

2016年度 GP 米 成分検査結果（検体 NO2）

埼玉県比企郡鳩山町で GP 農法を取り入れて生産した、2016 年度産のお米を、「CTA10A」による成分検査をしました。

産地米	16/10/24
No. 77 / 28~77 (n=60)	12:59
アミロース	18.2%
タンパク質	7.2%
水分	16.0%
脂肪酸度	18.7 mg/100g
食味値	84 (A) point

実施日 : 2016年 10月 24日
 検査機関: 埼玉みずほ農業協同組合
 生産者 : 埼玉県比企郡鳩山町
 元気パートナーズ

今年3月に、新たに GP 農法を取り入れてセラミックを埋設した田んぼで作りました。埼玉県の気候は、お米作りにはあまり適さないとされていますが、その中で食味値は「極上」、その他の項目も高評価が出ました。

【食味値】

米の食味評価値で、数値が高いほど美味しい。

~55	~60	~65	~70	~75	~80
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の関連性を値に算出しています。

【たんぱく質】

米の中におけるたんぱく質の占める割合。

数値が低いほど、ふっくらとしたご飯が炊きあがる。

白米・ドライベース 15%換算

7.0	7.5	8.0	8.5	9.0
低・やや低	普通		やや高・高	

【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を数値にしており、数値が低いほど粘りがあり美味しい。

高い程ご飯が固くなり美味しくない。

18	19	20	21	22
低・やや低	普通		やや高・高	

うるち米のデンプンは、アミロースとアミロペクチンで構成されており、もち米の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。

【脂肪酸度】

米から脂質を抽出した溶液を中和するのに要する水酸化ナトリウムの量。

数値が高いほど酸化(古米化)している。

5	10	15	20	25
良	普通		酸化	