

用して決定した。

Ⅲ 成績及び考察

供試材料は原種は産のものを使用した。玄米分析(第2表)では農林18号は収穫期が平年に比べ高温で乾燥した為、最初から胴割米の発生が多かった。

搗精中の諸条件(第3表)では、抵抗の掛け方にもよるが本試験では気温が上ることにより搗精時間は短くなり、上昇温度は低くなっている。

搗精歩合(第4表)では、普通期米に比べ早期米は精白歩合が1%程度低く歩留りが悪い。又、貯蔵が長くなると常温貯蔵では精白歩合はやや低下する傾向があるが、低温貯蔵の場合は第1回の搗精時と変わらない。

第4表 搗 精 歩 合

貯蔵	調査時期	品 種 名	精白歩合 (%)	糠歩合 (%)	損失歩合 (%)
政府倉庫貯蔵	十二月	農林 18 号	92.82	6.52	0.66
		瑞豊 17 号	92.42	7.35	0.23
		農越 林路 早 生	91.32	8.36	0.32
	四月	農林 18 号	91.26	7.66	1.08
		瑞豊 17 号	90.88	8.95	0.17
		農越 林路 早 生	90.63	9.00	0.37
七月	農林 18 号	89.37	10.08	0.55	
	瑞豊 17 号	91.51	8.41	0.08	
	農越 林路 早 生	92.10	7.67	0.23	
低温倉庫貯蔵	七月	農林 17 号	91.00	8.80	0.20
		瑞豊 17 号	90.69	9.02	0.29
		農越 林路 早 生	92.52	7.39	0.09
			92.52	7.36	0.12

砕米歩合(第5表)は搗精前の胴割の多少に影響するが、貯蔵が長くなればなるほど砕米の発生が多い。低温貯蔵では常温貯蔵に比べて砕米の発生は少ないようであるが低温貯蔵と砕米の発生との関係は明らかでない。

第5表 精白米の糠付着歩合および砕米歩合

貯蔵	調査時期	品 種 名	重 量 百 分 比 (%)				
			付糠着	砕米	大	小	完全米
政府倉庫貯蔵	十二月	農林 18 号	0.72	1.46	19.16	78.66	
		瑞豊 17 号	0.77	0.59	4.64	94.20	
		農越 林路 早 生	0.75	0.64	3.15	95.46	
	四月	農林 18 号	0.88	0.60	1.66	96.86	
		瑞豊 17 号	0.99	1.93	27.20	69.88	
		農越 林路 早 生	0.71	1.26	13.00	85.03	
	七月	農林 18 号	0.96	1.12	5.84	92.08	
		瑞豊 17 号	1.01	3.87	3.77	91.35	
		農越 林路 早 生	1.20	4.55	26.83	67.86	
	低温倉庫貯蔵	七月	農林 18 号	1.46	2.88	9.66	86.00
			瑞豊 17 号	1.30	2.35	6.55	89.80
			農越 林路 早 生	1.14	2.46	2.83	93.57
七月		農林 18 号	1.03	4.19	28.42	66.36	
		瑞豊 17 号	1.05	1.27	1.26	96.42	
		農越 林路 早 生					

Ⅳ む す び

以上のことから、搗精については乾燥、調製が適切であれば、搗精歩留が高く、品質もよくなるが、早期米は普通期米に比べて搗歩留がおちるので特に注意する必要がある。又、貯蔵は短時間の方が搗精による影響が少ないが、長期に貯蔵する場合は低温貯蔵することが望ましい。