

静岡県大短大 ○江間章子 貝沼やす子

目的 前回は柑橘果汁の炊飯への利用として、夏みかん及び甘夏みかんの絞り汁を用いて、直接炊き込む方法が飯の性状に及ぼす影響を検討した。その結果、果汁を添加した飯はつやが良く、やわらかく、付着性の高い飯となり、果汁による飯粒表面組織の性状変化が大きいことが示された。これらの性状の変化は、古米等のようにかたく、粘りが不足した状態で炊き上がると言われる米に利用でさるのではないかと考えた。そこで今回は、古米等に柑橘果汁を添加して炊飯することにより、食味の改善を行い、古米等の利用価値の向上を計る目的で実験を行った。また、果汁の代わりに食酢を用いた炊飯も行い、果汁の特性と、古米等に及ぼす有効性の検討も行った。

方法 米は1988年富山県産コシヒカリと、1987年秋田県産キヨニツキを用い、前者を通常米として使用し、後者は使用前の2ヶ月間玄米の状態常温保存し、これを古米として使用した。果汁は夏みかんの絞り汁を加水量の30%用い、食酢を用いる場合は予め官能検査により、好ましい酢、砂糖量を選定し炊飯を行った。炊き上がった飯について、色、つや、テクスチャーの測定、顕微鏡による組織観察、及び官能検査による評価を行った。

結果 白飯の段階では、古米はつやの値が低く、かたく、付着性も低く、通常米に比べ大差があるが、果汁の添加により、つやの値が高く、やわらかく、付着性の高い飯となり古米の欠点の改善が見られた。食酢を用いた場合にもほぼ同様の傾向があった。顕微鏡観察では、とくに飯粒表面組織の状態とこれらの性状変化との関連が示唆された。官能検査でも、果汁や食酢の添加が古米の食味の向上に有効であることがわかった。