

6. 兵庫県産早期米の食味について

姫路短大 糟谷 利津

○山下 久子

1. 早期米の産出量は近年増加しているが、味としてはまづい、力がないとかであり評判がよくない。そこで私達はその原因が何によるのか、即ち品種そのものによるのか、貯蔵の仕方によるのか等をみるために次のような実験を行った。

2. 調製された各品種の早期米を男女10人のパネルによって食味テストを行った。外形、色、光沢、香気、うま味、粘り、硬さ等を普通米と比較しそれを点数で、表わし合計したものを総合評価とし、その点数の最高のものをよいもの、最低のものを悪いものとした。

又、食味した早期米の貯蔵中の変化をみるために早期米を収穫直後、2ヵ月間貯蔵後、梅雨前、梅雨後の各時期にわけ以下の項目について分析した。又貯蔵の違いによる変化をみるために籾俵、籾密、玄俵、玄密の4つの方法で貯蔵し同様に分析した。分析項目は剛度、米粉のアルカリ反応指数とヨード呈色度、炊飯特性として水漬吸水率、同容積膨化率、加熱吸水率、同膨化率、溶出液について固形物量、全糖、全窒素量、ヨード呈色度、及び pH を測った。

3. それらの結果、世間でおいしいといわれているホウネンワセが点が高くまづいといわれているトワダが低かった。又分析の結果、品種によって値が異なり、貯蔵することによってかなり変化がみられた。又貯蔵方法の違いによる変化もみられた。特に梅雨前期の成分の変化が大きかった。