

◇水分・タンパク・アミロース・食味計測値の見方

水分

15～15.5%が望ましい、ただし年越し1、2月まで。それ以降味低下懸念あり。
 2月以降まで保管の食味維持には14.5%程度まで乾燥がベター。
 水分値そのものは、食味にはとくに大きくは影響しない。
 13.5%ほどの過乾燥米でも、良好に実ったコメであれば噛み応え粘り良く、硬さを感じず食味良好なコメは多い。
 玄米水分が16%以上のコメは、米質が柔らかいため、精米が進んで過搗精になることが多いので注意が必要。

タンパク質(玄米、ウエット基準)

目安として7.5%以下程度なら問題なし。6.2～6.3%程度のタンパク値が理想(絶対ではないが、良食味米が多い)多くの場合8%を超えると粘りが無くなり、硬くポロポロとして食感が悪い。搗精後の白米タンパクは5.2～5.3%程度が理想。一般論としてタンパク値は低い方が粘りが良好なものが多い。しかし分析計は、食味を落とすタンパクと、味に関係しないタンパクを区別できないため、先入観は禁物。必ず実食してタンパク質の良否を判断する。分析計は国産米を基準としているため、外米のタンパク値は参考にならない(外米と外米で比較する)

アミロース

19%以下なら問題なし 白米測定が実際値に近い。しかし近赤外線レベルでは、正確には測定できないため食味への影響は考える必要ない あくまでも参考値である。

食味 上・中・下 の解説

上→良好なもの (上級米) 中→味まずまずの中庸なもの (主食用上米～外食用上米) 下→劣るもの (価格優先外食用米)

主食用最上米・良好・良・良・並・外食用上米・並・外食下クラス
 (上の上～上の中～上の中～中の中～中の中 …… 下)

97～85点
 84～80～80点
 79～77～75点
 74～70点
 69～60点

上記評価のイメージ解説

○一応の目安として85点以上あれば優良米クラス
 85～97点のコメの味の差を言い表すのは、現実的にはほとんど不可能
 それぞれコメの粘りの質には差があるが、目安的に85点以上あれば市場で言われる魚沼米クラスと判断していい(魚沼コシも粘りの質が異なり近年は平易も多い)
 ○83～82～80～77点の上～中に分布するコメの評価が難しい→1～2点差にこだわる必要なし
 2～3点差は搗精、保管、炊飯技術によって十一(点差が縮まったり開いたり)する

香 り 炊飯中にかぐわしい甘さを感じるような匂い食をそそるような香りがあるものが良い
 特に際だった香りを感じなくとも、無臭なら問題なし
 わずかにヒネた匂いのあるものは下 古米臭のあるものは下の中・難あり

甘 み 噛み含んだ時に甘みを感じるものは良
 甘み少ないものの、総体的に悪くないものは中、甘みがなく違和感を感じるものは下

粘 り 噛み含んだ時に弾力があり、かつ滑らかで、違和感を感じない。まろやかな粘りのものが最優良
 粘りはあるが、噛み含んだ時に粒の抵抗感があるものは良
 粘りはあるものの、表面が硬めで粒を感じさせるまろみのないものは中
 粘りが弱くホソつくものは中～下。ボソボソ、ポロポロ、パラパラ感のあるものは下

粘りの質 (硬め、柔らかめ、滑らかさ、微妙な違和感・抵抗感の有無、粘度のないボソついたり、ポロついた食感)

甘みの有無(最初から感じる甘さ、噛み含んで感じる甘さの程度)。
 硬さ・柔らかさ (表面と中心部の硬・軟の程度、粘度のある硬・軟、粘度のない硬・軟)
 など勘案して食味の良否を判断する