

MIYACO MAIL

— NO. 113 2020年秋号 —

FROM 株式会社 宮崎製作所
〒959-1276 新潟県燕市小池4852-8
TEL: 0256-64-2773

こんにちは。Miyacoです。みなさんお元気ですか？
今回は前から疑問に思っていたことを調べてみました📖
よろしくおつきあいください😊

▽ パスタとスパゲッティ ▽

スパゲッティをおしゃれに呼ぶとパスタ？くらいの気持ちでいたら
おおまちがいでしたΣ(°Д°)と
パスタはイタリア語で麺類の意味を持ちますが、実際はイタリア料理
で小麦粉を練って作った食品を全てパスタと呼ぶそうです。ということは、
スパゲッティやマカロニなどに限らず、パンやピザの生地なども含んでいる
ことになりそうです。いずれにしても、スパゲッティはパスタの一種という
ことになります。

パスタの形状は多種多様で650以上もの種類があります。その中に
ロングパスタとショートパスタという分け方があります。
ロングパスタは、太さによって名前が変わります。

- 2mm 以上 …… スパゲッティ
- 2mm 前後 …… スパゲッティ
- 1.6 ~ 1.7mm …… スパゲッティ
- 1.4 ~ 1.5mm …… フェデーニ
- 1.0 ~ 1.1mm …… カッペリーニ

ショートパスタは文字通り短くカットしたパスタで種類は非常に多く、形状を
楽しむパスタもあります。代表的なマカロニは英語で、イタリア語ではマッカロニ
といひます。



▽ パスタの登場 ▽

パスタは古代ローマからその歴史が脈々と受け継がれてきましたが、
ここ日本では昭和30年代から一般家庭でもスパゲッティとマカロニを
手に入れられるようになりまし！

この頃にはまだパスタという言葉は使われず、スパゲッティとマカロニ以外
のパスタは出回っていません。

バブル期から平成に入る頃にイタリアンブームが起き、スパゲッティやマカロニ
以外のパスタが広まりました。そしてこの頃オブジェシリーズにパスタポット
ができ、しばらくしてジオ・プロダクトのパスタポットも生まれました。

Objet

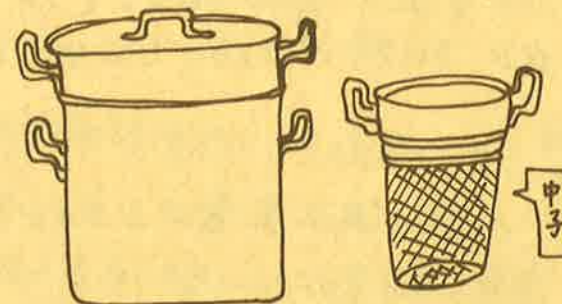
オブジェ



満水容量 ① 8.6ℓ
② 4.6ℓ

geo
PRODUCT

ジオ・プロダクト



満水容量 6.8ℓ

▽ Miyacoのパスタポットは極細麺でも逃さずゆでる ▽

パスタポットの中子は、カッペリーニでもそうめんでも逃さずゆでる目の細かい
絹製の湯きりです。

パスタならさっと引き上げてすぐにソースとからめたり、そうめんもすぐに水
にさらしてリできます。

また麺類に限らず、野菜をゆでたり、肉をゆでたり、引き上げた後のゆで汁
でスープを作ったりと幅広く使えます。



▽普通にグラグラグ茹でるか、余熱で省エネに茹でるか△

Miyacoのパスタポットでは、どちらの茹で方もできますが、ジオ・プロダクトのクッキングガイドでは余熱を利用した省エネの茹で方を紹介しています。それは次のような手順です。

- ① 沸騰した湯に塩とパスタを入れ、パスタが全て湯にひたし再沸騰したら火を止め、フタをする。
- ② パスタの袋に記載されている茹で時間分そのまま置く。
- ③ フタをあけ、パスタの茹で加減を確かめながら中子ごと引き上げ、パスタをソースとあえる。

この方法は、鍋が厚手で(ジオ・プロダクトは板厚2.4mm)、保温性がよいので、その特性を活かした茹で方です。

▽ジオ・プロダクトのパスタポットは何まで1度に茹でることができるのか?△

この鍋の満水容量は6.8ℓです。(鍋やケトルは満水容量で表示するように決められています) 実際にお湯を沸かすときは、この70%くらいを目安にしてください。そうすると約5ℓのお湯を沸かすことができます。1ℓで100gのパスタを茹でるのが目安とされているので、5ℓのお湯ならば500gのパスタをおいしく茹でることができます😊

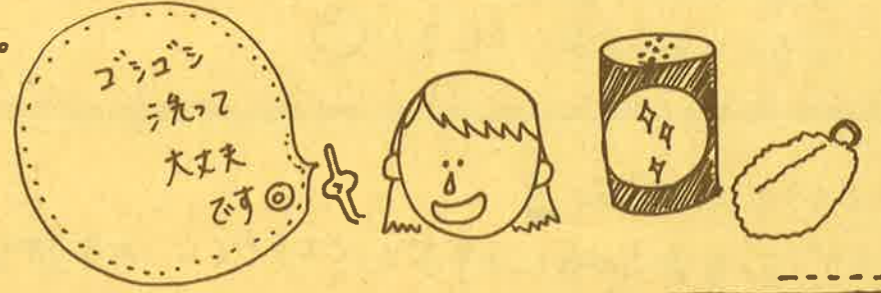


▽パスタのソース△

ガーリックソース・クリームソース・トマトソース・バジルソース・ミートソースなど、本当に色々なパスタソースがありますが、先日、あっさりとした和風ソースのパスタを食べました♡
きのことあさりとか小粒のパスタとメニューには書かれていたと思います。恐らく、これらの材料をオリーブオイルで火炒め、パスタの茹で汁とこしょうで味を整えます。きのこ貝類のうまみがたっぷりスパゲッティにからみ、大葉の千切りのトッピングがすばらしいアクセントになっていました♡

▽パスタポットのお手入れ△

理想は調理後すぐに食器用洗剤でこすり洗いをすることです。できるだけ早くお手入れしてください。
パスタ・塩・水の成分が作用して白い斑点がつくことがあります。使用回数には関係なく、1回目からつくことがあります。害などはないと言われているので、ご安心ください。
白い斑点はとても落ちにくいので、クレンザーと硬めのタワシでグルグルと磨いてください。



今回は2mm前後の太さのロングパスタがスパゲッティということがわかりました。パスタは、とても奥の深い分野ですが、みなさんの家庭の味を作ってみるのは楽しいことと思います。ぜひ色々とお試しく下さい。

さて、こんなミヤコマルですが、年4回季節ごとに発行していきたいと思っています。もしも続けて読んでみたいという方がいらっしゃいましたら、下記の住所までおはがきにて、お名前・ご住所・お電話番号、を明記の上、右下すみの希望券を貼ってお送りください。FAXやEメールでのお知らせでもOKです😊
ご感想など添えていただけると、とてもうれしいです! 一度お知らせしていただければ、無料にて続けてお送り致します。みなさんのご応募心よりお待ちしております

※ご連絡いただいた個人情報は、ミヤコマル等の発送のみに利用し、お客様本人の同意なく第三者への開示・提供等はありません。

参考文献: エブリティ! パスタBOOK
参考HP: 日本パスタ協会, macaro-ni.jp, biz.trans-suite.jp

Miyaco 株式会社 宮崎製作所 TEL: 0256-64-2773(代) FAX 0256-64-5728

- HP: <https://www.miyazaki-ss.co.jp/>
- Eメール: info@miyazaki-ss.co.jp
- Facebook: <https://www.facebook.com/miyazakiseisakusho>
- Instagram: https://www.instagram.com/miyazaki_seisakusho/

