

目的 香り米とは普通の米に比べて香りの強い米のことで、生米の臭は不快であるが、普通米に加えて炊飯すると香ばしく、おいしい新米の香りが漂う。我が国でも古くから伝えられ、現在も新種がつくりだされているが、一般の消費者は香り米の存在をほとんど知らないようである。一方、同じく稲作民族である東南アジアの国々では、香り米の輸出も種々行われ、我が国と比較して利用度が高いことが予想される。本研究は、日本人の主食である米に対する嗜好を、香り米の立場から分析することを目的とし、ここでは、香り米の知名度や利用度および嗜好についてアジアの国々と比較した。

方法 香り米の知名度、利用および嗜好に関する調査を、インドネシア、フィリピン、韓国および日本の各首都と高知県で行った。マニラでは146人、高知では246人、他の地域ではそれぞれ150人の回答が得られた。

結果 ソウルおよび東京では香り米について全く知られていなかったが、ジャカルタでは78.7%、マニラでは89.7%、高知では71.1%の人が存在を知っており、ジャカルタとマニラでは9割以上、高知では6割強の人が食べた経験があった。ジャカルタおよびマニラでは、香り米は高価であるが、珍しい特別なものという見方はされていないようであった。香り米が好きな人の割合は、ジャカルタで65.2%、マニラで87.0%、高地で73.9%と、食べた経験のある人の多くが香り米の御飯を好んでいた。炊飯方法は、日本では普通米に1割程度の香り米を混ぜて炊くのが一般的だが、ジャカルタおよびマニラでは混炊せずに香り米のみを炊いていた。