

広島県の酒造好適米

県内で栽培されている酒造好適米の約90%が、
農技センターで育成した県オリジナル品種です。

広島県で栽培される主な酒造好適米

品 種 名		育成年	特 徴
広島 県 育 成	八反35号 (広島八反)	1962 昭和 37	早熟、耐いもち病、淡麗な酒ができ杜氏に根強い人気がある。県奨励品種。
	八反錦1号	1983 昭和 58	短稈、多収、難穂発芽。吟醸香が高く雑味の少ない酒になる。県奨励品種。
	八反錦2号	1983 昭和 58	栽培適地は八反錦1号よりも高標高。酒の特徴は1号に類似。県奨励品種。
	こいおまち	1994 平成 6	大粒で心白も大きい。吟醸香のあるふくよかな酒ができる。県準奨励品種。
	千本錦	1998 平成 10	心白小さく、高度精白し易い。香り高いスッキリした酒ができる。県奨励品種。
改良雄町 (広島雄町)		1960 (島根県)	長稈。心白大きい。芳醇な味と香りの酒ができる。県奨励品種。
山田錦		1936 (兵庫県)	長稈、晩熟。心白が小さいため、高度精白が可能。

* 酒造好適米は日本酒を造るための専用のお米です

 2003年産米が出荷された都府県



広島産の酒造好適米は、30都府県に出荷されています。