



宮崎特選米



商品の特長

一般財団法人日本穀物検定協会が実施する「米の食味ランキング」において「特A」を取得した産地で生産されている。
 生産者ごとの農産物検査、食味分析により、適正に仕分け管理・選別された良質・良食味米である。
 定期的な土壌診断の実施やトレーサビリティ体制の明確化など、生産から販売まで安心な米にこだわり、徹底した品質管理が行われている。

産地の工夫

当産地は霧島連山の麓に位置し、県内でも標高の高いほ場での作付が多く、登熟期間の日較差の大きい特徴的な気候条件を活用した良食味米生産に取り組み、平成27年産の「ヒノヒカリ」は、「米の食味ランキング」において本県で初めて「特A」を取得した。
 品質確保・異物混入防止に対する生産者への周知徹底や検査体制の充実により、高品質商品の出荷体制の確立に努めている。

栽培ステージ

作型/月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月

■ : 収穫 ■ : 販売

商品ブランド認証基準等

■商品ブランド認証基準

- 一般財団法人日本穀物検定協会が実施する「米の食味ランキング」において、「特A」を取得した「産地品種」であること。
- 原料管理は、次の①～⑤を全て満たしていること。
 - ①当年産の米穀であること。
 - ②生産出荷時にJA米の基準を満たすこと（種子更新、農産物検査、生産履歴）。
 - ③農産物検査規格等級の1等であること。
 - ④タンパク質含量「6.5%」以下であること。
 - ⑤玄米水分含量「14～16%」の範囲であること。
- 品質管理基準として、生産から販売に至るまでの履歴情報の供給が可能な米穀であること。

■商品ブランド産地認定基準

- ①産地規模が概ね300ha以上であること
- ②計画的な生産・出荷を行っていること
- ③品質保持の適正管理、生産者ごとの検査体制、クレーム処理等の出荷体制が確立していること

■商品ブランド産地名

JAえびの市