6．参考データ

2012 年度から 2022 年度に行った玄米の食味品質評価試験について、各成分の平均値、最小値、最大値及び食味スコアの分布図を下記に示します。

表１　食味成分 試験結果のまとめ

n=4951

試験成分	平均値	最小値	最大値
水分	14.6	11.2	18.0
タンパク	7.2	5.1	11.6
アミロース	18.1	13.2	23.1
脂肪酸度	18.3	5.0	32.0
スコア（食味値）※1	77	44	98

※1 精米のデータを含む

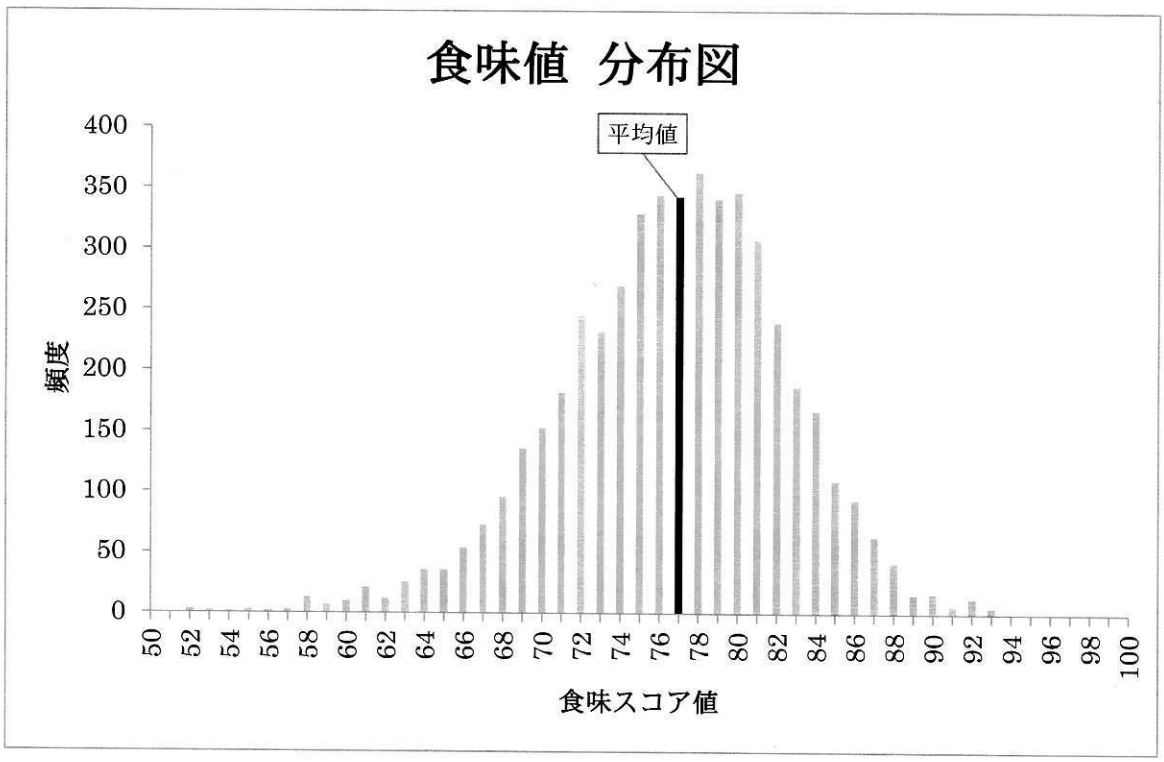

図１　食味値スコアの分布