

第4回 すし米コンテスト・国際大会

すし米飯商品からみた総合観察
玄米、白米、炊飯、すし加工、成形の検査・測定・分析

すし米としての みえの米ブランド化推進会議 様 ①

『 三重県 産米 三重23号 』の品質は『 最良 オ-バ- 』を示す。

参加者：みえの米ブランド化推進会議

住所：三重県津市栄町一丁目960

TEL/FAX：059-229-9084 / 059-225-2497

栽培面積：— ha

■ 玄米審査 ① 一次審査：最良 オ-バ-				■ 白米審査 ② 二次審査：最良 オ-バ-			
品 種	三重23号			品質検査	最良 の オ-バ-		
生産者	No. 103						
① 整粒率(%)	87.6	◎	最良	① 完全粒率(%)	95.8	◎	最良
② 千粒重(g)	25.302	◎	最良	② 千粒重(g)	22.782	◎	最良
合計	112.902			合計	118.582		
評価	111.8% 最良 オ-バ-			評価	107.2% 最良 オ-バ-		

● 玄米検査：整粒率が高いほど品質保証になります。 ● 白米検査：完全粒率はすし屋さんの満足度の条件

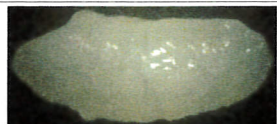
玄米見目(品質審査)			白米見目(品質審査)		
					
評価：111.8% 整粒率 87.6% 未熟粒目立つ			評価：107.2% 完全粒率 95.8% 未熟粒少ない		
① 整粒率(%) 80%以上 ◎最良			① 完全粒率(%) 90%以上 ◎最良		
② 千粒重(g) 21.000g以上 ◎最良			② 千粒重(g) 20.580g以上 ◎最良		
合計 101.000 以上 (100%)			合計 110.580 以上 (100%)		

■ 「加工米飯」は品質重視!!
外硬内軟型のご飯粒の硬くてしっかりしていること。
(調味液・具材がまぶしやすく、さばきが良い)

● すし米総合観察

◎ 評価項目合計の%(玄米・精米・すし飯)

検査測定	品種：三重23号 産地：三重県		
	①玄米	②精米	③すし飯
①粒率(%)	87.6	95.8	—
②千粒重(g)	25.302	22.782	—
◎酢飯(倍率)	—	—	2.33
酢飯 咀嚼値	硬さ	—	36
	粘り	—	50
合計	① 112.902	② 118.582	③ 88.33
%	111.8%	107.2%	93.6%

酢飯粒形状評価(A・B・C)	酢飯粒ランク
	A 表面崩れ なし
	B 表面崩れ ややあり
	C 表面崩れ 多数あり

◎ すし米商品総合観察評価

各検査の%を合計した上で4で割った数値を照合する。

	①握りずし	②ちらしずし	③押しずし	④回転ずし
オ-バ-(白飯) 101%以上	104	103	102	101
特A 97~100%	100	99	98	97
A 93~96%	96	95	94	93
A' 89~92%	92	91	90	89
B 85~88%	88	87	86	85
B' 84%	84	—	—	—
基準外 83%以下	—	—	—	—

● すし米商品ランク

① 握りずし (握りやすいシャリ)	② ちらしずし (大粒なシャリ)	③ 押しずし (つぶれないシャリ)	④ 回転ずし (粒々感のあるシャリ)
			
特A ランク	特A ランク	特A ランク	オ-バ- ランク

- ① 手握り成型
- ② 手作業(しゃもじ)まぶす
- ③ 型押し型
- ④ 半分は機械成型

■ 酢飯審査 ③ 三次審査：最良の下		米飯商品からみた総合観察	
銘柄	三重23号	評価	特A オ-バ-ランク
県産	三重県	総合評価	平均値 101.8%

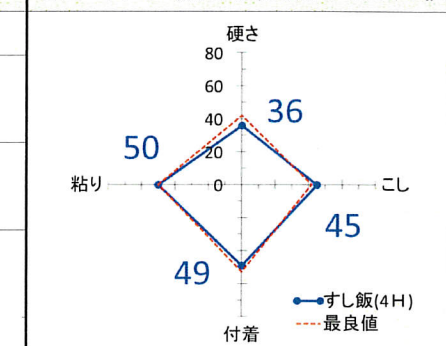
● 酢飯：硬め炊き白飯+合わせ酢=シャリ切り → 冷却 - 熟成4時間後、測定審査

測定	すし飯・咀嚼値測定							
	冷却後酢飯(倍)	合わせ酢	硬さ	こし	付着	粘り		
◎ すし飯	2.33	0.23	目的	粒々感	弾力性	粒離れ	喉越し	
評価	やや粗		4時間	36	45	49	50	
最良基準値	冷却後酢飯(倍)	炊き増え	すし飯・咀嚼値測定 最良値					
すし飯 白米700g	IH	2.40	0.23	4時間	40~42	40~42	51~53	48~50
		2.40	—					

- 評価の目的
- ・粒々感：まぶしやすい。
 - ・弾力性：握りやすい。
 - ・粒離れ：タレ通しの良い。
 - ・喉越し：合わせ酢が浸み込み良い。

項目	評価	最良値	基準値	4H	%
「硬さ」	粒々感	40~42	25	36	85.7%
					21.4%
「こし」	弾力性	40~42	25	45	107.1%
				(42)	25%
「付着」	粒離れ	51~53	25	49	92.5%
					23.1%
「粘り」	喉越し	48~50	25	50	100%
					25.0%

● フローチャート 熟成4時間後の咀嚼値



評価：やや新米ごはん形

■ ①~④ 酢飯最良値/100%

項目	①握りずし	②ちらしずし	③押しずし	④回転ずし
「硬さ」	40~42	37~39	34~36	34~36
「こし」	40~42	37~39	40~42	40~42
「付着」	51~53	48~50	45~47	45~47
「粘り」	48~50	45~47	42~44	48~50

◎ 咀嚼値： 94.5%

【総合観察】


(A)+(B)+(C)+(D) ÷ 4		特A オ-バ-ランク
407.1%	101.8%	

■ 審査結果：ご報告のとおり相違ありません。
米・食味鑑定士協会 会長 鈴木 秀之

平成29年 7月
◇検査・炊飯・測定担当/戸田 典孝
◇精米分析・総合観察 /平田 孝一

株式会社アイホー炊飯総合研究所
〒442-8580
愛知県豊川市白鳥町防入60番地
TEL:0533-88-7544 / FAX:0533-63-0471

【認定検査機関】



米・食味鑑定士協会
〒532-0011
大阪府大阪市淀川区西中島3丁目12-15 第5新大阪ビル203
TEL:06-6100-1151 / FAX:06-6100-1150

【主催者】

