HOKKAIDO UNIVERSITY

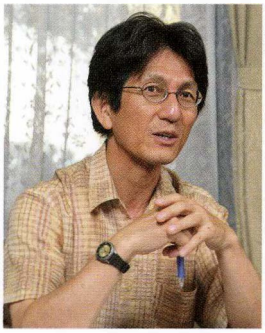
Title	継続的な食味試験でわかった北海道米の実力。
Author(s)	川村, 周三
Citation	北のごはん倶楽部, 6, 9-10
Issue Date	2008-11
Doc URL	http://hdl.handle.net/2115/71306
Type	article
File Information	Ka2008-3 HQKawamura.pdf

Instructions for use

Hokkaido University Collection of Scholarly and Academic Papers : HUSCAP

特集-2 継続的な食味試験でわかった北海道米の実力。

北海道米はおいしくなったといわれているが、
その実力はどの程度のものなのか？
農学研究院の川村周三准教授は
北海道米の食味というストレートな視点から研究を行っています。
北海道米の品質を向上させる上で不可欠ともいえる
「お米の選別、乾燥、貯蔵、精米」という分野で
多大な貢献をしている川村准教授に、
食味試験を継続的に行っている理由をお聞きしました。



北海道大学 大学院 農学研究院
食品加工工学研究室 農学博士
川村 周三 准教授

●北海道米はほんとうに「おいしい」ことを実証したかった

お米をおいしくするには、いくつか方法があります。1つ目が、品種改良。2つ目が、栽培技術。そして3つ目が、収穫した後の工程、すなわち、選別や貯蔵です。私はカントリーエレベーターの開発など、お米の選別・乾燥・貯蔵・精米分野をずっと手がけてきました。

特に、北海道では、収穫後のお米の品質の自動判定や籾の精選別と玄米の色彩選別、冬の自然の冷気を使った超低温貯蔵に関して全国で初めてとなる取り組みを行ってきました。

お米の味というのは収穫したてがピークで、その後だんだんおいしくなくなっていくイメージではありませんか？　でも、ほんとうは、そうとは言えません。例えば、収穫したてのお米は品質が不均一です。タンパク含有率など一定レベルの基準を満たしたお米だけを分別し、さらに、よく実ったお米を選別することで、よりおいしいお米になるわけです。

貯蔵方法も、他府県では玄米で保存するのが一般的です。これだと徐々に品質が劣化していきます。これに対して、北海道では籾のまま、氷点下の温度で超低温貯蔵するカントリーエレベーターがたくさんあります。品質が劣化していないお米を一年中いつでも提供することができます。

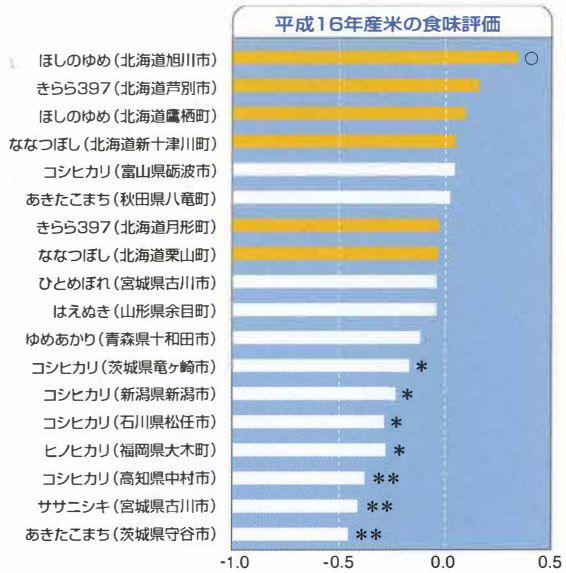
「最近、北海道米がおいしくなった」という話をあちこちで耳にしますが、おいしくなった理由は品種改良や栽培技術とともに、北海道米の選別や貯蔵の技術が進んだため、消費者の手元においしいお米を届けられるようになったことも大きな要因だと考えています。

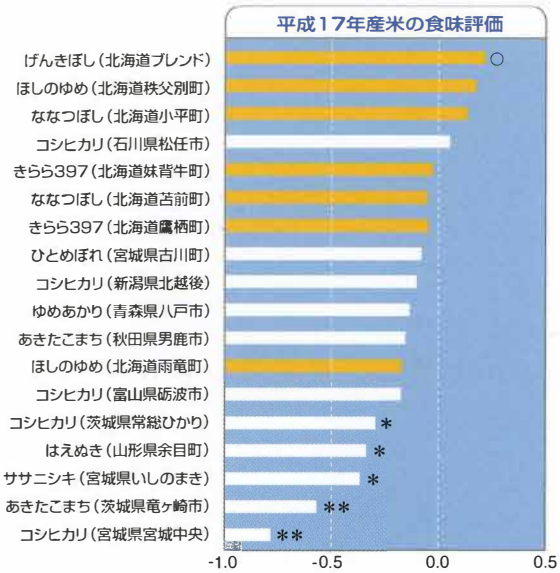
では、ほんとうにおいしくなったのか？

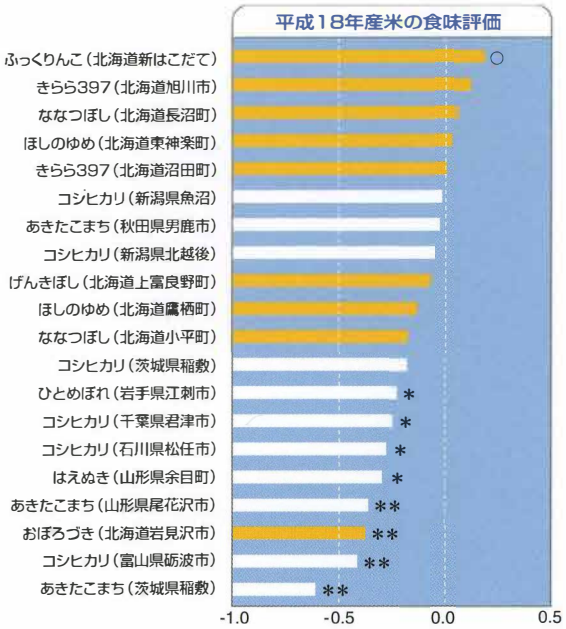
それを実証したくて、北海道米と他府県米の食味試験を行いました。1度だけの試験では、たまたまそういう結果になっただけだと思われてしまうので、3年間継続して食味試験を行い、結果をまとめたのが棒グラフです。

この食味試験の特徴の1つは、特別なお米は使っていないという点です。一般の消費者が口にする市販のお米をそのままブラインドで試験してもらいました（試験は北大のキャンパスで行ったため、評価した人は道内居住者ですが、その多くは道外出身です）。

農学部大講堂での食味試験の模様
1回の食味試験では40人余りが被験者となり、ブラインドで炊きあがったお米の外観や香り、食べた際の粘り、やわらかさ、総合評価（おいしさ）などの設問に答えていく。こうした試験を何度も積み重ねながら、複数の品種についてデータを集積した。







3年間の
食味試験の総合評価で、
北海道米（黄色い棒グラフ）が
上位を独占。

＊、＊＊：危険率5%、1%で○に対して有意差あり

※合併した市町村については調査時点での市町村名を表記しています。

実験を行った3年間を通じて、上位10品種の中で、北海道米が6〜7品種を占めています。

アミロースが何パーセント、タンパク質が何パーセント、白さがどの程度と数値でいいますが、私は結局のところお米は「食べてみておいしいかどうか」がすべてだと思っています。3年間の食味試験を通して、北海道米はたしかにおいしくなったと、はっきり言うことができるのではないでしょうか。