

知れば知るほど奥が深い

お米作りのきほんの **き**



～ レベルアップ編 No.1 食味計の有効活用 ～



みなさん、自分で作ったお米どれくらいおいしいか知っていますか？
当然自分の作ったお米が一番おいしいと思いますが、食味計で数値として確認できれば納得しやすいかと思います。
当JAでは、宇和のカントリーエレベーターに食味計の機械があり、食味が測れるようになっています。
出来立ての新米をこの機会に、一度食味計を使って確認してみませんか？



食味計でのチェックポイント

やっぱり
西予のお米は
おいし～い♪



水分

16%以下で高水分のお米ほど美味しいと言われています。逆に過乾燥の米はお米を炊く前に浸水した時、ひび割れを起こし、炊いた時にべちゃっとして食味が悪くなります。

ただし、高水分で調整したお米はカビが生えやすいので、JAへの出荷は15%以下で調整してください。

タンパク **Point**

タンパク質は水分を通さないで、タンパク質が少ないとお米の吸水が良くて炊き上がりがふっくらした美味しいお米になります。逆に、タンパクが高いと吸水が悪くなります。

基本的に、窒素が残っているとタンパクが高くなる傾向がありますが、窒素を抜きすぎると登熟が悪くなり米が細くなってしまいます。良食味を狙うのなら遅い追肥は控えましょう。

アミロース

お米の主成分のデンプンはアミロースとアミロペクチンで構成されています。品種や気候、土壌によって若干の違いはありますが、アミロースが高いとパサパサした美味しくないお米と言われています。登熟期の気温が高いと高くなる傾向にある。(うるち米は15～20%、もち米は0%です)

脂肪酸度

主に貯蔵期間中に徐々に酸化をしてしまうため古米化してしまいます。新米及び低温貯蔵された米は20%以下ですが古米は30%以上になることがあります。

食味計で検査後、右の用紙をお返しします。赤枠で囲った部分に上記内容部分の数値が入って評価されています。興味のある方はぜひ試してみてください。
申込み方法は、カントリーエレベーターに直接もしくは、お近くの各農産センターに持ち込み依頼してください。

ただし、食味計での検査には利用料が必要です。(利用料は口座より引落)

普通作部会員 (1検体) : 500円 部会員外 (1検体) : 800円



西予のお米を今まで以上にレベルアップし
さらなるおいしいお米を作りましょう!!

食味品質評価票 (玄米)							
サンプル情報							
サンプルNo.	品名						
測定年月日	測定場所						
生産者コード	品種						
生産者名	等級						
食味成分・特性							
測定項目	アーク	白米炊飯	劣化	やや劣化	普通	やや良い	良い
水分	14.8 %	15.0~15.0					☆
タンパク	6.4 %	7.0以下					☆
アミロース	16.6 %	18.0以下					☆
脂肪酸度	21.0 %	19.0以下			☆		☆
ヌコブ	0.6 %	0.0以下					☆
食味格付	S						
外観品質							
測定項目	データ	目標範囲	劣化	やや劣化	普通	やや良い	良い
整粒	53.8 %	70~100%			☆		
未熟粒	34.2 %	10%以下	☆				
破砕粒	5.3 %	5%以下				☆	
糊粉粒	2.5 %	2%以下					☆
砕粒	0.1 %	2%以下					☆
発芽害	3.2 %	5%以下					☆
死米	0.8 %	5%以下					☆
着色粒	0.4 %	5%以下		☆			
外観格付	C						



静岡製機株式会社
良食味
育成支援システム