

# 1等米比率64% 過去10年で最低

## 2010産米の1等比率

産地	10年産(%)	9年産(%)	前年比
宮城	69.2	94.1	▲24.9
山形	75.6	95.1	▲19.5
茨城	78.5	94.2	▲15.7
新潟	19.7	90.7	▲71.0
全国	64.4	83.0	▲18.6

1等米の比率は、過去5年平均の79%と比べても大きく下回っています。

2等以下に格付けされた理由は

- ▼白未熟粒・・・44%
- ▼整粒・・・19%
- ▼カメムシ類による着色粒・・・15%

特に白未熟粒の割合が昨年に比べ倍増しています。これは出穂期から登熟期の高温によるものです。

2等米の比率も33%で昨年の15%から倍増しています。新潟県は前年比71ポイントのマイナスで全国最大の下げ幅でした。



等級	整粒割合	含有水分	被害粒、死米、着色粒、異種穀粒及び異物混入
1	70%以上	15%以下	15%以下
2	60%以上	15%以下	20%以下
3	45%以上	15%以下	30%以下



お米の専門家、農産物検査員・米食味米食味鑑定士・お米アドバイザー・お米マイスターがいるお店

美味しいお米の専門店

**株式会社 太田屋**  
 茨城県竜ヶ崎市長徳町256

営業時間 10:00~19:00  
 定休日 月曜日  
 配達日 火・木・土曜日  
 TEL ・ 247-3366  
 ホームページ <http://ootaya.jp/>  
 メール [kome-ootaya@nifty.com](mailto:kome-ootaya@nifty.com)

# 今年は やっぱり低アミロース米が旨い

低アミロース米をお薦めするワケ！

低アミロース米は登熟時期（穂が出てからお米が実る時期）の気温が高いとアミロースの量がさらに少なくなりより粘りや香りの強いお米になります。

## 異常気象が作った？未知の食感

皆さん忘れてしまいたい今年の夏の暑さを思い出して下さい。

上記の事をふまえて低アミロース米をお薦めする訳が納得いただけますでしょうか！



それに加え猛暑の影響でお米が硬めに仕上がっています。つまり今年の低アミロース米は弾力性のある粘りが特徴です。昨年までの低アミロース米とは食感にかなりの違いが認められます。

### 低アミロース米とは

粘りと香りの強いお米  
アミロースはお米の粘りを阻害する成分です。だからアミロースが少なければ少ないほど粘りが強く、もちもちした食感のお米になります。  
コシヒカリなどよりもアミロースの少ないお米が《低アミロース米》です。  
ちなみにもち米のアミロースはゼロ%です。

# 太田屋の低アミロース米

今年はずっと食べたい

★はぜひ食べていただきたいお米です。

## おいしさそれぞれ

### 無農薬栽培のお米

	【美味しさ指数】	
萌 (新銘柄米)	【125】	5 kg 2,800 円
★ミルキークイーン	【155】	5 kg 3,200 円
★光源氏 (新銘柄米)	【158】	5 kg 3,300 円
陽のかおり (新銘柄米)	【165】	5 kg 3,600 円
岡崎+早乙女	【175】	5 kg 3,900 円
★穂花似在米 (新発見米) <small>ほかにあるまい</small>	【168】	5 kg 3,800 円

### 低農薬栽培

	【美味しさ指数】	
LGC ソフト (低たんぱく米)	【110】	5 kg 2,750 円
★夢ごこち (新銘柄米)	【142】	5 kg 2,360 円
★ミルキークイーン	【145】	5 kg 2,600 円
★光源氏 (新銘柄米)	【152】	5 kg 2,700 円
陽のかおり (新銘柄米)	【162】	5 kg 2,800 円

### 普通栽培

	【美味しさ指数】	
★ミルキークイーン	【140】	5 kg 2,400 円

品種で違うアミロース量  
同じ低アミロース米でも  
アミロースの量は品種によ  
って違います。だから品種

や栽培方法の違いで、食感  
や美味しさ、香りも違いが  
現れます。  
また個人の好みによって

美味しく感じるお米も違  
います。しかしどれを食べ  
てもおいしいのが低アミロ  
ース米です。