

「さつま白もち」の加工特性	分類	普及情報
<p>〔要約〕「<u>さつま白もち</u>」は、<u>糊化開始温度</u>が低く柔らかい特性を持つ品種である。また「クスタマモチ」に比べ、<u>糯米粉</u>および<u>求肥生地</u>の色は白い。<u>蒸し米加工品</u>および<u>求肥</u>等餅菓子に用いると柔らかく、伸びの良い特性をもち、加工用途として優れた適性を有している。</p>		
農産物加工研究指導センター加工開発研究室・園芸作物部作物研究室	連絡先	099-245-1138

〔背景・ねらい〕

平成14年に適品種に採用された糯品種「さつま白もち」は、現在県内で栽培されている「サイワイモチ」、「クスタマモチ」等これまでの奨励品種より食味が良い、餅のきめがこまかい等の特性を持つことが明らかになっている。しかし、加工原料として用いた場合の適性が明らかとなっていない。そこで、糯米粉の特性を明らかにするとともに特性を生かした加工品への適性を評価する。

〔成果の内容・特徴〕

- 1 「さつま白もち」は、餅の硬化速度と相関の高い糊化開始温度が、表1に示す代表的な県内栽培品種の中で最も低い（表1）。
- 2 おこわ等蒸し米へ用いた場合、他品種は24時間で硬くなるのに対し、「さつま白もち」は24時間後の硬さの変化は少ない（表2）。
- 3 製粉し、糯米粉にした場合、「さつま白もち」の粉色は他の品種よりも白く、求肥生地に用いた場合も同様他品種より白い製品の製造が可能である（図1，図2）。
- 4 求肥生地の硬さは、国内で最も加工適性の評価の高い「こがねもち」、「はくちょうもち」より柔らかく、生地の伸びも良い（表3）。

〔成果の活用面・留意点〕

- 1 成型餅など用途によっては、硬化が遅いため型くずれに注意する必要がある。

〔具体的なデータ〕

表1 糯米粉（12%）の糊化開始温度

品 種	糊化開始温度 (°C)
さつま白もち	65.5 c
サイワイモチ	67.8 a
ヒヨクモチ	66.8 b
クスタマモチ（対）	66.6 b

【用語説明】

糊化開始温度：でん粉が糊化し，糯米粉が水に溶けはじめる温度。糊化開始温度が低いほど，硬化しにくい。

注) 異符号間に5%水準で有意差あり（以下同じ）

表2 糯米1粒の製造直後および5℃保存後の最大荷重（gf）

品 種	直後	24時間後	有意差
さつま白もち	192	178	—
サイワイモチ	197	237	*
ヒヨクモチ	190	253	*
クスタマモチ（対）	180	216	*

注) *は5%水準で有意差あり。

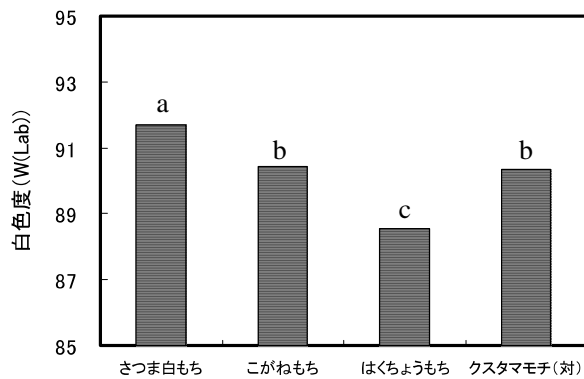


図1 糯米粉の白色度

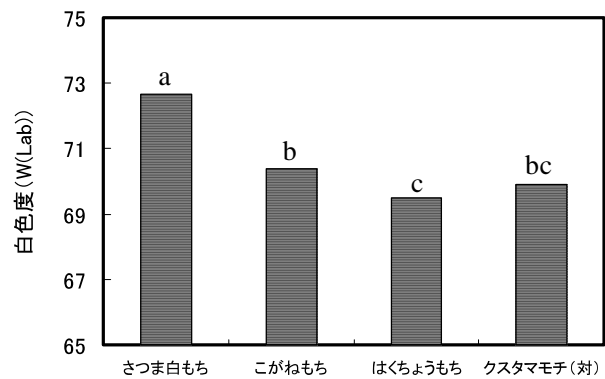


図2 求肥生地の白色度

表3 求肥生地の物性

品 種	最大荷重 (gf)	歪み率 (%)
さつま白もち	45 c	140 a
こがねもち	83 a	116 b
はくちょうもち	60 b	120 b
クスタマモチ（対）	64 b	108 c

〔その他〕

研究課題名：新「かごしまの米づくり」推進事業

予算区分：県単

研究期間：平成18年度（平成15～17年度）