

JAS (JAPANESE AGRICULTURAL STANDARDS の略) は、我が国の農林物資についての品質の基準と品質に関する表示の基準を内容とする全国統一の規格で、精米 JAS は精米の品質について規定しています。品質の基準は以下のようになっています。JAS マークが付いた製品はこの基準をすべて満たしています。

項 目	基準値	解 説
※1 白 度	39 以上	外観と食味を考慮した基準値です
※2 水 分	15.0%以下	保存性と食味を考慮した基準値です
※3 異種穀粒及び異物	0.0%以下	他の穀物粒の排除と食味を考慮した基準値です
※4 着 色 粒	0.0%以下	精米と炊飯米の外観を考慮した基準値です
※5 被害粒(含着色粒)	1%以下	精米と炊飯米の外観を考慮した基準値です
※6 碎 粒	3%以下	精米の外観と炊飯米の食味を考慮した基準値です
※7 粉状質粒	6%以下	精米の外観と炊飯米の食味を考慮した基準値です
※8 水浸割粒	10%以下	炊飯米の食味を考慮した基準値です

- ※1 玄米を精米に加工することで米は白くなります。
- ※2 水分が多いとカビ等の発生につながります。
- ※3 異種穀粒とは、精米以外の他の穀粒で、異物とは完全粒の 1/4 未満の砕けた精米粒(小碎粒) および穀粒以外のもの(ヌカ等)を言います。
- ※4 着色粒とは、虫、熱、カビ、細菌等により粒の表面が黄、褐、黒色等を呈するものを言います。
- ※5 被害粒とは、損傷等を受けた粒を言います。
- ※6 碎粒とは、完全粒の 2/3～1/4 までの粒を言います。
- ※7 粉状質粒とは、粒質が粉状または半粉状の粒を言います。
- ※8 水浸割粒とは、常温水(15 から 25℃)に 20 分浸けたときに、精米に亀裂が入ったり、割れたりするものを言います。