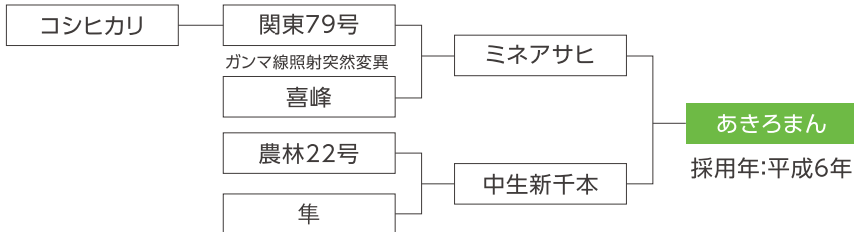


あきろまん (広島県産)



系譜



品種の特徴・生産地等

命名由来	あき(秋・収穫期)由来。ろまんは「夢」をさし、あきは「安芸の国」と稲の収穫期の秋をかけ、広島県の夢・秋の夢を意味する。
特徴	◎中生新千本の腹白・乳白粒が発生しやすい特性を改良。広島県に普及。 ◎倒れにくく、もち病抵抗性は中程度、多収。 ◎粒の大きさは、中粒。 ◎炊飯米は中生新千本より粘りがありやや軟らかい。食味は中生新千本より優れる。 ◎さっぱりとした口当たりに適度な歯ごたえで粘りがあり、程よい甘みがある。 ◎冷めても味わいが良く、弁当やおにぎりにもよく合う。
検査数量	5,852トン ※農林水産省「平成28年産米の農産物検査結果(29.3.31速報値)」
主な生産地	JA広島中央・JA広島北部・JA三次
生育時期(東広島市)	○播種期:4月下旬 ○田植期:5月中旬 ○出穂期:8月中旬 ○成熟期:9月下旬



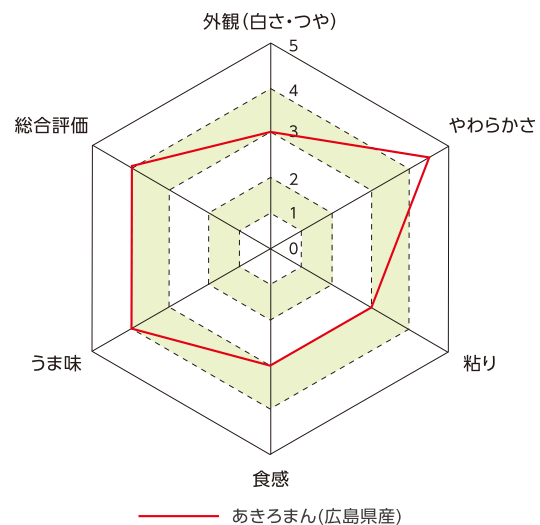
玄米分析データ ※品質管理室調べ(28年産計測平均値)

玄米白度	21.6%	タンパク	7.2%
玄米千粒重	21.8g (資料抜粋)	食味値	81点
粒の大きさ	中粒		

※玄米白度:ケット製玄米精米白度計(C-600)を使用
 ※玄米千粒重:サタケ製穀粒判別器(RGQ120A)を使用
 ※タンパク・食味値:サタケ製米粒食味計(RLTA10C)を使用

炊飯官能評価

※品質管理室による評価



炊飯分析データ ※品質管理室調べ(28年産計測平均値)

米飯増加率	2.32倍
炊飯食味値	84点

※炊飯器:ナショナル製(SR-03G)を使用
 ※炊飯食味値:サタケ製炊飯食味計(STA1B)を使用

メニュー適性 ※JA全農ひろしま提案

白飯 (高級料亭)	白飯 (コンビニ弁当・産業給食)	おにぎり	酢めし	炊き込みご飯	丼・カレー・中華料理	冷凍米飯
△	○	◎	△	△	△	△

◎…お薦め ○…適する △…可もなく不可もなく ×…適さない