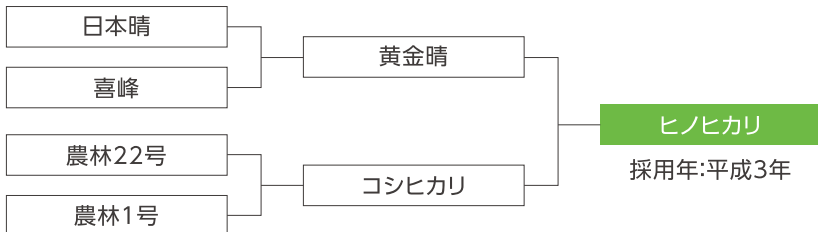


# ヒノヒカリ (広島県産)

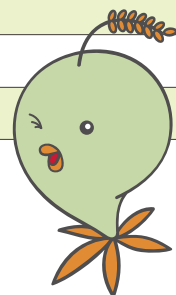


## 系譜



## 品種の特徴・生産地等

命名由来	陽は西日本九州を表す。太陽のように光かがやいている様子。
特徴	◎九州を中心に栽培されているが、温暖化による高温障害が課題でヒノヒカリに代わる品種改良が進んでいる。 ◎倒れにくく、いもち病抵抗性は中程度。 ◎粒の大きさはやや小粒。 ◎炊飯米は、コシヒカリに近い粘りと甘みがあり、しっかりとした食感がある。 ◎冷めても味わいが良い。
検査数量	4,901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三原・JA広島市
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



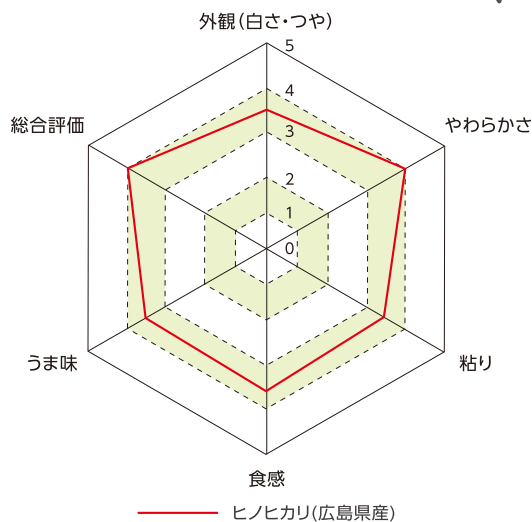
## 玄米分析データ ※品質管理室調べ(27年産計測平均値)

玄米白度	21.0%	タンパク	7.5%
玄米千粒重	21.6g(資料抜粋)	食味値	78点
粒の大きさ	やや小粒		

※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(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(27年産計測平均値)

米飯増加率	2.30倍
炊飯食味値	86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