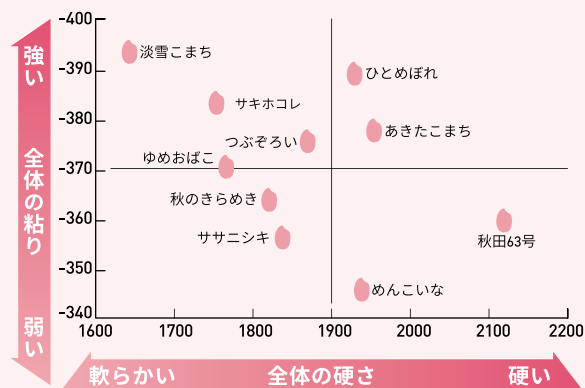


秋田米の理化学的表現

全体の硬さと全体の粘り

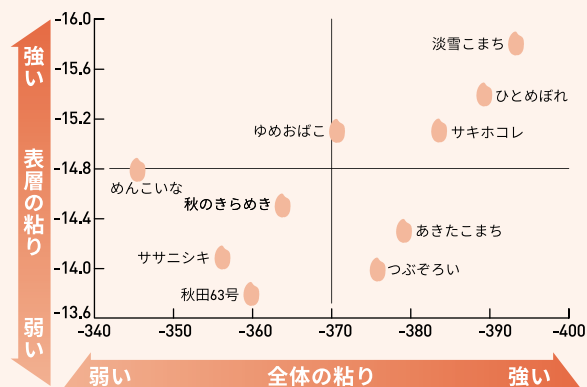


全体の硬さ ご飯を90%噛んだ時の硬さをテンシプレスサー※1で測定した数値です

全体の粘り ご飯を90%噛んだ時の粘りを同様に測定した数値です

- あきたこまち** 全体の硬さと全体の粘りが中程度で、硬さと粘りのバランスが良い
- つぶぞろい** 全体の硬さは軟らかく、全体の粘りも強い
- サキホコレ** 全体の硬さは軟らかく、全体の粘りも強い
- ひとめぼれ** 全体の硬さは中程度で、全体の粘りが強い
- 秋のきらめき** 全体の硬さはやや軟らかく、全体の粘りはやや弱い～弱い
- ササニシキ** 全体の硬さは中程度で、全体の粘りが弱い
- ゆめおぼこ** 全体の硬さが軟らかく、全体の粘りは中程度
- めんこいな** 全体の硬さは中程度で、全体の粘りがとても弱い
- 淡雪こまち** 全体の硬さがとても軟らかく、全体の粘りがとても強い低アミロース米
- 秋田63号** 全体の硬さが硬く、全体の粘りは弱い

全体の粘りと表層の粘り

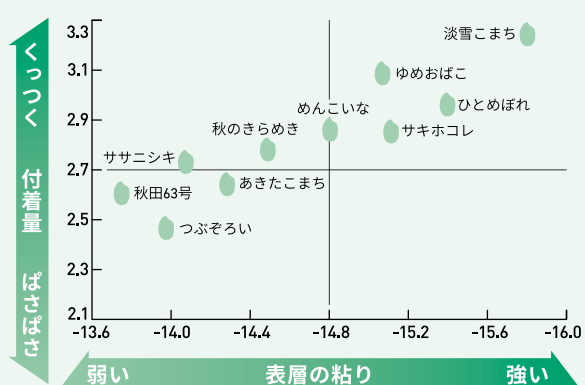


全体の粘り ご飯を90%噛んだ時の粘りをテンシプレスサーで測定した数値です

表層の粘り ご飯を25%噛んだ時の粘りを測定した数値です

- あきたこまち** 全体の粘りがやや強く、表層の粘りは弱い
- サキホコレ** 全体の粘りが強く、表層の粘りはやや強い
- ひとめぼれ** 全体の粘りと表層の粘りが強い
- ゆめおぼこ** 全体の粘りは中程度、表層の粘りはやや強い
- 秋のきらめき** 全体の粘り、表層の粘りともにやや強い
- めんこいな** 全体の粘りはとても弱く、表層の粘りは中程度
- ササニシキ** 全体の粘り、表層の粘りは弱い
- つぶぞろい** 全体の粘りはやや強く、表層の粘りがとても弱い
- 淡雪こまち** 全体の粘りと表層の粘りがとても強い
- 秋田63号** 全体の粘りが弱く、表層の粘りもとても弱い

表層の粘りと付着量



表層の粘り ご飯を25%噛んだ時の粘りをテンシプレスサーで測定した数値です

付着量 炊飯米が容器に付着する程度を数値化したものです

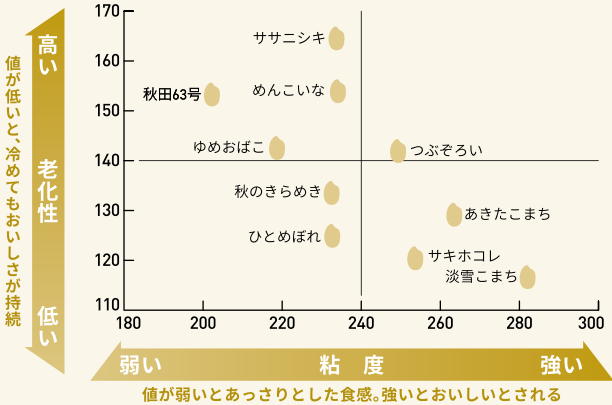
- あきたこまち** 表層の粘りが弱く、付着量もやや少ない
- ササニシキ** 表層の粘りが弱く、付着量もやや少ない
- サキホコレ** 表層の粘りはやや強く、付着量は中程度
- ひとめぼれ** 表層の粘りが強く、付着量もやや多い
- ゆめおぼこ** 表層の粘りがやや強く、付着量が多い
- 秋のきらめき** 表層の粘りがやや弱く、付着量は中程度
- めんこいな** 表層の粘りと付着量は中程度
- つぶぞろい** 表層の粘りが弱く、付着量が少ない
- 淡雪こまち** 表層の粘りがとても強く、付着量もとても多い
- 秋田63号** 表層の粘りはとても弱く、付着量もやや少ない

※1 テンシプレスサー：ご飯を食べた時の「硬さ」「軟らかさ」「噛みごたえ」を測定する機器

炊飯米の分析データは、(株)インテリジェントセンサーテクノロジー、新潟薬科大学及び秋田県農業試験場の分析を基に、秋田米を比較した評価値です。(平成27～29年産米及び令和3～4年産米)

粘 度 と 老 化 性

粘 度 ラビット・ビスコ・アナライザー※2により糊化特性を測定し、粘度をおいしさの指標として表しました
老 化 性 冷めてからの硬さを表します

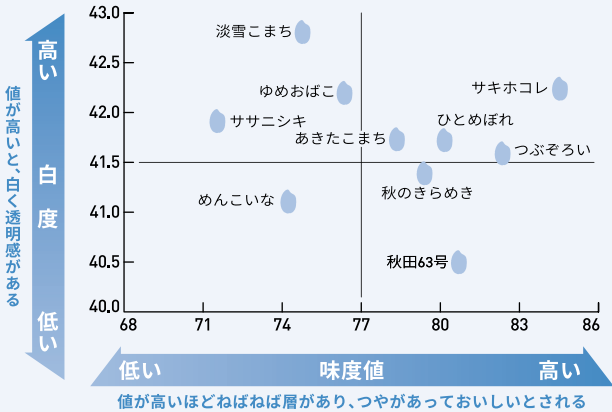


- あきたこまち — うち米の中では最も粘度が強く、老化性も低いことから、冷めても粘りがある
- サキホコレ — 粘度はやや強く、老化性が低く冷めてもおいしさが持続する
- ひとめぼれ — 粘度は中程度で、老化性も低い
- ゆめおぼこ — 粘度は弱く、老化性は中程度
- 秋のきらめき — 粘度、老化性は中程度
| つぶそろい |] | 粘度、老化性は中程度 |
| めんこいな |
| ササニシキ |] | 粘度は中程度で、老化性が高い |
| 淡雪こまち |
| 秋田63号 |] | 粘度が弱く、老化性は高い |
| |

味 度 値 と 白 度

味 度 値 炊飯米の表面の「つや」と「ねばねば層」を味度メーターで測定しました

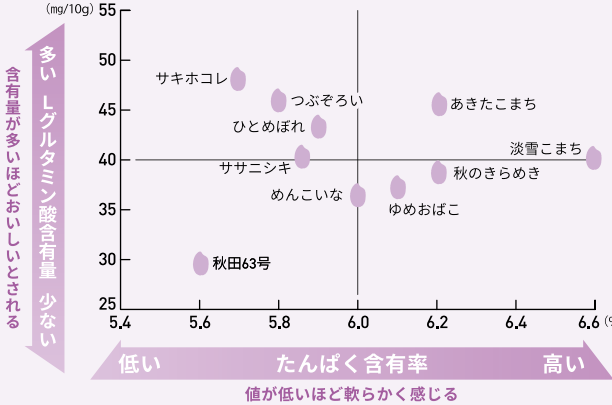
白 度 91.3%でとう精した時の白さを白度計で測定した数値です



- あきたこまち — 味度値と白度は中程度
- サキホコレ — 味度値がとて高く、白度は高い
- ひとめぼれ — 味度値がやや高く、白度は中程度
- 秋のきらめき — 味度値がやや高く、白度は中程度
- つぶそろい — 味度値が高く、白度は中程度
- めんこいな — 味度値と白度は低い
- ゆめおぼこ — 味度値が中程度で、白度が高い
- ササニシキ — 味度値が低く、白度はやや高い
- 淡雪こまち — 味度値はやや低く、白度はとても高い
- 秋田63号 — 味度値が高く、白度がとても低い

たんぱく含有率と L グルタミン酸含有量

たんぱく含有率 玄米の窒素含有率をケルダール法で分析し、窒素含有率に5.9の係数を乗じた数値です
L グルタミン酸含有量 炊飯米の旨味成分の1つであるLグルタミン酸をアミノ酸分析計で測定した数値です

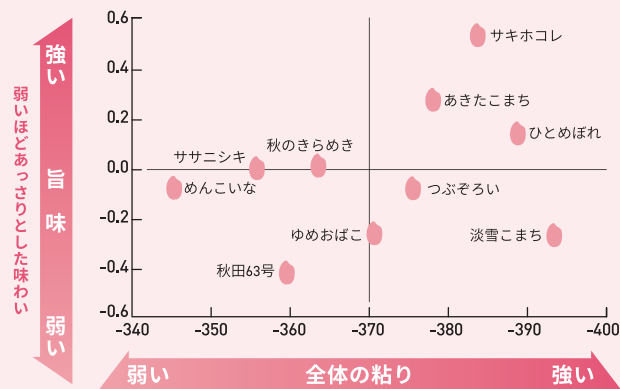


- あきたこまち — たんぱく含有率は高く、Lグルタミン酸含有量が高い
- サキホコレ — たんぱく含有率が低く、Lグルタミン酸含有量が多い
- つぶそろい — たんぱく含有率、Lグルタミン酸含有量は中程度
- ひとめぼれ — たんぱく含有率、Lグルタミン酸含有量は中程度
- ササニシキ — たんぱく含有率が中程度で、Lグルタミン酸含有量がやや少ない
- めんこいな — たんぱく含有率がやや高く、Lグルタミン酸含有量がやや少ない
- ゆめおぼこ — たんぱく含有率がとて高く、Lグルタミン酸含有量は中程度
- 秋のきらめき — たんぱく含有率がとて高く、Lグルタミン酸含有量は中程度
- 淡雪こまち — たんぱく含有率がとて高く、Lグルタミン酸含有量は中程度
- 秋田63号 — たんぱく含有率が低く、Lグルタミン酸含有量もとても少ない

※2 ラビット・ビスコ・アナライザー：ご飯の「粘り」を測定する機器

秋田米の理化学的表現

全体の粘りと旨味



全体の粘り

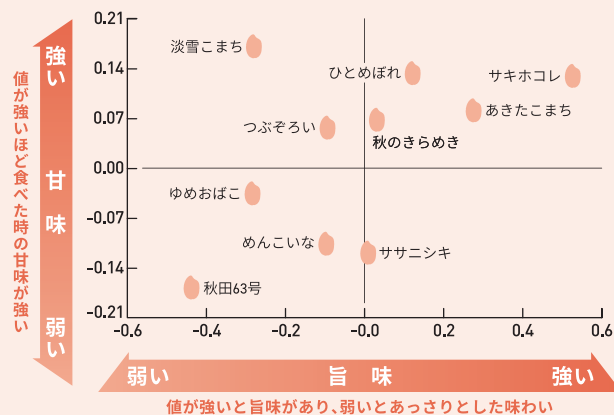
ご飯を90%噛んだ時の粘りをテンシプレッサーで測定した数値です

旨味

味・香り・味覚センサーによる測定です。旨味はアミノ酸と核酸由来の物質を測定したもので、ご飯を食べた時の先味を表します

- あきたこまち** 全体の粘りがやや強く、旨味が強い
- サキホコレ** 全体の粘りが強く、旨味がとても強い
- ひとめぼれ** 全体の粘りが強く、旨味はやや強い
- つぶぞろい** 全体の粘りがやや強く、旨味は中程度
- ゆめおぼこ** 全体の粘りが中程度で、旨味は弱い
- 秋のきらめき** 全体の粘りがやや弱く、旨味は中程度
- めんこいな** 全体の粘りがとても弱く、旨味は中程度
- ササニシキ** 全体の粘りが弱く、旨味は中程度
- 淡雪こまち** 全体の粘りがとても強く、旨味は弱い
- 秋田63号** 全体の粘りが弱く、旨味も弱い

旨味と甘味



旨味

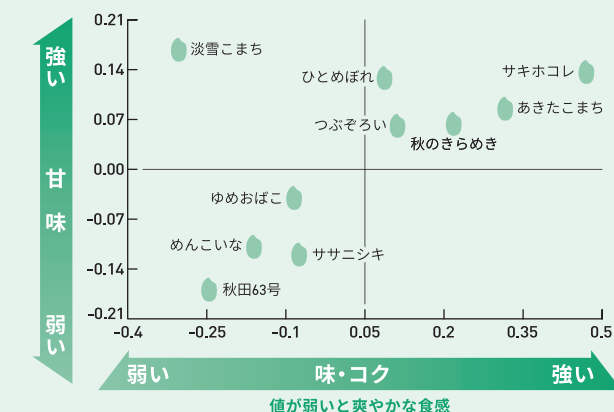
味・香り・味覚センサーで、アミノ酸と核酸由来の物質を測定、ご飯を食べた時の先味を表します

甘味

同上の測定で、糖類や糖アルコールの甘味を示します

- あきたこまち** 旨味、甘味ともに強い
- サキホコレ** 旨味がとても強く、甘味も強い
- ひとめぼれ** 旨味がやや強く、甘味も強い
- ゆめおぼこ** 旨味が弱く、甘味がやや弱い
- めんこいな** 旨味は中程度で、甘さが弱い
- ササニシキ** 旨味は中程度で、甘さが弱い
- 秋のきらめき** 旨味が中程度で、甘さはやや強く、バランスが良い
- つぶぞろい** 旨味が中程度で、甘さはやや強く、バランスが良い
- 淡雪こまち** 旨味は弱い、甘味はとても強い
- 秋田63号** 旨味と甘味はともにも弱い

味・コクと甘味



味・コク

味・香り・味覚センサーによる測定です。炊飯米の苦味物質由来の苦味と雑味を表し、低濃度で隠し味として深み・コクを表します

甘味

同上の測定で糖類や糖アルコールの甘味を示します

- あきたこまち** 味・コク、甘味が強く、バランスがよい
- サキホコレ** 味・コクが強く、甘味も強い
- 秋のきらめき** 味・コクが強く、甘味も強い
- ひとめぼれ** 味・コクが中程度で、甘味が強い
- つぶぞろい** 味・コクはやや強く、甘味は中程度
- ゆめおぼこ** 味・コクがやや弱く、甘味もやや弱い
- めんこいな** 味・コクが弱く、甘味も弱い
- ササニシキ** 味・コクが弱く、甘味も弱い
- 淡雪こまち** 味・コクがとても弱い、甘味はとても強い
- 秋田63号** 味・コク、甘味が弱い