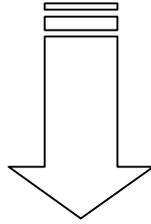


「小豆を炊いたら煮えむらになった」

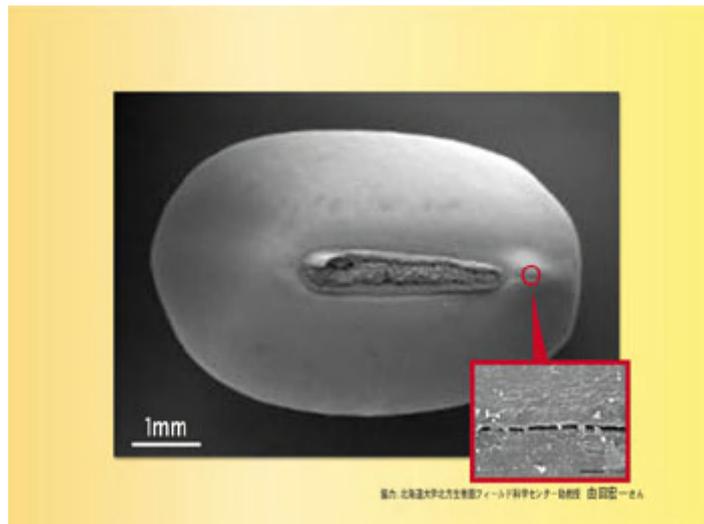
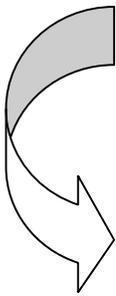
という問合せがありますが、原因として考えられるのは、

「水に戻してから炊く」「一晩水につけた」等です。



小豆は大豆と較べると、吸水しにくい特徴があります。
それは、「小豆」には、水を内部に吸収できる「すきま」がほとんど無い
からです。

たった1カ所、へその脇のハート形の盛り上がりの部分に、100分の1mm以下の筋があって、そこからしか吸水しません。¹



¹ 10月11日放送 NHK「生活ほっとモーニング」より