

# 精米鮮度判定（7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		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						ランク	pH
パールライス	ひたちなか市	コシヒカリ	6/24	7/21	S	7.4	田島屋	銚田市	コシヒカリ	7/2	7/21	A	7.2
	茨城町	コシヒカリ	6/26	7/22	S	7.4		土浦市	コシヒカリ	7/2	7/21	A	7.2
	東海村	コシヒカリ	6/25	7/22	S	7.4		稲敷市	コシヒカリ	6/30	7/21	A	7.1
	那珂市	コシヒカリ	6/25	7/22	S	7.3		美浦村	コシヒカリ	6/30	7/21	A	7.1
	常陸太田市	コシヒカリ	6/24	7/22	A	7.1		7/17着	かすみがうら市	コシヒカリ	6/25	7/21	A
	城里町	コシヒカリ	7/2	7/22	A	6.9	北つくば	結城市	コシヒカリ	7/6	7/30	※	
	古河市	コシヒカリ	6/24	7/29	※			桜川市	コシヒカリ	7/8	7/30	※	
	坂東市	コシヒカリ	6/30	7/29	※			7/29着	筑西市	コシヒカリ	7/17	7/30	※
	五霞町	コシヒカリ	6/30	7/29	※		ひかり常総	坂東市	コシヒカリ	7/3	7/30	※	
	境町	コシヒカリ	6/30	7/29	※			八千代町	コシヒカリ	7/3	7/30	※	
	取手市	コシヒカリ	6/24	7/29	※			7/20着	下妻市	コシヒカリ	7/9	7/30	※
	7/17着	守谷市	コシヒカリ	6/23	7/29	※		※について、機器の故障により鮮度判定ができず、 目視にて鮮度検査を実施いたしました。  検査の結果、いずれも古米の混入や劣化は認められませんでした。					
7/17着	つくば市	コシヒカリ	6/25	7/29	※								
常陸物産	銚田市	コシヒカリ	7/3	7/21	A	7.1							
	日立市	コシヒカリ	6/19	7/21	A	7.2							
	常陸大宮市	コシヒカリ	6/19	7/21	S	7.4							
	常陸太田市	コシヒカリ	7/3	7/21	S	7.3							
	高萩市	コシヒカリ	6/26	7/21	S	7.3							
7/17着	つくばみらい市	コシヒカリ	7/3	7/21	S	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

○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。