

トリプルファーム様〈***測定結果***〉

コシヒカリS②

機械名:TM-3500

日時:2025年9月17日

測定対象:玄米

試料名:コシヒカリ

圃場:上石津

1:水分 15.1 %

2:タンパク質 6.0 %

3:アミロース 15.8 %

4:脂肪酸度 17 mg

5:スコア 91 点

〈食味分析判断基準〉

1:水分……お米の中の水分を表します

- ・16%基準の範囲内で、水分の高い米ほど美味しいお米になります。
- ・14%以下の過乾燥米は、炊飯前の浸水時にヒビ割れを起し、炊飯するときにデンプンが糊となって流れ出るため、ベトリしたご飯となり、食味が悪くなります。
- ・最近では精米工場の水分管理が厳しくなっており、農家様でのより厳格な管理が求められています。14.5%以上の水分管理を徹底しましょう。
- ・15%以上の水分のお米は、低温貯蔵することが必要になります。
- ・水分は主に「乾燥・貯蔵」により変化します。

2:タンパク質……お米のタンパク質の比率を表します

- ・タンパク質は水を通さないため、お米の吸水を阻害します。タンパク質が少ないお米は、吸水が良いため、炊き上がりがふっくらとした美味しいご飯になります。
- ・日本の白米のタンパク質含有量の平均値は、6.8%です。(玄米7.4%)
- ・タンパク質は、窒素成分を多く吸収すると増加します。
- ・タンパク質は、窒素肥料の施肥量により変化し、肥培管理により改善できます。

3:アミロース……デンプンの中のアミロースの比率を表します

- ・お米の主成分であるデンプンは、2割のアミロース(硬さの成分)と8割のアミロペクチン(粘りと軟らかさの成分)でできています。もち米は、100%アミロペクチンでできています。
- ・日本では、「粘りのある」お米が美味しいため、アミロースの割合が16~17%位であり、パサパサして硬くまずいお米は22~23%位になります。
- ・アミロースは、主に「品種・土壌・気候」により変化します。

4:脂肪酸度……脂肪の酸化度を測定し表します

- ・米の脂肪は、貯蔵中に徐々に酸化されるため、酸化度により古米化の進み具合合いがわかります。
- ・収穫直後の新米は10~20mgが標準ですが、時間とともにこの数値は高くなります。
- ・脂肪酸化度は、低いほど新鮮で美味しいお米になります。
- ・脂肪酸化度は、主に「乾燥調整・貯蔵・品質」により変化します。

5:スコア

- ・近赤外線分析機で、「水分」「タンパク質」「アミロース」「脂肪酸度」の4つの成分を測定し、食味方程式により食味値を出します。
- ・味値は、100点満点で表し、数値が高いほど美味しいお米になります。
- ・最近の良食味品種の増加や美味しい米作りの努力により、日本産では、65~75点が標準になっています。
- ・食味を向上させて、70~80%の人が美味しいと認める、70点以上の良質米作りを目標にしましょう。