



ザンショウ かわら版

令和6年産米 情報

■ 6年産新潟新之助

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	6.6	14.5	71



食味評価

- ・外観がよい。程よい粘りがある。
- ・食感がよい。
- ・少し硬く感じる。食感がある程度。
- ・味、粒、香りが一番よくおいしかった。
- ・粒がおおきい。
- ・香りがよく、甘みもある。すっきりした味。
- ・粒が細いながらモチモチの柔らかさ。
- ・甘味が少ない。
- ・独特な風味と強めの甘みを感じる。食べたときから濃い味である。お米好きな人向け。

■ 6年産長野飯山コシヒカリ

米穀成分分析値

玄米

	アミロース	蛋白	水分	評価値
6年産	19.3	6.2	14.5	73



食味評価

- ・さっぱりしている。粘りが強い。
- ・粘りがあるが甘味が感じられない。
- ・艶がありおいしかった。
- ・味が物足りない。
- ・食感がよい、ふあふあしている。食べやすいお米。
- ・照りがよく、柔らかい食感。
- ・少し柔らかく感じる。
- ・粒の硬さ、風味、バランスが取れていて食べやすいお米。どんな料理にも合いそう。

■ 6年産佐賀夢しずく

米穀成分分析値

玄米

	アミロース	蛋白	水分	評価値
6年産	19.9	6.7	14.6	71



今週の玄米入荷情報

令和6年産

- 千葉ふさおとめ
- 福井コシヒカリ
- 秋田あきたこまち
- 新潟魚沼コシヒカリ
- 新潟佐渡コシヒカリ
- 新潟黒川コシヒカリ
- 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

食味評価

- ・粘りが強く、弾力がある。
- ・あっさりした感じ。
- ・程よい粘りがあり粒は硬め。
- ・香りがよく、甘みもありこの中で一番味が濃かった。
- ・粒が充実が際立つ。大きく・太い粒、柔らかくおいしい。
- ・粒がしっかり、粒がおおきい。
- ・粒が大きく。艶もよい。硬すぎず味も濃くなくバランスがよい。

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
新潟新之助	70.5	14.9	1.2	0.1	0.0	13.3
長野飯山コシヒカリ	75.9	16.6	0.6	0.0	0.1	6.8
佐賀夢しずく	79.6	18.4	0.8	0.1	0.3	0.8