

一般財団法人日本穀物検定協会が実施する食味試験について

1 食味試験

一般財団法人日本穀物検定協会は、良質米作りの推進と米の消費拡大に役立てるため、代表的な産地品種について、食味試験を行い、その結果について、毎年「食味ランキング」に取りまとめて公表している。

2 食味試験の対象産地品種

以下の条件を満たした品種であること。

- ・農産物規格規定に定める産地品種銘柄[※]であること。
※農産物検査時に品種名で区分される銘柄。農林水産省が都道府県ごとに指定
- ・主力品種に位置付けられており、県の主要3品種、又は作付面積が1,000ha以上若しくは収穫量5,000t以上であること。

3 食味試験の評価内容及び評価方法

評価内容	<p>「特A」、「A」、「A'」、「B」、「B'」の5段階で評価</p> <ul style="list-style-type: none"> ・基準米(複数産地「コシヒカリ」のブレンド米)に比べて食味が、特に良好なものを「特A」、良好なものを「A」、おおむね同等のものを「A'」、やや劣るものを「B」、劣るものを「B'」として評価。
評価方法	<p>炊飯した米の食味を実際に食べて評価</p> <ul style="list-style-type: none"> ・協会において、選抜訓練した専門の評価員である食味評価エキスパートパネルにより評価される。 ・白飯の「外観・香り・味・粘り・硬さ・総合評価」の6項目について、基準米と比較評価する相対法により行われる。

4 本県における対象産地品種の食味ランキング結果

産地品種銘柄	ミネアサヒ	あいちのかおり	本県産コシヒカリ
2020年産	特A	A	A'
2019年産	A'	A	A
2018年産	A	A	A'