

## おいしいご飯の開発を目指して

農業試験場

### 「ご飯のおいしさを見える化する」

炊きたての炊飯器を開けた時、香りがよくつやがあり、ふっくらしたご飯はいかにもおいしそうです。おいしいお米の代表として「コシヒカリ」がありますが、各県でおいしいオリジナルブランド米が育成されています。当場で育成した「風さやか」もその一つです。

水稻育種では良食味（食べておいしい）品種育成を最重要課題としていますが、おいしさの評価が一番難しいです。粘りのあるご飯がおいしいとする人、硬めのご飯がおいしいとする人など、人それぞれで好みが多様であるからです。

当場では、ご飯のおいしさ进行评估するため、職員をパネラーにして食味官能試験を行っています。精米歩合、とぎ方、炊飯時の水の量、蒸らし方まで同一条件にし、炊飯器も同一機種を用います。ご飯のおいしさに関係する要素は見た目（つや、色、揃い）、香り、味、粘り、硬さ等があり、場内産コシヒカリを基準米として比較しながら、実際に食べて評価します。これら要素を総合しておいしさを見える化します。

食味官能試験は、労力的、時間的にも大変です。また、基準米と比較しますが、評価に少なからずパネラーの主観が加わります。そこで、より正確にご飯のおいしさを見える化するための分析機器を導入し、食味官能試験と併用して品種開発を行っています。

#### 味度メーター

お米を炊飯した状態に近づけ、ご飯の保水膜（ご飯の表面を覆っている、つやつやした粘る物質）の厚さを電磁波で測定し「味度値」として表示します。

「味度値」と食味官能試験の結果には高い相関関係が認められるので、食味官能試験前に「味度値」の低い系統は除きます。



味度メーター

#### オートアナライザー

お米のでんぷんには、アミロペクチンとアミロースが含まれており、オートアナライザーは、アミロース含量を測定します。アミロース含量はご飯の粘りに大きく関り、アミロースが多いお米はばさばさした食感のご飯に、逆に少ないお米は、粘りのあるご飯となります。また、アミロースを全く含まないお米は、もち米です。



オートアナライザー

担当者	高松 光生	電話番号	026-246-9783
-----	-------	------	--------------