

在来イネ品種「白目」の食味特性

1 はじめに

「白目」は、江戸時代末期から明治時代にかけて、現在の幸手市付近で栽培されていた在来イネ品種です。「白目」の食味は当時非常に優れていたとされ、鰻屋や鮎屋、東京都内の高級料理屋で重宝されていました。一方で、「白目」は収量が非常に少なく倒伏もしやすいことから、第二次世界大戦中の米穀統制を受けた後はほとんど栽培されなくなり、現在では都内有名料理店のカーリーライス用や幸手市内の蔵元が造る地酒用としてわずかに生産されている“幻の米”となっています。

今回、「白目」の食味特性を科学的に明らかにするため、農業技術研究センターで遺伝資源として保存していた「白目」の炊飯米の物理性（ご飯の粘りや硬さ）を分析しました。その結果、当時最高級とされた「白目」の食味は、現在の良食味品種「コシヒカリ」とは異なる特徴があることが分かりました。

2 研究内容

・「白目」、「コシヒカリ」および「日本晴」を農業技術研究センター玉井試験場で栽培しました（H27年6月12日移植）。

・炊飯米の物理性を分析した結果、「白目」の炊飯米内部の硬さと粘りのバランス*は「コシヒカリ」と同等でした（表1）。一方で、炊飯米表面のバランスは「コシヒカリ」よりも小さいことが分かりました（表2）。

※ 粘り/硬さで表し、値が大きいほど軟らかく粘りのある米、逆に小さいほど硬く粘りの少ない米とされています。

3 まとめ

「白目」の炊飯米内部の物理性は、現代の良食味品種である「コシヒカリ」と同等で軟らかく、一方で炊飯米表面の物理性は「日本晴」ほどではないがやや硬く、粘りが少ない傾向が見られました。このことから、「白目」は炊いたときのご飯がべたつきにくく、食べると適度な粘りと軟らかさを感じられ、文献に見られるような汁をかける丼物や酢飯としての利用に適している可能性が示唆されました。これまで良食味とされている“粘りが強く軟らかい”品種とは異なった食味を提案する上で、「白目」は有用な埼玉県オリジナルの育種材料であると考えます。



図1 「白目」と「コシヒカリ」の玄米の外観

表1 炊飯米内部の物理性の比較

供試品種	硬さ(N)	粘り(N)	バランス(粘り/硬さ)
白目	7.47**	0.76**	0.10
日本晴	8.06	0.64***	0.08***
コシヒカリ	8.37	0.88	0.11

、*は「コシヒカリ」と比較し、それぞれ1%、0.1%水準で有意な差があることを示す。

表2 炊飯米表面の物理性の比較

供試品種	硬さ(kgf)	粘り(kgf)	バランス(粘り/硬さ)
白目	4.54	0.85	0.19**
日本晴	4.70**	0.85	0.18**
コシヒカリ	4.21	0.93	0.22

**は「コシヒカリ」と比較し、1%水準で有意な差があることを示す。

【問い合わせ先】

農業技術研究センター 品種開発・ブランド育成研究担当

電話：048-536-0311（代表） FAX：048-536-0315

<http://www.pref.saitama.lg.jp/soshiki/b0909/index.html>