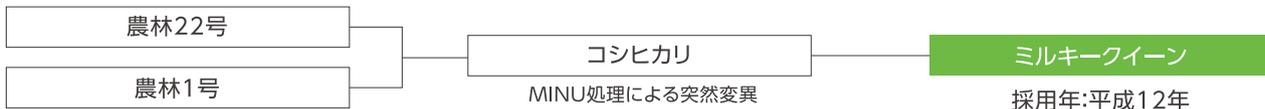


ミルクワイーン (広島県産)

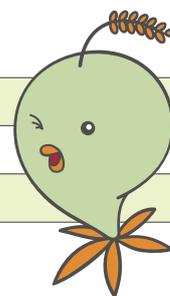


系譜



品種の特徴・生産地等

命名由来	女性由来。低アミロースにより、玄米の表面がミルクのように白濁している状態から命名。
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ◎低アミロース米の代表品種。 ◎コシヒカリの突然変異により作り出された。登熟期の気温により、白濁や餅臭が増すというクセが出る。 ◎玄米は通常白く不透明。単品需要のほか、食味向上ブレンド用としての適応性も高い。 ◎粒の大きさは、中粒。◎炊飯米は、コシヒカリより軟らかく粘りが強い。 ◎加工米飯として冷えても硬くならず、冷凍米飯や弁当・おにぎりに向く。 ◎米菓原料としての適応性も高い。
検査数量	636トン ※農林水産省「平成28年産米の農産物検査結果(29.3.31速報値)」
主な生産地	JA広島北部
生育時期(東広島市)	◎播種期:4月下旬 ○田植期:5月中旬 ○出穂期:7月下旬 ○成熟期:9月上旬



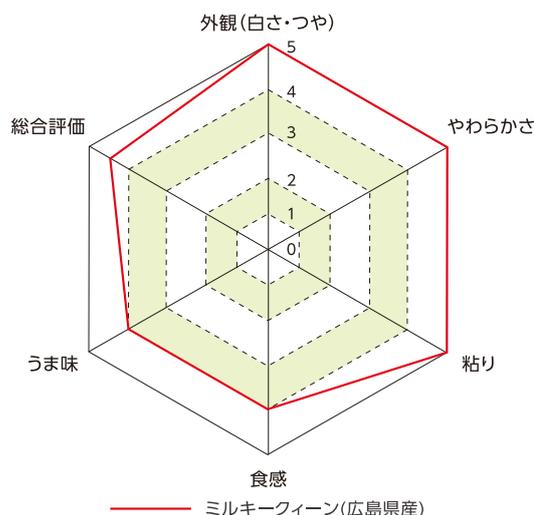
玄米分析データ ※品質管理室調べ(28年産計測平均値)

玄米白度	23.1%	タンパク	7.4%
玄米千粒重	22.0g (資料抜粋)	食味値	79点
粒の大きさ	中粒		

※玄米白度:ケット製玄米精米白度計(C-600)を使用
 ※玄米千粒重:サタケ製穀粒判別器(RGQI20A)を使用
 ※タンパク・食味値:サタケ製米粒食味計(RLTA10C)を使用

炊飯官能評価

※品質管理室による評価



炊飯分析データ ※品質管理室調べ(25年産計測平均値)

米飯増加率	2.32倍
炊飯食味値	92点

※炊飯器:ナショナル製(SR-03G)を使用
 ※炊飯食味値:サタケ製炊飯食味計(STA1A)を使用

メニュー適性 ※JA全農ひろしま提案

白飯 (高級料亭)	白飯 (コンビニ弁当・産業給食)	おにぎり	酢めし	炊き込みご飯	丼・カレー・中華料理	冷凍米飯
○	○	◎	×	△	×	○

◎…お薦め ○…適する △…可もなく不可もなく ×…適さない