

第15回 お米コンテスト食味・品質判定結果

大蔦 政司 様 A

平成30年 第15回お米コンテストに出品されたお米の判定結果です。

品質・食味判定の内容説明と平均点は下記のとおりです。

南部地域の数値については機械の不具合によって掲載できませんでしたのでご了承ください。

★ 品質判定機データ

	判定数値	お米 コンテスト 平均数値	
整粒	80.7%	79.4%	目標…80%以上 コシA(1等)…75%以上 コシB(1等)…70%以上
胴割れ米	11.5%	14.0%	刈り遅れ、乾燥調整などにより発生
未熟粒	6.1%	5.1%	青未熟、基部未熟、腹白米、 乳白米、その他など熟成していない粒
被害粒	1.3%	0.9%	発芽、奇形、砕け米 など
着色粒	0.1%	0.3%	斑点米、茶米 など
死米	0.2%	0.3%	青死米、白死米

★ 食味計データ

	判定数値	お米 コンテスト 平均数値	基準数値	参 考
評価値	79点	79.9点	75点 以上	総合評価数値目標 …80点以上
蛋 白	6.4%	6.3%	6%後半 ～7%	数字が低い程、炊きあがり時に ふっくらとした食感になる。 窒素肥料(追肥)が多いと数字 があがってしまいパサパサした 食感になる。
アミロース	19.5%	19.6%	18 ～20%	数字が低い方がおいしい。 品種と登熟時の温度により変化 します。
水分	15.0%	15.2%	14 ～15.5%	飯米としてなら15.5%位が良い。無 洗米は14.5%が適正。