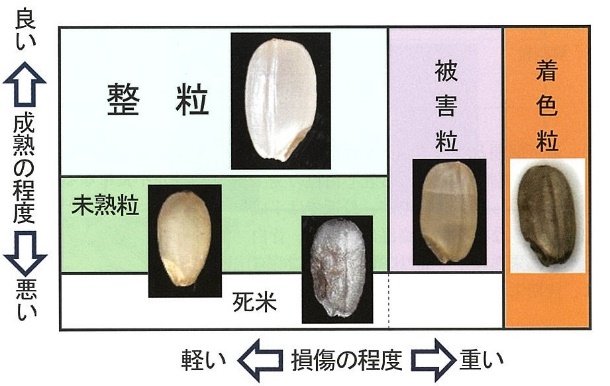
**◆米の品質とは何か**

玄米品質の構成

　農林水産大臣の登録を受けた民間の検査機関が行う品位等検査により格付けされ、例年、収穫の翌年３月に農林水産省より全国、都道府県の結果が公表される。

　主に玄米の外観品質であり、成熟度合と損傷の程度から１等～３等、規格外に分類される。未熟粒や死米、被害粒等を除いた整粒が70％以上で１等級となる。また、着色粒の割合が0.1％を超えると２等に格付けされる。

出典：新潟県農林水産部「新潟米おいしい米づくりのポイント」

水稲うるち玄米及び水稲持ち玄米の品位

****

出典：農林水産省「玄米の検査規格」

**◆コシヒカリの栽培暦**

出典：新潟県農林水産部「新潟米おいしい米づくりのポイント」