不要である。

炊飯中の香りは国産米と少し異なるが、炊き上がったあとは、あまり差がない。ナスとトマト(どちらも同じナス科である)ほどの違いかど大いに期待もしていたのだが、さほどの隔たりはなく、ジャガイモの男爵とメークインほどの差でしかない。それぞれの特徴をよく知って、それぞれにおいておいしく食べれば良い。(家事としての男の手料理 主筆)