



『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！

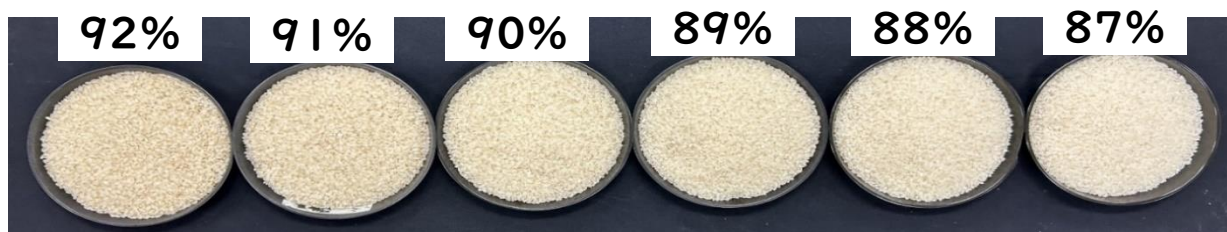
・「ひなたまる」の精米歩合別食味評価（2025年）

| 精米歩合 | 食味官能評価項目 | | | | |
|------|----------|---------|---------|---------|--------|
| | 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* |

「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！

注1) “+”は基準品種より評価が高く、粘りは強いことを表す。

・精米歩合と白米外観



「ひなたまる」は**硬く、精米に時間が掛かります**！

・精米時間に伴う各特性（2025年）

| 品種名 | | 精米時間（秒） | | | | | |
|-------|-----------|---------|------|------|------|------|------|
| | | 20 | 40 | 60 | 80 | 100 | 120 |
| ひなたまる | 精米歩合(%) | 96.2 | 92.7 | 91.2 | 90.4 | 89.4 | 88.5 |
| | 白度 | 28.1 | 33.4 | 37.6 | 38.7 | 40.9 | 43.1 |
| | 胚芽残存歩合(%) | 82.5 | 35.5 | 14.0 | 12.0 | 3.0 | 0.5 |
| ヒノヒカリ | 精米歩合(%) | 97.6 | 93.4 | 90.5 | 88.3 | 87.0 | 86.6 |
| | 白度 | 26.2 | 33.1 | 38.6 | 42.2 | 45.2 | 45.9 |
| | 胚芽残存歩合(%) | 98.5 | 73.5 | 30.5 | 10.5 | 5.0 | 1.5 |
| 夢しずく | 精米歩合(%) | 97.3 | 93.2 | 90.4 | 88.0 | 86.8 | 86.2 |
| | 白度 | 25.2 | 31.2 | 36.5 | 41.0 | 43.4 | 44.5 |
| | 胚芽残存歩合(%) | 97.0 | 54.0 | 19.5 | 5.0 | 2.0 | 0.0 |
| さがびより | 精米歩合(%) | 97.3 | 94.0 | 91.5 | 89.7 | 88.5 | 87.6 |
| | 白度 | 27.5 | 33.1 | 37.7 | 42.1 | 43.6 | 45.3 |
| | 胚芽残存歩合(%) | 99.5 | 69.0 | 27.5 | 17.5 | 5.5 | 0.0 |

「ひなたまる」は精米歩合90%になるまで**最も時間**が掛かる

重量比を確認し**白度と胚芽残存歩合**を目安とする！

注1) 試料は農業試験研究センター産玄米で、精米は試験用精米機TP-II型で行い、白度はケットC-300白度計で測定。

2) 部分は精米歩合が90%に最も近い値を示す。

3) の網掛け部分は白度と胚芽残存歩合を考慮した推奨精米歩合