



令和6年産米 情報

■ 6年産新潟コシヒカリ

米穀成分分析値

玄米

	アミロース	蛋白	水分	評価値
6年産	19.6	6.7	14.5	71

食味評価

- ・弾力・粘りがあるお米。
- ・香りが強い。おいしい。
- ・粒の食感がよい。味が薄く感じられる。
- ・つや・香り・粘りがありおいしい。さっぱり感もある。
- ・時間がたつと粒はしっかりし、噛みごたえがある。
- ・見た目はきれいで、粒もしっかりしている。

■ 6年産福島コシヒカリ（中通り）

米穀成分分析値

玄米

	アミロース	蛋白	水分	評価値
6年産	17.6	6.3	14.8	74

食味評価

- ・粒が細く滑らかな食感。
- ・粒は小粒であるが一粒一粒がしっかりしている。食べ応えがある。
- ・粒はしっかり、甘みがあり、粘りが弱い。
- ・あっさりした食味。
- ・甘味が感じられずさっぱりしている。

■ 6年産富山コシヒカリ（朝日町）

米穀成分分析値

玄米

	アミロース	蛋白	水分	評価値
6年産	19.5	6.7	14.5	71

食味評価

- ・粘りが弱い。
- ・少しやわらかく感じた。
- ・香り。粘りがありおいしい。
- ・粒がしっかり、甘みさっぱり、粘りがあまりない。
- ・ふっくらしているが弾力がない。

今週の玄米入荷情報

令和6年産

- 千葉ふさおとめ
- 富山コシヒカリ
- 福井コシヒカリ
- 秋田あきたこまち
- 千葉コシヒカリ
- 茨城コシヒカリ
- 栃木コシヒカリ
- 新潟魚沼コシヒカリ
- 新潟佐渡コシヒカリ
- 新潟岩船コシヒカリ
- 新潟長岡コシヒカリ特裁
- 岩手ひとめぼれ特裁
- 福島中通りコシヒカリ

天候で変わることもあります。

次週は
新潟黒川コシヒカリ
栃木コシヒカリ
新潟佐渡コシヒカリ
を予定しています。



穀粒判別機 検査結果 重量比率%

ケット

	整粒	未熟粒	被害粒	死米	着色粒	胴割粒
新潟コシヒカリ	82.8	14.6	0.1	0.0	0.0	2.4
福島コシヒカリ	82.4	13.9%	0.9%	0.1	0.1	2.6
富山コシヒカリ	78.7	18.4	1.3	0.0	0.0	1.5