

指宿宿泊実習時の米の食味調査の結果報告

長野 幸男

(農学部附属農場)

はじめに

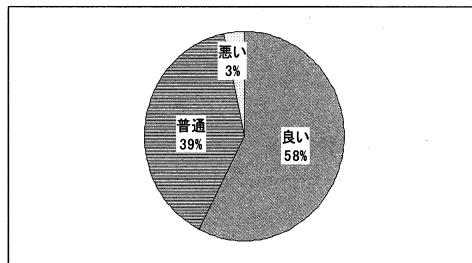
指宿植物試験場での実習時、食事を利用して米の食味官能試験をおこなってきた。官能試験ではヒトメボレを調査し、米の精米はコイン精米機の普通搗きで行い、炊飯はガスジャーを用いて、各実習とも水分量が一定になるよう指導し学生が炊飯を行った。

調査回数は、2004年に4回・2005年に5回調査を行い、今回の調査報告は2004年と2005年に行った調査を1年ごとにまとめた結果を報告します。

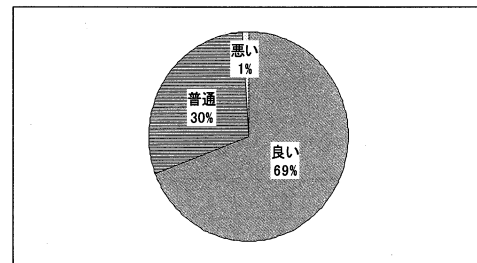
調査方法

調査は、各実習終了後普段食べている米の味と比較してもらった。調査方法は、調査年月日・性別・年齢と、食味評価項目は、1. 外観(よい・普通・悪い) 2. 香り(よい・普通・悪い) 3. 味(美味しい・普通・美味しくない) 4. 粘り(ある・普通・ない) 5. 硬さ(硬い・普通・やわらかい)の項目で、各1つを丸で囲む方法で行い、最後に感想を書いてもらった。

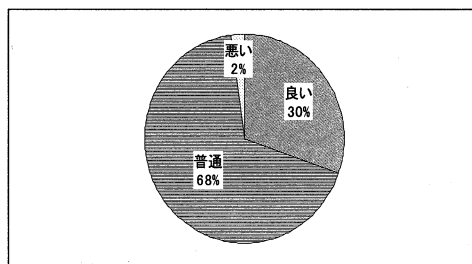
調査結果



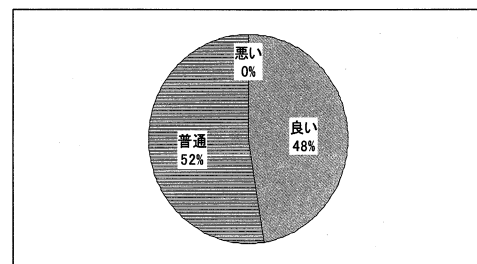
第1図 2004年・外観



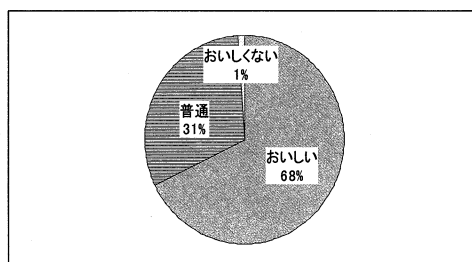
第2図 2005年・外観



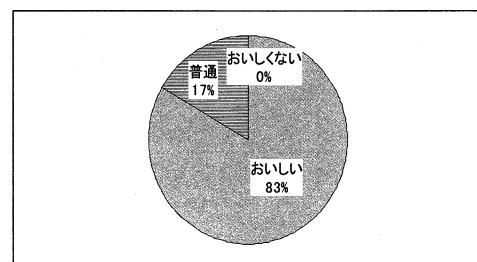
第3図 2004年・香り



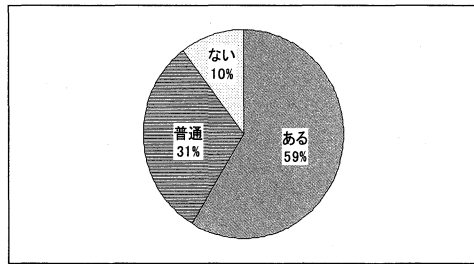
第4図 2005年・香り



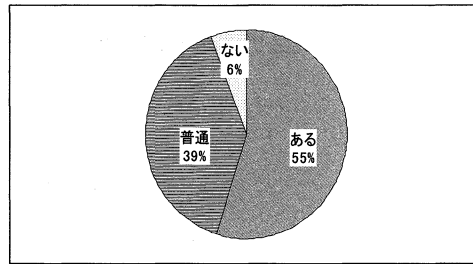
第5図 2004年・味



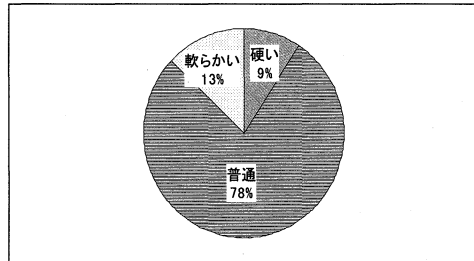
第6図 2005年・味



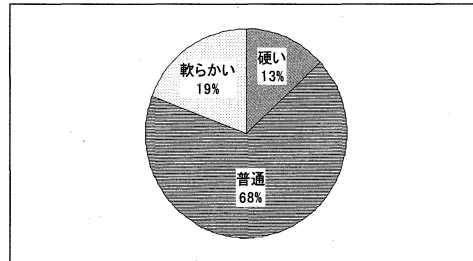
第7図 2004年・粘り



第8図 2005年・粘り



第9図 2004年・硬さ



第10図 2005年・硬さ

食味試験の感想

2004年

1. いつも食べている米より白くて光っているような気がしました。炊き方は日によって違いましたがとてもおいしかったです。
2. 家で食べている米とは違って、とてもおいしかった。お米がこんなに美味しいとは思わなかった。
3. お米がこんなにおいしいとは思わなかった。
4. いつも食べているお米より、粘り気が強くおいしいと思いました。気候もこちらに合う品種のようなので、さらにおいしさを感じた。
5. 正直まだお米の味が分からない。なんとなく見た目とか味は、私の好みだったと思います。
6. つやがよかった。みずみずしかった。粘りがありよかったと思います。
7. 昨年の米と比べてみて、おいしかったと思う。
8. 粘り気が強いというのは、感じました。味は甘い感じがして美味しかったです。硬さは炊き方で微妙に違ったので分かりませんでした。
9. 釜をあけたときのおいしがいい気がしました。また、ツヤがきれいでした。
10. “新米だ”と思って食べたので美味しく感じたが、もし何も聞かされていなかったら、特に何も思わなかったかもしれない。

2005年

1. 粒つぶしておいしかった。
2. おいしかった。ガスで炊いたのもよかった。
3. おいしかったです。普通の米より色がきれいな感じがしました。
4. やわらかくて、つやがきれいでおいしかった。
5. 少しモチチとしている感じがしました。
6. 普段食べているコシヒカリと変わりなかった。
7. 非常においしく、おかず無しでもものすごく食が進んだ。何も不満もなくすごく満足な味・香り・食感だった。
8. 粘りが強い感じで、米の表面が光ってとてもきれいだった。
9. 米をとぐ時に、半分に割れているものが多く目に付いた。味はとてもおいしかった。
10. つやがあり米粒が大きい感じがした。粘りが非常に強く、碗にこびりつくとなかなか取れなかった。とても美味しかったです。