

## 検 査

## 北海道米食味成分分析事業について（ご紹介）

## はじめに

平成27年度では『北海道米食味成分分析事業』の特集ページを組み、当事業における分析内容や、データの活用法等の情報を提供させていただき、事業内容に対するご理解と、今後の営農指導における資としてご活用頂きたく、宜しくお願い致します。



## 1. 北海道米食味成分分析事業について

## (1) 経 過

平成2年より、食味に関わり深い「たんぱく質含有率」と「アミロース含有率」を分析し、栽培指導に役立つデータを得ることを目的として、JA北海道中央会を事業主体として開始されました。

平成8年度に事業運営が北海道米麦改良協会に委託され、現在に至っております。

## (2) 事業概要

ア. 北海道米の食味に関する成分（たんぱく質含有率・アミロース含有率等）のメッシュ単位分析等・データ蓄積を北海道米分析センター（岩見沢市上幌向）にて行っております。

イ. 主に、全道広域から偏りのないサンプルを一定量、収集・分析を行い栽培技術の向上や新品種開発に寄与するデータを試験研究機関に提供するとともに、販売上必要なデータの提供を行っております。

ウ. 毎年各JAに送付される簡易分析計の

基準サンプルは、北海道米分析センターで行われた分析結果を基にサンプルの選定をしております。

## (3) 北海道米への貢献

ア. 事業で得られたデータは試験場や普及センターに提供され、栽培指導・技術開発・育種等に幅広く活用されてきており、「ななつぼし」「ゆめぴりか」「ふっくりんこ」という特Aランクに評価される品種の開発に繋がっております。

イ. 平成25年の農業試験成績会議で発表された『「ゆめぴりか」のアミロース含有率早期予測法（指導参考事項）』（道総研中央・上川農試）策定にあたっても当事業で分析・蓄積されたデータが活用されております。

## 2. 北海道米分析センターについて

(1) 岩見沢市上幌向にある中央農業試験場（岩見沢試験地）の敷地内にあります。

(2) たんぱく質含有率は近赤外線測定す

るインフラライザーを使用しています。

- (3) 簡易分析計では正確に測定できないアミロース含有率の測定はオートアナライザーを使用しています。

- (4) 年間、およそ4,000点前後の試料を分析し、24年分の分析データが蓄積されています。

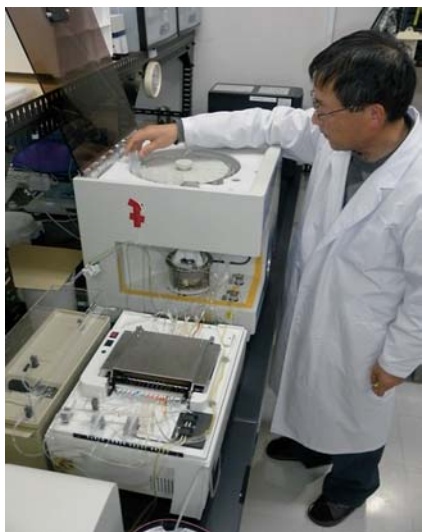


写真1：オートアナライザーによるアミロース含有率測定の様子



写真2：インフラライザーによるたんぱく質含有率測定の様子