

平成27年産建部米(水稻うるち玄米)の穀物性質分析結果

下表は、平成27年11月6日、(株)サタケ穀物分析センターで行った、米粒食味分析(玄米)の試験結果です。

項目	延江 泰男		森清 隆昭		光田 進		藤原 秀正					
	ヒノヒカリ	きぬむすめ	ヒノヒカリ	きぬむすめ	ヒノヒカリ	きぬむすめ	ヒノヒカリ	きぬむすめ				
1. 食味値(点)	79	78	78	80	84	84	81					
2. タンパク質(% <small>d.b.</small>)	7.2	7.2	7.3	7.0	6.5	6.5	6.9					
3. 水分(%)	14.8	14.4	13.8	13.8	13.7	13.5	14.1					
4. アミロース(%) ※	18.7	18.7	18.7	18.6	18.2	18.2	18.5					
5. 脂肪酸度 ※ (KOHmg/100g)	14.4	13.5	15.2	14.2	17.4	16.1	14.4					

※アミロースおよび脂肪酸度の値は参考値です。

1. 食味値:米の食味評価値で、数値が高いほど美味しい。
2. タンパク質:米の中におけるタンパク質の占める割合で、数値が低いほどふっくらとしたご飯に炊き上がり美味しい。
3. 水分:デンプンの中におけるアミロースの占める割合で、数値が低いほど粘りがあって美味しい。
4. アミロース:デンプンの中におけるアミロースの占める割合で、数値が低いほど粘りがあって美味しい。
5. 脂肪酸度:米から脂質を抽出した溶液(酸性)を中和するのに要するKOH(水酸化カリウム、アルカリ性)の量(mg)を米(乾物)100gに対して表したものの。数値が高いほど酸化(古米化)が進んでいる。

※詳しい解説については、別添資料(サタケ穀物分析センター提供)をご覧ください。

米粒食味計（RLTA） 食味値・各成分の解説

- 【1】食味値（点） ・ 米の食味評価値。
 ・ 数値が高いほどおいしい。

65		70		75		80		85	
劣	やや劣	普通		やや良		良		極上	

実際に食べて評価する官能試験を基本として、その官能食味評価と米の内部構造（成分）の関連性を、永年にわたり研究した成果に基づき食味値を算出しています。

米の内部構造（成分）による食味評価の判定を行っているため、「特定の産地銘柄米を食味値何点と決める。」ということはありません。これは同じ産地銘柄米でも年産、地区により全く同じものばかりが存在するとは限らないからです。

- 【2】アミロース（%） ・ デンプンの中におけるアミロースの占める割合。
 ・ 数値が低いほど粘りがあり、おいしい。

18.0		18.5		19.0		19.5		20.0		20.5		21.0	
低・やや低				普通				やや高・高					

うるち米デンプンはアミロースとアミロペクチンで構成されており、もち米デンプンにはアミロースがなく、アミロペクチンのみで構成されています。このデンプン中のアミロースの比率が低いほど粘りのあるご飯になります。

- 【3】タンパク質（%） ・ 米の中におけるタンパク質の占める割合。
 ・ 数値が低いほどふっくらとしたご飯に炊き上がり、おいしい。

①玄米

ドライベース (15%換算)	6.5 (5.5)	7.0 (6.0)	7.5 (6.4)	8.0 (6.8)	8.5 (7.2)
	低・やや低		普通		やや高・高

②白米

ドライベース (15%換算)	5.7 (4.8)	6.2 (5.3)	6.7 (5.7)	7.2 (6.1)	7.7 (6.5)
	低・やや低		普通		やや高・高

タンパク質が多く含まれると、炊飯時にデンプンが水を吸収し糊化する事を妨げるため、硬いご飯になりやすくなります。

ドライベースとは、水分が含まれない状態（乾物）での米の中におけるタンパク質の占める割合を示し、また15%換算値とは、15%の一定水分を含んだ場合での米の中におけるタンパク質の占める割合を示します。

糠、胚芽に含まれるタンパク質含量は胚乳に比べ多いため、その糠、胚芽を取り除いた白米中のタンパク質の占める割合は玄米に比べて0.5～1.2%低くなります。

（米粒食味計（RLTA） 食味値・各成分の解説）

- 【4】水分 (%)
- ・ 米中における水分の占める割合。
 - ・ 基準の範囲内で数値の高い方がおいしい。

	12.0	13.0	14.0	15.0	16.0
過乾燥	低	やや低	最適	保管に注意	水分過多

水分が15%以上の場合は保管に注意が必要です。
過乾燥米は炊飯前の浸漬時にひび割れを起こし、べちゃついたご飯になります。

- 【5】脂肪酸度 (KOHmg/100g)
- ・ 米から脂質を抽出した溶液(酸性)を中和するのに要するKOH(水酸化カリウム:アルカリ性)の量(mg)を米(乾物)100gに対して表したもの。
 - ・ 数値が高いほど酸化(古米化)が進んでいる。

	5.0	10.0	15.0	20.0	25.0
	良	普通		酸化	

酸化の進み具合は米の性質、収穫期、乾燥調製、貯蔵条件等により左右されます。
脂肪が酸化して脂肪酸を生じるのは主に糠の部分で起こるため、RLTAではその糠の部分を含んだ玄米のみ脂肪酸度の測定を行っています。