

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 コンテスト結果について ～



先月号では、食味計について紹介しました。食味計を最大限活用して開催したのが、令和4年産「西予米No.1コンテスト」です。

コンテストには、21サンプルの応募があり、11月29日に表彰式を行いました。今回は審査方法と最終審査に残った上位4つの食味計の結果を紹介します。

上位入賞した方、そして参加をいただいた皆様に改めて感謝申し上げます。

西予No.1コンテストは、早生品種部門（出品数：12）、中生品種部門（出品数：9）の2部門で実施

### 1次審査 玄米を食味分析計と穀粒判別機の測定によって審査

出品数21サンプルの平均値が、玄米タンパク質含有量7.1%、スコア80.4。スコアの平均値も高くとてもハイレベルなコンテストとなりました。

サンプルの早生品種の整粒・未熟粒（平均）は63.9%・28.7%、中生品種の整粒・未熟粒（平均）は76.5%・18.7%で早生品種は小粒傾向。これは、8月の高温少雨の影響によるものです。

通常、整粒が高いものは粒厚が厚く（粒張りの良い）、タンパク質含有量が低くなる傾向にあり、高評価につながります。

### 最終審査 官能（食味）試験

2部門とも、パネル9名が、基準米（ライスセンターより抽出）と審査するお米4サンプルを食べ比べ、その結果を数値化。

$$\text{得点} = \text{総合評価} \times 5 + (\text{香り} + \text{味} + \text{粘り} + \text{硬さ}) \times 2$$

官能（食味）試験は、パネルの嗜好が採点に影響を与えるため、同サンプル間でもパネル別得点で大きく差が認められた。しかし、受賞サンプルでは全パネルの評価が高かった。特に総合評価・味・粘り・硬さの評価が高く、得点では受賞サンプルが他サンプルを大きく上回った。



最終審査に選ばれた8サンプルの結果（早生4サンプル、中生4サンプル）

最優秀賞 優秀賞

	地区	品種	食味成分					外観品質							
			水分	タンパク	アミロース	脂肪酸	スコア	整粒	未熟粒	被害粒	胴割粒	砕粒	他被害	死米	着色粒
早生品種	宇和町空所	コシヒカリ	15.3	6.4	16.2	21.0	79.0	58.8	31.2	8.8	5.1	0.6	3.1	0.9	0.2
	野村町阿下	コシヒカリ	13.3	7.2	16.7	18.0	79.0	77.9	20.2	1.7	0.6	0.3	0.8	0.1	0.2
	宇和町田苗真土	コシヒカリ	15.1	6.8	16.7	21.0	78.0	64.2	28.0	7.3	5.1	0.3	1.9	0.3	0.2
	宇和町新城	コシヒカリ	13.8	6.8	15.7	19.0	78.0	72.6	24.0	3.0	1.5	0.5	1.0	0.1	0.3
中生品種	宇和町田苗真土	ひめの凜	15.0	7.2	18.5	21.0	81.0	82.1	14.7	2.4	0.2	0.8	1.4	0.7	0.2
	宇和町山田	ひめの凜	14.3	7.0	18.8	19.0	89.0	81.2	16.1	2.1	0.4	0.0	1.7	0.5	0.1
	野村町阿下	にこまる	13.6	7.1	18.2	19.0	86.0	74.7	17.6	7.6	7.1	0.4	0.1	0.1	0.0
	宇和町田苗真土	ひめの凜	15.5	6.8	17.5	20.0	80.0	85.1	13.5	0.9	0.2	0.3	0.4	0.4	0.0



今回のコンテストでは、宇和からの応募が多かったです。

次回は、野村や城川からもどんどん応募をお願いします。

受賞米については、12月1日かられんげ市場やどんぶり館で数量限定で販売しています。

ぜひ食べてみてください。



おめでとうございます!!