

「名水の里」米食味コンクール in 北杜 審査基準について

■審査手順について

機械測定による1次審査において上位10検体を選抜し、選抜された10検体のうち最も点数が高かった上位6検体を2次審査の対象とし官能試験を実施します。ただし、2次審査に選ばれた6検体の生産者が重複する場合は、総合特典の高い1点のみを2次審査対象とし、繰り上げ方式で6名の生産者に絞って、2次審査を行います。なお、官能試験における審査員は、専門家を含めた方々で構成を検討しており、公平・公正な審査を行うため、大会当日まで非公開といたします。

【1次審査】

機械測定による合計点の上位10検体を選抜します。

測定に使用する機械は、下記のとおりです。

A：穀粒判別器（静岡製機株式会社）

※点数は、整粒値＝得点（71.5%の場合は、71.5点とします。）

B：食味分析計（静岡製機株式会社）

※点数は、分析計で表示される点数をそのまま使用します。

C：味度値（東洋ライス株式会社）

※点数は、味度計で表示される点数をそのまま使用します。

・A+B+Cの総合点数で判断をします。

ただし、北杜市が他産地と比較して優位性がある品種農林48号においては、品種特性として整粒値が悪いことから、補正率を設けて選定をさせていただきます。補正率は、10点の加算とさせていただきます。

・1次審査における測定結果は、**非公開として出品者にのみ点数報告をします。**ただし、1次審査上位10検体及び特別賞にノミネートされた方々の測定結果については、公開させていただきます。

【2次審査】

1次審査で選ばれた6検体のお米を炊飯し、官能試験によりグランプリを決定します。

官能試験による審査は、下記手順いより実施いたします。

・糠層の厚さは、お米の品種によって異なるため、品種ごと精米歩留まりを定めて、東洋ライス株式会社のテスター精米機を用いて精米をします。

※コシヒカリ及び農林48号以外の品種については、コシヒカリに準じて精米をします。

・洗米及び炊飯については、専門員指導のもと進めさせていただきます。

・使用する炊飯器については、象印（型番：NP-GJ05-XT）を使用します。

・官能試験には、東洋ライス株式会社が準備する基準米（味度値70点）と比較し、美味しいか劣るかを判断し、点数を付けます。

・各審査員が付す順位でもっとも1位を取得したものをグランプリとし、次に順位が高かったものを準グランプリとして2名選定します。残りの3名については金賞とします。

・同一順位の場合においては、各審査員の総合得点数が高かったものを選ぶこととします。

・特別賞については、1次審査における結果状況を鑑み、品種別、栽培方法別など審査員を中心に決定し、部門及び受賞者の決定をさせていただきます。

※特別賞に関しては、後日表彰を事務局よりさせていただきます。