

# 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 北嶋 将治 様

『福岡県産米にこまる』の品質は『**最良**』を示す。

参加者：北嶋 将治 / 株式会社ウイング甘木高品質(ECO)プロジェクトチーム  
 住所：福岡県朝倉市屋永3196  
 TEL:FAX：0946-24-0888 / 0946-24-0900  
 栽培面積：0.60 ha

## ■ 玄米審査 / 玄米の白さを見る。(精米)

品 種	にこまる	
生産者	No 108-1	
① タンパク質	7.8	すし米適性 <b>あり</b>
② 食味値	75	すし米適性 <b>あり</b>
③ アミロース	20.6	すし米適性 <b>あり</b>
④ 白度	18.0	すし米適性 <b>あり</b>
⑤ 硬度	12.760	すし米適性 <b>あり</b>
⑥ 千粒重	22.301	すし米適性 <b>あり</b>
合計	156.461	
%	100.9%	
精米負荷	7→8	
歩留り	90.6	

## ■ 白米審査 / 精米品質を見る。

品質検査	良いの「上」	
① 良質粒率	87.8	標準
② 含水率	12.2	基準外
③ 格付	B	標準
④ タンパク質	7.2	良い
⑤ アミロース	20.1	粗
⑥ 食味値	66	やや粗
合計	193.3	
%	87.0%	

(注)：玄米と白米の最良値は、表1-① -②参照ください。解説付

## ■ すし飯米商品として確認

銘柄	にこまる	評価	米飯商品からみた総合観察
県産	福岡県	総合評価	A~特Aを示す。 平均値 142.83

## ■ 炊き上がりがすしシャリに向くか。シャリ切りで粒々感があるか。

	測定				すし飯・咀嚼値測定					
	含水率	炊き増え	合わせ酢	冷却	硬さ	こし	付着	粘り		
③ 白飯	60.5	2.45	0.230	—	0時間	—	—	—		
④ すし飯	59.6	—	2.78	—	0時間	47	44	50		
最良基準値	含水率	炊き増え	合わせ酢	冷却	すし飯・咀嚼値測定 最良値					
白飯	IH	57.2	2.3	230g	—	すし飯	硬さ	こし	付着	粘り
すし飯	63±1	—	2.62	—	0時間	42	41	53	50	


(注)：シャリ切りは手の平としゃもじでやさしく行い、冷却はうちわで扇ぎながら70℃から37℃まで温度を確認しながら下げ、熟成4時間放置して練れた後の検査。

玄米見聞(品質審査)



玄米白度: 18.0 評価: 粒色良い

白米見聞(品質審査)



白米白度: 40.7 評価: 品質普通

ごはんの顔(カニ穴)とシャリ粒



カニ穴 あり      シャリ粒      ややすしシャリ形 【すし飯】 「硬さ」高い。

咀嚼値の評価



## ■ すし米総合観察

### ● 評価項目合計の%(玄米・精米・白飯・すし飯)

検査測定	品種：にこまる			
	産地：福岡県			
	A.玄米	B.精米	C.白飯	D.すし飯
良質粒率	—	87.8		
白度	18.0	—		
千粒重(g)	22.301	—		
含水率(%)(白米)	—	12.2		
タンパク質	7.8	7.2		
食味値	75	66		
アミロース	20.6	20.1		
含水率(%)(白飯・すし飯)			60.5	59.6
倍率	白飯		2.45	—
	すし飯		0.230	2.78
咀嚼値	硬さ			47
	粘り			49
硬度	平均破断	12.760		
格付		B		
合計	A. 156.46	B. 193.30	C. 63.18	D. 158.38

## ■ すし米商品ランク

① 握りずし	② 持ち帰りずし	③ 祭りずし	④ 包装ずし	⑤ 押しずし	⑥ 回転ずし	合計
						
平均値 142.83 ランク <b>A</b>	平均値 142.83 ランク <b>A</b>	平均値 142.83 ランク <b>特A</b>	平均値 142.83 ランク <b>特A</b>	平均値 142.83 ランク <b>特A</b>	平均値 142.83 ランク <b>特A</b>	571.32

■ すし米最適条件：・硬い米質+粒々感 ・弾力のあるシャリ ・まぶしやすいすし米 ※ すし米商品総合観察評価表ランク付平均値より抜粋すると上記のランクを示します。

## 【総合観察】

合計 **571.32** ((A)+B+(C)+D)÷4 平均値 **142.83**

## ■ 米・食味鑑定士協会 鈴木会長よりコメント

- ・玄米評価：①～⑥はすし米適性を示した。
- ・白米評価：②・⑤・⑥以外はすし米適性を示した。
- ・白飯評価：すし飯向きより重い。
- ・すし飯評価：すしシャリにはやや多いので粘るかも。
- ・フローチャート：硬さが高い。
- ・すし米商品：Aは①・②、特Aは③・④・⑤・⑥と高い最良値を示した。

■ 厳正試験結果であることは相違ありません。事務局：(株)アイホー炊飯総合研究所 取締役研究所長 平田 孝一

◇検査・炊飯・測定担当/戸田 典孝  
 ◇精米・分析・総合観察/平田 孝一



米・食味鑑定士協会  
 AI+RI 炊飯総合研究所  
 〒804-0001 福岡県朝倉市屋永3196  
 TEL:0946-24-0888 FAX:0946-24-0900