

A—22 ニオイ米に関する研究（第3報） 主として細胞組織学的観察について

高知大 岡崎 正一
高知県昭和中 宮崎 周子

米の需給関係から品質が問題にされるようになって来たが、将来特種な米質が要求されることも予想される。そのためにニオイ米に関して種々検討を行なって来たが、高知県において特殊な地域ではあるが、この種の米が予想外に多く栽培されていることがわかった。この中には前報に述べたごとく、ニオイのあることは勿論だが、その他に特種の性質を有するものがあることが認められた。その一つに米粒の形は特殊でないにもかかわらず、炊飯粒が普通米のそれと全く異なり、炊飯後20分位経過してはじくように形がくずれるようになるものがある。これは細胞の配列が普通米と相違していることが想像されるので、種々の条件下における粒の切片の顕微鏡観察を行ない比較考察を行なった。その結果、長戸等が報告している澱粉細胞組織の配列の型式以外であることが認められた。本報においてこのことに関し生米、加熱経過時間毎および炊飯後放置したもの等について観察撮影したので炊飯特性と共に報告する。