

A photograph of a white ceramic bowl with a red rim, filled with fluffy white rice. The rice is piled high and has a soft, moist appearance. The bowl is set against a plain, light-colored background.

外国産ジャポニカ米の食味官能試験による 格付けシステムの構築


—外国産ジャポニカ米の食味嗜好性の定量的解析—

九州大学大学院農学研究院
松江勇次

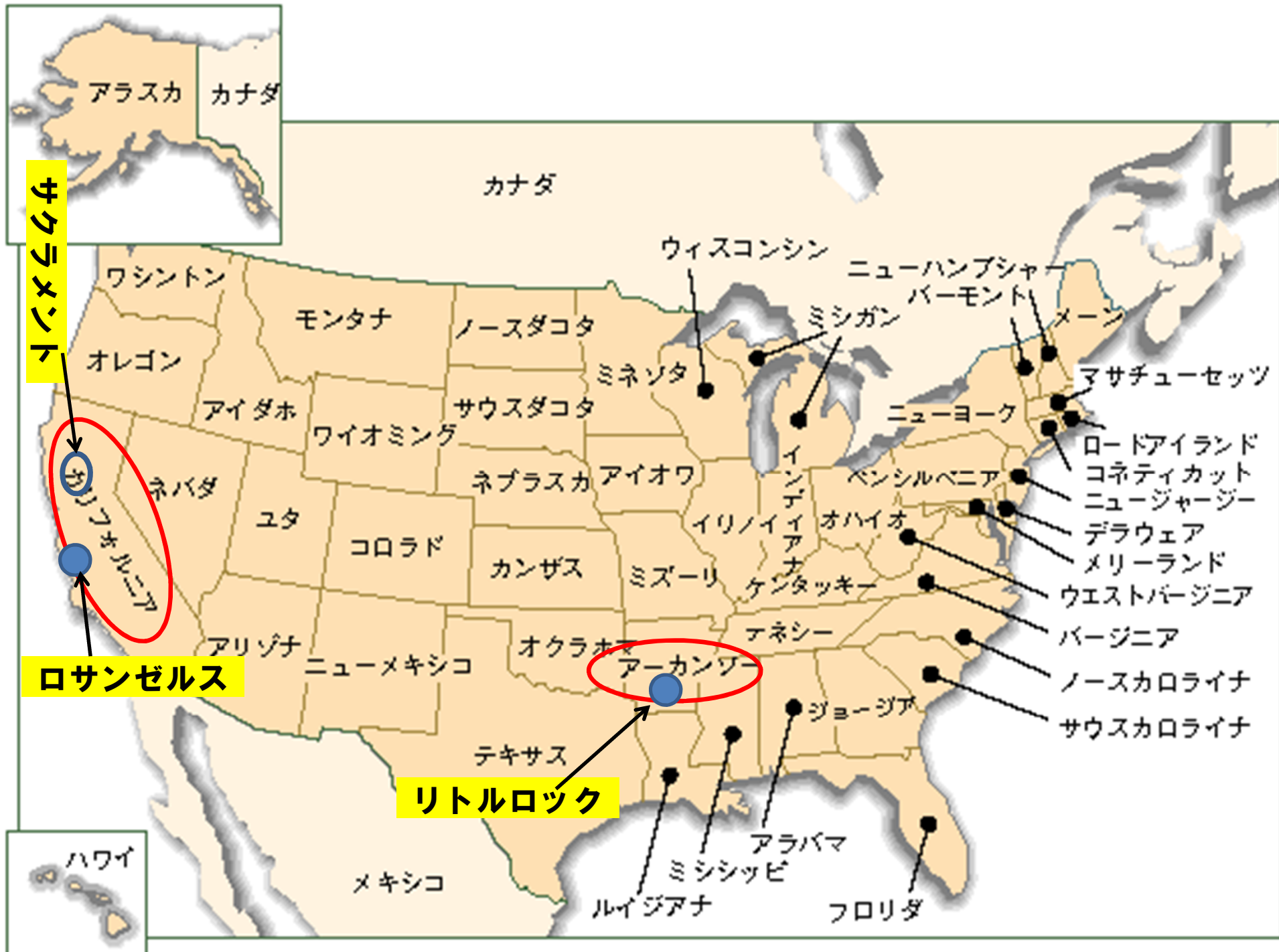
I アメリカ人のカリフォルニア産ジャポニカ米品種
の食味に対する嗜好性

II 中国、台湾およびミャンマーにおける食味評価法と
水稲品種の食味実態



An aerial photograph of a vast agricultural landscape. The land is divided into numerous rectangular plots of varying colors, including shades of green, brown, and yellow, indicating different crops or stages of cultivation. A prominent, winding river or canal cuts through the center of the landscape, surrounded by a dense line of trees. The overall scene depicts a well-organized and productive farming region.

アメリカ人のカリフォルニア産ジャポニカ米 品種の食味に対する嗜好性



アラスカ カナダ

カナダ

サクラメント

カリフォルニア

ロサンゼルス

リトルロック

アーカンソー

ワシントン

モンタナ

ノースダコタ

ウィスコンシン

ニューハンプシャー

バーモント

メイン

オレゴン

アイダホ

ワイオミング

サウスダコタ

ミネソタ

ミシガン

マサチューセッツ

ネバダ

ユタ

ネbraska

アイオワ

インディアナ

ペンシルベニア

ロードアイランド

コネティカット

ニュージャージー

デラウェア

メリーランド

ウェストバージニア

アリゾナ

ニューメキシコ

カンザス

ミズーリ

ケンタッキー

オハイオ

バージニア

ノースカロライナ

サウスカロライナ

オクラホマ

アーカンソー

テネシー

ジョージア

テキサス

ルイジアナ

ミシシッピ

アラバマ

フロリダ

ハワイ

メキシコ



等高線に沿った水稲の栽培光景

食味官能試験方法

試験実施場所：ロサンゼルス市，サクラメント市

供試品種：田牧米，コシヒカリ，牡丹，望，あきたこまち，M205，M206，輝，玉錦

パネル：JFC International Inc. (ロサンゼルス市)，
Farmer's Rice Cooperative (サクラメント市)

食味評価方法(基準米と比較して)：

- 総合評価、外観、味；－3(かなり不良)～＋3(かなり良い)
- 粘り；－3(かなり弱い)～＋3(かなり強い)
- 硬さ；－3(かなり軟らかい)～＋3(かなり硬い) 7段階で評価



食味試験の光景.

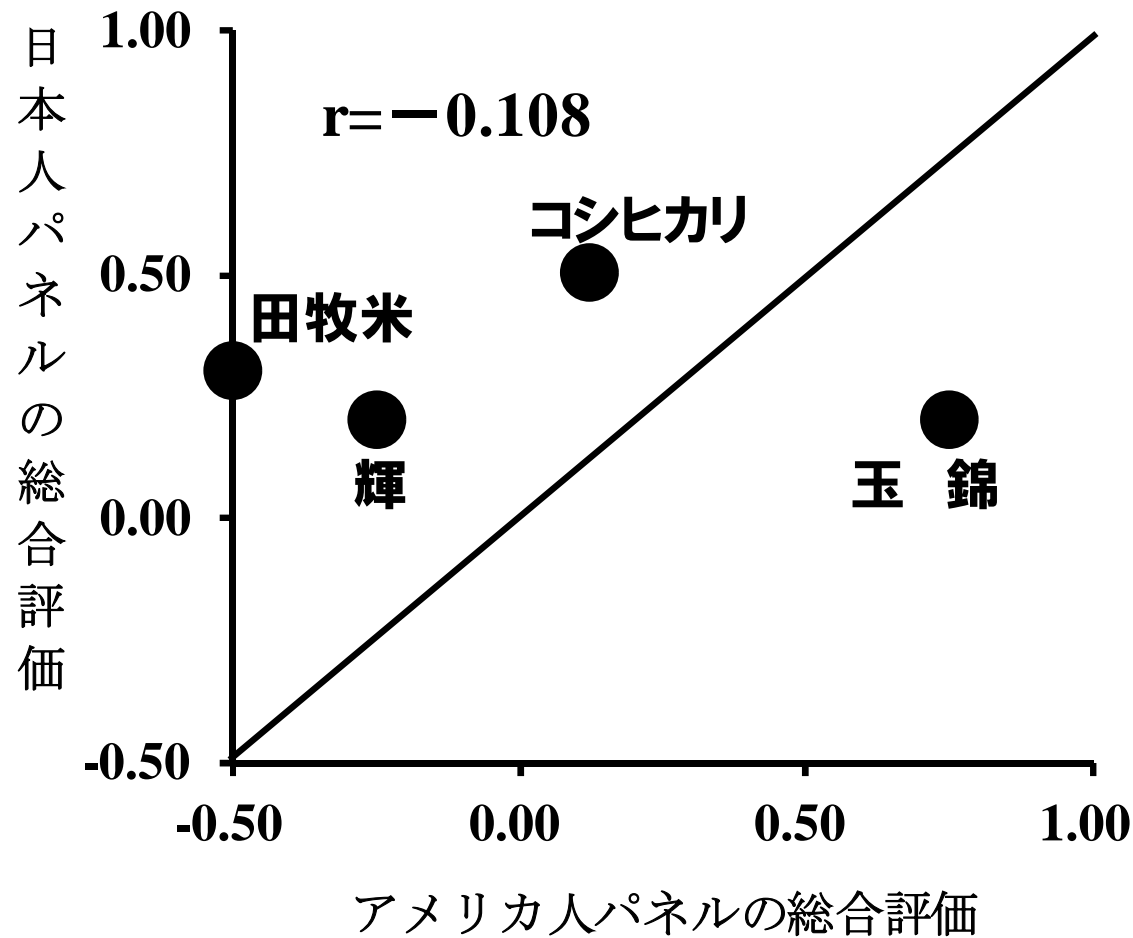


図 カリフォルニア産水稻品種を用いた総合評価における日本人パネルとアメリカ人パネルとの関係（ロサンゼルス市）。

基準米：望。

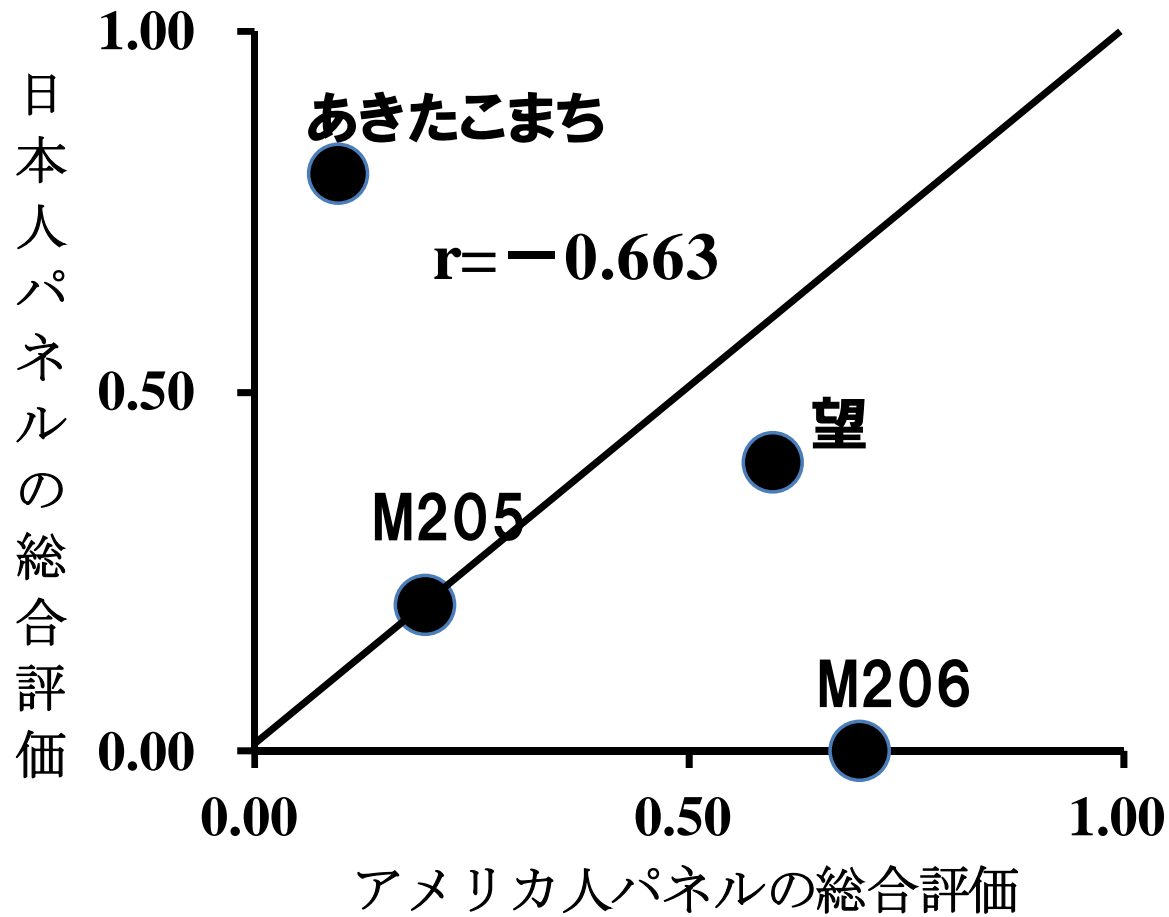


図 カリフォルニア産水稻品種を用いた総合評価における日本人パネルとアメリカ人パネルとの関係（サクラメント市）。

基準米：牡丹。

第1表 総合評価に対する味，粘り，硬さの標準偏回帰係数.

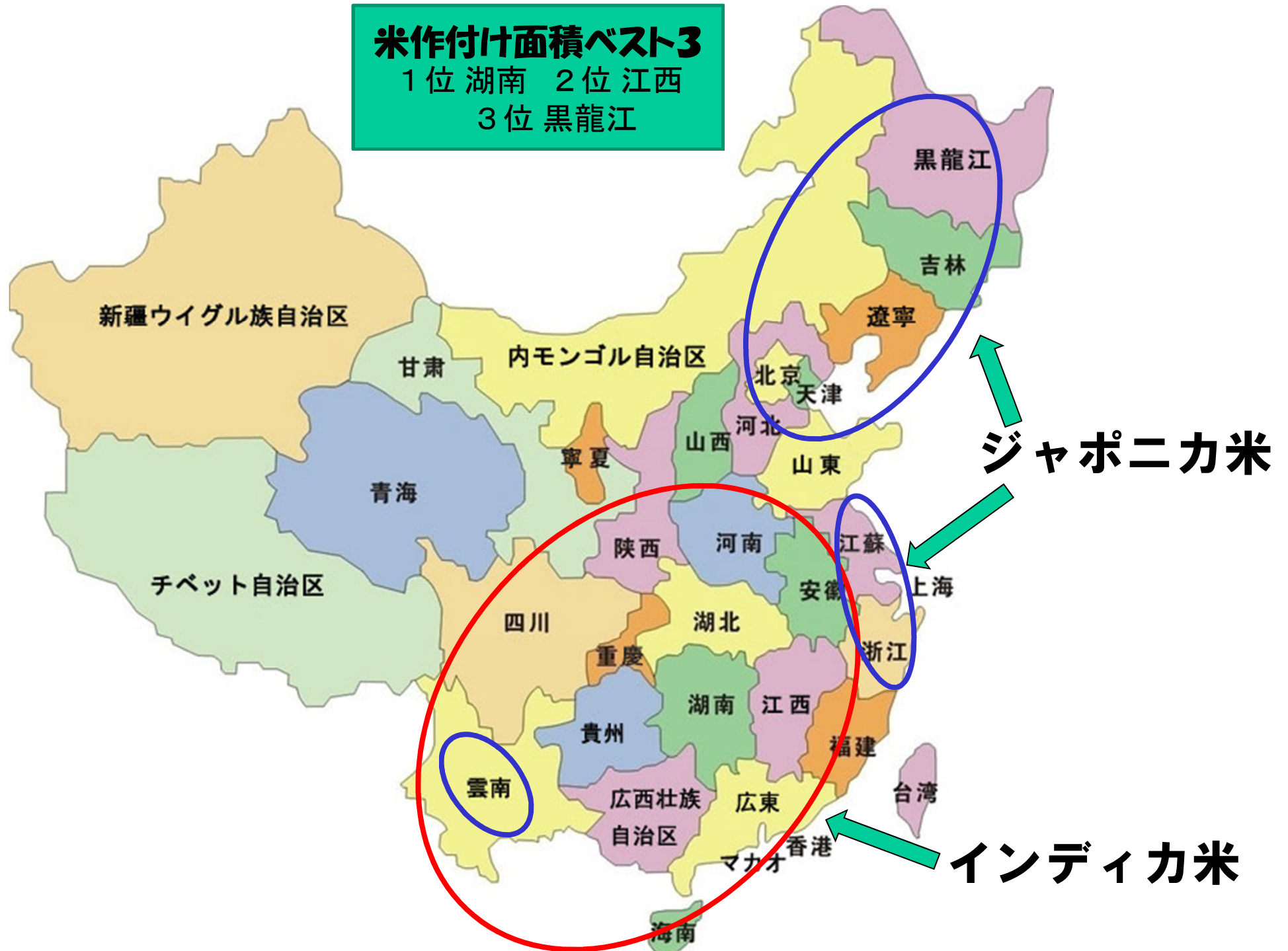
パネル	重相関 係 数	標準偏回帰係数		
		味	粘り	硬さ
日 本	0.947	0.253	1.861	1.359
アメリカ	0.940	1.025	−0.220	−0.045

中国における食味評価法と 水稲品種の食味実態



米作付け面積ベスト3

- 1位 湖南
- 2位 江西
- 3位 黒龍江



官能検査の点数を付ける規則と記録表（点数評価方法一）

中国の食味試験調査表

グループ番号： 名前： 性別： 年齢： 出身地： 時間：年 月 日 時 分

1級指標 スコア	2級指標 スコア	具体的な述べ、スコア	サンプリングスコア		
			NO. 2	NO. 3	NO. 4
気味 20点	純正性 濃厚性 20点	ご飯の香りがあり、匂いは濃厚である 18-20点			
		ご飯の香りがあり、匂いは薄くて 15-17点			
		ご飯の香りがあり、匂いは不明瞭 12-14点			
		ご飯の香りがなく、しかし異味がない 7-12点			
		異味がある： 0-6点			
外観結構 20点	色 7点	ご飯の色が白い 6-7点			
		色が正常 4-5点			
		黄色或は灰色になる 0-3点			
	つや 8点	つやつやしてる 7-8点			
		少しつやしている 5-6点			
		つやがない 0-4点			
	粒の完備性	結構緊密、完備性が良い 4-5点			
		大部結構緊密、完備性が良い 3点			
		粒は破っている 0-2点			
口に合う 特性 30点	粘度性 10点	滑っこい、粘度があり、歯に粘着しない、8-10点			
		粘度があり、あまり歯に粘着しない、6-7点			
		粘度があり、歯に粘着する；粘度がない 0-5点			
	弾力性 10点	しこしこしている：8-10点			
		少ししこしこしている 6-7点			
		ご飯は分散し、硬い過ぎる、残渣ある感覚 0-5点			
	硬さ 10点	硬さは適当する 8-10点			
		感覚でやや硬い或はやや柔かい 6-7点			
		感覚でとても硬い或はとても柔かい 0-5点			
味 25点	純正性 持久性 25点	噛む時濃厚な香りと甘味がある 22-25点			
		噛む時薄い香りと甘味がある 18-21点			
		噛む時香りと甘味はないが、異味もない 16-17点			
		噛む時香りと甘味はない、異味がある 0-15点			
冷たいご 飯の生地 5点	丸め性・ 粘弾性・ 硬さ 5点	やや分散 粘弾性が良い、硬さは適当する 4-5点			
		丸め、粘弾性がやや悪い、やや硬い 2-3点			
		粘弾性が悪い、硬くなる 0-1点			
総点数					
備注					

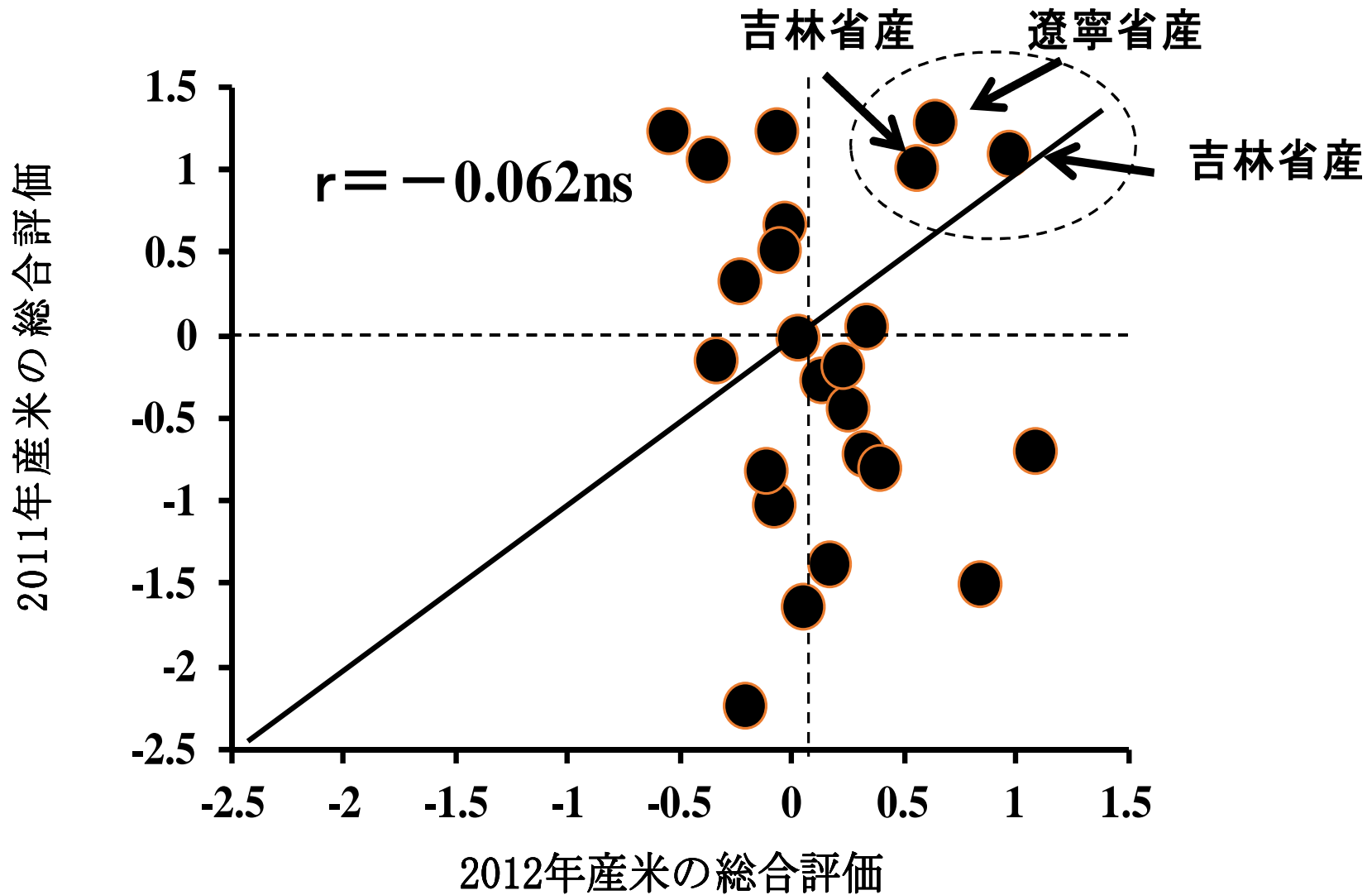


図 中国における水稻品種の2011年産米と2012年産米との関係.

ns: 5%水準で有意差なし.

土沃

Rich Ground

The exquisite high-quality good rice of special chosen

經由高屏溪沖積的肥沃土地，
含蘊豐富有機物質，
有效的助於農作物的生長，
這也是新豐米好吃的原因之一。

台湾における食味評価法と 水稻品種の食味実態





高雄147号

高雄市大寮區農會稻米品質競賽白米食味品評評分表

日期： 年 月 日 【基本分 24】 評審員 張若蘭

樣品 編號	試評 標準	很 +6	較 +4	微 +2	同對 照米	微 -2	較 -4	很 -6	合計
甲	外觀								
	香味								
	口味								
	黏性								
	硬性								
	總評								
乙	外觀								
	香味								
	口味								
	黏性								
	硬性								
	總評								
丙	外觀								
	香味								
	口味								
	黏性								
	硬性								
	總評								
丁	外觀								
	香味								
	口味								
	黏性								
	硬性								
	總評								



知作 佰木品質競賽暨「神農與...」
補... 單位：行政院農業委員會農糧署 主辦

官能品評區

ミャンマーにおける食味評価法と 水稲品種の食味実態

ミャンマーでは、アミロース含有率で
食味の良否を判断している



Pawsanhmwe

Koshihikari

DAP (MOAI)

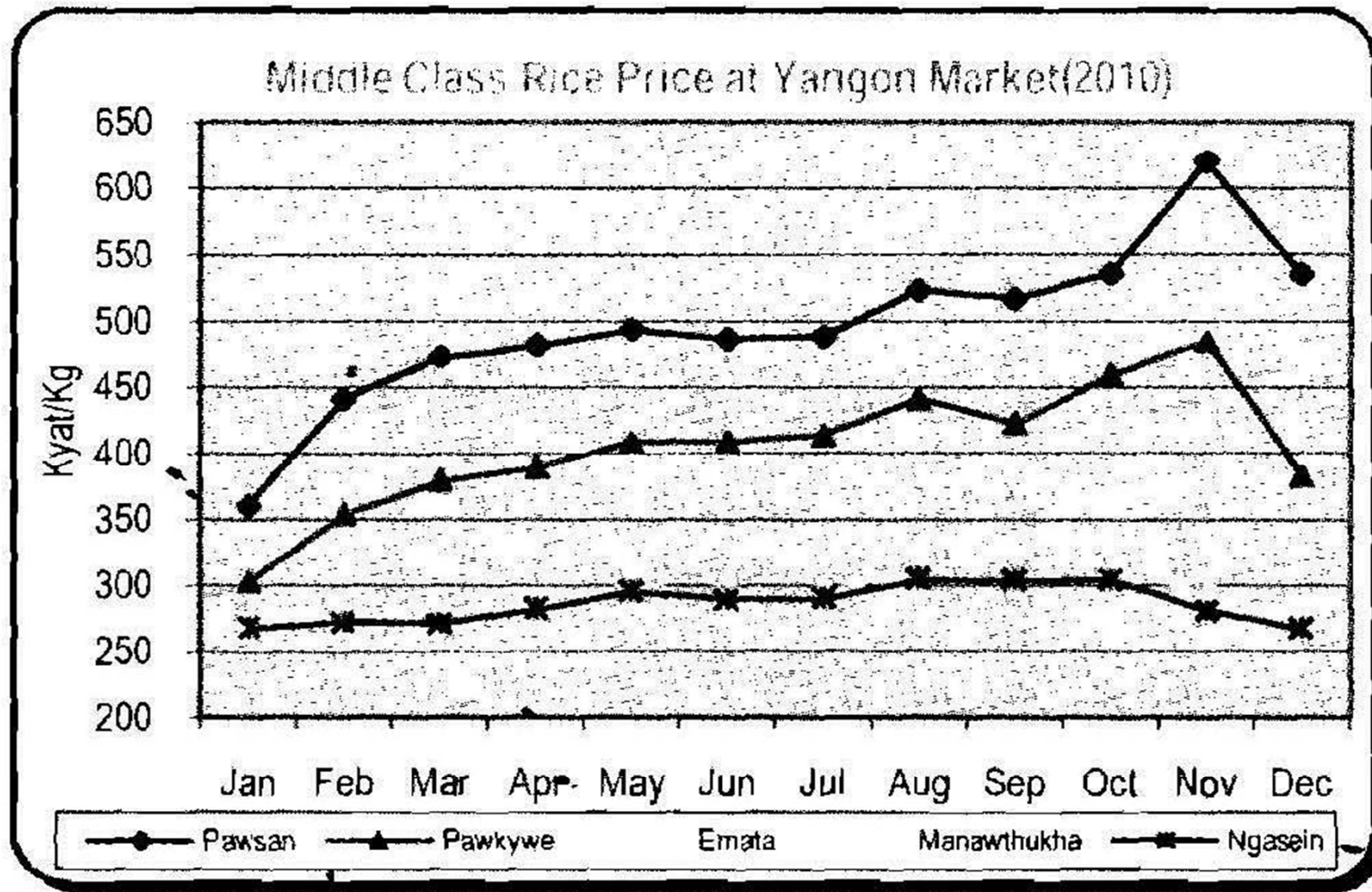


図3 主要品種における米の月別市場価格の推移。
(2011年、Myanmar Agriculture at a Glance)



スーパーマーケットでの販売状況