

# 長野県原産地呼称管理制度「米」官能審査要領

## 1 趣旨

この要領は、長野県原産地呼称管理制度「米」の認定を行うにあたり、長野県原産地呼称管理委員会品目別委員会及び官能審査委員会運営規程（以下「規程」という。）第8条第2項及び長野県原産地呼称管理制度「認定米」認定要領（以下「要領」という。）第11第1項の(5)に基づき、長野県原産地呼称管理制度米官能審査委員会（以下「米官能審査委員会」という。）が行う食味審査に関し、必要な事項を定めるものとする。

## 2 審査

### (1) 基本的な考え方

米官能審査委員による食味評価とその結果を踏まえた合議により審査を行うこととし、合議による評価が基準米と同等以上の場合を合格とし、認定する。

### (2) 審査手順

別表に定めるとおりとする。

## 3 審査基準及び方法

### (1) 食味評価

白飯の「外観」「香り」「味」「粘り」「硬さ」及び「総合評価」の6項目について、基準とする米(基準米)との比較による相対評価を行う。

#### ア) 評価項目

項目	内容
① 外観	目で見たとご飯の光沢、白さ、粒形等
② 香り	ご飯を直接又は口に入れたときに鼻で感じる香り
③ 味	ご飯を食べたときのうま味等
④ 粘り	ご飯を噛んだときの粘り具合
⑤ 硬さ	ご飯を噛んだときの硬さの具合
⑥ 総合	食味の総合的な評価（①～⑤の項目の評価の平均ではない）

#### イ) 評価尺度

評価尺度	評価値	判断基準（基準米との対比）
良い	+1	数口試食して、ある程度の優れた差が認められた場合
基準米と同じ	0	数口試食しても優劣の差が認められない場合
不良	-1	数口試食して、ある程度の劣っている差が認められた場合

・評価項目の「④粘り」については、「良い」を「強い」、「不良」を「弱い」に読み替える。

ウ) 基準米

品種ごとに、全国で高水準と評価されている産地の当該年産精米を基準米として用いることとし、長野県原産地呼称管理制度米委員会が決定する。

品 種	基 準 米
コシヒカリ	長野県産コシヒカリ特A地区米
キヌヒカリ	滋賀県産キヌヒカリ
あきたこまち	秋田県産あきたこまち
ひとめぼれ	岩手県南産ひとめぼれ
天竜乙女	長野県産天竜乙女
ゆめしなの	長野県産ゆめしなの
風さやか	長野県産風さやか

※基準米の産地については当該年産米の作柄状況を考慮し、米委員会の承諾を得た上で変更ができるものとする。

(2) 合否の判定

食味評価の各項目において（配点×審査員数）の合計の平均点（小数点第3位四捨五入）を算出し、下表のように集計・評価したうえで⑥総合評価」の点数を集計し、官能審査委員の合議により、最終的な合否を決定する。

【記入例】集計表（審査員数が6人のケース）

判定項目	平 均	不 良 (-1)	基準米と同等 (0)	良 い (+1)
⑥総 合	0.00	1	4	1
①外 観	0.17	1	3	2
②香 り	0.17	2	1	3
③ 味	0.00	2	2	2
④粘 り	-0.17	2	3	1
⑤硬 さ	0.33	1	2	3

ア) 評価基準

総合評価の結果	評価
審査員全員が総合評価0以上の場合	合議のうえ疑義がなければ合格
審査員により、総合評価が0以上と0未満の評価がある場合	合議により合否を判断
審査員全員が総合評価0未満の場合	合議のうえ疑義がなければ不合格

※合議の際には、食味評価のうち「①外観」ないし「⑤硬さ」の評価結果及び食味計等による測定値（食味値、蛋白値、水分値等）も参考とする。

(別表)「米」官能審査の実施手順

(1) 申請米の収集・保管

区分	実施方法
ア) 申請米の収集及び保管	精米 2 kg を、ジップロック等密閉したビニール袋に入れた状態で、所定期日までに農業試験場へ申請者が各自郵送で提出。
イ) 米の保管	官能審査までの間は、冷暗所に保管する（県農業試験場の種子保管庫（室温 15℃、湿度 30%））

(2) 炊飯

区分	実施方法
ア) 炊飯	
①炊飯器	同一形式、5.5 合炊きの電気式炊飯器
②炊飯重量	精米 600 g
③洗米	試料 1～6 点と基準米 1 点を順次洗米する（洗米は、同一人が行う。かき混ぜ：5 回、水換え：5 回）
④吸水	洗米開始から 60 分、ミネラルウォーター（軟水）を吸水させる
⑤水切り	ザルで十分な水切りを行う
⑥加水	全ての試料に、680cc のミネラルウォーター（軟水）を加える
⑦炊飯	炊飯器の標準炊飯設定で炊飯する
⑧ほぐし	釜のなかを十字に切り、側面から釜に沿ってしゃもじを入れ、全体をほぐす
イ) 放冷	炊飯器の蓋を約 4 cm 開け、ふきんをかけた状態で 30 分放冷する
ウ) 盛付	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 所定の試食皿に円錐形に 50 g 程度を盛り付ける（色目印の内側に） 基準米：赤色 供試米：黄、青、緑</li> <li>・ 1 巡あたり、審査員 1 名に対し、最大 2 皿配布（基準米 1 に対して申請米 3 の 2 皿を同時配布）</li> </ul> <p style="text-align: right;">【皿の盛り付けレイアウト】</p>

(3) 食味審査

区分	実施方法
ア) 試食	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 皿ごとに、基準米（赤）と申請米を交互に試食する</li> <li>・ 試料が変わる都度、ミネラルウォーターで口中をすすぐ</li> <li>・ 箸は塗り箸を使用する</li> </ul>
イ) 評価	申請米ごとに「外観」「香り」「味」「粘り」「硬さ」「総合評価」の順序で評価し、評価用紙に記入する（評価用紙は、1 巡終了ごとに回収する）