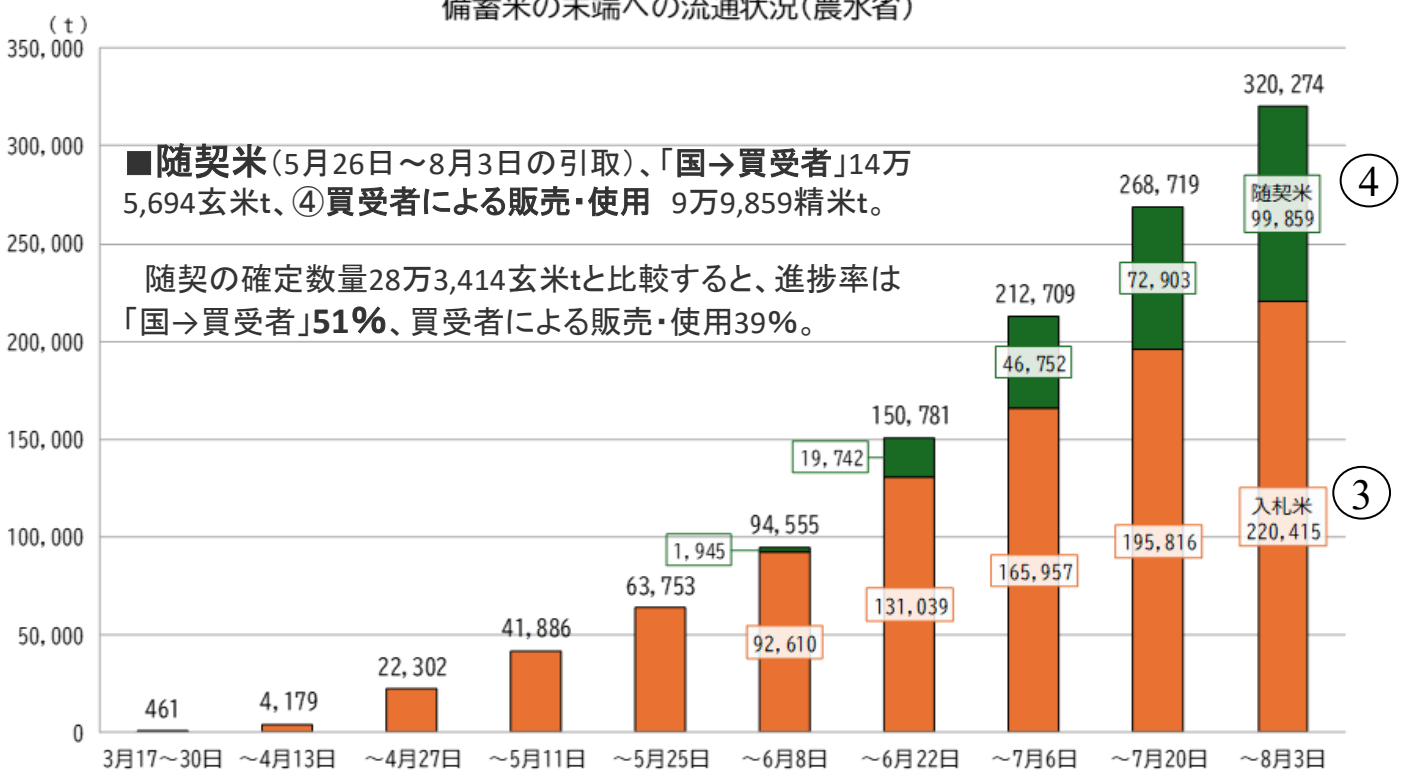


実需への備蓄米進捗、入札米78%／随契米51%=8月3日時点

■入札米(3月17日～8月3日の引取・販売)、①「国→集荷」31万2,296玄米t、②「集荷→卸」28万5,573玄米t、③「卸→実需」22万415精米t

第1～3回入札の31万2,296tからみると、各段階の進捗率は①100%→②91%→③78%という状況。

備蓄米の末端への流通状況(農水省)



千葉県産ふさおとめ

米穀成分分析値 (玄米)

	アミロース	蛋白	水分	評価値
7年産	19.6	6.3	13.6	72

穀粒判別器 (重量比率)

整粒	86.2	未熟粒	10.6	被害粒	0.7
死米	0.3	着色粒	0.0	胴割粒	2.1

食味評価

- ・柔らかめな感じがする。
- ・色が白く。粒がしっかりしている。
- ・粘り・甘味がしっかりしている。
- ・粘りがないが、粒がしっかりしている。
- ・弾力がある。
- ・白さが目立つ。
- ・滑らかな食感、程よい歯ごたえを感じる。
- ・少し柔らかい。

