

研究レポート No.841 岩手県農業研究センター

県産他品種と比べた水稻新品種「金色の風」の食味特性

【1 成果概要】

- (1) 「金色の風」は、「ひとめぼれ」に比べ、粘りが強くやわらかいお米です(表1)。水を少し少なめにして炊飯すると、ほどよく硬く、粘り強く、味がよくなり、総合評価が高まる傾向にあります。
- (2) アミロース含有率はひとめぼれに比べ安定して2~3ポイント程度低くなります(表2、図1)。一方、タンパク質含有率は他品種と同程度になります(表2)。
- (3) 炊飯米物性は、粒全体のバランス度が高く、付着量が高いことから、食べたときに粘りを「ひとめぼれ」より強く感じると考えられます(表3、図2)。

表1 食味官能試験

| 系統名 | 加水率 | 外観 | 香り | 味 | 粘り | 硬さ | 総合 | 試験回数 | 基準米 |
|------|----------|------|-------|------|------|-------|-------|------|-------|
| 金色の風 | 1.38(標準) | 0.03 | 0.09 | 0.14 | 0.41 | -0.62 | -0.08 | 7 | ひとめぼれ |
| 〃 | 1.35 | 0.15 | -0.08 | 0.15 | 0.46 | -0.38 | 0.23 | 1 | 〃 |
| 〃 | 1.33 | 0.19 | 0.03 | 0.34 | 0.70 | -0.50 | 0.45 | 5 | 〃 |
| 〃 | 1.30 | 0.08 | 0.04 | 0.17 | 0.34 | -0.23 | 0.19 | 2 | 〃 |

注) 2013-2015年の平均値. 加水率1.38の「ひとめぼれ」を基準米とし、炊飯器SR-HG104-N(Panasonic)を用いて炊飯。

表2 精白米の成分含有率(乾物%)

| 系統名 または 品種名 | アミロース含有率(%) | | | | タンパク質 含有率(%) |
|-------------------|-------------|------|------|------|-----------------|
| | 2013 | 2014 | 2015 | 平均 | |
| 金色の風 | 15.3 | 15.6 | 16.1 | 15.7 | 6.2 |
| ひとめぼれ | 17.5 | 18.7 | 19.6 | 18.6 | 6.3 |
| あきたこまち | 17.5 | 19.1 | 18.9 | 18.5 | 6.4 |
| 銀河のしずく | 18.7 | 19.9 | 19.3 | 19.3 | 6.1 |

注) 2013-2015年の平均値。

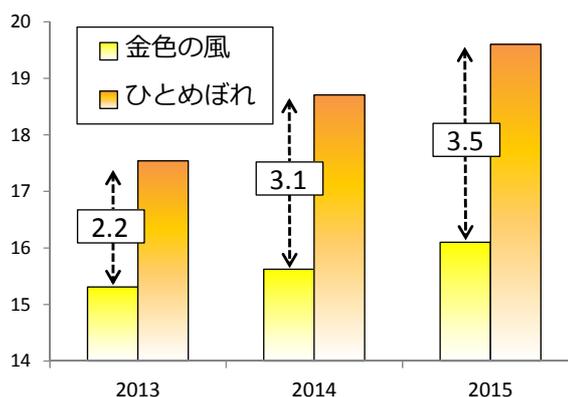


図1 「金色の風」と「ひとめぼれの」アミロース含有率(乾物%)の年次変動

表3 炊飯米の物性

| 系統名 または 品種名 | 全体 | | | | |
|-------------------|-----------------------|-----------------------|------|--------------------------|--------|
| | 硬さ | 粘り | 付着量 | 付着性 | バランス |
| | [gw/cm ²] | [gw/cm ²] | [mm] | [gw·cm/cm ²] | -S2/H2 |
| 金色の風 | 1615 | 599 | 1.5 | 38 | 0.37 |
| ひとめぼれ | 2029 | 627 | 1.2 | 45 | 0.31 |
| あきたこまち | 1878 | 593 | 1.6 | 33 | 0.32 |
| 銀河のしずく | 2009 | 770 | 1.4 | 34 | 0.38 |

注) 2014-2015年産米の平均値. 加水量1.6倍の炊飯米を1粒ずつ25%および90%圧縮測定. 表層は炊飯米粒表面のおねば層、全体は炊飯米粒全体に力を加えたときの物性値。



図2 炊飯米物性の測定の様子

【2 留意事項】

- (1) 本研究レポートでは、岩手県農業研究センターにおいて栽培した場合の食味特性を示しています。
- (2) 使用する炊飯器の機種及び規格により、適した加水率が異なる場合があります。

担当研究室 作物研究室
〒024-0032 北上市成田 20-1 TEL. 0197-68-4418 FAX. 0197-71-1083