

## ヒエ「達磨」及び「もじゃっぺ」の炊飯米への混合割合

### 【1 成果概要】

炊飯米の食味を低下させないヒエの混合割合は「達磨」及び「もじゃっぺ」とも、重量比で**米の10%まで**です。  
ただし、「もじゃっぺ」の場合、加水量を5~10%増加する必要があります。

### 【2 効果】

- 1 新規にヒエを食べる場合の目安となります。
- 2 ヒエの生産振興など消費拡大につながります。

### 【3 留意事項】

- 1 食味試験は炊飯した直後の温かい条件で行ったものです。
- 2 「白干し法」により精白したものを使用しました。
- 3 「達磨」と「もじゃっぺ」を炊飯米に混合した場合の主な特徴は以下のようになります。

項目	達磨	もじゃっぺ
粘り	加水量にかかわらず、ヒエ10%添加までは許容範囲です。20%添加では、粘らなくなります。	ヒエの添加量を増やすと粘りは弱くなります。しかし、加水量を増やすと粘りは米だけと同等です。
硬さ (図2)	ヒエの添加割合を増やすと硬くなります。しかし、ヒエ5%添加で加水量0~5%増、10%添加で加水量5~10%増により米だけと同等となります。	ヒエの添加割合が増えても硬さは変わりません。加水量を20%増やすと、ヒエの添加量によらず、柔らかすぎることとなります。

### 【4 適応対象】

- 1 地帯 全国
- 2 対象者 雑穀生産・販売者、消費者

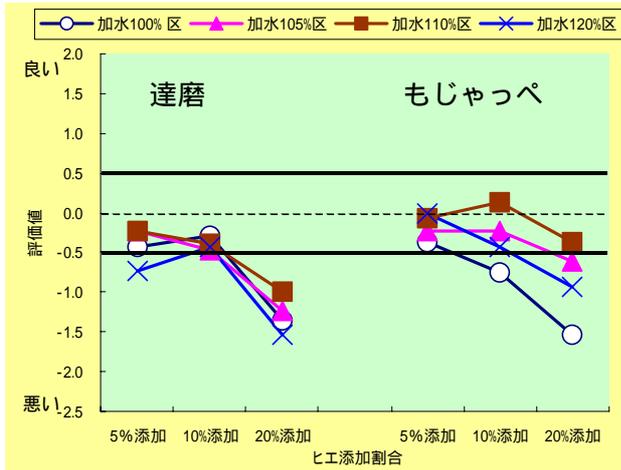


図1 総合評価の評価値

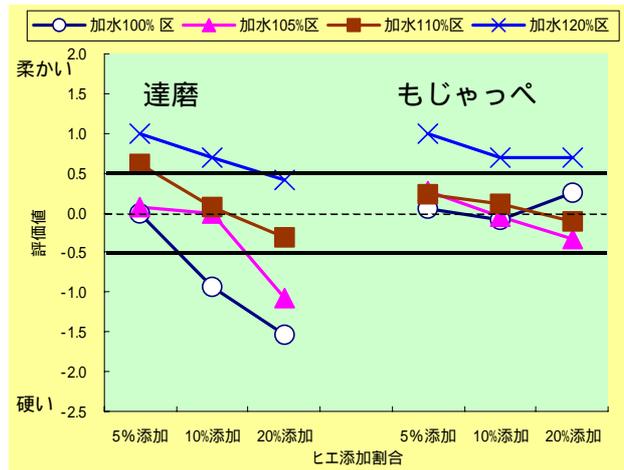


図2 硬さの評価値

図は「達磨」及び「もじゃっぺ」の添加割合と加水割合を変えた場合の、食味試験結果です。評価値が0だと米だけを炊飯した場合と同等の評価ということになります。  
評価値の±0.5の範囲はほとんど米だけの炊飯と変わらない範囲です(図1、2)。