

令和2年産情報

- 福井** いちほまれの刈り取りが始まっています。県内は26日から、県外は10月以降の販売開始との情報です。コシヒカリも刈り取り最盛期に入っています。大きな災害の影響がなく、品質的には期待大です。
- 新潟** 佐渡でもコシヒカリの刈り取りが始まっています。気温が高めに推移したことから、収穫時期(適期)も早まっています。魚沼地区は高温登熟の影響で予定より早く収穫期となりました。

食品衛生責任者講習会開催情報

令和2年12月

日	曜	会 場
24	木	アルカディア市ヶ谷(私学会館)
25	金	アルカディア市ヶ谷(私学会館)

今週の玄米入荷情報

岩手 ひとめぼれ 前沢限定
 秋田 あきたこまち やまもと
 宮城 ササニシキ 登米特裁
 福島 会津コシヒカリ
 新潟 新之助
 富山 富富富
 新潟 佐渡コシヒカリ
 栃木 あさひの夢
 北海道 なつぽし
 =2年産=
 千葉 ふさおとめ
 千葉 コシヒカリ HG
 茨城 コシヒカリ
 栃木 コシヒカリ (そろそろです)

生粋麺太 海老カレーらーめん 試食レポート

海老の旨味にカレーのスパイス感を合わせたらーめんです。トマト・にんにく・しょうがを程よくブレンドし、海老風味の香味油で風味豊かな口当たり仕上げました(メーカー談)。ですが、好き嫌いのはっきりする味で、評価も両極端でした。かつぱえびせんの風味がするという感想が良いのか悪いのか…。是非一度お試しください。

茨城 コシヒカリ

すでに出荷した佐賀コシヒカリや千葉ふさおとめに比較すると粒の長さ・厚みともに小さいです。生産者固有のばらつきなのかもしれません。サンショクの工場で仕立てたお米は照り・張りも良かったです。甘みはやや物足りないという声が多く聞かれました。歯ごたえはややしっかり目の印象です。

産地	銘柄	アミロス	蛋白	水分	評価値
千葉	コシヒカリ	18.8	5.2	14.4	79

千葉 コシヒカリHG

玄米の第一印象はやや小ぶりという印象ですが、昨年に比べると良い出来です。噛んだ甘みは十分に感じられました。白度が若干足りないと感じる一方で食べ応えがあり美味しいという評価が多かったです。新米らしい香りは希薄でした。ただ、ふさおとめの方が良かったという意見の是非が一時的なものなのかがポイントだと思います。

産地	銘柄	アミロス	蛋白	水分	評価値
茨城	コシヒカリ	19.0	5.4	14.9	79

関東農政局は日常的にトレーサビリティ(流通履歴)の確認を行っています。最近米穀店にも調査に訪れたという事例を聞きました。貴店の台帳・伝票は揃っていますか？仕入伝票・とう精台帳・販売台帳(納品伝票)で証明することができます。

9/28は発行をお休みします。