

もちもち! 美味しいお米が出来る! ?

～卵の殻でお米が美味しく! ?～

卵の殻でお米をおいしく! ?

そんな夢のような研究は、ある農家の方の声からスタートしました。

当初は「都市伝説では?」と思いながらも科学的に調査してみると、本当に美味しくなっていることがわかってきました。おいしくなるメカニズムについては、東京農業大学とタッグを組み調査中です。まだ検証中ですが、卵殻中のカルシウムが、お米に存在する酵素に影響し、味や物性を改善しているのでは?と少しずつ、謎が紐解かれております。



都市伝説では! ?
卵の殻の構造? カルシウム? 土壌改良?
科学的に調査してみよう! !



試験は埼玉県のブランド米「彩のきずな」を使用。平成29年度「米の食味ランキング」では、**最高評価の特A**を獲得!

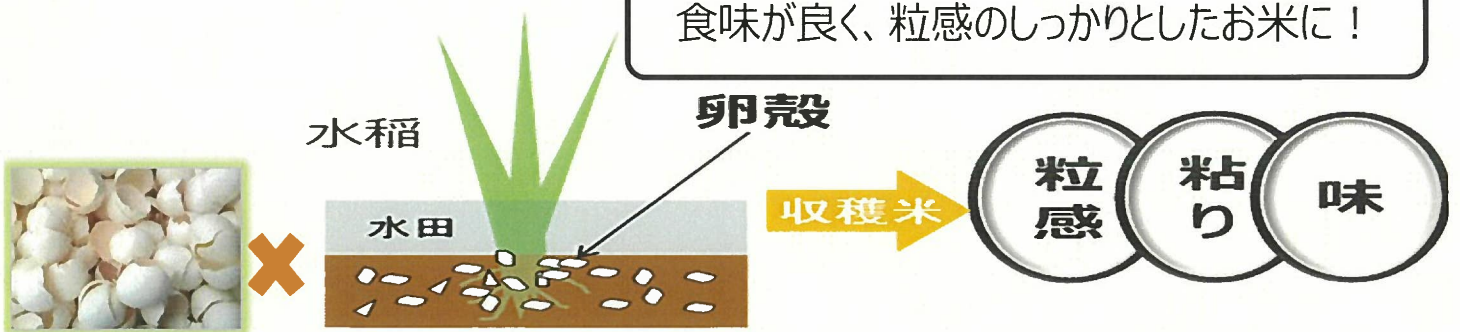
【官能評価結果】(専門パネル10名)

【物性測定結果】(n=5)

サンプル名	外観	香り	食味	粘り	硬さ	コメント		硬さ	こし	付着	粘り
卵殻米	-0.2	0.1	0.3	-0.1	0.2	つが感あり	卵殻米	50.7	53.2	49.6	61.3
対照米	基準						対照米	47.9	48.8	52.2	63.3

※パネルの感覚を尺度として、統計的に品質に差があると判断して良い場合、有意差あり(識別できる)とする。…赤字斜体

食味が良く、粒感のしっかりとしたお米に!



施肥の目安は 1反あたり100kg～200kg!