

太田初子* ○岩城啓子**

(*大阪信愛女学院短大, **桜井女子短大)

目的) 米国内では、従来より在米邦人などのために食味の良いジャポニカ種の銘柄米が市販されている。最近国内では新食管法が施行され、外国産のジャポニカ米の輸入も可能になった。しかし、消費者は食味の良い米を求め、国内産米では銘柄指向が強いといわれている。そこで今後国内でも入手可能となるであろうと思われるものや既に入手可及な米国産ジャポニカ種の銘柄米について国産米と比較するために、次の事項について実験を行った。

方法) 試料としては、短粒米のあきたこまちと玉錦、中粒米の田牧米と国宝ローズ(以上加州産)、短粒米のコシヒカリ(アーカンソー州産)、対照として滋賀県産日本晴を用いた。米の成分および特性値は一般的な機器測定で求めた。米飯については、テクスチャー測定と官能検査を行った。

結果) 米の白度は、玉錦とあきたこまちは比較的高く肉眼でも白く感じられたが、他は日本晴とほぼ同程度であった。米の水分は12.3~13.1と日本晴(13.1)よりやや低いものもあった。米粒構成は、玉錦とコシヒカリは他より碎米割合がやや高かった。たんぱく質含量は、コシヒカリは最も高く日本晴とほぼ同程度であった。米飯のテクスチャー測定では、国宝ローズと玉錦がわずかに軟らかい傾向がみられた。米飯の官能検査では、国宝ローズと玉錦がやや好まれない傾向であったがほとんど差はなかった。