

そうだったのか!!食味ランキング

## コメ評価手法学ぶ

県内JA職員 品質向上意識高める

日本穀物検定協会が毎年発表しているコメの食味ランキングの基準となる評価方法「食味官能評価」の手法を学ぶ県主催の研修会が28日、各務原市各務山のJA全農岐阜であり、県内のJA営農指導員ら技術指導者約40人が参加した。

食味ランキングは毎年2月ごろに発表され、県によると、県産米はおおむね高評価を得ていた。昨年産は飛騨の「特A」、美濃のハツシモが2番目の「A」だった。

ており、昨年産は飛騨の「特A」、美濃のハツシモが2番目の「A」だった。

県によると、県産米はおおむね高評価を得ていた。

同検定協会中部支部の溝口裕介課長が、官能評価で用いる炊飯器の種類や洗米の仕方、加水や炊飯、かくはんの方法などを指導。他県産の特A米や県産米の試食も行った。

JAぎふ米穀課の高味典男課長は「よく知らなかった評価の方法を学べた。ハツシモは冷めてもおいしいという特徴が分かった」と話していた。



コメを炊くなどして食味官能評価の手法を学んだ研修会。各務原市各務山のJA全農岐阜

(舌間隆博)