

# 土鍋で炊く美味しいごはん

クラフト館 岩井窯

1. 土鍋に洗ったお米と水を入れます。  
水加減はお米の量より気持ち多め

土鍋の大きさとお米の分量のめやす

蓋付片手土鍋(大) 2~4カップ

蓋付片手土鍋(小) 2カップ

フリー土鍋(大) 4~5カップ

フリー土鍋(小) 2~3カップ



2. 蓋をして強火にかけます。  
8~9分程で湯気が出てブクブクと煮えてきましたら弱火にします。吹きこぼれるようでしたら右のように蓋を少しずらして1分間ほど様子を見ます。  
落ち着いたら蓋を戻してください。  
炊飯にかかる時間は、お使いになるガス器具の火力やお米の量によって変わります。  
火加減、時間は目安にしてください。



3. 5~7分程で蒸気がおさまり、鍋の音も静かになりましたら火を止め、蓋をしたまま5~10分蒸らします。  
おこげを召し上がりたい場合は火を止めるまでの時間をもう少し延ばしてみてください。

4. 美味しいご飯のできあがり。

