



今週の玄米入荷情報

青森 青天の霹靂
岩手 ひとめぼれ 前沢
山形 つや姫 特別栽培
新潟 新之助
長野 コシヒカリ 飯山
佐賀 夢しずく 特別栽培
佐賀 さがびより

＝4年産＝

秋田 あきたこまち
茨城 コシヒカリ
千葉 コシヒカリ HG
千葉 ふさおとめ
新潟 コシヒカリ 長岡特裁
新潟 佐渡コシヒカリ
新潟 岩船コシヒカリ
新潟 魚沼コシヒカリ
富山 コシヒカリ
佐賀 コシヒカリ 白石特裁
＝精米新米切替＝
うおぬま 10/4-
あきたこまち 10/6-

富山コシヒカリ

玄米は未熟粒の割合が多めです。
炊き上がりの香りは良好でしたが、ツヤがやや濁ったように感じます。わりとしっかりめの噛み心地で、甘みを感じることができました。時間が経っても劣化が少なく、ふわふわした食感を感じたという声もあり概ね好評でした。
精米時には搗きすぎに少し注意が必要かもしれません。

産地	銘柄	アミロース	蛋白	水分	評価値
富山	コシヒカリ	19.0	6.2	14.1	73

山梨五百川(参考サンプル米)

玄米の粒ぞろいは良好です。
コシヒカリに比べると一回り太い印象です。
炊飯時の香りは控えめながらツヤは十分で、食べるとしっかりとした弾力があり歯ごたえたっぷりです。味は淡泊でさっぱりとしているという声が多く、時間経過とともにその特徴は増してきて、人によっては硬すぎるという評価もありました。

産地	銘柄	アミロース	蛋白	水分	評価値
山梨	五百川	19.6	6.4	13.9	72



JA岩手ふるさと管内では、昔ながらの某がけによる天日干し作業が始まりました。手間がかかるためもあるが生産者が年々減っている作業ですが「ほんによ」が立ち並ぶ風景は見事なもので、日本のTHE田園風景といった趣があります。
主流のひとめぼれはもうすぐ出荷されますので、楽しみにお待ちください。

*「ほんによ」=岩手県南部や宮城県北部などで見られる方法で、響きはいわいらしいものですが、漢字で書くと「穂仁王」。稲穂が仁王立ちしているように見えることからつけられたそうです。旧仙台藩(伊達藩)であったことを表しています。