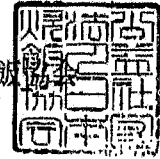


令和元年 12 月 2 日

超高水圧処理加工玄米の炊飯テスト結果

公益社団法人 日本炊飯



山東明子先生のご紹介で、さとやま食品株式会社が開発販売している「超高水圧加工玄米」の炊飯テストを行いましたので、その結果を報告いたします。

超高水圧加工玄米は 6000 気圧の水圧下で玄米を処理することにより、通常の玄米より食べやすく、消化吸収しやすい玄米に加工したものとされている。今回はカタログに記載されている通りの方法で炊飯し、5 名のパネルで評価した。

1. 炊飯方法と炊きあがり結果

カタログ記載の方法に従って加工玄米 1 合は 120 g として、加水量は炊飯釜の目盛りに合わせることにした。

炊飯テストは加工玄米のみ 2 合と、白米（あきたこまち）1 合（150 g）と加工玄米 1 合のブレンドの 2 種類とした。加工玄米は洗米せずにそのまま加水し、白米は洗米後加工玄米と混合し加水を行った。浸漬 1 時間後、「日立」H炊飯器（RZ-YW3000MR）ふっくら御膳」を用いて快速モードで炊飯した。

2. 結果

炊飯結果並びに食味結果を表一に示した。

表一 1 加水量並びに炊飯後の炊きあがり量、食味結果等

| | 加工玄米のみ | 加工玄米白米半々 |
|--------|---|--|
| 米の量 | 240 g | 270 g |
| 加水量 | 458 g | 427 g |
| 加水倍率 | 1.91 倍 | 1.58 倍 |
| 炊きあがり量 | 659 g | 666 g |
| 炊飯倍率 | 2.75 倍 | 2.47 倍 |
| 食味結果 | <ul style="list-style-type: none">・通常玄米に比べると糠層の違和感も少なく食べやすい・米粒のつぶれが多くややべちゃ感が強かった | <ul style="list-style-type: none">・白米との比重の差が大きかったようで、炊飯後に玄米と屑に分かれて混和がしにくかった・玄米のみのほうがむしろ好まれる傾向があった |

2. 1. 炊飯結果

表-1 に示したように通常白飯の場合の炊飯倍率（歩留まり）が 2.2~2.3 倍であるのに対し、加工玄米を使用した場合かなり高く、特に加工玄米のみの場合にはかなり高かった。

2. 2. 食味結果

表-1 に示したような評価であるが、今回の加水量が炊飯倍率からみてもやや多かったこともあるのか、ややべちゃつき気味の食感であった。

食味ではすべてのパネルが加工玄米のみのほうが食べやすくおいしいと評価した。白米を混和したものはむしろ好まれず、加工玄米単体のほうがより好まれた。

3. 考察

超高水圧処理により玄米の糠層に物理的な変化が起こっているものと思われ、カタログにも記載されているように浸漬時間が通常玄米に比べると非常に短く使いやすいものとなっている。白米と混ぜると白米の粒感が出てくるため、今回はテストしていないが、おにぎりなどの米飯加工品にも使えるのではないかと思われた。

また、同様に糠層が柔らかくなっており食べやすく、玄米特有のにおいも少なく感じた。カタログによると超高水圧処理のよりでんぷんが 78% 固化されており、また疎水構造から浸漬時間が短くなっているなどの特徴がみられ、この超高水圧加工玄米の普及により一層栄養価の高い玄米の消費が伸びてゆく可能性があるものと認められた。

以上