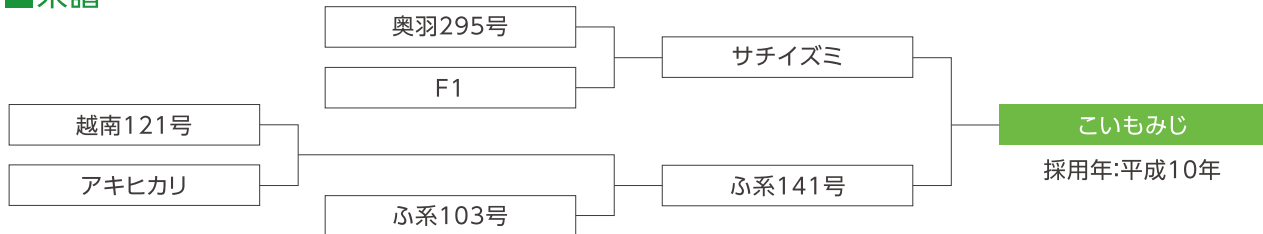


こいもみじ (広島県産)



系譜



品種の特徴・生産地等

命名由来	「こい」は鯉城(広島城の別名)の鯉と親しみの恋を表し、「もみじ」は広島県花。広島県のイメージアップと親しみをこめて。
特徴	◎倒れにくく、冷害に強く、いもち病にもかかりにくい為、多収。 ◎粒の大きさは、やや大粒。 ◎炊飯米は、やや硬めでしっかりとした粒感がある。甘さ・粘りは控えめ。
検査数量	1,315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尾道市
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

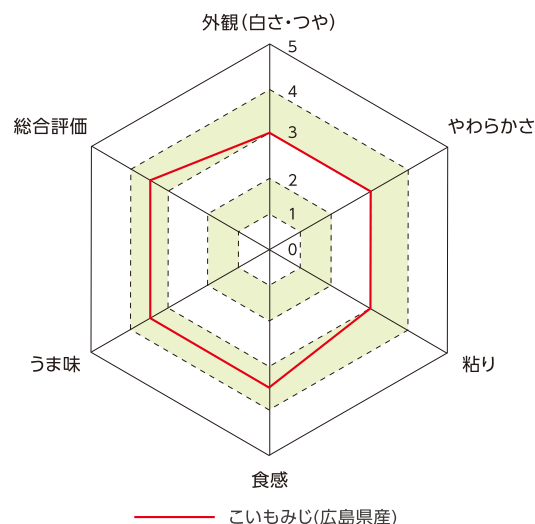
※品質管理室調べ(28年産計測平均値)

玄米白度	21.7%	タンパク	7.7%
玄米千粒重	23.5g (資料抜粋)	食味値	76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	2.30倍
炊飯食味値	82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