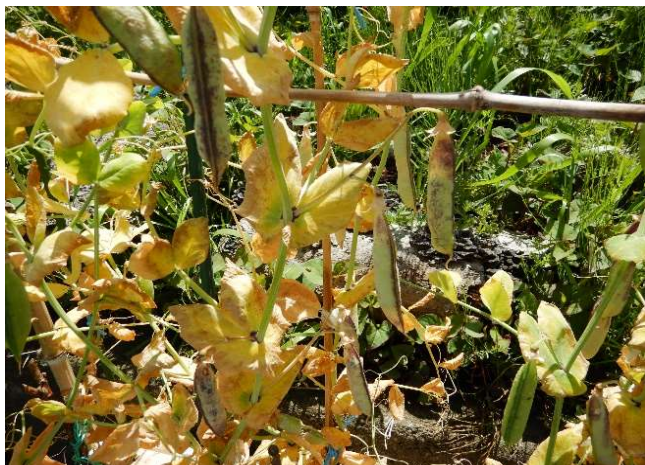


Vol.13 ツタンカーメンのエンドウマメごはん

Vol.10で紹介したツタンカーメンのエンドウマメは、4月末から収穫の時期を迎えました。



鞘は、若いうちこそ紫色でしたが、熟すとともに普通のエンドウ豆のように黄緑色になってきました。中を開いても緑色のエンドウマメです。少し拍子抜けしたので、Vol.10に載せた炊き込みごはんを作ってみました。



炊飯器にセットして炊き込み開始!!



ごく普通の豆ごはんが出来上がりました。



資料をよく読むと、数時間保温すると赤くなる、とあります。素直に待つことにしました。1時間経過ごとに蓋を開けてみましたが、変化が起きません。ここは持久戦とばかり、一晩待つことにしました。すると、17時間後の様子が右側のごはんです。左側の7時間で保温を止めたものと比較すると違いは明白です。本当に赤飯のような豆ごはんになりました。

魔法をかけられたような変化に驚きながら両方とも味わってみました。残念ながら、赤く変化していないものと変わらない豆ごはんの味でした。それでも古代エジプト人は保温できなかったでしょうから、この変化に気づけなかっただろうと、文明の変化に優越感を禁じえませんでした。