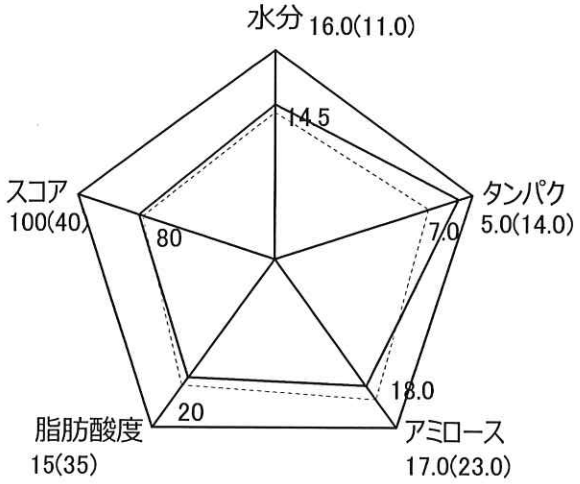
食味品質評価票（玄米）

サンプル情報

受付番号	26005489	測定年月日	2026/09/17
会社・団体名	有限会社　内山農産		
検体の名称	令和8年産　新潟県上越市産　特別栽培米　コシヒカリ		
生産者名			
品種	コシヒカリ		
備考１			
備考２			
サンプルNo	00001767		

食味成分・特性

測定項目	測定値	目標範囲	劣る	やや劣る	普通	やや良い	良い
水分	14.7 %	14.5～15.5%					★
タンパク	5.6 %	7.0%以下					★
アミロース	18.5 %	18.0%以下				★	
脂肪酸度	21	20以下				★	
スコア	81	80以上					★
食味格付	S	S					★



食味値	81

測定機器：静岡製機㈱ 米品質評価システム
(TMX-1)

株式会社つくば分析センター
〒305-0047 茨城県つくば市千現2-1-6
TEL.029(858)3100　FAX.029(858)3106

《解説資料》

食味品質評価票について

1．測定機器　：　静岡製機(株)製　食味分析計（TMX-1）

2．食味成分・特性

水　　分 ・・・・・・ 水分が少ないとヒビ割れを起こし、炊飯時にデンプンが糊となって流れ出るため、ベットリとしたご飯となり食味が悪くなります。
玄米で 14.5～16%、精米で 14～15.5%が適正な水分と言えます。

タンパク ・・・・・・ タンパク質は水を通さないため、お米の吸水を阻害します。同じ品種のお米でもタンパク質含量が高いとご飯の粘りが弱くなり、含量が低いとふっくら粘りのある美味しいご飯になります。

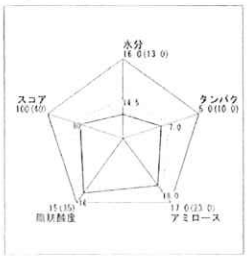
アミロース ・・・・・・ お米に含まれるデンプンは「アミロース」と「アミロペプチン」の２種類から構成されています。
アミロースの比率が低いほど粘りのある美味しいご飯になります。

脂肪酸度 ・・・・・・ 玄米は貯蔵するに従って脂肪分が脂肪酸とグリセリンに分解され、遊離脂肪酸が増加してきます。この遊離脂肪酸の割合をみるのが「脂肪酸度」で、「脂肪酸度」が低いほど新鮮で美味しいお米です。
（玄米のみ）

スコア ・・・・・・ 米の成分や炊飯の物理特性等、官能検査結果と相関の高い特性を客観的に測定する事により、食味を推定しスコアとして表示します。
（食味値）　全国のお米を測定すると、概ね 40～95 点の範囲に分布します。

食味格付 ・・・・・・ スコアに従い 5 ランク（S、A、B、C、D）に分けられます。
S(80 以上)、A(70～80)、B(60～70)、C(50～60)、D(50 以下)

3．レーダーチャート



内側の太い実線が食味成分の測定値を示します。
破線が各項目の目標値ですので、測定値の太線が目標値の破線より外側に広がるほど食味の良い美味しいお米と言えます。
※　（　）内の数値はグラフの原点（中心点）の数値を示します。

4．注意点

食味品質評価結果は、玄米または精米を理化学測定した結果に基づいて算出しておりますが、実際の炊飯米の食味と必ずしも一致するものではございませんので、参考値として御利用下さい。

また、測定結果は供与された試料についての結果であり、当該試料の母集団を保証もしくは認証するものではございません。

株式会社つくば分析センター
Tsukuba Analysis Center Co.,Ltd.