



お米の検査について(2)～DNA・カドミウム・品位・鮮度～

当センターでは、年3回(学期毎に)、お米の検査を実施しています。前号では①玄米の残留農薬検査について紹介しましたので、今号ではその他の検査について紹介します。



②玄米のDNA鑑定

米の品種が異なればDNA塩基配列が異なります。まず玄米を一括粉砕し、その中から採取した粉砕粒が、指定された品種のDNAパターンと同一のものか、他の品種が混入していないかを検査します(定性検査)。検査の結果、他の品種が混入していた場合は、その割合を調べます(定量検査)。もし指定した品種と異なる場合は、さらに品種特定検査を実施します。

③玄米のカドミウム分析

カドミウムは、鉱物や土壌などの中に天然に存在する重金属です。お米に含まれるカドミウムは、栽培中に水田の土壌から吸収され蓄積したものです。食品衛生法の規格基準値(0.4ppm)以下であることを確認しています。

④精米の品位分析、鮮度判定

・品位分析

水分、被害粒、着色粒、砕粒、粃、粃以外の異物等の割合を調べています。農産物規格規定の規格内であるかどうかを確認し、結果をJA全農兵庫に報告することで品位改善の助長としています。

《カメムシの影響》

令和5年はカメムシが全国各地で大量発生しました。令和6年は、兵庫県を含む25以上の府県に斑点米カメムシ類注意報が発表され、大量発生が予想されるカメムシに対する対策を呼びかけています(令和6年9月30日時点)。

令和6年9月需要分米に関して、着色粒※が多い検体がありました。その原因の1つとして、カメムシ被害による斑点米の増加が考えられます。なお、着色粒は、とう精時に設置している色彩選別機等で除去が可能であると考えられています。



【カメムシ被害による斑点米(例)】

※粒面の全部または一部が着色した粒及び赤米をいう。ただし、精米の品質に著しい影響を及ぼさない程度のもを除く。(農産物規格規定完全精米より)

・鮮度判定

精米の品質は、時間の経過とともに、精米の中に含まれる酵素や呼吸作用などの影響を受けて変化(劣化)します。品質劣化が進むと、精米に含まれている脂質が酸化して脂肪酸になるため、pHが低下します。精米1粒毎のpHを調べることにより、お米の新鮮度を調べています。

令和6年9月需要米は、①②③④の検査項目において安全を確認した後、出荷しました。今後とも適切に検査を行い、安全・良質な学校給食用物資の供給に努めていきます。