

目的 近年、米の食味について栽培の段階から消費にいたるまでの各分野で関心が高まり、種々の研究が進められている。その中で、これまでの玄米流通から、糠を除いた精白米（クリーン米）流通が提唱され、貯蔵性の向上など関連技術の改善が進められている。本研究では、戸籍の明確なうるち米を試料とし、乾燥・搗精法の違いが、米の性状と食味特性にどのような影響を与えるかについて検討することを目的とした。

方法 試料米には、東京農大厚木圃場で栽培した月の光を10月中旬に収穫し、火力乾燥（40℃）と常温通風乾燥を行なった後、普通精白及びクリーン精白を行なって用いた。実験項目では、①粒形、千粒重、容量重の測定、吸水試験 ②竹生ら¹⁾の方法による炊飯試験 ③近赤外分光分析計による食味値の測定 ④生及び炊飯米のアミログラフィ ⑤食物繊維の定量 ⑥テクスチャー測定 ⑦官能検査を行なった。

結果 粒長は4.83～4.96、粒幅は2.88～3.04、粒厚は、1.96～1.98mm、千粒重は20.23～20.80gで、試料間に差がなかったが、容量重ではクリーン米がやや大きい傾向を示した。20℃における水浸による米の吸水率では、クリーン米の方が高い値を示した。近赤外分光分析計による食味値は、A社製では68～69、B社製では87～88であった。アミログラフィの結果、冷却後の最終粘度はクリーン米が高かった。テクスチャーの測定値では、硬さと粘りにわずかな差が認められたが、官能検査の結果では有意差は認められなかった。

1) 竹生ら：栄養と食糧 13、137（1960）