

1. はじめに

「ゆきひかり」は北海道立中央農業試験場によって育種された耐冷性品種で、昭和59年に北海道の奨励品種に採用された経緯があるが、近年は米アレルギー患者に対してある程度の有効性があることがわかり、低アレルギー米品種としても注目されるようになった。このような背景のもとで、ゆきひかりの米菓加工適性について検討したので報告する。

2. 米菓（煎餅）製造試験フロー

国産加工用米を原料とした煎餅を標準米菓とし、ゆきひかりを原料とした煎餅をゆきひかり米菓とし、以下の方法で試作した。

原料米（国産加工用米又は「ゆきひかり」）→洗米，浸漬→水切り→製粉→蒸練→生地冷却→圧延，成型（型抜き）→1次乾燥→ねかせ→2次乾燥→焼成→調味（ゆきひかり米醤油使用）→仕上げ乾燥

3. 試験結果

表1 原料米の成分比較 (%)

項目\原料名	国産加工用米	ゆきひかり
水分	12.84	12.72
アミロース	14.40	17.82
粗タンパク	7.25	6.76

表2 ゆきひかり米醤油原液の特性評価

測定項目	結果
pH	4.49
塩分 (%)	15.5
滴定酸度 (%)	0.23

表3 白焼き米菓の物性比較

米菓\項目	比容積 (ml/g)	硬度 (Kg)	水分 (%)
標準米菓	5.14	1.84	2.84
ゆきひかり米菓	4.36	2.21	2.79

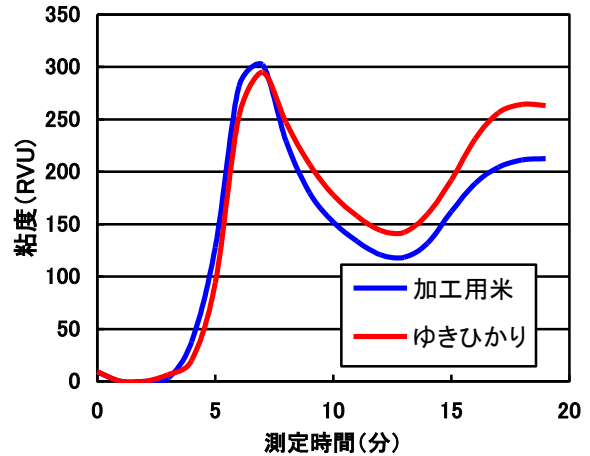


図1 米菓原料米の澱粉糊化特性

表4 米菓の官能検査結果

項目\米菓	標準	ゆきひかり
味	3.00	3.35±0.48
香り	3.00	3.25±0.70
食感	3.00	3.45±0.67
硬さ	3.00	3.25±0.62
総合評価	3.00	3.35±0.57

(備考)

米醤油2倍希釈液で調味した米菓について当センター職員20名をパネラーとして、味、香り、食感、硬さ、総合評価について官能検査を実施した。「硬さ」は、硬い-1、やや硬い-2、普通-3、やや軟らかい-4、軟らかい-5とし、その他の項目は、悪い-1、やや悪い-2、普通-3、やや良い-4、良い-5とし、各項目とも標準米菓を3点としてゆきひかり米菓を評価した。

4. まとめ

- 加工用米と比べて「ゆきひかり」はアミロース含量は高く、粗タンパク含量は低かった。
- ゆきひかり米醤油2倍希釈液で調味した場合は、標準米菓に比べてゆきひかり米菓の方が「味」，「食感」，「総合評価」が高かった。味は塩煎餅風であった。

以上の結果から総合的に判断すると「ゆきひかり」は米菓原料として適性があり、ゆきひかり米醤油で調味することで塩煎餅風の米菓が製造できることがわかった。

基礎となった事業 平成20年度 試験研究指導費（標準）

担当部門 地場食品部門 部門長 中川 力夫 TEL : 029-293-8576  
技師 久保 雄司