

旬情報

ムソーからの
お便り



2012年11月号 VOL.31

11月のFACE

生産者紹介

鋳物屋

(山形県東根市大字若木)



自然食の普及とともに 歩んで40年

玄米は、人間に必要な栄養成分をバランスよく、しかも多く含んでいます。マクロビオティックではその玄米を主食にして食事全体の6割にし、よく噛んで小食を心がけるよう勧めています。

おいしく炊いてこそ長続きする玄米食。もっちりおいしく、短時間で炊くなら圧力鍋がいちばんです。玄米を愛する多くの人に何十年も支持されているのが、鋳物屋の「平和圧力鍋」です。

鋳物屋は大正7年創業、羽釜の製造に始まって鍋業一筋。1955年に東芝から発売され、台所に電化革命をもたらした「自動式電気釜」のほか、各社のガス炊飯器にも欠かせない存在で、まさに炊飯のプロフェッショナルです。

そんな鋳物屋が圧力鍋を作り始めたのは40年以上昔、「誰が使っても、失敗することなく安全においしい玄米が炊けるように」と開発しました。以来半世紀近く

にわたり、鋳造から加工まで一貫生産を続け、平和圧力鍋の愛好者は100万人以上おられます。

玄米をおいしく食べるために生まれた平和圧力鍋は、自然食の普及とともに改良を重ね、1971年「PCシリーズ (pressure cooker.)」を発売。「初めておいしい玄米を食べました」などうれしい声がたくさん届きましたが、鋳物屋は更なる進化を目指しました。

玄米ファン待望の 新機能「おまかせ炊飯」

きっかけは、「常に火のまわりにいて火力を調節しないとイケない」「炊きあがりにムラがある」「鍋を焦がしてダメにした」という愛好者の声です。お客様の不便をどうしたら解消できるか、どうしたら炊飯ムラがなくせるか？

それまでのノウハウを結集して2008年9月1日、画期的な新機能をつけた玄米炊飯専用圧力鍋「マジックブラウン」が発売されました。外見は従来と全く同じ親しみやすい圧力鍋ですが、それまでの圧力鍋の常識を覆す「おまかせ炊飯」機能がついています。

「おまかせ炊飯」機能とは、ガスコンロについているバーナーセンサー(焦げつき消火機能)を活用した「点火すれば、あとは待つだけで炊きあがる」機能です。おまかせ炊飯は簡単4ステップ。①玄米の量に合わせた適量の水を内鍋と外鍋に入れて、マジックブラウンをガスコンロにセットする②点火して適切な火力に調整する③ガスコンロのバーナーセンサーが働き消火④圧力が下がったら炊き上が

りです。「おまかせ炊飯」はガスコンロだけでなく、タイマー機能付きアルミ対応電磁調理器でも使えます。

おいしく炊いてこそ 長続きする玄米食

マジックブラウンは従来のようにオモリの動きを見て火力を調節する必要がなく、炊飯につききりでなくてもムラなくおいしい玄米が炊けるので、調理時間を有効に活用したい方にぴったり。従来の圧力鍋による玄米炊飯に挫折した方、興味はあるけど難しそう…と尻込みしている方にもおすすめです。

もちろん圧力鍋の機能はそのままなので、豆や骨つきの魚、スジ肉・スネ肉も短時間で柔らかく、風味を逃がさずおいしくお料理できます。1台で「炊く・煮る・蒸す・ゆでる」4役をこなし、光熱費も通常の鍋に比べて経済的(約1/3)、CO2排出量の削減にも貢献できる“お財布にも環境にもやさしい鍋”です。

鋳物屋の堀井さんにお聞きしたところ、デビューから4年経った今も、マジックブラウンの人気は上々。マクロビオティック初心者の方だけでなく、つききりの玄米炊飯が負担になったシニアの方々にも喜ばれているようです。



鋳物屋の商品を
次のページで紹介します。➡

