

各種調理と官能評価

共立女大家政

高橋 節子

○西川 優子

目的 前報において、炊飯および食味特性の明らかとなった新規形質米について、調理適性を知る目的で、本報告では米のタルトやライスボールシチューなどをとりあげ、調理法と食味との関連を官能評価により検討した。

方法 試料として用いた米は、細長粒香り米の関東154号(農研センター)・多収米のハバタキ・巨大粒のオオチカラ(北陸農試)・巨大胚の北海269号(北農試)・低アミロースの道北52号(川上農試)・高アミロースのホシユタカ(中国農試)、そして基準米として日本晴(農研センター)の計7種とした。タルトの調製は、米150gに牛乳500mlを加え、電気炊飯器(National SR-UT10)を用いて50分間加熱した。放冷した後、卵黄その他の調味料を加えて中身を仕上げ、パイシートに詰めて220°Cの天火で約30分間焼成した。ライスボールシチューの場合は、通常の炊飯米に調味し、つなぎ材料を加えてボール状にまとめ、トマトソースで煮込み官能評価用試料とした。

結果 評点法による官能評価から、米のタルトについてみると、「強弱」では、細長粒香り米の関東154号は、道北52号に次いで、形状のよさ、なめらかさがあり、香りはかなりある。硬さと粘りはハバタキに近い値を示し、特に粘りは日本晴よりもあるという結果であった。「嗜好」についてみると、形状、硬さ、粘り、なめらかさの項目で、日本晴よりもより好まれる傾向を示した。総合評価でやや好まれない傾向を示したことから、香り米の使用量を減ずることにより、食味を損ねることなく、嗜好性を向上することができると考えられた。ライスボールの場合、巨大胚の北海269号は「嗜好」のすべての項目において、道北52号に次いで好まれる傾向を示した。