## 精 米 鮮 度 判 定 ( 3 月分 )

S 大変良い A 良い B 普通 C 少し劣る D 劣る

	3 八友』	人发及t, A 及t, B				ョ地 し 少しみる し みる							
とう精 工場	市町村等	種別	とう精日	検査日	全体評価		とう精	市町村等	種別	とう精日	<b>'</b>	全体評価	
					ランク	На	工場	川川小寺	作生力リ	こノ作口	快直口	ランク	рН
パールライス	ひたちなか市	コシヒカリ	2/26	3/18	S	7.5	田島屋	鉾田市	コシヒカリ	2/25	3/27	S	7.4
	茨城町	コシヒカリ	2/25	3/18	S	7.5		土浦市	コシヒカリ	2/18	3/27	S	7.6
	東海村	コシヒカリ	2/27	3/18	S	7.3		稲敷市	コシヒカリ	_	1		_
	那珂市	コシヒカリ	2/26	3/18	S	7.4		美浦村	コシヒカリ	_	1	-	_
	常陸太田市	コシヒカリ	2/26	3/18	S	7.3		かすみがうら市	コシヒカリ	2/24	3/27	S	7.5
	城里町	コシヒカリ	2/25	3/18	Α	7.0	北 つ く ば 3/26着	結城市	コシヒカリ	2/26	3/27	Α	7.3
	古河市	コシヒカリ	2/14	3/18	Α	7.3		桜川市	コシヒカリ	_		_	_
	坂東市	コシヒカリ	1	_	_	_		筑西市	コシヒカリ	2/25	3/27	Α	7.1
	五霞町	コシヒカリ	1	_	_	_	ひかり	坂東市	コシヒカリ	2/26	3/18	Α	7.2
	境町	コシヒカリ	1	_	_	_		八千代町	コシヒカリ	2/26	3/18	Α	7.1
	取手市	コシヒカリ	2/19	3/18	S	7.3	3/12着	下妻市	コシヒカリ	2/26	3/18	Α	7.1
	守谷市	コシヒカリ	2/17	3/18	S	7.3							
	つくばみらい市	コシヒカリ	2/26	3/18	S	7.4							
3/13着	つくば市	コシヒカリ	2/21	3/18	Α	7.3							
常	鉾田市	コシヒカリ	2/28	3/26	Α	7.1							
	日立市	コシヒカリ	2/21	3/26	Α	7.1							
陸	ひたちなか市	コシヒカリ	2/21	3/26	Α	7.2							
物	常陸大宮市	コシヒカリ	2/21	3/26	Α	7.1							
産	常陸太田市	コシヒカリ	2/21	3/26	Α	7.3							

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32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。 なお、検査結果(全体評価)が同一のpHであってもランクの違うものがありますが、これは判定器によって四捨五入したpH結果によるものです。

> ※例: 四捨五入した結果がpH7.30~pH7.34の場合→Sランク/pH7.3 四捨五入した結果がpH7.25~pH7.29の場合→Aランク/pH7.3

7.2

7.4

S

3/26

3/26

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。

○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。

コシヒカリ 2/21

2/21

コシヒカリ

高萩市

北茨城市