

第3回いばらき米の極み頂上コンテスト 審査規程

1 目的

第3回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、②整粒歩合、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、①玄米水分、③食味値のみ測定する。

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）により順位を決定し、以下の必須条件を満たした米のうち、上位の米を2次審査進出とする（応募総数の25%程度とする。ただし、25点を上限とする。）。

【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】

①玄米水分：（株）ケツト科学研究所 米麦水分計 ライスタ f

②整粒歩合：（株）サタケ 穀粒判別器 RGQI90A

③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次審査で選出した米について、県農業総合センターの機器を使用して④味度値を測定する。④味度値での順位と1次審査結果の順位を加算し、合計値が低い米を最終審査進出とする（応募総数の6%程度とする。ただし、6点を上限とする。）。なお、合計値が同一の場合には、④味度値での順位が高いものから順に選出する。

【使用機器】

④味度値：東洋ライス（株） トーヨー味度メーター MA-30A

(3) 最終審査：食味官能評価

2次審査で選出した米を精米・炊飯し、審査員の食味官能評価によって順位を決定する。

ア 炊飯方法

茨城県普通作物栽培基準（令和5年3月改訂版）164頁から165頁における方法により炊飯を行うものとする。加水量は精米600gに対して水830gとし、さらに精米の水分含量に応じて加水量を調整する。

ただし、応募者からの申し出があれば、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次審査の結果と審査員による協議により決定する。

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。

<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