



ササノカ かわら版

第706号

2023年9月25日発行

三多摩食糧卸協同組合

新潟県産米情報

1等比率が例年と比べ大幅に低下！！
 7月下旬から高温傾向となり、8月にはフェーン現象も発生。
 8月の平均気温が史上初めて30℃を超える地点が出るなど記録的な猛暑や少雨の影響で白濁したものが多く、粒が小さいものが目立っています。まだ、検査が始まったばかりですが一部で、1等米が0.0%の農協もあるとのこと。
 新潟県全体で過去最低だった2010年産の1等比率20.3%に届かないことも？

今夏は、北陸地方など日本海側の各地で気温が高く、新潟県同様に米の品質低下が懸念されます。

※お米の等級は玄米の見た目検査する。粒が揃っているか、粒の大きさ、色などをみて1～3等、規格外に分けますが、食味を表す指標ではありません。そのことを消費者に正しく伝えることが売側としては大事であると考えます。

今週の玄米入荷情報

□令和4年産

岩手 ひとめぼれ前沢

秋田 あきたこまちやまもと

佐賀 夢はずく 特別栽培米

長野 飯山コシヒカリ

□令和5年産

新潟コシヒカリ (JA胎内市)

新潟コシヒカリ (JAえちご中越・長岡特裁)

千葉ふさおとめ

千葉コシヒカリ ハイグリーン

茨城コシヒカリ

新潟県産コシヒカリ 1等比率 (%)												
2010年	11年	12年	13年	14年	15年	16年	17年	18年	19年	20年	21年	22年
20.3	78.1	59.6	74.3	86.8	78.9	84.6	86.3	80.9	25	69.2	87.5	79.3

	銘柄	アミロース	蛋白	水分	評価値
新潟	コシヒカリ 2等	18.8	6.0	13.6	73

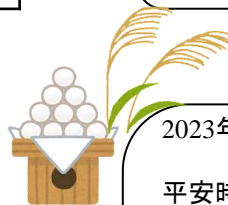
検査数値では、等級と食味とは関連はないようです。ただ、歩留などには影響があると思います。

千葉コシヒカリハイグリーン

玄米の完全粒の比率(重量比率)は、67.0、未塾粒30.7とやはり高温障害の影響が出ています。精米にすると粉状質粒3.9、砕粒4.0でちょっと多いように思われますが、見た目は数値ほどではありません。ごはんでは、見た目は艶もありきれいです。香りは、あまり新米らしさは感じませんが粒は、しっかり・ふっくら感があります。冷めるとしっかり感は強まり甘みも感じられます。

(粘りがもう少しあればよいのですが。)

	銘柄	アミロース	蛋白	水分	評価値
千葉	コシヒカリHG	18.8	6.0	13.6	73



2023年の十五夜は9月29日(金)です。

平安時代に中国から伝わった行事が由来とされています。中国では、月に月餅や果物などを供えたり、それを食べて秋の収穫への感謝と豊作への祈りを捧げています。日本でも月見団子や秋に収穫された農産物のほか魔よけとしてススキを供えるようになりました。
 5年産米の品質が心配ですが、まずは収穫に感謝したいですね。