

1. 目的 糯米は日常食としての頻度は少ないが、行事には強飯としてよく用いられる。しかし、調理科学的な研究は少ない。糯米は、一般的に蒸す方法が多く採られているが、少量の場合は電気炊飯器や電子レンジでも可能との報告がみられる。しかしながらこれらについて、詳細には検討されていない。そこで、糯米を強飯にするときの浸漬時間（1、6、12時間）、炊飯方法（電子レンジ炊飯、蒸し炊飯および電気炊飯）等が強飯の性状にどのような影響を及ぼすかについて検討した。

2. 方法 糯米は、昭和61年度福島県産水稻こがねもち玄米を5℃に貯蔵し、実験の都度、歩留り91%に搗精したものを使用した。強飯の性状は、①水分、②糊化度、③粘着度、④水中落下速度、⑤脱水速度、⑥アミログラフ、⑦官能検査等で測定し求めた。

3. 結果 ①浸漬時間と強飯の性状試験では、1、6、12時間の間には、各測定項目間に一定の傾向はみられなかった。②炊飯方法と強飯の性状試験では、飯の粘着度からは、電気炊飯器が大、電子レンジは中、蒸し器は小を示した。官能検査では、蒸し器、電子レンジの飯は硬さ、つや、旨味に優れ、電気炊飯器は軟らかすぎて食味が劣ることを認めた。アミログラムからは、各強飯とも未加熱米でみられたようなピーク粘度は消失し、単に温度変化とともに粘度が多少変化するのみで糊化されていた。③各強飯の老化性では、電気炊飯器、蒸し炊飯は、電子レンジに比して3、5日と時間が経つにつれて老化度が大きくなった。アミログラムからは老化度の大きなる飯は初発粘度が小となり、低い温度と高い温度にピーク粘度が出現し、糊化米飯と老化米飯とは明らかに異なった粘度曲線を示した。