

鹿児島県における地域別の米の品質食味に関する研究

吉倉吉司・吉田軍三・加覧紀夫・岡 正
(鹿児島県農業試験場)YOSHIKURA, K., YOSHIDA, G., GARAN, N. and OKA, T.
Studies on the Quality and Taste of Rice that is produced at
Different Area in Kagoshima prefecture

1. はじめに

最近食糧需給の緩和と国民生活の向上により、米の品質食味に対する消費者の要望はますます強くなる傾向があるので、産地別の米の品質と食味の関係を検討し産米改善の資料とするため、昭和36年、37年の2ヶ年間、調査した。その概要を報告する。

2. 調査方法の概要

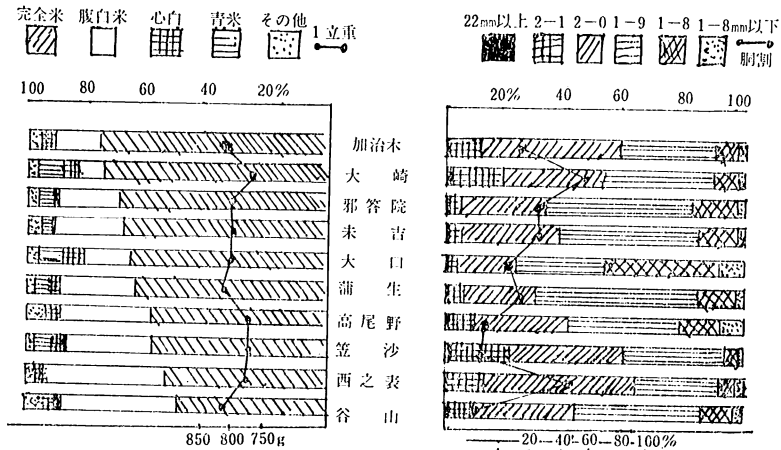
供試材料は県内各地から取寄せた。越路早生（早期）農林18号（普通期）アキコガネ（晩期）を使用した。各栽培時期とも収穫後、生産地から「もみ」で取寄せ、当场で1日、日乾後水分を同一条件にして調査した。水分含量はkett赤外線水分検定器を使用して測定し、胴割歩合は簡易胴割検定器（当场試作品）を用い亀裂完全1段以上のものを胴割とした。砕米は資料50gをとり、ぬかを除いた後、正常な穀粒の2/3以下に砕けたものを砕米として手選し、3回調査平均の重量比で示した。玄米の粒厚は縦目振という篩を使用し500gあて3回調査した。精白程度は食糧庁規定の1等米の基準に従い肉眼鑑定した。食味は食糧庁規定の方法により、標準品に対する比較で示した。炊飯器具

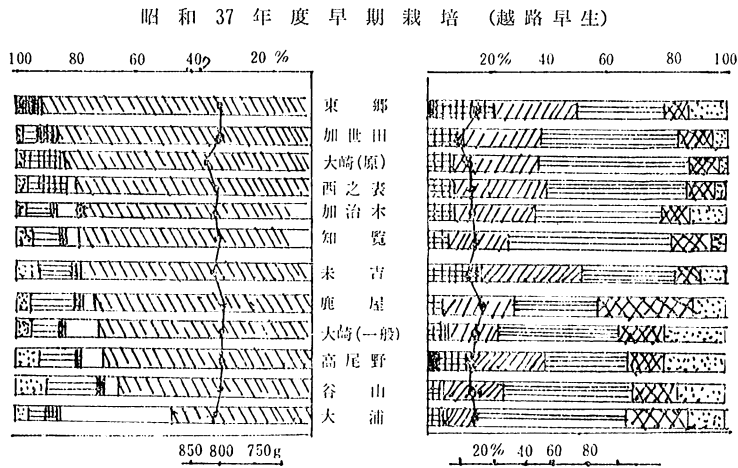
は東芝1.8l用600W、電気釜を使用した。食味調査は場内職員30名の3日間連続調査の平均で示した。

3. 調査結果

1) 玄米分析 玄米調査の結果は図のとおりで完全米の多少は産地、年次により差がみられ、品種間の比較では、早期米は、コシヒカリ、越路早生、普通期米は、アリアケが多い、腹白米も産地、年次の差がみられ、2ヶ年の結果、早期米は沿岸地帯が多い傾向がみられる。昭和36年産の早期米は37年産米に比較して腹白米が各産地とも多い。品種間ではダンリュウ、西南8号、農林18号、ハマユウが多く、同じ品種でも産地で差がみられる。腹白米の多少は品種の影響が最も大きい気象条件や栽培条件の影響もかなり大きいものと思われる。心白米も産地、年次により差がみられる。品種間では西南8号、ダンリュウ、アリアケが多い。茶米は昭和36年度産の早期米は少ないが37年度産米は各産地とも多い。茶米発生の原因は調査していないが昭和37年度は登熟期間中の気温も低く、降水量も多いので気象条件が茶米発生に影響しているものと思われる死米についてみると早期米は沿岸地帯が多く、普通期米は産地年次により差がみられ一定の傾向がな

図1 昭和36年度早期栽培（越路早生）





い。品種間では、ダンリュウ、西南8号、越路早生、農林18号に多くみられた。乳白米は早期米には少ないが、37年産の普通期米は産地によつては多くみられている。乳白米の発生は生育途中に一時的に養分の移行集積が抑制されるために発生する。加藤氏の報告によれば結実期の日照不足、出穂直後時期の萎凋が発生を多くすると報告されているが品種の影響もかなり大きいものと思われる。

胴割米の発生は年次、栽培時期、産地で差がある。胴割米の多少は過去の試験結果から考え、収穫、乾燥の条件が大きく影響しているものと思われる。玄米1ノ重は早期米、普通期米とも年次、産地により差がみられ、玄米の粒厚も同じ傾向がみられる。早期米の粒厚は2.0～1.9mmの割合が最も多く、品種間ではコシヒカリ、越路早生、西南8号に比較してダンリュウは粒厚が大きい普通期米は冷涼地帯が粒厚の大きいものの割合が多く、普通期米の粒厚は2.0～1.9mmの割合が最も多く、品種間では農林18号、ハマユウの粒厚が大きく、アリアケは粒厚が小さい。

2) 食味 早期米は産地、年次により差がみられ

る。普通期米は2ヶ年の傾向が異なるが冷涼地帯がよい傾向がみられる。品種間の比較では、コシヒカリ、越路早生は各産地とも食味がよい。ダンリュウ、西南8号は産地の差が大きい越路早生は産地の差が少ない。普通期米は品種間差が明らかでない。食味と玄米分析の結果は完全米が多いほど外観が優る傾向がみられた。

4. むすび

産地別の米の品質、食味の関係を2ヶ年調査した結果、玄米の品質は年次、産地の差が大きく、気象条件、栽培条件の影響が大きい結果が得られた。また良質品種といわれている。越路早生、コシヒカリ、アリアケは年次間差、地域差が少ない。玄米の粒厚および1ノ重も年次、産地の差がみられたが、早期米の粒厚は2.0～1.9mmの割合が最も多かつた。食味も産地、年次の差がみられたが、コシヒカリ、越路早生は各産地とも食味がよく、また産地間の差が少ない。以上2ヶ年の調査結果からみて、米の品質食味は気象条件の影響が大きい栽培法の改善、特に優良品種の栽培が必要と思われる。