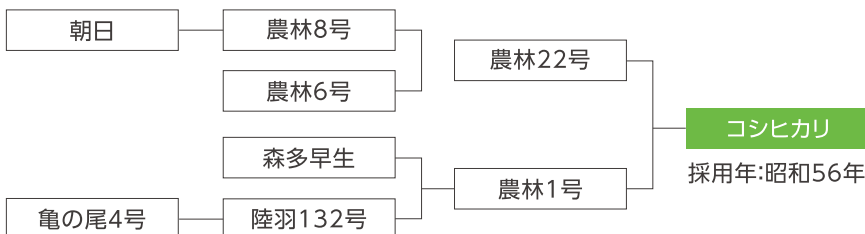


コシヒカリ (広島県産)

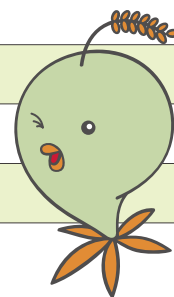


系譜



品種の特徴・生産地等

命名由来	あざやかなあめ色に熟す越の国(北陸)の品種であることから。
特徴	◎倒れやすく、いもち病に弱い。 ◎粒の大きさは、中粒。 ◎炊飯米は、粘り・甘みが強く、弾力がありやや軟らかめ。
検査数量	27,059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庄原・JA広島北部・JA三次・JA広島中央・JA尾道市
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:7月下旬 ○成熟期:9月初旬

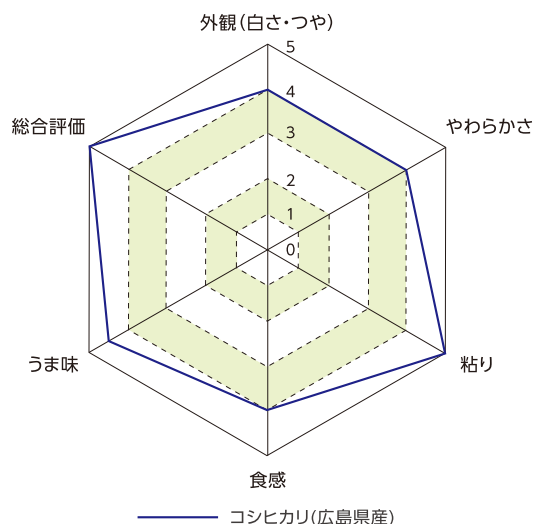


玄米分析データ ※品質管理室調べ(28年産計測平均値)

玄米白度	21.7%	タンパク	7.0%
玄米千粒重	22.1g(資料抜粋)	食味値	82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(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	91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