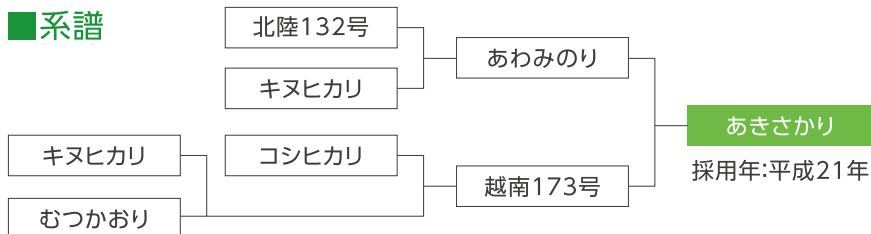


あきさかり (広島県産)



系譜



品種の特徴・生産地等

命名由来	あき(秋・収穫期)由来。収穫時期の秋に、人々がこの品種の魅力に大満足し、長く愛され繁栄することを願い命名。
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ◎広島県内の温暖化による品質低下地域のコシヒカリ代替として品種採用。 ◎丈が低く倒れにくく、高温に強い。登熟品質劣化少ない為、多収。 ◎粒の大きさは、やや大粒。 ◎炊飯米は、白度が高い為炊きあがり白い。 ◎一粒一粒が良く・粘り・甘みがありふっくらとした食感。 ◎食味はコシヒカリと同レベルでありながら、コシヒカリより安価。
検査数量	5,227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庄原・JA広島北部
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月上旬 ○成熟期:9月中旬



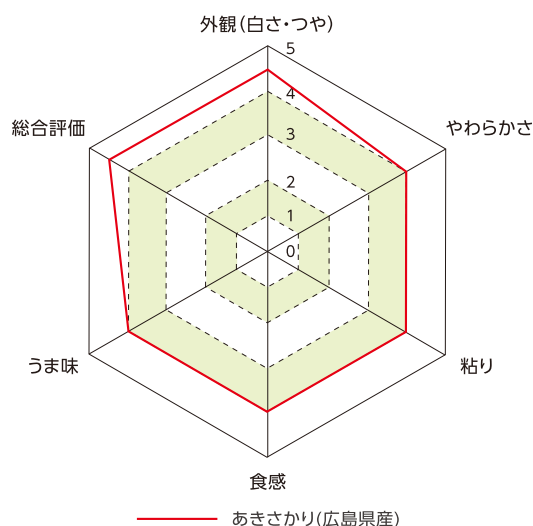
玄米分析データ ※品質管理室調べ(28年産計測平均値)

玄米白度	21.5%	タンパク	7.1%
玄米千粒重	22.2g (資料抜粋)	食味値	81点
粒の大きさ	やや大粒		

※玄米白度:ケット製玄米精米白度計(C-100)を使用
 ※玄米千粒重:サタケ製穀粒判別器(RGQI20A)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

米飯増加率	2.32倍(28年産計測平均値)
米飯含水率	62.1%(25年産計測平均値)
炊飯食味値	91点(28年産計測平均値)

※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