

よび炊飯の要領を報告したが、その場合、バターの使用量は米の重量の7%、炒め時間8分、加水量は米の重量の1.3倍くらいの炒め飯が一応おいしいと認められた。今回はその炒め飯と、炊飯してから炒める炒め飯の比較検討を主に実験をすすめた。

2. 米は42年産山形県水稻うるち（藤みのり）を歩止り92%に搗精した。炊飯条件は前回と同様に行なったが、炊飯してから炒める炒め飯の加水量は米の重量の1.3倍～1.5倍とし、炊き上がり後30分間室温に放置し、約7分間炒めた。

米を炒めて炊飯する炒め飯との比較には、操作最終の飯重量を両者が同量になるように調製した。

3. 両者の炒め飯の性格の相違は特に官能的観察の結果に顕著にみられた。即ち炊飯後炒めた飯は、米を炒めて炊飯した飯に比べてやわらかく、嗜好的には米を炒めて炊飯した飯の方が好まれた。また、炊飯後炒めた飯は仕上がり重量が米を炒めて炊飯した飯より少ない場合でも、なおやわらかく感じられ、三者の中でこの飯がもっとも好ましいという傾向がみられた。

A-6 炒め飯に関する研究（第2報） 飯を炒める方法について

跡見学園短大 ○関 千恵子
お茶の水女大家政 松元 文子

1. 前報において米を炒めて炊飯する炒め飯の性格お