

### 令和3年産情報

石川 草丈は平年に比較してやや長くなっています。茎数は地域による格差が大きく個々の管理を適切に行うことが求められます。目標茎数の7割に達したら、速やかな中干しを実施することとしています。

産地	銘柄	アミロース	蛋白	水分	評価値
千葉	ふさおとめ	19.6	6.3	14.6	73

#### 千葉 ふさおとめ

コシヒカリに比較して大粒です。見栄えがとても良いです。照り、香りとも良好で。しっかりとした噛み応えと弾力を感じます。炊き増えするのは業務店にとっては好材料だと思います。コストパフォーマンスはとても良いという意見が多かったです。

農水省はこれまで業界自主基準とて存在した精米の品基準を日本農林規格(JAS)として制定することを了承しました。今後具体的な数字・試験方法について協議が重ねられることとなります。

#### 精米の品質基準(案)

区分	基準
白度	39以上。
水分	15.0%以下。
異種穀粒及び異物	0.0%以下。
着色粒	0.0%以下。
被害粒(着色粒を含む。)	1%以下。
砕粒	3%以下。
粉状質粒	6%以下。
水浸割粒	10%以下。

上記それぞれ定められた試験方法によって試験したとき

#### 今週の玄米入荷情報

北海道 ななつぼし  
北海道 ゆめぴりか  
岩手 ひとめぼれ 前沢限定  
宮城 つや姫 登米特裁  
山形 雪若丸  
秋田 あきたこまち やまもと  
福島 会津ひとめぼれ  
福島 中通コシヒカリ  
宮城 ササニシキ 登米特裁  
佐賀 夢しずく  
長野 コシヒカリ 飯山  
栃木 コシヒカリ  
新潟 コシヒカリ 長岡特裁  
福井 いちほまれ  
=3年産=  
千葉 ふさおとめ  
佐賀 コシヒカリ 白石特裁

#### 成分分析計(蛋白)

タンパク質は水を通さないため、お米の吸水を阻害します。タンパク質が少ないお米は、吸水がよいため、炊き上がりがふっくらとした美味しいご飯になります。

日本の白米のタンパク質含有量平均値は、6.8%です。(玄米7.4%)

タンパク質は、窒素成分を多く吸収すると増加します。

タンパク質は、窒素肥料の施肥量により変化し、肥培管理により改善できます。

タンパク質は、「品種・施肥・気象・土壌」により、変化します。