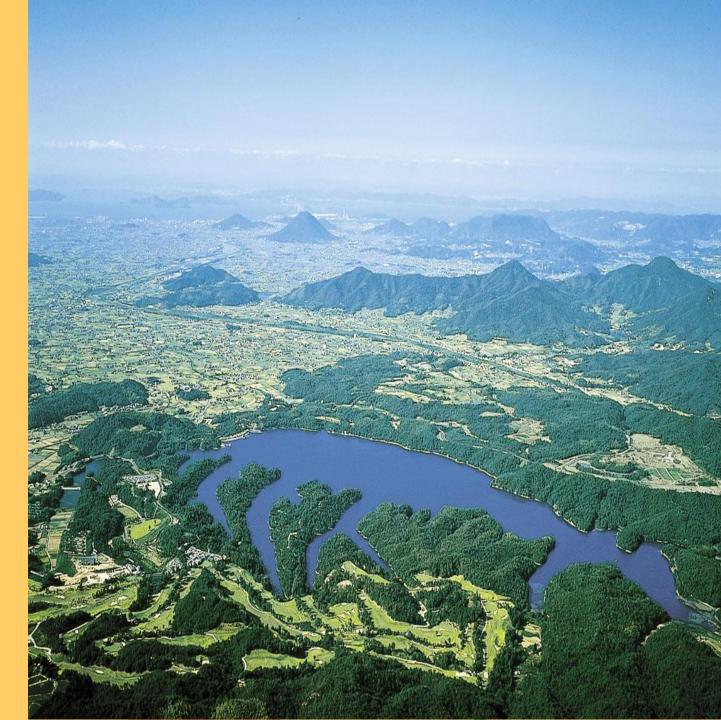
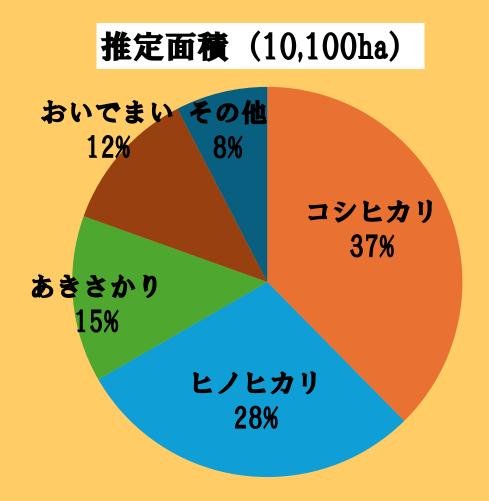
かがわの米

〜ヒノヒカリの紹介〜 JA香川県 営農部 農産課



香川県における作付面積と田植・収穫時期



品種名	田植え	収穫
コシヒカリ	5月初~6月中	8月中~9月中
あきさかり	5月下~6月中	9月中下
ヒノヒカリ	6月中下	10月中
おいでまい	6月中下	10月中

ヒノヒカリについて

宮崎県で育成され、香川県では15年以上前から栽培されています。



特性(抜粋)		
粒形	粒形は中粒で楕円形 背部は直線的で基部が角張ってい る	
色艶	濃い飴色で光沢・色沢は良い	
皮の厚薄	皮厚は薄く、透明度はある	
その他	生産年によっては、粒形が不揃い になることや薄茶米が発生しやす い等、台風の影響を受けやすい傾 向がある	

ヒノヒカリ食味の特徴について

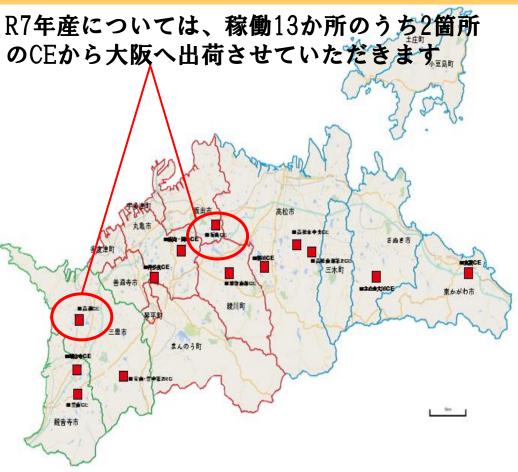


食味の特性		
香り	甘め	
硬さ	柔らか	
甘み	強い	
食感	粒よりもかたまり	

かがわの米の安全管理

大阪府学校給食専用銘柄米はカントリーエレベーターで乾燥調製しています





かがわの米の安全管理





【選別】

出荷の直前に籾摺りを行い、その後「選別機」にかけ、最終調製をします。同CEでは最新のフルカラー「色彩選別機」を新規導入し、さらに品質の向上が可能になりました。ほかのCEでも順次導入中です。





【リサイクル】

調製や籾摺り、精米の段階で出た籾殻や米糠などは"堆肥"になるため、地域の生産者に無料で適元しています。同CEの周辺は特産のモモをはじめとする果樹の産地、栄養豊富な米からできる堆肥はすぐになくなるほどの人気だとか。



【荷受】

農家がフレコンという大きな袋などで籾を持込みます。





【計量】 異物などを除去した後、 計量が行われます。

【乾燥】

常に籾を流動させながら乾燥します。 均等に最適な水分量に乾燥させます。



4

【貯蔵サイロ】

サイロでは、常に適正 な穀温に管理することで、品質の劣化を 防いでいます。同CE では高さ30なのサイ ロが14本あります。



異物除去 品質均一

適切な 穀温管理

かがわの米の安全管理

種子更新率99%

栽培管理記帳

残留農薬検査

※種子更新とは、毎年銘柄の確認された種子を購入 することをいいます。自家採種を繰り返すと品種の 退化が起こります。

※生産者は使用した肥料、農薬を米の履歴書に記載 しています。





消費者に安全・安心をお届けする「JA香川米」の要件でもある種子更新は、99%と非常に高い 更新率を誇ります。あわせてDNA鑑定分析も実施しています。銘柄が確認された種子により生産 されているので安全・安心です。

会和A年度DNA経定分析点数369点

※種子更新とは、毎年銘柄の確認された種子を購入することを言います。自家採種を繰り返すと品種の退化が 起こり、息質や収量が終ちることがあります。

②生産者の安全・安心対策意識の向上

品種ごとに作成された地区別栽培基準、栽培のしおりに基づ た、栽培管理・施肥防除を行っています。生産者と農薬安全使用 基準の遵守について循定書の締結もしています。さらにJAは、生 産者から生産履歴を100%回収し、点検をしています。

令和4年產獎配農英模查点数34点

カトミウム検査点数23点

③農産物検査員の品位鑑定技術の向

登録検査機関であるJA香川県では、農産物検査技能の維 向上を中心となって担う指導的検査員であるリーダー検査員制度を設けています。リーダー検査員を中心に鑑定研修会、技能 協会における品位鑑定実習、程度統一実習を行うとともに、Ju 香川県自らが鑑定試料を作製しています。



食育活動

食育活動・各種勉強会などにもご協力させていただきます





かがわの米をよろしくお願いします



