

目的 米の食味評価の基礎的な方法として官能検査があるが、パネルとして多くの人数を必要とし、多数の試料の検査は難しく、簡便で迅速に分析できる米の食味評価法が望まれている。水温 70℃での炊飯特性及び水温 85℃でのアミロの糊化特性は米の食味と関係があるとされ、これらの特性はこれまでより迅速な分析が可能であるが、搗精歩合がこれらの特性に与える影響は明らかでない。そこで、89～93%までの搗精歩合において、搗精歩合が水温 70℃での炊飯特性及び水温 85℃での粘度に与える影響を検討した。

方法 ①供試米は 1998 年に福島県農業試験場内で栽培されたひとめぼれで、粒厚 1.8 mm 以上の玄米を搗精歩合 89%～1%ごとに 93%まで搗精し、実験に用いた。②搗精には、試験用小型精米機（ケット社製パーレスト）と試験用精米機（山本社製 VP-3IT）を用いた。③炊飯特性では加熱吸水率、溶出固形物量を糊化特性試験では精米粉を 50 メッシュで篩別後、アミログラフを用い、水温 85℃での粘度を測定した。

結果 ①水温 70℃での炊飯特性においては各搗精歩合の試料間に有意差が見られたが、搗精歩合 90%と 91%との試料間差は小さく、搗精歩合 90%～91%の試料を用いることで精度よく分析できると考えられた。②水温 85℃での粘度については搗精歩合 91%89、90、92、93%との試料間には有意差は見られず、その差は小さかった。これは精米の粉碎により精米の表層の構造が破壊され、水温 85℃での粘度に与える搗精歩合の影響が小さくなったためと考えられる。このことからアミログラフでの水温 85℃粘度に対しては搗精歩合（89～93%）の影響を考慮する必要はないと考えられる。