

糯米の調理特性

共立女大家政

高橋 節子

○西川 優子

内藤 文子

〔目的〕新規形質糯米には、超多収糯、大粒糯、良食味糯、香り糯長粒、紫香糯、紫黒着色糯などの特徴をもつ米が作られている。本実験ではこれらの調理特性を知る目的で、平成2年産糯米について米粉の性状や各種調理の食味特性を比較検討した。

〔方法〕試料とした糯米はヒメノモチ（東北農試）、多収糯の中国糯119号（中国農試）、紫香糯のH89-3（農研センター）、紫黒着色糯の東糯396号および東北糯149号（東北農試）の計5種であり92%に搗精した。米粉のビスコグラフィーは濃度15%で測定し、得られた米粉糊は5℃で1日保存後、テンシプレッサーで物性を測定した。官能評価に用いた炊き強飯、山菜強飯、フィリピンのケーキであるピコはいずれも電気炊飯器により炊飯した。

〔結果〕ビスコグラフィーにおける粘度が高い値を示した紫香糯のH89-3は、ゲルの硬さ、付着性が最も小さく、炊き強飯の硬さも小さい値であった。これに対し米粉の粘度が最も低い中国糯119号はゲルの硬さは中間の値であり、強飯にした場合の硬さは最も大きい値を示した。そしてヒメノモチは中間の粘度値を示したが、ゲルの硬さ、付着性、強飯の硬さはともに大きい値であった。官能評価から炊き強飯の場合、硬さのある中国糯119号、ヒメノモチが硬さおよび総合評価においてより好まれる傾向を示し、ココナツミルクを加えたピコやいが栗まんじゅうにおいては着色糯が好まれる傾向であった。着色糯は一般に収量が低いと言われているが、外観が美しく仕上がることから、各種の調理に利用出来ると考えられる。米粉ゲルの凍結・解凍安定性から、いずれの試料も15g/100gで約50～60%の離水量を示した。