

A-17 米食(庄内米)の問題点に関する調査(第一報) その商品性と食味(52年度米)
・食糧学院 森 雅央 昭和女大家政 杉田浩一

〔研究目的〕 わが國有数のコメの生産地・山形県庄内平野の良質米とくに庄内ササニシキは、コメ作り農家が誰でもとりくめる「800kg実証田運動」の成果を得て、いま新に「8・8運動実験田」の運動の焦点になつてゐる。演者らはこの良質米が自主流通米として市場に出た場合、庄内米・庄内ササニシキの銘柄にふさわしい価格と品質を備へてゐるかどうか、また流通主体の末端・米穀小売商が、その商品化にどのように対応しているかを調査し、コメの価値を見なおすため、本調査を開始した。

〔調査ならびに実験方法〕 生産地は山形県狩川町・三川町・酒田市黒森集落において、「8・8運動」の参加もしくは支持農家を個別面接聴取調査を行ない、平均700kgの収量をあげてゐる農家のコメが80%良質米3等級以上であつたことを確認し、大型経営のためコンバインで収穫のため、カントリーエレベーター・ライスセンターで火力乾燥に付するため庄内経済連山居倉庫に保管中のコメが一部過乾燥の状態で、味質的に良質米といふまいことを水分計(Kett社製)で把握した。

東京および横浜・埼玉など無作為に抽出した17店舗の自主流通米の中に庄内ササニシキが占める位置、そしてコシヒカリなどと混米されたものを、5区分に分け、その品質(外觀上の心白米・砕米の混入率)炊飯後の食味テストも食糧庁旧東京食糧事務所の検査法に準じ、採査法で評価し、併せて宮城県古川農試南苑の炊飯米外觀と食味の相関性を調べた。
〔結果〕 食味でAランクに位置づけられたササニシキは、外觀の光沢度も5点と高く、異常米の混入率で、食味が低下することは認められなかったが、白米での品種識別はできなかった。