

MDAレポート

No.88号

2017年5月19日

大量炊飯の技術と最適米選定（4）

硬さの中に粘りあり

理想的な炊き上がりを追求

(株)アイホー炊飯総合研究所・平田孝一 所長講演要旨



▷理想的に炊き上がったご飯はまず、フタを取ったときに良い香りがする。カニ穴が大きい。沸騰が早く、激しい対流が生じたことを示している。また平均に炊けているか、水分が行き渡っているか、釜底のご飯粒がベチャベチャになっていないか、しゃもじが軽く入るか、ご飯粒が長伸びしていないか、ツヤがあるか —— なども良いご飯の目安になる。

▷温かい米飯というのは60度以上。冷や飯は18～20度で、人肌の酢飯からコンビニのおにぎりなどが該当する。

しかしこれからはチルド（4度）の時代だ。海外ではチルド米飯が当たり前になっている。

一部コンビニでチルド弁当を始めているが、あまり伸びていない。チルド精米ができていないためだ。チルド精米になって初めてチルド米飯が生きてくる。

▷米飯増加率は、火力が弱いと小さく、強いと大きくなる。高温障害で完熟米が小さくなっているため、米飯含水率が57～61%にとどまり、あまり水分の入らないコメが多くなってきた。きちんと水分を入れるには、蒸らし時間を長くするか、途中で熱湯を加えるかになる。

▷大粒米は業務用に適しているが、炊飯技術がまだ確立されていない。従来の炊飯器では真ん中まで水分が入らず、芯の残ったご飯になってしまう。家電メーカーには「銘柄米もさることながら、粒の大きさに加熱時間を変えられるようにしてはどうか」と提案している。これは、連続炊飯機でも1つのテーマになっていくだろう。

▷温かいご飯で測定する味度値は、吸収力が弱く、コメの表面に付着水（自由水を取った状態で、最近ではゼロ～4時間、24時間の経時変化で高くなるか、ならないかを測定する。テンシプレッサーによる咀嚼測定で米飯の物性を測定する。

▷少量炊飯器と大量炊飯器による米飯増加率、

米飯含水率、味度値、食味値、咀嚼値を整理してみる。白飯や丼物など温かい米飯商品の場合、少量炊飯の米飯増加率は2.35～2.45倍、大量炊飯では2.40～2.45倍。米飯含水率は、少量炊飯が63.5～64.5%、大量炊飯が64.4～65.1%となる。味度値は、少量炊飯が80.0～94.0、大量炊飯が80.5～90.5。外硬内軟型の大量炊飯の場合は、味度値が低い。これらの数値は、大量炊飯の方が米飯商品に適していることを意味している。

▷コンビニおにぎりや寿司類など冷や飯商品では、米飯含水率と食味値、咀嚼値を測定する。米飯含水率は、少量炊飯が63.5～64.5%、大量炊飯が64.4～65.1%。食味値は、ゼロ～4時間後の場合で少量炊飯が85.0～94.0、大量炊飯が72.4～84.0になる。大量炊飯は硬さの中に粘りがあり、成型を考えればこうした特徴が適している。(つづく)

商経アドバイス新聞記事より

※MDAレポートは皆様のミニコミです。
MDAレポートに関するご批判、ご意見(工業用)あるいはご質問など何でも結構です。書欄にて当社までお寄せください。

〒921-8831

石川県野々市市下林4-499-2
丸子電子株式会社
TEL<076>246-6806
FAX<076>248-0103
MDA特性総合研究所
TEL<076>246-6863