

30年産情報



青森 青天の霹靂とつがるロマンの登熟歩合は平年比を上回っている一方で、まっしぐらはやや下回っているようです。県全体の平均では作柄・生育進捗とも平年並みとしており、高温障害にまでは至らず、月末からの収穫を迎えられると予想しています。

北海道 8月15日現在の作況は「不良」と発表されましたが、9月に入っても回復したという情報はありませぬ。地震の影響もさることながらお米の作柄が非常に懸念されるところです。

山形 内陸置賜では初検査が行われ、新品種の雪若丸を含め全量が1等に格付けされました。本格的には今週からということになりそうです。

富山 コシヒカリの収穫は60%程度の進捗で、若干の足踏み状態があったものの、平年並みに推移すると思われます。

産地	銘柄	アミロース	蛋白	水分	評価値
千葉	コシヒカリHG	18.9	5.1	13.9	79

茨城に比較するとやや柔らかめの食感でした。香りは良好でしたが、噛み応えがやや物足りないという評価もありました。好みの問題もあり、千葉を好む意見も半分くらい出ていました。

今週の玄米入荷情報

＝29年産＝

福島 中通コシヒカリ

青森 まっしぐら

宮城 つや姫 登米特裁

佐賀 夢しずく

＝30年産＝

千葉 コシヒカリHG

千葉 ふさおとめ

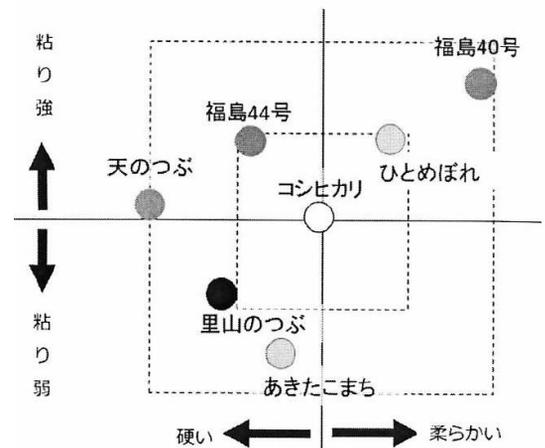
茨城 コシヒカリ

いちほまれの初回お届け分に沢山のご予約を頂き誠にありがとうございました。サシヨクでは既報のとおり特別栽培米の取り扱いをすることにしていますが、栽培基準や履歴の確認作業等があり、慣行栽培よりも出荷日が少し遅れるようです。確定しましたら改めて連絡申し上げますので、今しばらくお待ちください。

福島県も新品種開発

福島県は3年後の2021年に県のトップブランドとなる新品種のデビューを計画しています。現在2系統まで絞り込みが行われており、最終的にはいずれか1系統を選んで奨励品種～品種登録～品種名・ブランド化を行う予定です。
A「福島40号」＝柔らかめの食感
B「福島44号」＝しっかりめで粒を味わえる食感
もっちりとした食感は共通だそうです。

各品種の粘りと硬さのチャート図
(食味官能評価のデータ等から県が作成)



いちほまれ

＝30年産切替予定＝
新潟魚沼コシヒカリ
玄米＝10/4～
精米＝10/3終了～10/10開始

新潟コシヒカリ(一般)
玄米＝10/4～
精米＝9/28終了～10/5開始

秋田あきたこまち(やまもと)
玄米＝10/4～
精米＝9/28終了～10/5開始

福井コシヒカリ(越前大野)
玄米＝10/4～
精米＝9/28終了～10/5開始