



収穫を終えて

令和5年産の収穫も終わり、あの暑さが嘘のように最近ではめっきり涼しくなりました。越後三山には今秋初めての降雪も確認されました。

今年は災害級の猛暑により外観品質の低下が著しく、例年は90%程が1等米となるどころ、今年の1等米比率は10%未満となってしまいました。

一部で「等級=味の良さ」と誤解されているところがありますので、先月号では等級についてお話をしました。今月は速報値ではありますがJA内部の食味測定の結果から、令和5年産とこれまでのお米との違いがあるのか見ていただこうと思います。

- ①水 分 高すぎると保管時にカビが発生しやすく、低すぎると炊飯時に割れやすくなります。14.5%~15.5%を目標範囲としています。
- ②タンパク質 数値が高いと硬いごはんとなり、低いほど良く水を吸収し、ふっくらとした炊き上がりになります。6.0%を目標としています。
- ③アミロース 品種特性であり、この数値が低いほど粘りがまし、もちもち食感になります。18.0%以下を目標としています。
- ④脂肪酸度 玄米の糠層の酸化（古米化する現象）が進むと数値が高くなり、低い程新鮮と言えます。保存の長期化や保管状況により上昇します。16以下を目標としています。
- ⑤スコア ①~④の数値をもとに、食味方程式により算出される数値。100点満点で、数値が高いほど美味しいお米と言われています。

平均値の比較から、令和5年産の新米は「水分は低めだけど美味しいお米」と言えると思います。精米センターでもできるだけおいしく食べていただけるように様々な炊き方を試しましたが、『浸水時間30分~1時間・炊飯器は早炊きモード』が今のところ一番良いようです。本来、炊き方に注文が付くようなことは無いのですが、美味しく炊き上げるにはどうするか？を試行錯誤する、非常に新鮮な体験をさせていただいております。

産地にも衝撃の余韻はまだ残っていますが、すでに来年の米作りへの準備は始まっています。生産者の方々も、天気ばかり文句を言ってもどうしようもない。自分ではできることをやるだけ。と前を向いて取り組み始めています。

令和5年産食味品質評価表(玄米)項目別平均値の前年産との比較(コシヒカリ)

区分	項目	目標範囲	R5平均	R4平均	R3平均
食味成分	水分	14.5~15.5%	14.3	14.6	14.6
	タンパク	6.0%以下	5.5	5.2	5.4
	アミロース	18.0%以下	15.9	18.1	18.3
	脂肪酸度	16以下	15.6	20.3	20.3
	スコア	85以上	84.0	83.8	82.8

営業日並びにお電話の受付時間について

営業日 月~金（祝祭日を除く） **休業日** 土・日・祝祭日

ご連絡 6月より運送業者都合により中国・四国地方への配送が翌々日お届けになります。4月1日よりお電話の受付時間が8:45~17:00に変更となりました。どちらもご不便をお掛け致しますが何卒よろしくお願い致します。



待ってます！

JA北魚沼最新情報公開中!