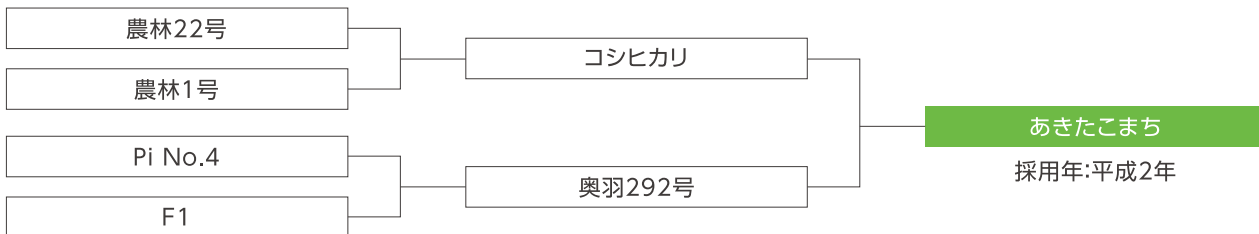


あきたこまち (広島県産)

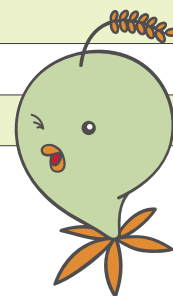


系譜



品種の特徴・生産地等

命名由来	女性由来。秋田生まれの美人、小野小町にちなんで、おいしい米への願いをこめて。
特徴	◎倒れやすく、いもち病に弱い為、収量やや少なめ。 ◎粒の大きさは、中粒。 ◎炊飯米はもちもちとした粘りのある食感で粒感がある。コシヒカリに近い甘みがある。 ◎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	1,916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広島市・JA庄原
生育時期(東広島市)	○播種期:4月中旬 ○田植期:5月初旬 ○出穂期:7月下旬 ○成熟期:9月初旬



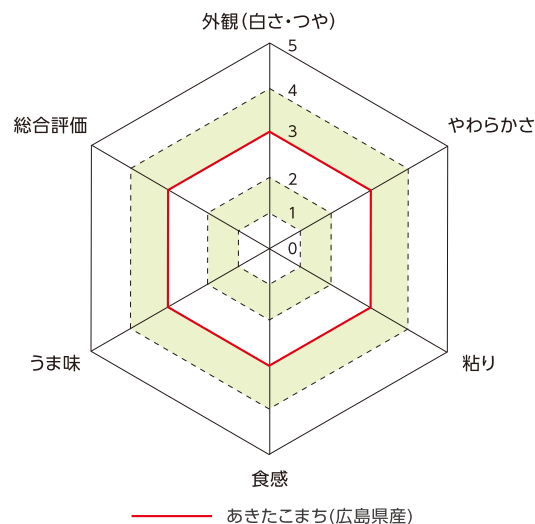
玄米分析データ ※品質管理室調べ(28年産計測平均値)

玄米白度	21.0%	タンパク	8.1%
玄米千粒重	22.2g (資料抜粋)	食味値	76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	2.30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