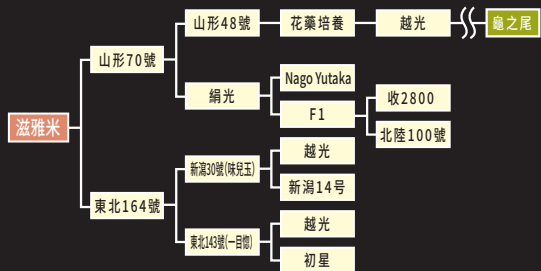


上市以來
連續13年獲得特A(2022年)
山形的品牌米



4 項嚴格的標準證明“滋雅米”是一種特殊的大米

●**適宜種植的土地** 確定“適宜種植的土地地圖”，根據天氣、地理條件等選擇“最佳土地”和“適宜土地”進行種植。2022 年的水稻種植面積為 9,900 公頃（約佔全縣面積的 19%）。

●**生產者認證** 僅限經過品牌化戰略推進本部認證後的生產者進行種植。滋雅米生產者認證委員會對希望種植的生產者的種植條件和種植結果進行判斷，並於 2022 年對 4,871 名生產者進行了認證。

●**種植標準** 將種植標準限定到有機種植米和特殊種植米，致力於建立安全、放心的種植體系。

●**質量標準** 所有 JA 都引進了口味儀，並在全縣範圍內規定了基於蛋白質值的質量標準。

出貨標準糙米
粗蛋白質
含有率
含水 15% 換算 ---- 6.4% 以下
乾物質換算 ----- 7.5% 以下
(通過口味分析儀確認)

滋雅米具有出色的米飯光澤且呈白色

滋雅米的米飯光澤、外觀和味道都受到了高度評價。

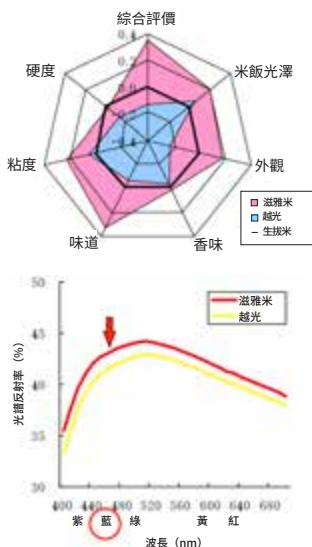
圖 1：滋雅米的味覺感官測試結果平均值

在山形縣農業總合研究中心
水田農業試驗場實施
培育地生產力檢定測試 2002-2008 年
標準：培育地產“生拔米”
(刻度：0.0)

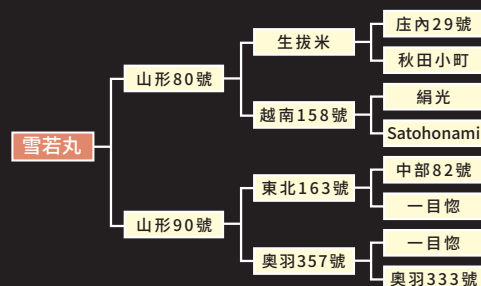
滋雅米的白色程度高是由於各波長的反射率較高，尤其是藍色的光譜反射率較高而形成的。

圖 2：煮熟的米飯的光譜反射率

供試材料是在相同種植條件下獲得的。
精米度已調整為 90%。
供試品種均產自山形縣。



“米粒緊實美味的新食感”
在山形誕生了健康的大米



系譜・生育

●出稻期和成熟期都與“生拔米”相當，在山形縣，它屬於“生長速度為中等稍慢”。

●莖稈短，抗倒伏性強，易種植。與“生拔米”一樣具有良好的直接種植適應性。

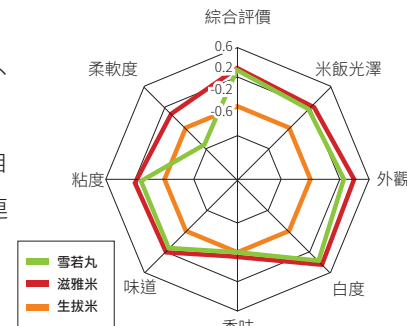
●稻瘟病抵抗性“強”、耐寒性“稍強”、耐高溫性“稍強”的大米。

雪若丸的產量		
	種植面積	生產計劃
2022 年	4,000ha	約 23,800 噸
2023 年	4,500ha	約 26,700 噸

口味

●米飯的白色程度、外觀、光澤、口感均為上乘，口感優於生拔米。

●2022 年生產的大米“雪若丸”自上市以來在大米口味排行榜上已連續 5 年獲得最高等級“特 A”。



食感

●與山形縣內生產的品種相比，這是一種粘性和硬度（緊實的顆粒感）都前所未有地適中的新食感大米。

●與其他縣的品牌品種相比也有同樣的傾向。

