

○岩阪 由位子 金谷 昭子 (神戸女大)

<目的>

無洗米は、近年、市場に多量に出回るようになったが、家庭にほとんど普及していないので、知名度の割合には一般の認識は十分ではない。業界で無洗米を利用する目的は、大量炊飯に伴う問題である洗米工程に関わる労力、コスト軽減や洗米排水の環境問題その他であり、今後需要がさらに増大する可能性が濃厚である、この無洗米についてその性状等を実験的に調べ、通常の精白米との相違を検討した。

<方法>

市販の無洗米のうち製法の異なる代表的な3種の無洗米をとり上げたが、原料米が同じ銘柄産地である製品を入手して種々測定を行った。搗精歩合、胴割・碎米の割合、水浸時の吸水、穀粒表面付着物などについても種々測定した。さらに無洗米の特性である洗米との関わりについても調べるとともに、炊飯して食味テストも行った。

<結果>

- 1) 無洗米は単に精白米の表面の糠をよく除去したものでなく、搗精歩合は精白米より低い値を示した。水浸時の吸水、穀粒表面その他の性状が、通常の精白米とは異なっていた。
- 2) 無洗米と通常の精白米への洗米の影響は異なり、食味テストをすると、通常の精白米は洗米した方が、無洗米は洗米しないほうが好まれた。
- 3) 同じ原料米を用いた無洗米であっても、製法が異なると性状や食味に若干の相違がみられた。