

# 「いばらき米の極み頂上コンテスト」 審査規程

## 1 目的

「いばらき米の極み頂上コンテスト」における審査方法については、本規程によって定める。

## 2 審査方法

### (1) 1次審査：食味分析機器等による測定

県農業総合センターの機器を使用して①玄米水分を測定し、必須条件(14.0～15.5%)を満たした生産物について、②整粒歩合及び③食味値を測定する。

ただし、穀粒判別器により整粒歩合の測定ができない低アミロース米等については、③食味値のみ測定する。

順位は②と③の評点の偏差値平均（低アミロース米等については③の偏差値）により決定し、以下の必須条件を満たした生産物のうち、上位の生産物（応募総数の上位25%程度とする。ただし、25点を上限とする。）を2次審査進出とする。

#### 【2次審査進出のための必須条件】

- ①玄米水分 14.0～15.5%
- ②整粒歩合 70%以上
- ③食味値 80以上

#### 【使用機器】

- 玄米水分：(株)ケツト科学研究所 米麦水分計 ライスタf
- 整粒歩合：(株)サタケ 穀粒判別器 RGQI90A
- 食味値：(株)サタケ 米粒食味計 RCTA11A

### (2) 2次審査：味度メーターによる測定

1次審査で選出した生産物について、県農業総合センターの機器を使用して④味度値を測定し、評点が高い上位の生産物（応募総数の上位6%程度とする。ただし、6点を上限とする。）を最終審査進出とする。なお、④の評点が同一の場合には、1次審査の結果が高いものから順に選出する。

#### 【使用機器】

- 味度値：東洋ライス(株) トーヨー味度メーター MA-90B

### (3) 最終審査：食味官能評価

2次審査で選出した生産物を精米・炊飯し、審査員による食味官能評価により順位を決定する。

## ア 炊飯方法

茨城県普通作物栽培基準（平成29年3月）129頁から130頁における方法により炊飯を行うものとする。なお、応募者からの申し出があれば、品種に応じた炊飯時の加水量を調整する。

## イ 審査方法

炊飯米を外観、香り、食感、味を指標に食べ比べ、総合評価が高いものから順番に評価点（1位：6点、2位：5点、3位：4点、4位：3点、5位：2点、6位：1点）をつける。

各審査員の評価点を合計し、順位を決定する。

評価点が同点の場合は、1次及び2次審査における評点と審査員による協議により決定する。

### <参考>食味官能評価の指標

外観	ご飯のツヤや白さ、胚芽の程度、碎米や煮崩れの有無など
香り	ご飯を直接嗅いだとき、または口に入れたときに感じる特有の香り
食感	ご飯を噛んだ時の歯ごたえ（硬さや粘り）や舌ざわりの滑らかさ
味	ご飯を噛んでいるうちに感じる旨味や甘味
総合評価	審査員の感覚・嗜好による食味の総合的判断

## 3 その他

公平性を保つため、応募者の氏名及び品種名等は伏せて審査する。