

デゴザイマスカラ、又不明ノ人が二十人アツタト云フコトデ、蔗糖二十五瓦ニ就キ蔗糖凡五瓦足ラズノ甘サヲ増シタコトヲ知ルコトガ出来マシタ。

右三度ノ實驗ノ結果ニヨリ人数ヲ百分比ニ換算シテ見マスト、第一ノ實驗ハ轉化糖ガ五三、二七%、蔗糖四四八六、不明一、八七%デゴザイマス。第二ノ實驗ノ結果ハA/Bノ比ハA'(轉化糖ニ一割ノ砂糖ヲ加ヘタモノ)八三、九七%、B(蔗糖)一五、二七%、不明一、七六%、AトBノ比ハAハ五九、五四%、B'三八、一八%、不明二、二八%デゴザイマス。第三ノ實驗ハA'トBノ比ハA'九四五〇%Bガ三、六九%、三六九%、不明一、八一%、AトB'ノ比ハA三六、七〇%、B'四四、九五%、不明一八、三五%ト云フ結果ニナルノデゴザイマス。

米につきて

技藝科二年 堀川 いさゑ

米は吾々に最關係多きもの故に、これを調べむと思ひ、實際家に尋ね書冊より集めたる事をこゝに紹介せん。こゝに話すところの範圍は、米の種類、産地、品質、米の調理に關しての事及び米に關係あることに付きて些少述べむ。

第一米の種類。

米の種類も其標準とするところによりて、種々に分類するを得可し。

成分上よりこれを區別すれば、次の二種となる。即粳及び糯なり。粳は主成分を澱粉となし、糯は主成分を糊精となす。粳は本邦人の常用とするものにして、糯は強飯、餅菓子等を造る。

これより以下主として粳に付きて述べん。

硬さに付きて米を分類する時は、次の三種となる。即硬きもの、軟きもの及其中間に有るものと三種なり。硬き米とは水を引く事大にして、粘氣少く、脂肪少く、味淡白のものをいふ。軟き米とは水を引く事少く、粘氣多く、脂肪多く、味濃厚なるものをいふ。中間に位するものはすべて以上二種の中間にあるものをいふ。

以上三者中東京に於ては、一般に勞働者は硬き米を好み、山の手に住む人は軟き米を好む。且硬き米は水を引く事大なるを以て、飯に炊ぐ時は、ふえ方大なり。故に勞働者のこれを用ふるは經濟上よりも利あるなり。

硬き米は關東西國地方に産し、軟き米は北國に産し、中間のものは關東中國に主として産す。栽培する場所により、これを分類すれば次の如し。即ち水稻と陸稻となり。水稻は其成熟期により更にこれを三種となす。即ち早稻中稻晚稻なり。これ等の三種は分拆上に於て、其の割合殆等し。唯成熟期に於て半ヶ月を異にするのみなり。水稻は陸稻に比すれば、味劣るを以て耕

する者稀なり。然れども收實多きを以て賞せらる。又濁酒麴餠等を製するに適す。産地の上よりこれを分類すれば次の如し。

一内國産に就きていへば、本邦の著名なる米の産地は、肥後、美濃、伊勢、尾張、豊前、備前、伊豫、武藏、加賀、但馬、丹後等なり。米は産地によりて、各成分の割合上多少差異あり。従つて品質の上にも優劣の差あり。現今に於て内國産の最上米として賞用するもの次の如し。武藏産、伊勢産の關取米、信濃、近江の巾着米、石臼米等にして最劣等なるものは羽後、岩代、陸奥地方の産とす。

外國産にして日本へ輸入するものの、主なる産地は「さいごん」「しゃむ」「あんなん」「らんぐん」等なり。

第二米の品質

米には一等より五等までの別あり。これは米の成分の分析上の區別にあらずして、米質による處の分類なり。然して東京に於ける一等米は庄内、武州、伊賀、江州等より來るものをいふ。然し日本に於てこれ等の地方より産するもの以上の米なしとの意にはあらず。この分類は東京にては賣る家と場所とにより異なり。同じ三等米にても山の手でいふ三等米よりは、労働者の住める下谷金杉、淺草、千住等に於ける三等米は米質不良となる。これ當地の人は虚榮の爲に

あまり等級の下りたる米を食する事を好まず。よつて四等米を三等米と稱し、價を安くして賣るなりといふ。何等米より外國米を混入するかといへば、五等米よりこれを混入す。四等米位には臺灣米を混入す。

次に内地産米の品質に就きていへば、試験上概ね西南地方に産するものを以て優等とし、東北地方に産するものこれに次げり。南方に産するものは大粒にして堅固分析上の成績佳良なるも北方に至るに従ひ不良なる傾あり。

臺灣産 臺灣に於ては一年に二回収穫をなす。その最初のを第一期米と稱し、次に收めたるものを第二期米と稱す。第一期米は營養成分稍多く、第二期米は概して小粒肥固にして一期米に比し品質及形ちに於て優る點多し。一般に臺灣米は子粒豊肥ならず、量目軽く外皮厚く一種厭ふ可き臭味を有し、殆ど麥飯を食する如く粘質に缺乏せり。然して色澤あるもの稀にして其形状不整一定せず。臺灣米の米質が粗悪なる理由は、種子の善惡によるといへども、稻穂の充分成熟せざるに先立ち收穫する結果ならんと思はる。何となれば、未熟のものは澱粉の發育充分ならざるより、蛋白及び脂肪豊穰なるも粘質の主なる澱粉の幼稚なるを以て、粘力光輝外觀に影響するものならむ。試に本島産を搗白し、これに糯四割を加へたるものは、内地の上米に類似するを以て、吾人の嗜好に適するものなりといふ。これ畢竟糯中の澱粉を以て其不足を

補ひ、内地上米の澱粉量と近似するを以てなり。

第三米の鑑別法

米の鑑別は白米としては素人には甚だ困難なる事なれども、大体は次の方法によりて知る可し
 一 善良なるものは粒圓く、兩端尖りて半透明の如き光澤あり。これを煮熟すれば膨脹して粘着力強し。

一 不良なるものは粒瘦せて光澤なく、煮熟するも粘着力少し。

一米を搗く時其量を増し目方を加へんとして、金剛砂、石灰粉等を混じ、或は水を和したるもの等なきにあらず、これを検するには、先づ米を押しつぶし、直に碎くるものは水分を含めるものなり。又米の中に手をさし入れて見るに、白き粉の多く手に着くものは前述の如き粉を交ぜたるものと知る可し。

玄米として見る時は次の如し。

一 子粒堅固豊肥にして、其の量目重く外皮薄きもの。

一 搗き渣少きもの。

一 色澤單純にして光輝あるもの。

一 子粒長形にして圓く縦線淺きもの。

七五

一 子粒白色の點少なくして透明點多きもの。
 等を可とす。

第四米の搗き方

米の搗き方に三種あり。(但し東京にて)水車搗、回轉式、杵搗これなり。杵搗と回轉式には全部電力を用ふ。理論上よりすれば、いづれの搗き方をとるも同じ理なれども、東京にては習慣上水車搗を最下等なりとす。何となれば水車搗には砂を多く混ざる故なり。然れども杵搗、回轉式に於ても搗き粉を混ざる家あり。砂を混じたるものは其米の中に手を入るゝ時は、眞白に粉着き水を入るゝ時は白水どろどろになるを以て知る可し。然しこれは比較上の事なり。然しこの砂を用ひたる米は大に味悪し。混ざる砂は磨砂にて飯を炊ぐも舌にさはり又は齒にさはる如き事なし。何故に白米屋が搗く時に砂を混するかといふに、減りを虞るゝ爲と、白く見しむる爲となり。理想的なる米の搗き方は、やはり従來の如く手又は足にて搗くを最可とす。然れどもこの搗き方によりたるものは色黒くして外觀不可なるを以て習慣上これを嫌ふ。何故に手搗きを以て搗き方の最上となすかは不明なれども、或實驗家の云ふ處によれば手搗は力弱くして時間を多く費すが爲に、米粒の摩擦により熱を起す事少く爲に味を變化せしむる事も少なり然れども短時間にて白げんためには摩擦を多くするを要す。この爲に多量の熱を生ずるを以て

米の味を變ずる憂あり。要するに機械力にても電氣力にても可なれども、砂を混せず時間を惜まざれば味よき米を得る事を得可し。然れども今日の如き勞金多き時代にありては、かくの如くすれば大に價に影響するを以て實際には困難なる事なり。

第五米の調理に關して

米の最も甘き處は何處にあるかといふに、分析上には不明なれども、上部の胚膜と内部の層との中間にある部分なり。この部分は米を搗く際に多くは糠となるなり。白くせん爲にあまり多く搗く時は、この部分は殆どとり去らるゝを以て、内部の比較的澱粉に富みたる層のみとなるかくの如き白米を常用する時は、往々にして脚氣に侵さるゝ事あり。半搗米に於ては唯其胚膜をとり去りたるに過ぎずして、糠として取り去らるゝ部分少きを以て、この物を常用する時は脚氣に侵さるゝ事殆どなし。然れども脚氣の原因のいづれに存するやは、未だ不明なる所なりこの事實を鶏につきて檢するに、白米のみを與ふる時は遂に病に懸り、しかもその病は人間の脚氣に類似したるものにして、鶏はこの病の爲に遂に斃る可し。このものに白米と糠とを混じて與ふる時は病に懸る事なし。半搗き米をはじめて食すれば口當り荒く思はるれども、少し長く用ふる時は大に甘く、何とも云へぬ甘味ありて到底中止する事能はず。玄米は上部の胚膜を除去せざる故に三日間位水に浸し、二時間程煮沸して粥にせされば食し難し。然も一種の臭氣

ありて普通の人の常食に適せず。

炊ぎ方の注意

米はよく水洗するを第一とす。洗ひ方粗略なれば早く腐敗す。水は河水を用ふると井水を用ふると、いづれが可なるかといふに、井水を用ふる時は河水にて炊ぎたる時よりも、半日も保ち方悪し。然れども井水にてとぎたるものも、川水にてすゝぎ河水にて炊ぐ時は、最初より河水を用ひて炊ぎたるものと保つ時間は等しいふ。

飯の保つ時間は水につけ置く時間により異なり、即ちとぎて直に炊きたるものは腐敗しやすく前夜とぎて水に浸しおき、その水にて炊きたるものは前者よりも一日位多く保つ事を得可し。

これ米には一種の細菌附着し居りて、此が腐敗の原因をなす。此細菌が芽胞なる時には熱に對する抵抗力強く、三十分位煮沸しても到底死する事なし。然れどもこのものが水分と温との爲に發育する時は、熱に對する抵抗力弱くなり、三十分位の煮沸にて大概死するものなり。それ故にとぎたてのものを炊ぐよりも、一夜水に浸し置きたるものは、細菌が死にやすき状態にあるを以て、かくの如くして炊ぎたるものは腐敗し難きならん。米を炊ぐ時には蓋をあけぬを可とす。蓋を開けて炊ぎたる飯は味水臭く米一升にて一椀程の飯を減すといふ。飯の腐らぬ様にするには、梅干一個を入れて炊げば、一日にて腐敗するものも二日は保つ可し。梅干の酸味は

飯にうつる事なし。

炊ぎそこなひたる時

もし飯を炊ぎそこなひ半煮になりたる時は、酒を少量ばらばらとまき蓋をなして火熱を少し通ず可し、さすればよき飯となる。

一等米二等米の炊ぎ方

米は等級が昇るに従ひ水を引く事少くなる故に、水加減を注意す可し。

第六飯粥の消化率

飯と粥との消化率を示せば次の如し。

粗蛋白質 飯 七五・九 粥 五六・一

粗脂肪 飯 一・一 粥 〇・五

炭水化物 飯 九九・五 粥 九六・五

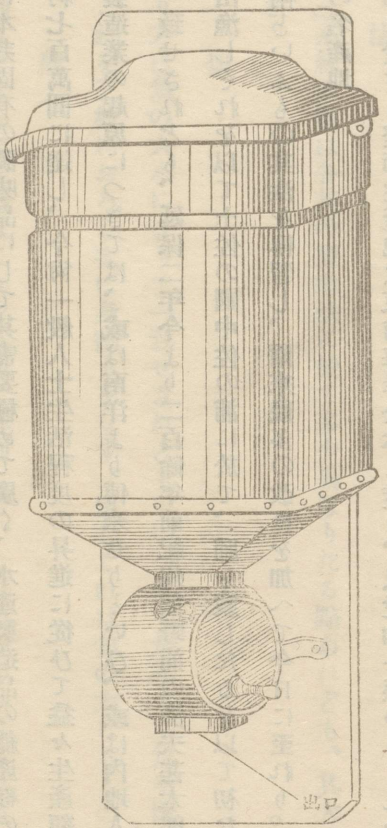
固形物 飯 九六・二 粥 九六・五

以上の如く含水炭素は、よく消化せらるれども、蛋白質の消化は肉等に遙に劣れり。(肉の蛋白質の消化率は九八・二なり)又粥は病人の食として常に用ゐらるれども、消化は飯に劣れり。

第七米櫃に就て

従來の米櫃は底にあるものは何時までも使用せらるゝ事なく、又塵垢を生じ糠堆積し蟲發生しやすし。この弊を除きしかも理想に近く造られたるものは、次に圖示するところのものなり

左の米櫃は東京市京橋區松屋町三番地大原商店にあり。四斗入、二斗入、一斗入等あり。



入
一金六圓八十錢
二斗入
一金五圓十五錢
一斗入
一金四圓五十錢