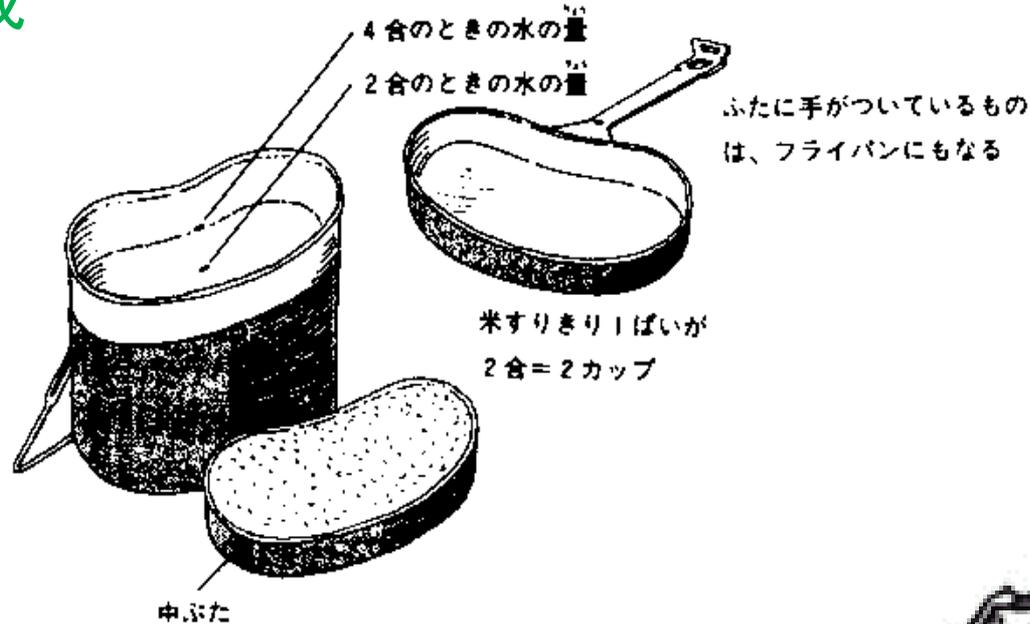


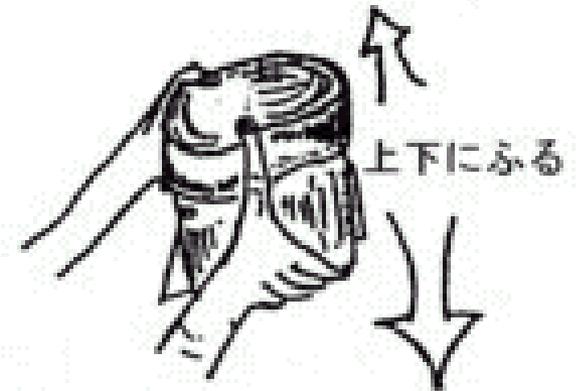
飯ごうの炊き方

1. 飯ごうの構成



2. 米の計量

2合： 中ぶたすりきり1パイ
3合： 外ぶた



3. 米のとぎ方

飯ごうにお米と水(お米と同量ぐらい)を入れて、外ぶたをして上下にふります。水を替えて数回行うとお米がとげます。水の節約にもなります。

4. 水加減

本体のくぼみ側に**2本の溝**があります。これは水の量を合わせる線。

上が**4合用**
下が**2合用**



線がない場合は、米の上に手を垂直に立て、**中指の第2関節**まで、あるいは**手の平を米に乗せ、手首まで**、水を入れる

飯ごうの場合、少し大目に入れても、吹きこぼれて丁度よくなります。

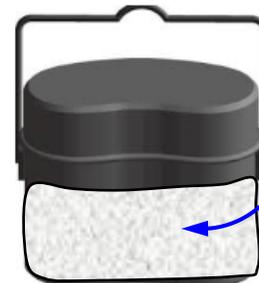


- ・お米は火にかける**30分前までに洗って**水かげんをしておきます。
- ・コゲが底にこびりつくのが嫌なときは、アルミホイルを敷いておく。



5. 飯ごうのかける前に

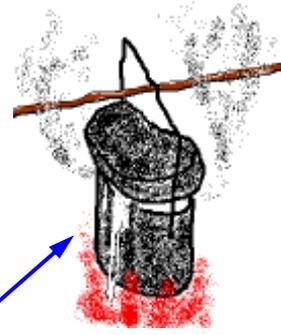
飯ごうを火にかける前に、本体外側に**粉のクレンザーと水を混ぜてクリーム状にしたもの**か、赤土などをぬっておくと洗うときに楽にススが落ちる。また、ナベや飯ごうの底や内側の黒こげなどは、消し炭でこするとよくとれます。



6. 火加減、炊きあがり

「はじめチョロチョロ、なかパツパツ....」

弱火5分、中火5分、強火5分、とろ火10分、蒸らし10分
とろ火にする際は、飯ごうを横にずらす。

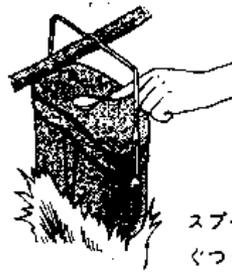
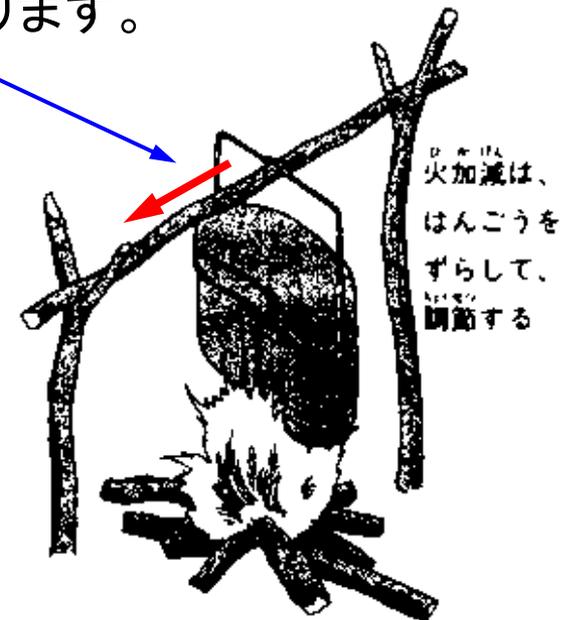


上述のようによく説明されていますが、蒸気が吹き上がり、米汁が吹きこぼれてきたら、飯ごうを横にずらして、炎に触れるか触れないぐらいにします。これで15分ぐらい置いておきます。

蒸気が吹き上がる時、ふたが外れそうな時は、石などを重しにする。

あるいは、吹きこぼれた後、スプーン等でさわって振動を確認する。木の棒を蓋に当てて、もう一方を耳に当てて音を聞く方法もあります。振動がなくなったら、火から外す。

炊き上がるまでフタを取るなど言われますが、ふたを開けて、カニ穴(下図)を確認しても、OKです。



スプーンでさわってみてぐつぐつという振動がなくなったら、火の側に置く(5~10分)

カニ穴
火から降ろさないでフタを開けて見る

7. 蒸らし

火から外したら、飯ごうを逆さにして5～10分蒸らします。

注意：必ず軍手あるいは皮手袋を付けること。



飯ごうをカマドのそばにおいて蒸らしましょう。

飯ごうを逆さにせず、そのままでも差はないという人もいます。確かめてみましょう。