

審 査 方 法

1 第一次審査（栽培履歴記載等の確認）・・・事務局で審査

- 出品者から提出された栽培履歴書に所定の内容が記載されているかを確認する。
- 栽培履歴書に不備があった方については、選考対象外とする。ただし、データ還元のため、2次審査における機械審査のみ実施する。

2 第二次審査（機器による食味評価値等の測定）・・・事務局で審査

- 全ての検体を、穀粒判別器、食味分析計により検査を行う。
- 食味分析計で測定を行い、上位 50 点を選出する。

《選出ルール》

- ① 穀粒判別器により測定した整粒歩合に基づき、以下の5つの整粒ランクに区分。
※ 75%以上(Sランク)、70%以上75%未満(Aランク)、60%以上70%未満(Bランク)、45%以上60%未満(Cランク)、45%未満(Dランク)
- ② 食味分析計により測定した食味スコアの順に、各ランク内で順序を決定する。
- ③ 整粒ランクSから順に上位50点を選出する。
※ ただし、整粒ランクD以下、タンパク質含有率6.5%を超えるものは除く

3 第三次審査（機器による炊飯食味測定）・・・事務局で審査

- 第二次審査を通過した50点の米を炊飯食味計で測定し、食味値の良いものから上位20点を選出する。

《選出ルール》

食味値が同点だった場合は、第二次審査の結果をもって決する。

4 最終審査・・・(審査員による官能審査)

第三次審査で選出された20点を、トーナメント方式で審査する。

- ①外観②味③食感を指標に食べ比べ、その合計評価点により順位をつける。

- ・審査員・・・有識者、米穀販売店、実需者等の約10名
- ・炊飯方法・・・無洗米・同一の電気釜を用い、統一した炊飯を行う。

(使用炊飯器：東芝 RC-5XF)