

備蓄米の食味について

- 備蓄米は、保管時の品質劣化を防ぐため、倉庫内の温度を15℃以下、湿度を60～65%に維持。
- 食味計※を用いて、令和3年産～6年産の備蓄米を測定したところ、6年産と比較して、3年産、4年産とも米の劣化が感じられない程度の差。

※ 米の食味に関連するタンパク質、水分等の成分を測定し、品質評価値を算出。食味計メーカーにより算出方法は異なる。

○ 食味計による測定結果(測定日:令和7年5月16日、29日)

にじのきらめき（茨城県産）				あさひの夢（茨城県産）			
年産	たんぱく（%）	水分（%）	品質評価値	年産	たんぱく（%）	水分（%）	品質評価値
6年産	5.6	13.5	75	6年産	7.1	13.9	70
5年産	6.2	13.8	76	5年産	6.7	14.1	73
4年産	7.0	13.7	71	4年産	7.1	13.6	70
3年産	6.4	13.7	74	3年産	6.5	13.4	74