

茨城県オリジナルメロン「イバラキング」品評会 『King of IBARAKING』コンテスト 審査規程

1 目的

茨城県オリジナルメロン「King of IBARAKING」コンテストにおける審査方法については、本規程によって定める。

2 審査方法

茨城県オリジナルメロン「King of IBARAKING」コンテストにおける審査方法については、本規程によって定める。

(1) 1次審査

県農業総合センターの分析機器を使用して、①糖度、②硬度による内部品質を測定する。また、③外観品質審査を行い、①糖度、②硬度、③外観品質審査の合計点により、順位を決定し、上位5点を最終審査進出とする。

① 糖度 (30点満点)

非破壊糖度計を使用して測定し、4玉を測定した平均値を30点満点に換算した値を評点とする。ただし、糖度の平均値が13度以上のメロンから点数を付けることとする。

② 硬度 (20点満点)

硬度計を使用し、4玉中1玉の果肉の硬度を測定し、食べ頃の果肉硬度0.6を基準に20点に換算した値を評点とする。ただし、硬度の値が1.2未満のメロンに点数を付けることとする。

③ 外観品質審査 (50点満点)

審査員により、以下の〈参考〉外観審査基準に基づき評価する。

アンテナについては、出品物の提出があった日に写真等で記録したもので評価し、横軸はメロンの幅に合わせたものを基準とする。

〈参考〉外観審査基準

調査内容	点数	評価							
果形比 (縦高／横径)	5	[±0%]	5	～	[±3%]	3	～	[±5%]	1
果皮色	5	[淡緑]	5	～	[灰緑]	3	～	[濃緑]	1
ネット (均一性)	15	[密]	15	～	[粗密]	7.5	～	[粗]	1
アンテナ	10	[優]	10	～	[良]	5	～	[可]	1
総合評価	15	[良]	15	～	[普]	7.5	～	[不良]	1
合計	50								

(2) 最終審査

1次審査で選出したメロンを、審査員による内部品質及び外部品質審査により順位を決定する。

メロンを果肉、香り、味、食感を指標に食べ比べ、外観の美しさを含めた総合評価により、高いものから順番に評価点（1位：5点、2位：4点、3位：3点、4位：2点、5位：1点）を付ける。

各審査員の評価点を合計し、順位を決定する。もし、評価点が同点となった場合は、1次及び最終審査の結果と審査員による協議により決定する。

〈参考〉内部品質評価の指標

調査内容	評価
果肉	果肉の色や鮮度感、うるみ具合
香り	鼻をつけて匂いをかいだ時や食べた時に感じる香り
味	甘みや旨み
食感	口腔に感じる滑らかさや軟らかさ
総合評価	上記評価項目を踏まえた、外審査員の感覚・嗜好による食味の総合的な評価

※ 外観品質評価は1次審査の外観審査基準に準ずる。