もち米の乾燥について

中江克己
(九州農業試験場)

NAKABE, K.
Drying for the Glutinous Rice.

もち米の栽培状態ではハセがいない玄米は異種混穀（うるち）とされ、0.3%以下でなければ3等の格付がえられない。もち米中にハセがない玄米が混入する原因是種々あるが、乾燥不足もその一つで、伴ら9は穂含水率13.5%に達しないことも完全にハセないとし、渡辺10は乾燥温度が高いほど低水であるハセ、品種間差のあるところを指摘している。近時、もち米の機械化栽培が行われ、人工乾燥法が問題となっているので、その方策をモデル試験で実施した。

試験I 初期水分・乾燥環境とハセの関係（略）

試験II 品種とハセの関係

供試品種：クレナイモチ・ナンゴケモチ・サイゴケモチ・アカネモチ。初期玄米含水率：18.0〜17.0%。処理条件：20℃36〜52%RH、4条件。処理条件の制御：環境試験器PR 2型。処理量：1点検玄米約30g、水分測定法：105℃、24時間（校）。ハセの判定：肉眼観察。

品種によってハセの発生は異なったが、ハセ率100%となる含水率は、品種・処理条件に関係なく玄米含水率14.5%であった（第1図）。

試験I、II. から、乾燥むらがなく14.0%の規定玄米含水率に乾燥すれば、乾燥不足による未ハセ粒の残存はないとみられる。伴らの結果と異なるのは水分測定法の差であろう。

試験III テンパリング条件とハセの関係

クレナイモチ栽培、28、35℃、36%RHで乾燥処理を行った後、同温度及び冷蔵庫で3時間テンパ処理を行った。

テンパによって含水率は減少し、ハセ率は低温テンパで高くなったが、100%ハセ含水率は大差なかった。テンパリング効果は乾燥むらの正にあるともう、高温に保つ必要はない（第2図）。

文献 1) 伴貞三ほか1960。 2) 渡辺忠世ほか1961。