



令和7年産情報

7年産栃木県コシヒカリ

米穀成分分析値（玄米）

アミロース	蛋白	水分	評価値
19	6.3	14.3	73

食味評価

- ・艶があり、適度な粘り粒がしっかり
- ・みずみずしくおいしい。
- ・新米の香りがし、甘みを感じる
- ・艶・粘り・粒もしっかりしている
- ・粒が大きく照りがよい
- ・甘い香り、粘りもありで食べやすい
- ・しっかり、もっちり歯ごたえがある

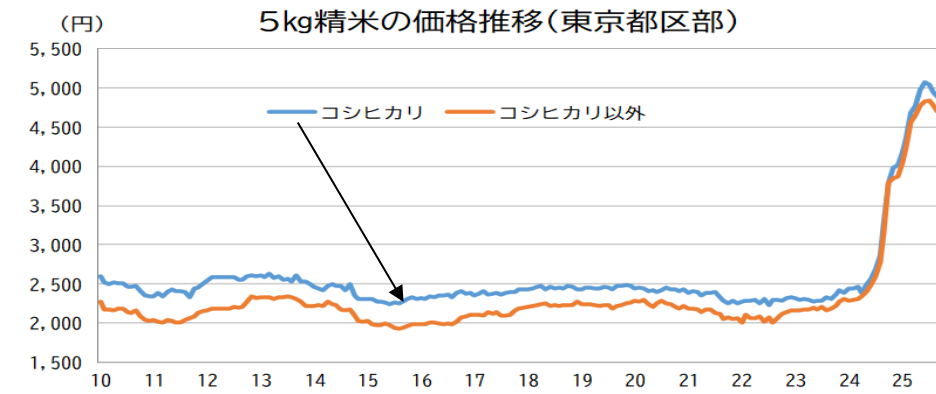
今週の玄米入荷情報

- 岩手 ひとめぼれ 前沢
秋田 あきたこまち やまもと
福島 中通コシヒカリ
福島 中通ひとめぼれ
栃木 コシヒカリ 大田原
茨城 コシヒカリ
千葉 コシヒカリ HG
千葉 ふさおとめ
新潟 魚沼コシヒカリ十日町
新潟 佐渡コシヒカリ
新潟 岩船コシヒカリ



9月26日総務省が公表した8月東京都区部の5kgあたり精米「コシヒカリ」は4,879円（前月▲70円）と、3か月連続で下落した。

また随契米の本格的な出回りを受けて、「コシヒカリ以外」も▲89円（▲1.9%）の4,689円と、2か月連続で下落した。



注）総務省統計局「小売物価統計」（東京都区部）。価格は精米ベース、税込。

新潟の8年産デビュー

極早生&高温耐性品種「新潟135号」
名称公募スタート



県は9月25日、8年産デビュー予定の新品種「新潟135号」の名称公募を開始した。
葉月みのり並の極早生品種である新潟135号は、2009年から東北192号（ふさおとめ×やまのしずく）を母、越南221号（イクヒカリ×越南171号）を父に交配・育成したうるち品種。

名称案は10月6日（月）までHPで受付。

特徴

- ◆高温耐性が「強い」。新之助並みの強さ
- ◆耐倒伏性が「やや強い」
- ◆玄米品質は「こしいぶき」より優れている
- ◆食味は「こしいぶき」並みに優れる

表 特性概要

品種・系統名	新潟135号	葉月みのり	こしいぶき	ゆきん子舞
早晩性	極早生	極早生	早生	早生
草 型	偏穂重型	中間型	中間型	中間型
出穂期	7月19日	7月20日	7月27日	7月24日
成熟期	8月20日	8月21日	8月30日	8月25日
稈長 (cm)	81	86	83	80
穂長 (cm)	20.0	17.8	19.0	18.7
穂数 (本/㎡)	341	378	403	384
芒の多少・長短	少・中	稀・短	稀・短	稀・短
ふ先色	黄白	黄白	黄白	黄白
脱粒性	難	難	難	難
耐倒伏性	やや強	中	やや強	強
穂発芽性	中	中	やや易	やや易
障害型耐冷性	やや弱	弱	中	やや弱
いもち病抵抗性 (葉、穂)	中、やや弱	中、やや弱	中、中	中、中
割れ粳率 (%)	7.3	4.6	1.2	3.3
玄米重 (kg/a)	58.8	59.9	61.0	61.1
千粒重 (g)	23.3	21.3	21.7	23.0
玄米品質 (1上上~9下下)	4.2	5.5	5.5	4.5
高温耐性	強	やや弱	やや強	強
(白未熟粒、整粒 (%))	(9.7、63.4)	(37.6、36.6)	(28.6、40.4)	(21.1、51.5)
食 味	上中	上下	上中	上下
食味官能値 (当年産、前年産)	(-0.20、-0.42)	(-0.31、-0.65)	(-0.31、-0.44)	(-0.32、-0.47)
味度値	72.6	72.7	69.2	68.5
玄米タンパク質含有率 (%)	6.2	6.4	6.2	6.3
白米アミロース含有率 (%)	15.1	15.0	15.1	14.9

注1 作物研究センター 優良品種選定調査 (令和元~6年度)