



『ひなたまる』精米特性

「ひなたまる」の食味評価は
精米歩合90%以下(重量比)での精米で安定します！

1. 「ひなたまる」精米歩合別食味評価

精米		食味官能評価項目			
精米歩合	白度	総合	外観	味	粘り
92%	37.0	-0.81**	-1.48**	-0.58**	-0.24
91%	39.2	0.00	-0.54**	+0.24*	0.00
90%	41.2	0.00	0.00	0.00	0.00
89%	44.0	+0.14	+0.38**	+0.10	+0.10
88%	45.7	+0.19	+0.62**	+0.14	-0.10
87%	47.3	+0.43*	+0.81**	+0.25	+0.33*

注1) “+”は基準品種より評価が高く、粘りは強いことを表す。

「ひなたまる」の食味は精米歩合90%まで削れば外観良く安定する！

2. コイン精米機での精米特性

品種名		コイン精米機			
		A社		B社	
		標準	上白	標準	上白
ひなたまる	精米歩合(%)	92.5	92.1	90.4	89.7
	白度	36.5	40.0	40.4	42.0
	食味総合値	-0.63**	-0.21	-0.11	+0.11
ヒノヒカリ	精米歩合(%)	90.6	89.2	88.2	87.7
	白度	40.5	43.5	43.6	44.7
	食味総合値	-0.13	0.00	0.00	+0.20

「ひなたまる」は玄米が硬いため、標準コースではあまり削れない！

上白コースでの精米推奨！

3. 「ひなたまる」の各精米歩合における、精米後の外観

92%

91%

90%

89%

88%

87%

