

# 日本人の心 ザ・お米 ふっくらでほんわか

2013年にユネスコの世界無形文化遺産に登録された『和食』。日本人が長い間育んできた豊かな食文化はお米が中心でした。年中行事には主食のお米が深く関わっています。

例えば、新年を祝う時には鏡餅であり、田植えの際には田植え祭りや秋の収穫祭り、など今でも多くの催事があります。古くからお米を作るには神様の強い力が働いていると考えられておりました。

現在の国技である相撲も元は農作物の豊作を祈願する儀式といわれています。米が食べられることに感謝する。これが日本人の心です。



**FRC-2Gと富士倉のBA-155は電気の無い場所でもご飯が炊ける。**



実際にモバイルバッテリーBA-155でお米を炊いてみました。スイッチを入れ炊き始めて約20分～25分くらいで蓋から蒸気が発生。約35分～40分で炊きこみの赤いランプから保温の青いランプに変わります。その後5分程度蒸らしますとふっくらとしたご飯が出来ています。

## 製品仕様

製品名/品番/JAN	D C ライスクッカー FRC-2G 4580390323089
消費電力	D C 12V/100W
炊きこみ容量	最大1.3L 計量する場合、付属の計量カップを使用下さい。
付属部品	シガーソケットコンセント、しゃもじ、計量カップ、圧力栓、蒸し用うち蓋、上蓋ストッパー、ヒューズ
炊きこみ時間	水温により多少の違いはあるが、計量カップ2杯で約35分～40分程度
サイズ/重量	180×181×156mm 0.9kg