

郡山女子大家政 ○庄司一郎 倉沢丈夫

目的 演者らは、先に福島県産うるち米(ササニシキ, 農林21号, トヨニシキ, ササミノリ)について食味特性を研究したのに、ササニシキ, 農林21号は食味が良く、トヨニシキ, ササミノリは食味が劣ったことを発表した。そして食味の良い品種は米飯の粘着度やアミログラムの最高粘度は大、老化度やアミロース含量は小となり、米飯の食味には物理化学的性質が影響を与えていることを認めた。他方、もち米については検討しなかった。そこで本題では、もち米の理化学的性質を明らかにする目的で本実験を行った。

方法 試料米は58年福島県産(主として郡山)のこがねもち, みやこがねもち, ヒメノモチ, ソデコモチを用い、搗精歩留りはそれぞれ90%とした。

結果 1. もち米の食味特性の結果、米飯の粘りはこがねもち, ソデコモチは大で、みやこがねもち, モメノモチは小であった。香味と色沢では品種間による差はなかった。2. 玄米の千粒重, 完全粒, 粒の大きさでは大きな差はなかった。3. 精白米の一般成分, 糖類含量(還元糖, ショ糖, デキストリン, デンプン)では大きな差はなかった。4. 精白米の吸水試験では品種間では差はなかったが、粳米より大であった。5. 米粉のヨウ素吸収曲線ではこがねもちは小で他の品種は大であった。6. 米粉の白度や改良上皿天秤による米飯の粘着度ではこがねもちは大で、他の品種は小であった。7. 米飯の炊飯特性では容出固形物量や米飯の重量では大きな差はなかった。8. ブラウンダーアミログラムではこがねもちは他の品種に比べて最高粘度, 崩壊度は大であった。以上のようにもち米の米飯の食味特性はもち米の理化学的性質と関係のあることを認めた。