

— 家庭精米と市販精白米の比較 —

兵庫県生活科学研 ○柴田 祥江 桜井 啓吉

目 的 健康ブーム、グルメ指向にのって、家庭用精米器が2年程前から市販されているが、碎米が多かったり、稲の種類や玄米の水分含量によっては精白されすぎたりするそこで保存により玄米の水分含量が変化すると、とう精度がどれ位変化するのか、また稲の種類によってはどうかなど、実際に家庭用精米器の性能についてテストした。

方 法 使用した玄米は、兵庫県産の日本晴など5品種、玄米は水分含量14～15%に調整されて出荷されるが、家庭での悪条件の保存を想定し、水分含量を増減した玄米を作りテスト用試料とした。家庭用精米器4機種でとう精し、次の項目について測定した。①とう精歩留り②ケット白度③Lab白度④とう精度⑤碎米量と異物⑥精米所要時間⑦精米直後の米の温度⑧残留米量⑨作動時の騒音

結 果 とう精歩留りが88.7%と悪いものがあつた。これは、碎米量が多いことに起因している。とう精歩留りは玄米の水分含量に大きく影響され、乾燥した玄米の場合は、あまりつけないため高く、水分の多い玄米の場合は、つきすぎであつた。又、玄米の品種を変えると、同じ機種でも精白時の歩留りが5～10%変わる。精白時のケット白度は、1機種を除いて市販精白米と比べ劣つていた、つきむらが多いこと、糠切れが悪いことが原因である。N. M. G 試薬のそまり具合からみて、全機種つきむらが多い。碎米量は機種によりかなり差があり、2～9%であつた 家庭用精米器は、新鮮な分づき米や糠を使用する健康志向の人にとっては商品価値があるが、グルメ志向を目的として購入することについては市販精白米と比べおいしいとは必ずしもいえない。