

### 令和3年産情報

令和3年産水稻  
8月15日現在の作柄概況(抜粋)

農林水産省大臣官房統計局令和2年8月31日発表

産地	作況指数	産地	作況指数
北海道	やや良	青森	良
岩手	やや良	宮城	平年並み
秋田	平年並み	山形	やや良
福島	平年並み	茨城	平年並み
栃木	平年並み	群馬	平年並み
埼玉	平年並み	千葉	やや不良
長野	やや不良	新潟	平年並み
富山	平年並み	福井	やや良
島根	平年並み	佐賀	平年並み

産地	銘柄	アミロース	蛋白	水分	評価値
千葉	コシヒカリ	19.4	6.3	14.3	72

### 今週の玄米入荷情報

佐賀 夢しずく 特別栽培  
 佐賀 さがびより  
 秋田 あきたこまち やまもと  
 岩手 ひとめぼれ 前沢限定  
 長野 コシヒカリ 飯山  
 宮城 ササニシキ 登米特裁  
 北海道 ゆめぴりか  
 福島 会津ひとめぼれ  
 宮城 つや姫 登米特裁  
 福井 いちほまれ  
 福島 中通コシヒカリ  
 =3年産  
 佐賀 コシヒカリ 白石特裁  
 千葉 ふさおとめ  
 千葉 ふさこがね  
 千葉 コシヒカリ  
 茨城 コシヒカリ

### 千葉 コシヒカリ

玄米の外観はややしラタが多く感じますが、地域性なのかふさおとめも同様の傾向でした。新米らしく青臭い香りがありました。炊き上がりは照りも十分にありふさおとめに比較して小さめに感じた粒が全く気にならないほどです。かなりしっかりとした弾力を感じ、噛むほどに甘みが増してきます。やや冷めてきてからでも十分に美味しいという評価が多かったです。

### 成分分析計(水分)

16%以下で、高水分の米ほど美味しいと言われていました。

一般的に14%以下の過乾燥米は、炊飯前の浸水時にヒビ割れを起し、炊飯時にデンプンが糊となるため、ベツリし食味が悪くなります。

最近では精米工場の水分管理が厳しく、農家でもより厳格な管理が求められています。また、新米時期は急激な乾燥を行う事があるために、バラツキの多い傾向があります。また、精米することで水分が減るので、同じ米でも玄米と精米の水分には差がでます。

品質確保のために、玄米で低温(定温)保管を行います。水分の変化を最小限に抑えるために、精米は密封して冷蔵庫保管が良い方法です。