

C 101 特定用途米の粥法炊飯への応用

お茶の水女大家政 浜田陽子, ○綾部園子, 畑江敬子, 島田淳子

静岡県立大短大部 貝沼やす子

<目的> 演者らは特定用途米の調理特性について検討を進めており、ピラフについては先に報告した。¹⁾ 今回は予備実験でピラフに次いで評価の高かった粥、雑炊などについて取り上げ、加水量の多い炊飯（粥法炊飯）における特定用途米の調理特性の検討を行った。

<方法> 特定用途米としてホシユタカおよびオオチカラを、対照としてコシヒカリを試料とした。洗米後30分間浸水し、加水量（米の重量の1.5, 2.0, 2.5, 3.0, 5.0, 10.0倍）を変えてそれぞれ5~60分間加熱し、経時的に重量、みかけの体積およびテクスチュロメーターによる硬さ、付着性および凝集性を測定した。また画像解析装置による米粒の形状（絶対最大長、重心距離、面積）の分析、走査型電子顕微鏡による飯表面部の観察を行った。

<結果> 品種にかかわらず加熱開始後20分間に米の重量、みかけの体積およびテクスチャー特性は急激に変化した。その速度は品種および加水量により有意に差があった。加水量10倍の場合、米重量が3倍になる時間は、コシヒカリ、ホシユタカ、オオチカラについてそれぞれ7、12および20分であり、加熱60分後における重量もそれぞれ6.0、5.4および4.8倍であった。みかけの体積増加率についても同様の傾向がみられた。飯はコシヒカリが最も軟らかく次いでホシユタカ、オオチカラの順であったが、粘りについてはホシユタカが最も少なかった。凝集性については大きな差がみられなかった。画像解析による米粒の面積および粒長における変化はホシユタカが最少であった。以上よりホシユタカは米粒の形を保持しつつ粘りが少なく適度の軟らかさを有する飯になることにより、雑炊などへの適用性が高いことが示唆された。

1) 日本家政学会第42回大会要旨集：C181