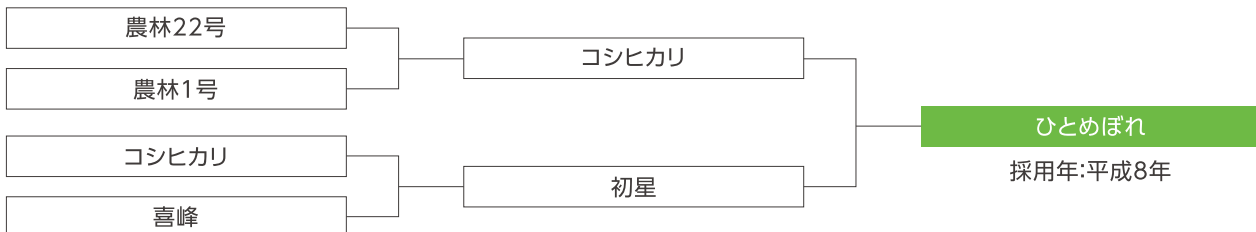


ひとめぼれ (広島県産)

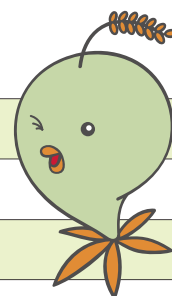


系譜



品種の特徴・生産地等

命名由来	色・つやが美しくおいしいお米であることから「一目惚れ」するように。
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ◎冷害に強いが、倒れやすく、いもち病に弱い。 ◎粒の大きさは、やや大粒。 ◎炊飯米は、香り・粘り良好で、コシヒカリに近い甘みがある。 ◎食感が軟らかく冷めてもおいしい。
検査数量	3,221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三次・JA庄原・JA広島市
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



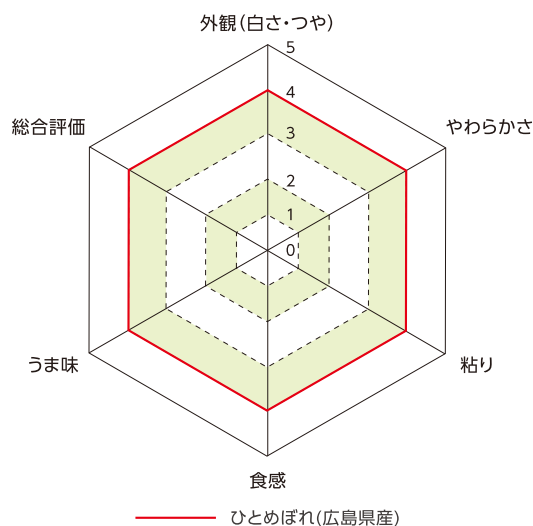
玄米分析データ ※品質管理室調べ(28年産計測平均値)

玄米白度	21.1%	タンパク	7.3%
玄米千粒重	23.1g (資料抜粋)	食味値	79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-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(28年産計測平均値)

米飯増加率	2.31倍
炊飯食味値	88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