

## 第8回「京のプレミアム米コンテスト」意見聴取要領

### 1 審査方法

#### (1) 予備審査

玄米を穀粒判別器（サタケ RQGI20A）で測定し、玄米整粒率 70%以上の米を食味審査進出とする。

#### (2) 食味審査

##### ア 1次審査（食味測定器）

玄米を①食味分析計（静岡精機 TMX-1）で測定し、精米（歩留り 90%）を②近赤外米食味・品質分析計（ニレコ NIRS6500）で測定する。

①、②のスコアの偏差値平均が高いものから上位 45 点を選抜し、2次審査（味度計）進出とする。また、品種ごとの出品割合に応じて選抜し、各品種 1 点以上を含むようにする。

##### イ 2次審査（味度計）

精米を味度メーター（トーヨーMA-30A）で測定し、スコアが高いものから上位 30 点を選抜し、3次審査（府民審査）進出とする。また、品種ごとの出品割合に応じて選抜し、各品種 1 点以上を含むようにする。

##### ウ 3次審査（府民審査）

2の府民委員による食味官能審査を実施し、スコアが高いものから上位 8 点を選抜し、最終審査進出とする。また、品種ごとの出品割合に応じて選抜し、各品種 1 点以上を含むようにする。

#### (3) 最終審査

お米の食味に関する専門家、京都の食文化や料理の専門家等で構成する委員による食味官能審査を後述する方法で実施し、順位づけを行う。

### 2 3次審査（府民審査）における食味官能審査の方法

#### (1) 炊飯及び供試の方法

下記のとおり統一条件で炊飯し、審査に供する。

- ・炊飯器 マイコン電気炊飯器 3合炊き（メーカー、型式は統一する。）
- ・使用する水 軟水を用いる。
- ・水の量 精米 150g に対して 200g の水を加える
- ・米の洗い方 はじめに水を一気に注ぎ、ひと混ぜして水を捨てる。  
次に、手指全体を使ってリズミカルに 40 回揉む。  
その後、水を注いで濁った水を捨てることを 3 回繰り返す。
- ・浸水時間 洗米開始から 45 分間（炊飯器の炊飯工程に浸水時間が含まれている場合はその時間を含める。）

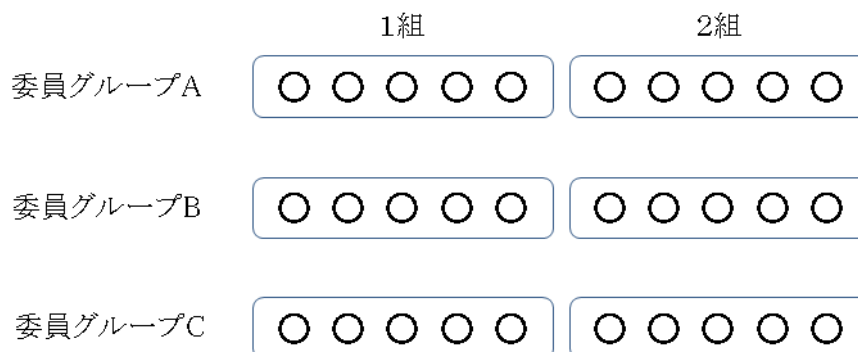
- ・蒸らし時間 炊飯器の炊飯工程に含まれている。
- ・盛り付け 炊きあがり直後に蓋を開けて攪拌し、1分間程度蓋を閉めてなじませた後、軽くほぐし、黒色小トレイ（蓋付き）に盛り付ける。

## （２）評価の方法

- ・審査は、基準米（京都府産コシヒカリ）と「外観」「香り」「食感」「味」を指標に食べ比べ、「総合」の評価が高いものから順番に評価点をつける。
  - ＜外観＞ ごはんのツヤや白さ、米粒の見た目の良し悪し
  - ＜香り＞ ごはんに鼻を近づけて匂いをかいだ時の、心地よい香りの有無
  - ＜食感＞ 口の中で噛んだ時の、歯ざわりや噛み心地の良し悪し
  - ＜味＞ 口の中で噛んだ時の、甘さや旨みの有無
  - ＜総合＞ 各指標を総合した良し悪し
- ・食べる順による評価への影響を避けるため、委員ごとに試食の順番を変える。

## （３）実施方法

- ・委員は、公募による一般府民 15 名とする。
- ・2次審査（味度計）で選抜された 30 点を、5 点ずつ 6 組に分けて審査する。
- ・委員を 5 名ずつ 3 グループに分け、各グループが 2 組 10 点の審査を行う。
- ・各委員の評価点の 5 中 3（最高点と最低点を除く平均点）が高いものを上位とする。



## 3 最終審査における食味官能審査の方法

### （１）炊飯及び供試の方法

本要領の 2（１）に同じ

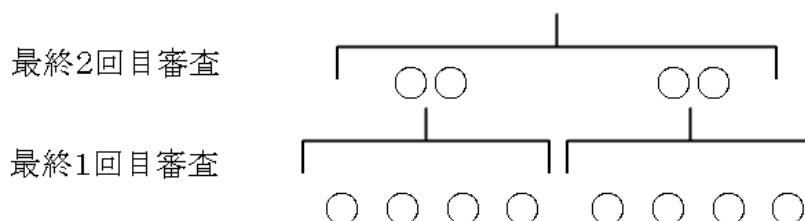
### （２）評価の方法

本要領の 2（２）に同じ

### （３）実施方法

- ・委員は、お米の食味に関する専門家、京料理に関する専門家等とする。
- ・3次審査（府民審査）で選抜された 8 点を、4 点ずつ 2 組に分けてトーナメント方式により審査する。

- ・最終1回目審査では、委員の評価点合計が高い2点をそれぞれ最終2回目審査に進め、最終2回目審査では、委員の評価点合計が高いものを上位とする。



#### 4 各賞の決定

- ・最高金賞 最終審査の最終2回目審査で最上位となったもの
- ・金賞 最終審査の最終2回目審査に残ったもののうち、最上位以外のもの
- ・入賞 最終審査に進出したもののうち、最終2回目審査に進出できなかったもの

#### 5 同点の場合の取り扱い

##### (1) 食味審査

- ・1次審査（食味測定器） 玄米整粒率が高いものを2次審査（味度計）進出とする。
- ・2次審査（味度計） 1次審査（食味測定器）の評価が高いものを3次審査（府民審査）進出とする。
- ・3次審査（府民審査） 各府民委員の「味」の評価点合計が高いものを最終審査進出とする。「味」も同点の場合は、2次審査（味度計）の評価が高いものを最終審査進出とする。

##### (2) 最終審査

各委員の「味」の評価点合計が高いものを上位とする。  
「味」も同点の場合は、3次審査（府民審査）の評価が高いものを上位とする。

#### 6 その他

本要領に定めるものの他、必要な事項は別に定める。

以上