精 米 鮮 度 判 定（9月分）

S　大変良い　　A　良い　　B　普通　　C　少し劣る　　D　劣る

とう精工場	市町村等	種　別	とう精日	検査日	全体評価	
					ランク	pH
パールライス	ひたちなか市	コシヒカリ	9/4	9/19	A	7.0
	水戸市	コシヒカリ	8/27	9/19	B	6.6
	茨城町	コシヒカリ	9/2	9/19	A	6.9
	東海村	コシヒカリ	9/4	9/19	A	6.8
	那珂市	コシヒカリ	9/2	9/19	A	6.9
	常陸太田市	コシヒカリ	9/4	9/22	A	7.1
	城里町	コシヒカリ	8/28	9/22	A	7.1
	古河市	コシヒカリ	8/26	9/22	A	6.9
	坂東市	コシヒカリ	8/29	9/22	A	7.1
	五霞町	コシヒカリ	8/29	9/22	A	7.0
9/18	境町	コシヒカリ	8/29	9/22	A	7.1
茨城みなみ	取手市藤代	コシヒカリ	9/10	10/14	S	7.5
	取手市取手	コシヒカリ	9/10	10/14	S	7.4
9/29	守谷市	コシヒカリ	9/11	10/14	S	7.5
常陸物産	鉾田市	ゆめひたち	8/29	9/22	A	7.2
	日立市	コシヒカリ	8/29	9/22	A	7.1
	指定なし	ゆめひたち	8/22	9/22	A	7.2
	ひたちなか市	コシヒカリ	8/22	9/22	A	6.9
	常陸大宮市	コシヒカリ	8/22	9/22	A	7.0
	常陸太田市	コシヒカリ	8/22	9/22	A	7.0
	高萩市	コシヒカリ	8/29	9/22	A	7.1
9/18	北茨城市	コシヒカリ	8/29	9/22	A	7.0
筑波農協	つくば市	コシヒカリ	／	／		
	つくば市谷田部	コシヒカリ	／	／		

とう精工場	市町村等	種　別	とう精日	検査日	全体評価	
					ランク	pH
田島屋	水戸市	ゆめひたち	9/4	10/29	B	6.6
	指定なし	ゆめひたち	8/26	10/29	B	6.5
	土浦市	コシヒカリ	8/27	10/29	B	6.7
	稲敷市	コシヒカリ	9/2	10/29	B	6.7
	美浦村	コシヒカリ	8/27	10/29	B	6.7
9/30	かすみがうら市霞ヶ浦	コシヒカリ	8/27	10/29	A	6.7
北つくば	笠間・協和・結城	ゆめひたち	9/8	10/15	S	7.3
	結城市	コシヒカリ	9/4	10/15	S	7.4
	桜川市	コシヒカリ	9/8	10/15	S	7.4
10/14	筑西市	コシヒカリ	9/8	10/15	S	7.3
常総ひかり	坂東市	コシヒカリ	8/27	10/14	A	6.9
	八千代町	コシヒカリ	8/27	10/14	A	7.0
10/10	下妻市	コシヒカリ	8/26	10/14	A	6.9

精米の鮮度判定については、学校給食に用いられる県内産米37検体について行っておりますが、とう精時期が使用市町村ごとに異なり、検体が揃った時点での検査となりますので事後検査となります。
またこの結果については鮮度の判定であり、安全性に影響を及ぼすものではありません。

〇検査機器：お米の鮮度判定器RN-820(kett)は、精米をPH指示薬で呈色させ鮮度を判定するもので、他の判定方法と必ずしも一致するものではありません。
〇穀物検定協会の5段階ランク評価基準に基づいた判定です。