

### 栃木 コシヒカリ 大田原

関東の中でも粒が大きく見栄えが良いです。照りがあって美味しそうに見えます。歯ごたえがあって甘みを評価する声が多く出ました。玄米の見た目から期待する味が出ていると思います。冷めてからも硬くなりすぎず食べやすいお米でした。地域によって違いがあるようで、吟味が必要となります。

産地	銘柄	アミロース	蛋白	水分	評価値
栃木	コシヒカリ 大田原	19.6	6.6	15.0	72

### 新潟 コシヒカリ 長岡特裁

これまでの産地に比較すると例年通りやや小粒な印象です。香りが良く照りも十分にあります。炊き上がりは柔らかめで弾力に欠けるという意見がありましたが、落ち着いてくると粘りがあって適度な甘みを好ましいと高評価でした。

産地	銘柄	アミロース	蛋白	水分	評価値
新潟	コシヒカリ 長岡特裁	20.0	6.1	14.7	75

### 富山 コシヒカリ

玄米を一見して粒揃いが良さが印象的でした。これまで関東の新米にシラタが気になっていたのも、そう見えるのかも知れないです。炊飯時直後の照りと粒の張りは良く、搦飯時の手ごたえはやや柔らかめかと思いましたが、歯ごたえもしっかりあって甘みも十分に感じられるという意見が多く出ました。冷めてきてからの評価はこれまで一番高かったように思います。

産地	銘柄	アミロース	蛋白	水分	評価値
富山	コシヒカリ	19.8	6.5	14.5	71

昨年に引き続き今年も本田姉妹です。  
お米は、当初の予定より刈り遅れがあって若干遅れ気味になりそうですが、今月中旬以降には案内申し上げますので、お楽しみに。  
(県内は9月から販売しているのに・・・)  
今年も貴重な特別栽培米を用意いたします。

### 今週の玄米入荷情報

岩手 ひとめぼれ  
佐賀 夢しずく 唐津特裁  
長野 コシヒカリ 飯山  
佐賀 さがびより  
北海道 ななつぼし  
=3年産=  
宮城 ひとめぼれ 登米特裁  
宮城 ササニシキ 登米特裁  
秋田 あきたこまち やまもと  
栃木 コシヒカリ 大田原  
茨城 コシヒカリ  
千葉 コシヒカリ HG  
千葉 ふさおとめ  
新潟 魚沼コシヒカリ 十日町  
新潟 佐渡コシヒカリ  
新潟 岩船コシヒカリ  
新潟 コシヒカリ 黒川  
富山 コシヒカリ

