

米の品質・食味の特徴を踏まえた 湯川米分析結果報告会の開催について

食味計だけでは表せない湯川米の美味しさの理由について福島大学食農学類の皆様へ分析していただきました。

この度、分析結果が出ましたので下記の日程で報告会を開催します。湯川米の美味しさの理由について知ることができる貴重な報告会となりますので、皆様ぜひご参加ください！

- 1 開催日時 令和7年3月26日（水）午後2時
- 2 開催場所 湯川村役場 会議室
- 3 開催内容 電子顕微鏡を用いた炊飯米の微細構造観察による湯川米の品質・食味の特徴
- 4 講師 国立大学法人 福島大学食農学類教授 新田 洋司 様



米粒(炊飯後)
の全体図