

大量炊飯の技術と最適米選定（5）

銘柄より品質の時代

少量炊飯と異なる適性多い

(株)アイホー炊飯総合研究所・平田孝一 所長講演要旨



▷少量炊飯器と大量炊飯機のそれぞれに適する玄米・白米について説明したい。玄米の米質硬度は、少量炊飯は軟らかい米質～普通米、大量炊飯はしっかりした炊き上がりにするために普通米～硬い米質が向く。

▷収穫期は、少量炊飯が極早場・早生・中生・大量炊飯が中生・晩生・極晩生。早場米は熟成していないため、コメが立たず、熱がこもる。そして焦げる。そのため業務用では使いづらい。

▷利用時期は、新米・梅雨時までは少量炊飯としては良い商品だが、大量炊飯の場合は梅雨明け・端境期・古米がよい。現在の古米は低温

管理のため、古米臭がなく、脂肪酸度も低い。

▷タンパク質については、少量炊飯が5.6～6.6、大量炊飯が6.7～7.5。タンパク質の低いコメは炊飯で立たず、膨潤しないため大量炊飯には向かない。アミロースも同様だ。

▷白米の完全粒率は、少量炊飯が83.0～90.0%、大量炊飯が93.2～94.2%。大量炊飯の場合、未熟粒が多いと、それが先に糊になり、炊きムラになってしまう。

たとえ3等米でも、完全粒率の高いものを使った方がよい。

▷白米千粒重は、少量炊飯が19.0～20.7%²、大量炊飯が21.9～22.0%²。大量炊飯では、大粒米の方が炊きやすい。タンパク質は大量炊飯の方が高い方がよい。

▷ガス炊飯で気をつけたいのが、ガス炊飯機専用につくこと。湯沸し器やフライヤーなど同時に使用すると、炎が一定にならないためだ。

▷少量炊飯と大量炊飯を比べると、大量炊飯が少量炊飯の10倍となるコメ量、炊飯に対する必要カロリーなどが明らかに違う。火力の差が大きいいため、米飯品質がまるで違ってくる。少量炊飯は温かいうちに喫食するものであり、

大量炊飯は熱容量が多い分、余熱利用が可能だ。高温持続が可能になり、膨潤率や食感が少量炊飯とは違ってくる。結果として経時変化が遅い。

▷現在の食品工場は品質管理を重視したHACCP対応型で、安定した品質の商品が製造されている。米飯商品は温度と時間を重視して製造されているが、火力の強い炊飯機ほどコップ1杯の水加減の違いでご飯の硬さが変わってくる。やはり原料米はしっかり吟味した方がいい。産地品種、銘柄ではなく品質の時代という。

(おわり)

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