

7年産生育情報

令和7年産水稻の8月15日現在における10a当たり収量の前年比見込み

令和7年産主食用米の生産見込み(対前年56万玄トン増)に向け、おおむね順調に推移

— 10a当たり収量は、前年を「上回る」又は「やや上回る」が13府県、「前年並み」が29都道府県、「やや下回る」が4県の見込み。

上回る・やや上回る
山形、埼玉、神奈川、石川、山梨、静岡、三重、大阪、兵庫、高知、福岡、佐賀、鹿児島。
 やや下回る
岩手、宮城、秋田、千葉。
 前年並み
上記以外。

7年産 千葉県コシヒカリ

米穀成分分析値 (玄米)

アミロース	蛋白	水分	評価値
19.2	6.4	13.7	71

穀粒判別器 (重量比率)

整粒 73.4 未熟粒 22.8 被害粒 1.6

死米 0.2 着色粒 0.0 胴割粒 2.0

食味評価

- ・あっさりしている。
- ・艶はまあまあ、甘みがある。
- ・粘りがあり、さっぱりしている。
- ・米粒が小さい、甘みはある。
- ・ふっくらしている、艶も十分にある。
- ・少し柔らかく感じる。
- ・艶があり甘味を感じる。
- ・粒がしっかりしている。



榮太樓 和菓子屋のおしるこ(こしあん・つぶあん)

【秋冬限定販売のご案内】 北海道産小豆使用。
小豆本来の風味を美味しく味わっていただきたい、その思いで職人が丁寧に練り上げたこしあんをたっぷりを使用し、なめらかな口あたりに仕上げました。和菓子屋のおしるこをご家庭で手軽にお楽しみいただけます。

■ 内容量: 160g



こしあん



つぶあん

■ こしあん: 栄養成分表示 1商品(160g)当たり
熱量: 229kcal、たんぱく質: 4.0g、脂質: 0.8g、炭水化物: 51.4g、食塩相当量: 0.2g

■ つぶあん: 栄養成分表示 (1袋160gあたり)
熱量: 254kcal、たんぱく質: 4.5g、脂質: 0.2g、炭水化物: 58.9g、ナトリウム: 59mg、食塩相当量: 0.1mg



□ 「おしるこ」と「ぜんざい」の違い。

・関東地方

・おしるこ: 小豆あんで作った汁物全般を指します。粒あんを使ったものは「田舎汁粉」や「小豆汁粉」、こしあんを溶かしたものは「御前汁粉」と区別されます。

・ぜんざい: 汁気のないあんこを餅や白玉に添えたものを指すのが一般的です。

・関西地方

・おしるこ: こしあんを使った汁物を指します。

・ぜんざい: 粒あんを使った汁物を指します。汁気のないぜんざいは「亀山」や「金時」など別の名称で呼ばれます。