

米の食味官能試験

一般財団法人日本穀物検定協会

米の食味官能試験は、昭和 46 年産米から全国規模の産地品種について実施し、その結果を毎年食味ランキングとして発表しております。

食味評価は、当協会独自の基準米（複数産地コシヒカリのブレンド米）と試験対象産地品種を白飯で「外観・香り・味・粘り・硬さ・総合評価」の6項目について比較評価する相対法により行っています。

評価するのは、当協会において選抜訓練した食味評価エキスパートパネルであり、試験当日 1 時間前から禁煙、飲食禁止の状態です。

評価は、基準に対する良否の度合いに応じ「かなり」「すこし」「わずかに」「基準と同じ」のランクで評価を行ない、それぞれを±3、±2、±1、0 の数値に置き換えることで評価値を求めています。

《食味官能試験の手順》

1. 精米水分の測定

まず、試験に使用のお米（精米）の水分を測定します。



2. 洗米

次に、お米を洗います。軽い水洗いを 4~5 回繰り返します。お米が割れないよう強い押し洗いはしません。



3. 加水

加水量は最初に測定した精米の水分含有率に応じて決定します。グラム単位まで正確に加水します。



4. 炊飯

炊飯にはパナソニック IH ジャー炊飯器 SR-HD103W を使用しています。



5. 攪拌及び放冷

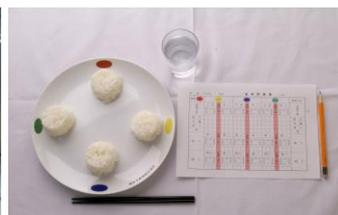
炊飯終了後、白飯を攪拌し余分な水分を発散させます。

その後、軽く釜蓋をし、熱すぎない程度まで放冷します。



6. 盛りつけ

所定の試験皿に定量の白飯を盛り付けます。基準米は赤マークの箇所に、試験するお米は黄、青、緑マークの箇所に盛りつけます。



7. 食味の評価

食味の順番による評価の偏りをなくするため、パネル20名を1グループ3~4名の6グループに編成し、グループ別に試食の順序を変えて実施します。

評価は、基準米と試験するお米とを食べ比べ、その結果を所定の用紙に記入します。試験結果は数値化され、基準米と試験に用いたお米の平均値の差の有意性により判定されます。

