

目的 米飯の食味に関係する因子は、品種や栽培条件、気候、土壌や肥料、乾燥、貯蔵、さらに炊飯条件等があるが、標準栽培された場合には品種が最も大切であるといわれている。本題では、栽培条件すなわち平坦部、中山間部、山間部、高冷地の4地帯で標準栽培された米(ササニシキ)の食味と理化学的性状との関係について検討した。

方法 試料米は昭和59年度福島産のササニシキの玄米および精白米(搗精歩留9/%)を用いた。地帯区分は福島県の中通り地方(主に郡山)で、平坦部は本宮、喜久田、中山間部は長沼、山間部は湖南、高冷地は石庭地区で4地区で栽培されたものを用いた。

結果 1, 玄米の千粒種は平坦部は重く、他の3地区はやや軽かった。また完全粒の割合は平坦部、中山間部に比して山間部、高冷地は少かった。2, 吸水試験、アルカリ抵抗では4地区による差異はみられなかった。3, 炊飯米の官能検査では平坦部、中山間部に比して山間部や高冷地は食味が劣っていた。4, 炊飯後の溶出液中のヨウ素呈色度は平坦部、中山間部は薄く、山間部や高冷地は濃かった。5, 米粉のヨウ素吸収曲線では最大吸収波長はいずれの地区の米でも 610nm 付近にあり、吸光度は高冷地が他の3地区よりも高い値を示した。6, アミロース含量では高冷地は他の3地区に比して多い値を示した。7, アミログラムでは糊化開始温度においては4地区による差異はみられなかったが、最高粘度では平坦部、中山間部は高く、高冷地や山間部はやや低かった。8, 改良上皿天秤による米飯の粘着度でも平坦部、中山間部は高く、高冷地や山間部はやや低かった。