

食味測定値

お名前	月波奥野村営農組合様	受付No.	51
産地	兵庫県 月波市春日市(町)	年産品種	令和7年産(品種名 736カリ)

食味値	87 point
-----	----------

玄 米			
アミロース	17.8%	タンパク質	6.3%
水分	14.7%	脂肪酸	17.3 mg/100g

食味値 (point)	数値が高いほど”おいしい”。					
	65	70	75	80	85	
	劣る	やや劣	普通	やや良	良	極上

アミロース (%)	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		

タンパク質 (%)	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”。				
	6.5	7.0	7.5	8.0	8.5
	低・やや低	普通		やや高・高	

水分 (%)	基準の範囲内で数値の高いほうが”おいしい”。					
	12		13		14	
	過乾燥	低	やや低	最適	保管に注意	水分過多

脂肪酸 (mg/100g)	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	

食味値における要因と対策

食味値とは？

- 米の食味評価値を100点満点で表したものです。
- この値が高いほど評価の高い米となります。

アミロースとは？

- デンプンの中におけるアミロースの占める割合です。
- 数値が低いほど粘りがあり“おいしい”とされています。

要因：その年の天候による光合成の量と関係しているため、生産方法で数値をコントロールすることはできません。

対策：ありません。

タンパク質とは？

- 米の中におけるタンパク質の占める割合です。
- 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”とされています。

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。

要因：肥料過多（チッソ過多）によりタンパク質が多く含まれることによる。

対策：全体的にチッソ肥料を減らすか、前作からの残効肥料を考慮しケイ酸肥料を施用する。ケイ酸を効かせることにより穂肥の効きを助長することになる。

水分とは？

- 米の中における水分の占める割合です。
- 基準の範囲内で数値の高いほうが“おいしい”とされています。

水分が15%以上の場合は保管が必要です。

過乾燥米は炊飯前の浸漬時にひび割れを起こし、炊飯すると“べちゃついた”ご飯になります。

要因：米の保存状態が悪いと乾燥が進み食味値の低下を招きます。

対策：紙袋での保存の場合、口をしっかりと閉めて水分の蒸発を防ぐ。

脂肪酸とは？

- 数値が高いほど酸化（古米化）が進んでいるとされています。

要因：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。

農の基本は土づくり！
しっかりと土づくりを行いましょう！