

1. 目的 近年、従来から行われている官能試験や手間のかかる化学分析に代わり、近赤外分光報等による米の成分から間接的に食味を推定する食味評価法が注目されている。本報では、炊飯した米飯粒の光沢度を直接測定する食味計を用いて米の食味評価を行ない、この結果と官能試験の結果とを比較した。

2. 方法 供試した米は、平成2年度福島県産水稻梗玄米8銘柄23点で、5℃に貯蔵し、実験の都度、歩留り90%に搗精したものを使用した。炊飯条件は各試料とも同一とした。米の食味評価ならびに理化学的性状は、①官能試験、②味度メーター（東洋精米機の食味計）、③水分、④タンパク質、⑤アミロース、⑥吸水率、⑦アミログラフ、⑧炊飯特性、⑨テクスチャー（山電製TPU-1型）等で測定し求めた。

3. 結果 ①官能検査と味度メーターの食味評価からは、コシヒカリ、あきた小町、ササニシキ、初屋の食味が上位となり、はなの舞は中位、アキヒカリ、つがるおとめは下位となり食味がかなり劣っていた。②官能検査と味度メーターの相関図からは両者には $r=0.996$ の有意な相関が認められた。また、1次回帰式の勾配も0.91となり、両者はほぼ同程度の値を示していた。よって、米の食味を評価する場合、米の成分を分析しないで、米飯粒の光沢度を直接測定することにより米の食味を評価し得ることが明らかとなった。③アミロース、タンパク質含量は官能検査の評価が下がるに従って数値が増加した。④アミログラムの最高粘度、崩壊度は食味が良好なものほど数値が高い値を示した。味度メーターによる食味評価を求めるに当たり、（株）東洋精米機にご協力をいただいた。