

# 水稻玄米の品位等検査について

農学部附属農場 作物・機械研究室

梶原良徳

はじめに

私たち日本人が主食としているお米は、生産者から玄米でJAなどに出荷後、検査を受け等級格付けされたのち流通するのが一般的ですが、実際の検査現場に立ち会うことはありませんでした。昨年度、附属農場において生産している玄米の「品位等検査」を、本農場を検査場所として実施することが出来ましたので、その経過を報告いたします。

品位等検査とは、農産物検査法という法律に基づく検査法で、視覚、触覚、臭覚及び聴覚を用いて行うもの

- ・農産物検査法は、生産された米穀の産地、品種、産年について証明をする農産物検査の内容と、その検査を担う登録検査機関（JAや日本穀物検定協会など）について定めた法律。
- ・全国で統一した規格による検査を受け、等級格付けすることにより、品質に見合う価格形成と円滑な取引が行え、また生産者にとって品質改善の目標となり、消費者には適切な表示により合理的に選択出来るようにすることを目的とする。
- ・農産物検査とは、「品位等検査」及び「成分検査」をいう。

対象となる「農産物」は、米穀、麦（小麦、大麦、及びはだか麦）、その他政令で定める農産物（大豆、小豆、いんげん、かんしょ生切干及びそば）。

## 水稻うるち玄米及び水稻もち玄米の品位

	最低限度		最高限度							
	整粒 (%)	形質	水分 (%)	被害粒、死米、着色粒、異種穀粒及び異物						
				計 (%)	死米 (%)	着色粒 (%)	異種穀粒			異物 (%)
1等	70	1等標準品	15.0				15	7	0.1	
2等	60	2等標準品	15.0	20	10	0.3	0.5	0.3	0.5	0.4
3等	45	3等標準品	15.0	30	20	0.7	1.0	0.7	1.0	0.6

規格外：1等から3等までのそれぞれの品位に適合しない玄米であって、異種穀粒及び異物を50%以上混入していないもの。

定義	
整粒	被害粒、死米、未熟粒、異種穀粒及び異物を除いた粒。
形質	皮部の厚薄、充実度、質の硬軟、粒ぞろい、粒形、光沢、肌ずれ、心白、腹白の程度を標準品と総合的に比較。
水分	常圧加熱乾燥法のうち、105度乾燥法によるもの
被害粒	損傷を受けた粒(発芽粒、病害粒、芽くされ粒、虫害粒、胴割粒、奇形粒、茶米、砕粒等)。
死米	充実していない粉状質の粒(青死米及び白死米)。
着色粒	粒面の全部又は一部が着色した粒及び赤米をいう。ただし、とう精によって除かれ、又は精米の品質及び精米歩合に著しい影響を及ぼさない程度のもを除く。
未熟粒	死米を除いた成熟していない粒。
異種穀粒	その種類の玄米(もち玄米にあっては、玄米)を除いた他の穀粒。
異物	穀粒を除いた他のもの。

## 附属農場平成25年産米検査結果

品種名	検査区分	等級格付理由
夢つくし	3等	腹白
元気つくし	2等、3等	カメムシ
ヒノヒカリ	1等	

まとめ

検査実施準備からの状況が分かった。また、品種・圃場ごとに異なる結果となり今後の栽培管理の参考となった。その他、農場実習で玄米の品位検査についての講義と実物検定を日本穀物検定協会の検査員にお願いし、大変好評でしたので継続していく予定です。