

郡山セ下家政。○五十歳女子。足利干枝。

目的 我が国における米の生産高が、二三年前より大幅に上昇し減反政策が取られて
いる今日、消費者の米飯の味への要求が高まり、良質米の生産に重点がなされるよ
うになった。良質米といわれる品種であってもその食味の点では一律に良好である
というとは断言できまいであろうである。これは気候や土質のちがひ、又乾燥方法や貯蔵
条件などに大きく左右される。我々日本人の好む米飯は個人の嗜好にもよるが一般に
粘りのあるソフトなものが好まれているであろうである。粘りについての研究は多数報告
されているが今回はその粘りにポイントをおき品種別、産地別について実験を行った。

方法 白米粉の湯出液のヨード呈色度はHalkの方法により、炊飯米にヨード
呈色度を同様Halkの方法によって行った。一般配合分量についてはそれぞれ各法
通り行った。検体は昭和45、46、47年に福島県各産区で生産された豊林斗男、フジミ
ノリ、セキミノリ、サキニシキ又、福島県内で販売されているフジミノリ、銘柄品種
の豊林斗男、自主流通米(特選米)、標準価格米を用いた。

結果 精白米と炊飯米とのヨード反応呈色度を測定した。精白米の場合47年産米に
おいては、豊林斗男が呈色度が薄く粘りがたであることを見出し、46年産米では豊林斗
男、フジミノリ、セキミノリの順であった。47年産米については、自主流通米が最も
呈色度が薄い結果であった。又、炊飯した場合も精白米と比較しヨード呈色度が薄かつ
た。一般配合量については大差は見られなかったが、エキス配合においては粘りの大
きき品種配合含有量が多かった。