

赤米の調理加工特性について  
岐阜女大家政 ○小川宣子 中村優希

**目的** 日本古来に栽培されていた古代米を現代の料理に利用することで、米を中心とした料理の多様化を進めていくことができると考えられる。そこで本研究は古代米の一つである赤米に着目し、赤米の調理特性と飯として好ましい炊飯条件を検討した。

**材料及び方法** 赤米は、平成3年京都産赤米「縁喜米」、平成4年岐阜産赤米長稈種・短稈種を用い、比較として平成4年岐阜産うるち米「コシカ」を用いた。92%に搗精した米の性状について、アミロースの割合、水分含量、走査電子顕微鏡による組織構造、ヨード呈色度を調べた。又、炊飯条件は加水量（米の重量の1.4倍、1.5倍）、浸漬温度（25℃、30℃）、加熱方法（電気釜、圧力鍋）から調べた。電気釜による加熱方法は加熱時間25分、蒸らし時間10分で行い、圧力鍋による加熱方法は沸騰継続時間（加熱時間）を2（7.5）分、3（8.5）分、4（9.5）分とし、蒸らし時間は7分、10分で行った。得られた飯の品質評価については、硬さ、水分含量、糊化度及び組織構造から検討を行った。

**結果** 縁喜米、長稈種、短稈種赤米のアミロースの割合は24.7%、11.7%、24.2%、水分量は13.6~13.9%とうるち米の16.8%に比べ少なく、組織構造は密で、ヨード呈色度はうるち米に比べ大きく、ねばりが少ない飯であった。炊飯条件について飯の硬さから検討した結果、炊飯器具は圧力鍋を用い、加水量は米の重量の1.4倍、浸漬温度は25℃、沸騰継続時間と蒸らし時間が、4分と7分、3分と7分、2分と7分の炊飯条件のものが飯として適切であったが、3分と7分の場合の糊化度は小さかった。そこで、組織構造及び水分含量、調理手順から優れている炊飯条件は、沸騰継続時間4分、蒸らし時間7分であった。