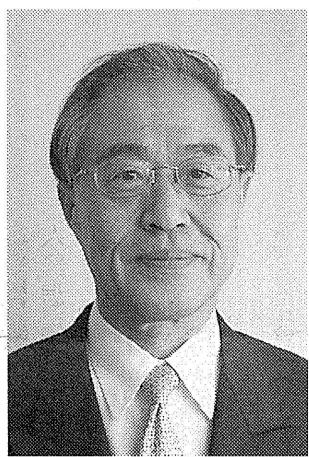


2008年(平成20年)12月4日 木曜日



「無洗米は、コメを研がすにおいしい」飯が炊けて便利。研ぐとかえって食味が落ちて



## 池山 健次さん

ハナノキ会  
長

「無洗米は、コメを研がすにおいしい」飯が炊けて便利。研ぐとかえって食味が落ちて

しまう」と話すのは、ハナノキ会長の池山健次さん。しかし、コメは研いでから炊くとい

う習慣が身についている人にとっては、勝手が違うのか、無洗米に違和感を抱く人も多いらしい。

首都圏などに暮らす若い女性ほど、抵抗なく無洗米を購入する。対照的に、地方に住む高齢者は従来のコメを買い求める傾向が強い

という。市場の好感を背景に、午前九時までに注文すれば、北海道と沖縄県を除いて、ほぼ翌日には配達可能なシステムも導入している。

水を注げば、あとはスイッチを押すだけで炊き上がる。冬の冷たい水仕事からも解放されま

## 「無洗米」の先入観を変えたい

すよ」と利便性を挙げる。

### 女性の社会進出が活発になり、若い女性だけでなく、主婦にも人気だ。「朝食の準備に加え、弁当も作らなくてはならない。時間に追われる主婦にとって、コメを研ぐ時間も惜しいだけに、力強い身方になるんでしょう」と読み取る。

日本では、食事の準備にも苦労が予想される。一計量して水を注げば、あとはスイッチを押すだけで炊き上がる。冬の冷たい水仕事からも解放されま

(北名古屋)