

○石田恵美子 高橋節子

(共立女大)

〔目的〕新形質米には、低アレルギー米、高蛋白質米、巨大胚米、着色米など特色ある米が作出されている。これらの米の調理飯への利用特性を知る目的で、本報告では平成5年産の香り米や多収米、アミロース含量の異なる米について、ピラフや洋風調理の付け合わせとして色・香りをいかした赤ワイン飯の調製を試み、飯の性状に及ぼす影響を炊飯特性、テクスチャーならびに官能評価による食味特性から検討した。

〔方法〕試料米はやや長粒で多収のタカナリ、バスマティ型香り米の関東172号、無香り米の鴻312-B、低アミロース米の北陸158号および高アミロース米のホシユタカの計5種とし農研センター産の日本晴を基準米とした。物性測定用飯の調製は米20gに対し加水量を米重量の1.3倍とし、赤ワインは加水量の10および30%、塩は米重量の1.5%添加とした。調味料は1時間調味液に浸漬した場合について炊飯の直前添加と比較した。炊飯特性は加熱吸水率、膨張容積およびヨード呈色度から比較し、飯のテクスチャーはタケトモ電機製のテンシプレッサー（TTP-50BX）を用いて測定した。官能評価は7段階評点法により「特性」および「嗜好」について行った。

〔結果〕炊飯特性に及ぼす赤ワイン添加の影響は、加熱吸水率・膨張容積の低下、ヨード呈色度の増加を示し、塩添加はヨード呈色度を抑制した。飯のテクスチャーは、赤ワイン添加によりいずれの米も硬さを増し、添加量の増加により硬い値を示した。調味液に1時間浸漬した飯は炊飯の直前添加に比べて粘りの少ない性質を示した。官能評価において香り米への赤ワイン30%添加は「つや」があり高い嗜好を示した。