

2017年度 GP米 成分検査結果（検体 NO1）

埼玉県春日部市でGP農法を取り入れて生産した、2017年度産のお米を、「CTA10A」による成分検査をしました。

実施日 : 2017年 9月 4日
 検査機関: 埼玉みずほ農業協同組合
 生産者 : 埼玉県春日部市 Fさん

生産者Fさんの感想・・・

今年も雑草が元気で、てこずりましたが、とにかく、稲の色がとっても「キレイな黄金色」でした。“稲の色を見ると、美味しさがわかる”と言われていますが、澄んだ黄色の稲を見て、「今年の米は絶対うまいぞ」と前評判が立つほどでした。

【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	