

目的 米の需要拡大を目ざして新しい形質を持つ米が開発されているが、これらの米は従来の米と形質が大いに異なるため、白飯としての評価は低い。そこで新形質米の調理・加工食品への幅広い利用の可能性を探るため、本報では予備調査により適性が示唆されたピラフについて、調理特性および食味について検討した。

方法 試料は新形質米としてホシユタカ、関東154号および対照としてコシヒカリの精白米を用いた。洗米後30分放置して、7%の油で炒め時間（5、10、20分間）、加熱方法（湯炊き、電気炊飯器100v、同80v）を変えて炊飯し、加熱中の温度、各操作後の重量、炒めた米の硬さを測定し、テクスチュロメーターで飯の硬さ、付着性、凝集性を測定した。また、20～21歳の学生約35名をパネルとし、二点識別および嗜好試験法変法、嗜好意欲尺度により官能的に検査した。

結果 1. 洗米後、炒め操作後および炊飯後重量には品種による差はなく、洗米後は約10%増、5分炒め後は15%増、10分炒め後は10%増、20分炒め後は3%増であった。関東154号の炒め後の米の硬度は他の2種に比べ低かった。砕け率には品種間に若干の差があった。2. ホシユタカの飯は他の2種に比べ硬く、付着性がほとんどなかった。同一品種の飯では炒め時間が長い程硬く、付着性がない傾向にあった。3. 官能検査の結果、関東154号、ホシユタカはいずれもパネルの評価が好き・嫌いの両方に分かれたが、関東154号の方が好まれる傾向にあった。一方コシヒカリのピラフは比較的低い評価であった。ホシユタカを好む人はコシヒカリの嗜好意欲が特に低い傾向にあった。