

176. Les Japonais et le riz (le 13 juillet 2023)

La dernière fois, nous avons évoqué le saké japonais*, élaboré à partir de riz, mais nous n'avions pas encore abordé le sujet du riz en lui-même. Cette fois-ci, nous nous penchons sur cet aliment de base incontournable pour les Japonais.

Au Japon, où le climat est généralement chaud et humide, la riziculture est pratiquée depuis les temps anciens. Du Moyen Âge jusqu'à la fin du XIX^e siècle, le riz devait être versé en tant qu'impôt au seigneur, et la quantité de riz récoltée servait également d'indicateur pour mesurer la puissance des seigneurs. Durant l'ère Meiji (1868-1912), des méthodes de sélection du riz ont été élaborées afin d'accroître la productivité. De nos jours,



plus de 500 variétés de riz sont produites. Ce chiffre englobe le riz gluant, aux propriétés collantes, utilisé pour confectionner des *mochi*, ainsi que le riz destiné à la fabrication du saké, et plus de 300 variétés de riz non gluant (*uruchimai*) pour la consommation courante. Parmi ces variétés, le *Koshihikari* est la plus cultivée, étant produite dans presque tout le pays. Le *Koshihikari* se distingue par sa saveur sucrée et sa texture collante. De cette variété sont également issues d'autres, telles que l'*Akitakomachi* et le *Hitomebore*. Bien qu'une grande diversité de riz non gluant soit actuellement produite, en remontant leur généalogie, on découvre que toutes ces variétés proviennent en réalité de deux souches créées durant l'ère Meiji : le *Kame-no-o* et l'*Asahi*.



Suite à la Seconde Guerre mondiale, les habitudes alimentaires des Japonais ont connu une évolution, favorisant la consommation de pain. Aujourd'hui, certaines personnes délaissent presque totalement le riz. Sa consommation ayant diminué au Japon et face au manque de successeurs dans les exploitations agricoles, la production s'est contractée. Néanmoins, les Japonais n'ont pas perdu leur affection pour le riz pour autant. La quête d'un riz toujours plus savoureux se poursuit, donnant naissance à de nouvelles variétés. Chaque année, la Japan Grain Inspection Association établit le Ranking of Rice Taste, un classement des saveurs du riz. Sont évalués : l'apparence, l'arôme, le goût, la texture et la fermeté sur une échelle de cinq niveaux. Les différentes variétés sont jugées par région et par département, à l'instar du « *Koshihikari* de la région d'Uonuma, département de Niigata ». Les producteurs rivalisent d'ardeur pour décrocher le rang le plus prestigieux : le Special A (*Toku A*).

Jadis, la cuisson du riz s'effectuait au moyen d'un fourneau, appelé *kamado* (photo à droite), et d'une marmite. De nos jours, les foyers japonais se sont équipés de cuiseurs à riz, reléguant les *kamado* au rang d'antiquités. Pour cuire le riz, il suffit de le laver, d'y ajouter la quantité d'eau adéquate et d'enclencher l'appareil. Néanmoins, obtenir un riz tendre ne suffit pas pour garantir sa saveur. Il existe en



effet des astuces pour parvenir à un riz à la fois moelleux et savoureux. Lors de la cuisson au *kamado*, on commence par cuire le riz à feu doux afin de permettre à l'humidité de pénétrer jusqu'au cœur des grains. On porte ensuite rapidement le riz à ébullition à feu vif, créant une convection à l'intérieur de la marmite. Cette méthode assure une répartition homogène de la chaleur entre les grains de riz, garantissant une cuisson parfaite jusqu'au centre. Une fois l'ébullition maintenue à feu moyen, on augmente à nouveau la température afin d'évaporer l'excédent d'eau avant d'éteindre le feu. Le riz est ensuite laissé à reposer un moment, le



couverture demeurant fermée pour préserver les arômes avant de le servir. Les magasins d'électroménager japonais proposent une vaste gamme de cuiseurs à riz, allant des modèles simples pour une cuisson basique à des appareils haut de gamme reproduisant la saveur d'antan du riz cuit au *kamado*.

Récemment, la farine de riz est devenue un ingrédient de plus en plus prisé. Les pains et pâtisseries confectionnés à base de farine de riz offrent une alternative aux produits à base de blé pour les personnes allergiques. Le riz, naturellement sans gluten, se révèle également plus facile à consommer pour ceux qui souhaitent limiter leur apport en gluten, présent dans le blé.

En France, la présence croissante de restaurants japonais, à commencer par les sushis, offre aux Français de plus en plus d'occasions de savourer du riz. Les Japonais adorent le pain, mais leur histoire est intimement liée à la consommation de riz depuis des temps immémoriaux. Bien que nous n'ayons pu aborder qu'une infime partie de l'histoire liée au riz dans cet article, il est indéniable que cet ingrédient incontournable est au cœur de la culture culinaire japonaise. J'espère sincèrement que les Français pourront non seulement apprécier les sushis, mais également goûter au riz moelleux et fraîchement préparé.

* [175. Le saké](#)