

賞状

特別賞

株式会社

神石高原 みたんぼ 殿

品種 コシヒカリ 食味値 九一

あなたは株式会社榎岡肥料店主催の
第十一回米食味コンテストに於いて審査
の結果頭書の成績を収められましたの
でここにこれを賞します

平成三十一年一月二十一日

株式会社 榎岡肥料店

代表取締役 榎岡 亨



食味分析票

平成30年11月22日
多木化学株式会社
アグリサービス室

特約店名 尾道肥料(株)

販売店名 榎岡肥料店

農家名 (株)神石高原みたんぼ 様

分析項目	水分	タンパク質	アミロース	*食味	玄米千粒重	品種 (場所)
	(%)	(%)	(%)	推定値	(g)	
目標値	15.5	7以下	18以下	70以上	22.0	
1	14.8	4.4	16.1	91	22.4	コシヒカリ
2						
3						
4						
5						

分析法:近赤外分析法 機器名:近赤外分光計(BUCHI社スイス製)

※食味推定値は、弊社の研究用に考案した数値によって求めたもので、一般の食味値との相関はありません。

※千粒重は参考値としてご利用ください。食味推定値には加味していません。

※低アミロース米は、アミロースの分析誤差が大きいため参考値としてご利用ください。

【食味推定値の見方】

- ・食味推定値: 85点以上は、極良食味米です。
- ・食味推定値: 75点以上は、良食味米です。
- ・食味推定値: 70点以上は、標準的な食味です。

【品種別千粒重(g)の参考値】

コシヒカリ	21.9	ひとめぼれ	22.8	ヒノヒカリ	22.2
あきたこまち	22.2	キヌヒカリ	22.1	きぬむすめ	22.1

【分析項目の見方】

1. 水分 : 過乾燥になると食味が低下するので注意する。
2. タンパク質 : 低い方が食味が良い。窒素×5.95=タンパク質値。
品種により差があり、コシヒカリ等の良質米は低い。
タンパク質の数値が±1%以上で食味差が大きい。
穂肥、実肥のチッソ施用量の影響を受けやすい。
3. アミロース : 低い方が食味が良い。
粘りに関係し、うるち米は一般的に15~24%であり、モチ米は0%である。
品種と栽培地域に影響を受け、良質米はアミロースが低い。
同一品種の場合、登熟期の温度が低いと、アミロースの値は高くなる。
4. 千粒重 : 玄米千粒の重量で、登熟の良否を判定できる。主食用玄米は19~23gの範囲であることが多い。
千粒重は、品種固有の特徴を強く表すが、分けつ数、施肥、温度、地力、水管理に影響される。
同じ品種であれば、千粒重の重いものほど充実しており、食味もよいと推定される。

表、各都道府県奨励品種特性表より算出した各品種の千粒重(g)の平均値

5. 千粒重と食味の関係	タンパク質(%)	千粒重(g)	食味	生育
	6未満	重い	◎	適正な管理で理想的
6未満	軽い	△	秋落ちや後半の施肥不足が考えられる	
6~7	標準	○	適正な管理で標準的な生育	
7以上	重い	△	生育後半のチッソ過剰(施肥過多・堆肥等)	
7以上	軽い	×	莖数・籾数過多、前半のチッソ過多	

※ 食味分析表に記載する個人情報食味判定にのみ利用すると共に法令に基づき管理させていただきます。