

米の食味検査（官能検査）

～ 2 年生 食品製造～

2月6日（金）、生産科学系列2年生「食品製造」において、米の食味検査（官能検査）を行いました。これは米の食味について、舌や目、鼻を始め五感で審査する方法です。

①研ぎ、②浸漬、③炊飯、④蒸らしを全て同じ手順で行い、炊飯器も同じものを使用して炊き上げました。

サンプルとして、自分たちが学校で栽培してきた「コシヒカリ」、外部から入手した「キヌヒカリ」、「農林1号」の3品種を「標準米」と比較して、外観・香り・味・粘り・かたさ・総合評価の6つの観点について、11段階で評価しました。

米は「無味の味」とも言われますが、実際には甘味や香りなどかなり違いがあり、生徒達は真剣にその違いを確かめていました。

