



<考察>

お米、パスタ、大根の全てで**硬水**が全項目で最も数値が高い
 仮説では和食・・・軟水
 洋食・・・硬水 が合う

和食でも洋食でも硬水がよく当てはまる!

硬水

和食・・・醤油や味噌
 洋食・・・香辛料やハーブ
 →味付けに違いがある

しかし今回は味付けをしていなかった
 必要最低限の味付けしかなかった

味付けすると料理に合う水の種類も変わってくるのかもしれない!!

食品の繊維やデンプンに作用し
 食感や風味を向上!

<反省>

お米の実験→お米を洗う水を全て水道水にしまった

最初に触れた水を多く吸収するため、それぞれの水があまり吸収されなかった可能性がある

<反省>

⇒はじめから3種類の水で洗うか、**無洗米**を使用すれば良かった

<結論>

- ・水の種類によって料理の味はかわる
- ・実験したお米、パスタ、大根では
全て硬水が合う

→できる範囲で水を使い分けたい