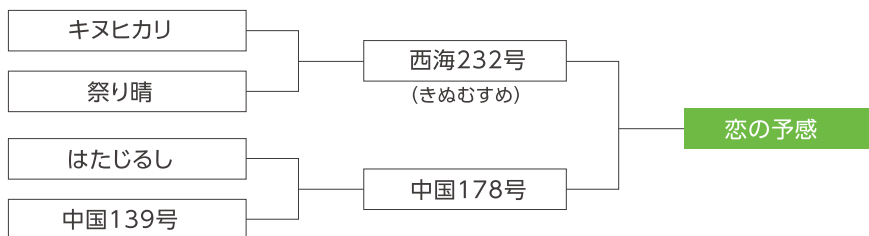


# 恋の予感 (広島県産)



## 系譜



## 品種の特徴・生産地等

特徴	<ul style="list-style-type: none"> <li>◎広島県内の高温障害によるヒノヒカリ品質低下が著しい為、高温耐性品種への転換となる。</li> <li>◎高温に強く高温登熟条件でも品質が低下しにくい。</li> <li>◎玄米の外観品質はヒノヒカリより良好で、背白・乳白が少なく整粒歩合が高い。</li> <li>◎丈が低く倒れにくく、いもち病にかかりにくい為、多収。 ◎粒の大きさはやや大粒。</li> <li>◎炊飯米は、ヒノヒカリと同等レベルで粒感がある。</li> </ul>
検査数量	601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	広島県南部のJA
生育時期(東広島市)	○播種期:4月下旬~5月上旬 ○田植期:5月中旬 ○出穂期:8月中下旬 ○成熟期:10月上中旬

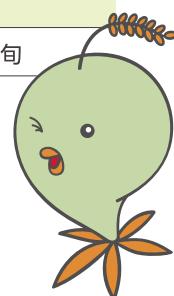
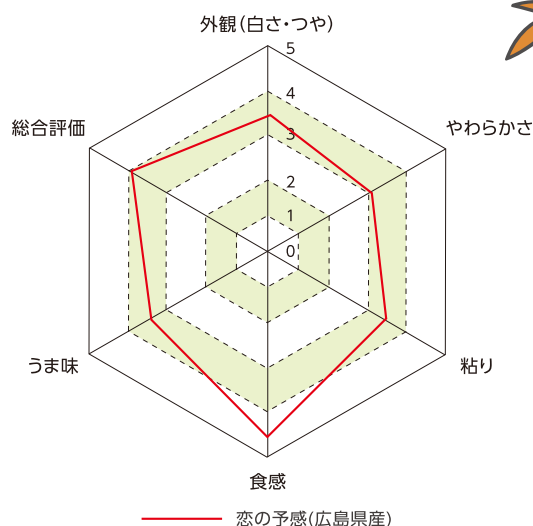
## 玄米分析データ ※品質管理室調べ(28年産計測平均値)

玄米白度	21.0%	タンパク	7.4%
玄米千粒重	21.1g (資料抜粋)	食味値	78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	81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