

目的 近年、食味計と称される食味関連測定装置が開発され、育種・栽培等の生産分野や精米加工の分野において広く利用されつつある。これらの中で、味度計による味度値は食味官能試験における食味総合評価と有意な正の相関が認められ、食味の推定に有効であることを演者らは報告している。本題では低食味米の食味向上を目的として米の混合割合と食味との関係を味度計を用いて測定し、米の混合による食味向上について検討した。

方法 供試米には1996年度産極良食味品種（コシヒカリ、ひとめぼれ、あきたこまち）、良食味品種（初星、どまんなか、キヌヒカリ）、低食味品種（ゆきひかり、むつほまれ、アキヒカリ）の合計9品種を供試した。各品種への混合品種は初星とし、混合割合は0、25、50、75、100%の5段階とした。搗精は各種混合玄米を搗精歩合91%に搗精し、トーヨー味度メーターMA90Bで味度値を測定した。試験は2反復とした。

結果 ①食味の異なる9品種に初星を種々混合し、味度値を測定した結果、味度値の低いゆきひかり、むつほまれ、アキヒカリは初星の混合割合が高くなるにつれ、直線的に味度値が高まった。良食味品種でも若干ばらつきがみられたが大体同様の傾向を示した。極良食味品種では混合割合に比例して味度値の増加傾向にはバラツキがみられた。②味度値の品種間差は混合割合が高くなるほど縮小する傾向を示し、混合割合は実用的には50%程度を限度とするのがよいように思われた。③搗精歩合（93-86）と味度値の関係では味度値は搗精歩合が低くなるほど高まった。初星は搗精歩合が90%以下ではほぼ一定の味度値を示したが、むつほまれでは搗精歩合が低くなるほど味度値が高まった。