

種々な品種の米を平坦・高冷地などの地帯で栽培した場合の食味・炊飯特性について (Ⅲ)

郡山女大家政 ○庄司一郎 倉沢文夫 一宮女短家政 浜野真理子

目的 前報<sup>1)</sup>において58年度産ササニシキ米を栽培条件(地帯区分)すなわち、平坦部、中山間部、山間部、高冷地の4地帯で標準栽培された米の食味と炊飯特性について検討し、平坦部に比して山間部や高冷地は食味が劣り、アミロース含量も多く、アミログラムの最高粘度も小となることを認めた。本題では、59年度産米についてササニシキ以外にコシヒカリ、トヨニシキについても同様の検討をした。

方法 試料米は昭和59年福島産のササニシキ、コシヒカリ、トヨニシキの玄米および精白米(搗精歩留91%)を用いた。産地区分は前報と同様4地区で栽培されたものを用いた。理化学的性状は、①玄米の一般的性質、②官能検査、③アルカリ抵抗、④吸水試験、⑤アミロース含量、⑥ヨウ素吸収曲線、⑦アミログラム、⑧粘着度等で検討した。

結果 1. 玄米の千粒重、形、大きさでは産地や品種間による差異はみられなかったが、完全粒の割合では平坦部に比して高冷地は少かった。2. 炊飯米の官能テストではいずれの品種とも平坦部に比して高冷地は食味が劣っていた。3. 米粉のヨウ素吸収曲線では最大吸収波長はいずれの産地、品種とも $610\text{nm}$ 付近にあり、吸光度は平坦部に比して高冷地は高い値を示した。4. アミロース含量ではいずれの品種とも高冷地は多い値を示し、特に、トヨニシキは多い値を示した。5. アミログラムの最高粘度はいずれの品種とも平坦部は高冷地に比して大となり、品種間ではササニシキ、コシヒカリは大、トヨニシキは小。6. 改良上皿天秤による米飯の粘着度でもアミログラムと同様の傾向を示した。

1) 日本家政学会第37回大会発表要旨集、P.46(1985)庄司、倉沢、浜野