



10月

サシヨクかわら版

第709号

2023年10月16日発行

三多摩食糧卸協同組合

令和5年産品質概況

	銘柄	アミロース	蛋白	水分	評価値
新潟	佐渡 コシヒカリ3等	18.6	5.8	14.3	75

玄米の整粒の比率(重量比率)は、50.3、未熟粒47.7と前年に比べ整粒がマイナス29.5、未熟粒はプラス30.2と高温障害の影響が出ています。ごはんでは、見た目は艶もありきれいです。少し粒が小さいように感じられます。でも、しっかりした粒であり、噛むほどに甘みを感じられるとの意見が多かったです。

	銘柄	アミロース	蛋白	水分	評価値
新潟	岩船 コシヒカリ3等	18.8	6.3	14.4	73

玄米の整粒の比率(重量比率)は、41.5、未熟粒43.5と前年に比べ整粒がマイナス18.6、未熟粒はプラス23.3と佐渡米と同様に高温障害の影響が出ています。整粒は3等基準(最低45%)には？ごはんでは、見た目は艶もありきれいで、粒が佐渡米に比べ大きく感じられます。(数値ではほとんど違いがありません。)また、少し柔らかいように感じられます。佐渡米も岩船米も共通していることはさっぱり感があることです。

今週の玄米入荷情報

- 令和5年産
- 新潟コシヒカリ(長岡特裁)
- 新潟岩船コシヒカリ
- 宮城ササニシキ登米特裁
- 宮城ひとめぼれ登米特裁
- 宮城だて正夢登米特裁
- 福井コシヒカリ
- 富山コシヒカリ
- 福井いちほまれ特裁
- 千葉ふさおとめ
- 岩手前沢ひとめぼれ
- 岩手前沢ひとめぼれ特裁米
- 秋田やまもとあきたこまち
- 栃木コシヒカリ
- 茨城コシヒカリ

成分と食味の関係について

※アミロース(でんぷんの中のアミロースの比率)
うるち米の場合は、米のでんぷんは2割のアミロース(硬さ)と8割のアミロペクチン(粘り・柔らかさ)から構成されています。アミロースの割合が低いほど粘りのあるおいしい米になります。

※たんぱく質(米のたんぱく質の比率)
たんぱく質は水を通さず、米の吸水を阻害するため、たんぱく質が少ない米は吸水が良くなり、炊き上がりがふっくらしたごはんになります。

米の食味が決まる要因としては

- ①産地(地形・土質)
 - ②肥培管理(施肥)
 - ③気象条件(気温・日照・移植日)があります。
- 更に、適期田植え、適期刈りといろいろな条件が整い美味しいお米ができます。すごいことですね。まずは、食べてみましょう。

国内産ささげ及び輸入ささげについて

・備中だるまささげ
お米同様に天候不順により生産量の減少が見込まれます。また、生産者の高齢化によって生産量が減少していることも減少の原因になっています。これからも不足感は続くと考えられます。

・輸入ささげ
中国からの輸入が、「ゼロコロナ政策」により渋っていましたが少しずつ輸入ができるようになってきました。しかし、国内産の供給量が少ないこともあり輸入産への需要が高まり思うような仕入ができないことが予想されます。価格にも影響。

以上の理由から、国内産・輸入品ともご希望の数量を供給できないと思われます。誠に申し訳ございません。何卒、事情ご推察のうえご理解賜りますようお願い申し上げます。