

〔目的〕 米の需要拡大のために、形質を多様化し、用途の拡大をはかることを目的として作られた、新規の形質をもつ米について、調理・加工食品への幅広い利用を検討する目的で、本報告においては、米飯の理化学的性質と食味特性の面から実験を行なった。

〔方法〕 試料米は、関東154号（農研センター）・道北43号（川上農試）・北陸129号（北陸農試）・北陸130号（北陸農試）・ホシユタカ（中国農試）の5種に、基準米として日本晴（滋賀）を加えた6種を用いた。炊飯液のヨード呈色度を測定し、竹生らの多重回帰分析による食味の判定式より、食味評価を求めるとともに、 β -アミラーゼ・プルラーゼ法による糊化度、テンシプレスサー（タケトモ電気製，TTP-50BX）によるテクスチャーの測定を行い、米粉および米澱粉との関連を考察した。さらに、評点法およびSD法による官能評価から、炊飯特性と食味特性を検討した。

〔結果〕 アミロース含量の高いホシユタカは、道北43号などとは対照的で、硬さが著しく大で、付着性の小さい物性を示し、日本晴は6種の米の中間的値であった。官能検査の強弱の結果から、外観、風味、テクスチャーに関する5項目の全てにおいて、いずれも危険率1%で有意に差が認められ、特につやと粘りの項目においては、試料間の差が顕著であった。米飯として好まれるのは、つや、粘りがあり、硬さの小さい低アミロースの米であり、粘りのない、硬い米は総合評価で好まれない傾向を示した。なお、ヨード呈色度を用いた食味評価の結果は、官能評価の傾向と一致した。