

〔目的〕米は日本人の食生活に欠かせないものであるが、消費者の嗜好の変化にともない品種改良も進み、多くの種類が供給されている。近年、消費者のニーズの多様化から、いわゆる古代米と称される有色米が注目され、市場にも出回るようになってきている。

そこで、演者は、古代米である赤米、黒米、緑米と、市場に良く出回っているコシヒカリおよびササニシキの一般成分のいくつかについて分析を行い、若干の知見を得たので報告する。

〔方法〕水分は常圧加熱乾燥法、たんぱく質はケルダール法、脂質は酸分解法、粗繊維はヘンネベルグ・ストーマン改良法、灰分は直接灰化法、リンはモリブデン酸比色法、カルシウム、鉄、マンガン、亜鉛、銅、鉛、ニッケルおよびカドミウムはフレイム原子吸光度法で行った。

〔結果〕赤米、黒米、緑米、コシヒカリおよびササニシキの一般成分の分析結果は、およそ以下の通りであった。水分は13.0～16.0%、たんぱく質は5.8～9.7%、脂質は2.8～3.4%、粗繊維は1.0～1.4%、灰分は1.2～1.5%であった。これらの結果から、100から水分、たんぱく質、脂質、粗繊維および灰分を差し引いて糖質を求めたところ、70.2～73.9%であった。無機成分では、100g中カルシウムは13.7～17.5mg、鉄は2.2～2.5mg、マンガン2.3～6.0mg、亜鉛1.7～2.2mg、リンは293～471mg、銅152～396 μ g、鉛67～124 μ g、ニッケル25～75 μ gおよびカドミウム19～26 μ gであった。