

「ひめの凜」美味しさ基準

「ひめの凜」栽培者認定制度実施要綱第5条（3）に基づき、「ひめの凜」美味しさ基準を次のとおり定める。

《基準値の考え方》

この基準は、「ひめの凜」が県民に愛され、毎日食べるご飯に選ばれるとともに、品質にバラツキがなく一定以上の食味を有する美味しいお米として安定供給することを主旨とする。

この基準値は、これまでの愛媛県農林水産研究所の試験データと「ひめの凜」の食味特性を踏まえ、一般的なコシヒカリ※との美味しさの違いが実感できる食味となるよう設定するものである。

※一般的なコシヒカリとは、複数産地のコシヒカリブレンド米をいう。

項 目		基 準
栽培基準	種子	自家採種によらず、種子を更新していること。
	移植日	原則6月15日までに移植すること。
	施肥管理	穂肥診断に基づいた施肥管理を行っていること。
	防除	いもち病等の基幹防除を行っていること。 (種子消毒、育苗箱施用剤の施用及び、本田防除1回以上)
品質基準	検査等級（農産物検査）	2等以上
	玄米タンパク質含有率 （水分15%）	7.0%以下
	水分	14.0～15.0%
	ふるい目	1.85mm以上

附 則

- 1 この基準は、平成30年11月26日から施行する。