



お米の **分析 / 測定**のみ 歓迎！

お米作りと誠実に向き合う生産者の皆様を応援します

お名前の公開なし・お一人ずつのお米を分析

① 裏面の用紙を記入 玄米2kgに同梱し協会へ送付

② 米・食味鑑定士協会でお米を測定

測定法はコンクールと同じ

③ お米の測定数値結果を生産者様へ郵送

コンクール概況を同封
* 分析資料集は届きません

一次測定（全ての分析希望者）

水分・タンパク・アミロース・脂肪酸

整粒値

「整粒値」75以上
(低・中アミロース米、測定なし)

二次測定の基準①



穀粒判別器
(整粒値)

食味値

「食味値」85以上
(低・中アミロース米81以上)

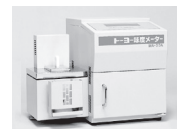
水分12%～15.9%
二次測定の基準②



食味分析計
食味値

二次測定
(一次測定の基準を満たす方)

味度値を測定



味度計

「コンクール出品は見送るが、自分の米の数値を知りたい」

そんな方々からの声にお応えし、

出品米と同様に**分析 / 測定**の依頼をお受けします。

分析料	4,000円（税込）	*振込手数料はご負担くださいますようお願い致します
振込先	三菱UFJ銀行 新大阪駅前支店 普通口座 1110857 米、食味鑑定士協会（コメ ショクミカンテイシキョウカイ）	
受付期間	2026年10月1日（木）～10月26日（月）	



米・食味鑑定士協会

〒532-0011 大阪市淀川区西中島3-12-15-203

☎ 06-6100-1151 FAX 06-6100-1150 ✉ info@anzen-kome.com