



令和6年産米 情報

■ 6年産新潟佐渡コシヒカリ

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	6.2	14.4	74

食味評価

- ・粘りがあり、ほかに比べると粒がしっかりしている。
- ・艶はよい。甘味も感じられおいしい。
- ・さっぱりしている。
- ・粒がほかに比べ小さい感じ。
- ・粘りあり、後味もよかった。
- ・もっちりしている。

■ 6年産栃木コシヒカリ

米穀成分分析値

玄米

	アミロース	蛋白	水分	評価値
6年産	18.7	6.0	14.4	75

食味評価

- ・香り・味が感じられない。
- ・艶が足りない。バラツキ感がある。
- ・あっさりしている、少しやわらかく感じられる。
- ・外観が少し他に比べると落ちる。

■ 6年産新潟黒川コシヒカリ

米穀成分分析値

玄米

	アミロース	蛋白	水分	評価値
6年産	19.8	6.4	14.9	73

食味評価

- ・弾力・粘りがあり、味がある。
- ・ほどよい粘り、粒感が感じられる。
- ・さっぱりしている。
- ・甘い、艶あり、粘りもある。
- ・噛みごたえがあり、味が強い。

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。

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
新潟佐渡コシ	82.8	14.6	0.1	0.0	0.0	2.4
栃木コシヒカリ	35.5	46.5	1.7%	0.6	0.1	15.6
新潟黒川コシ	81.4	15.4	0.5	0.0	0.0	2.7