

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。

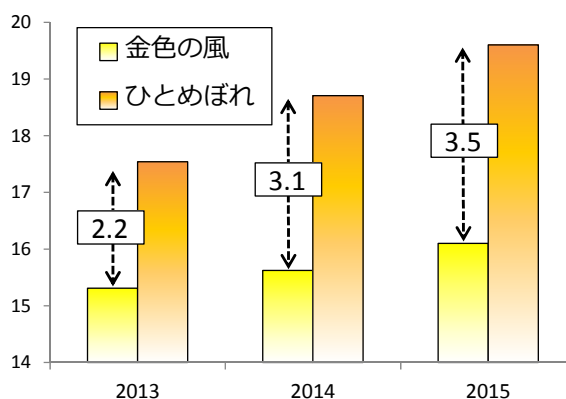


図1 「金色の風」と「ひとめぼれの」アミロース含有率(乾物%)の年次変動

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