

目的 最近、米の食味への関心が消費者、生産者共に高まっており、品種本来の食味を生かす栽培技術を求めて、食味評価を必要とする試験研究が急増し、多数のサンプルの食味を効率よく客観的に評価する必要性が高まっている。本題では、米の食味の簡易かつ迅速な評価法を確立する目的で、炊飯特性の一つであるヨウ素呈色度を電子レンジを利用して行ない食味との関連性を解析し、ヨウ素法による品質評価の可能性について検討した。

方法 ①供試米には1996年度産コシヒカリ（極良食味米）、ひとめぼれ（良食味米）、初星（良食味米）、むつほまれ（低食味米）等を精米歩留91%に調製したものを供した。②電子レンジ・ヨウ素法の加熱条件は精米5g、蒸留水75ml、7分加熱とし、煮汁1ml、0.2%ヨウ素液2ml、蒸留水を加えて100mlとし、60分後に測定。③精米のアミロースはJulianoの簡易測定法。④味度は東洋精米機製味度計（MA-90A、B）。⑤官能検査は飯の粘り、香り、光沢、口当り、外観、総合について二点比較法により行った。

結果 ①食味較差の大きい品種間差をヨウ素法で検出可能かどうかについて検討した。コシヒカリと他の品種とのヨウ素呈色度の濃淡は明確となった。しかし、保存条件の異なる試料を用いた場合や、胴割米及び粉末試料を用いた場合は品種間による一定の傾向は示さなかった。②官能検査とアミロース含量との間には相関が認められなかったが、官能検査とヨウ素呈色度との間には負の相関が認められた。③以上の結果から、保存条件の異なる米や精米粉等ではさらに検討を要するが、電子レンジ・ヨウ素法によるヨウ素呈色度は食味の良否判定に有効である可能性が示唆された。