

お米の等級・食味値について

一般的にお米の等級は品質を、食味値はおいしさを表します。

I. 等級

等級はお米の品質です。1～3等、規格外(玄米)があり、下記基準をもとに区分されます。もちろん等級によって価格も変わります。

等級別品位基準(水稻うるち玄米)

等級	整粒割合	水分含有	被害粒、死米、着色粒、異種穀粒及び異物混入
1等米	70%以上	15%以下	15%以下
2等米	60%以上	15%以下	20%以下
3等米	45%以上	15%以下	30%以下
規格外	上記規格に該当せず、異種穀粒・異物を50%以上混入していないもの		

II. 食味値

食味値はお米のおいしさを表します。お米の中に含まれる4つの成分を分析し、100点満点で評価し、数値が高いほどおいしいお米となります。JA御殿場では食味値77%以上のお米を特A米として取り扱っております。

食味値に使用するお米の4成分

水分……………玄米では14.5～16.0%、精米では14.0～15.5%が適正な水分といえます。水分14.0%以下の過乾燥米は炊飯前の浸水時にひび割れを起こし、デンプンが流出することにより、食味が悪くなります。なお、玄米では16.0%、精米では15.5%を上限として水分が多いほど食味の向上に繋がりますが貯蔵性は悪くなります。(JA御殿場では梅雨明けの劣化を防ぐため水分を14.5%～15.0%としております。)

タンパク質……タンパク質は含有量が少ないほど、お米を炊く時にご飯の粘りが出ます。

アミロース……お米のデンプンはアミロースとアミロペクチンという2種類の成分でできていますが、アミロースの割合が少ないほど、お米を炊く時にご飯の粘りが出ます。

脂肪酸化度……お米の中には脂肪が含まれていますが、貯蔵し時間が経過するにつれ脂肪が脂肪酸とグリセリンに分解されます。この脂肪酸化度は、低いほど新鮮でおいしいお米であるといえます。なお、お米の脂肪は貯蔵中に徐々に分解するため、新米は一般的に低い数値といえます。

※ JA御殿場では食味計で測定できない旨み成分を加えるために米ぬかによる土作りを行っています。