

変わらないおいしさ、新潟米。

令和5年の新潟県は、7月下旬の梅雨明け後、**降雨がほとんど無い期間が1ヶ月以上続き、8月の気温は全国で最も高くなり**ました。

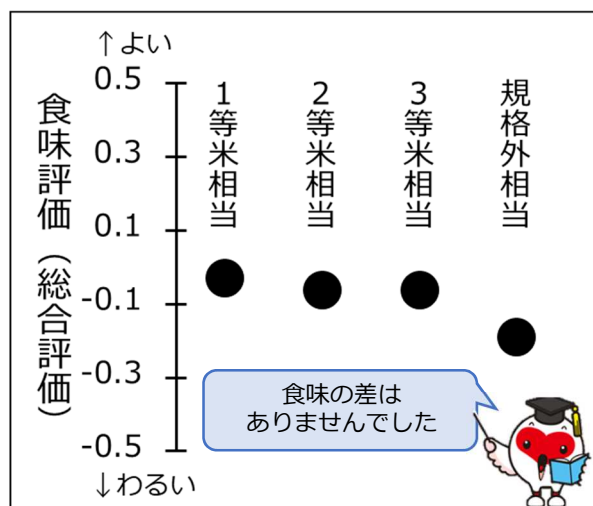
お米が実る時期が高温になると、見た目の一部が白くなる米粒がみられます。

このような中でも、農業者の皆さんのきめ細やかな管理によって、**例年と変わらない、おいしい新潟米**が生産されています。

変わらないおいしさの理由

1 等級と食味の関係

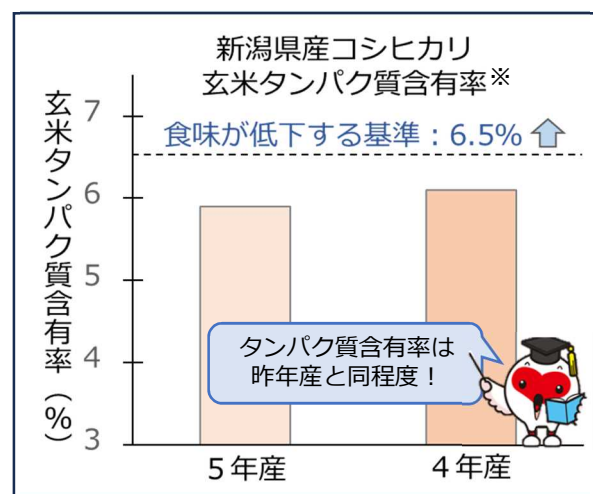
- お米の等級は、見た目などから、1等、2等、3等に格付けされます。
- 等級は、取引・流通段階での評価基準であり、食味の評価ではありません。
- 令和5年産コシヒカリの食味試験では、**等級の差は食味に影響しませんでした。**



新潟県農業総合研究所作物研究センター調査

2 タンパク質が食味の決め手！

- お米の食味に関与する成分の1つに「タンパク質」があり、高くなると食味が低下すると言われています。
- 令和5年産コシヒカリの抽出調査の結果、**タンパク質含有率は5.9%で昨年産と同程度でした。**



全農新潟県本部調べ

※新米出荷開始～9月末時点までの抽出平均
(水分15%換算値)

Q1 一部が白くなっているお米は食味に影響しませんか？

A： 白い米粒が多くても食味に影響はありません。

Q2 なぜお米に白い部分ができるのですか？

A： 米にデンプンをためる時期に、異常な高温に遭遇することで、十分にデンプンが詰まり切らず、お米の内部に小さな空洞ができると、光が散乱して白く見えるためです。

Q3 新米になってから、炊きあがりやわらかいように感じますが、なぜでしょうか？

A： 今年の新潟県産米は、異常な高温に遭遇したことで、白い米粒が多く、やわらかくなりやすい傾向にあることが要因と思われます。

洗米は、力を入れずに優しく洗い、好みの食感に合わせて、水加減や炊飯時間を調整して炊飯してください。

やわらかく感じた場合の炊き方のポイント

まずは優しく洗う



方法①

少しかためにしたい場合

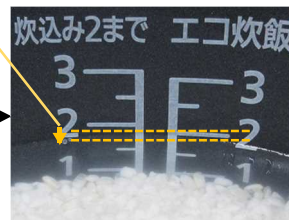
早炊き機能を使う



「水加減少なめ」は、
3合釜で2合炊く場合、
内がまの目盛線1本分の太さ

方法②

①よりもかためにしたい場合



水加減を少なめに

お問い合わせ

新潟県 農林水産部 農産園芸課
住所：〒950-08570 新潟県新潟市中央区新光町4番地1
TEL：025-280-5194



(農産園芸課HP)