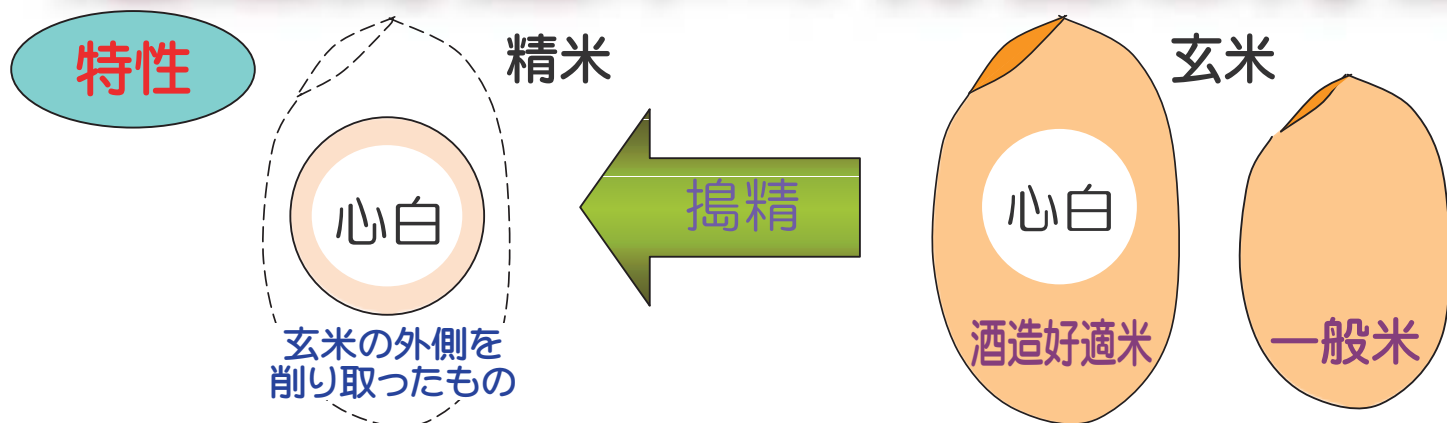


酒造好適米の特性と育種



心白 酒造好適米には、お米の中心部に白く濁る部分(心白)があり、麹菌がデンプンを分解しやすい構造になっています。

搗精 酒造りでは玄米の外側30~60%を削り取ります(搗精)。搗精をすることで、酒に雑味を出すタンパク等を除去します。
私達が食べている白米は玄米の約10%を削り取ったものです。

大粒 酒造好適米(26g/千粒)は飯米(21g/千粒)以上に搗精するため、大粒です。

育種

下記の段階を経て新品種が誕生するまでには約10年かかります

交配→種子増殖→選抜→収量・品質の年次変動調査→醸造特性調査

温室を利用して一年に2回世代を進めたり、種子増殖を経ずにすぐに選抜が可能な薬培養の技術を利用して、育成にかかる年月の短縮を図っています。



選 抜



薬 培 養



酒造好適米の栽培地帯

広島県立農業技術センターでは県立食品工業技術センター、広島県酒造組合連合会、JA全農ひろしまと連携しつつ、優良な酒造好適米の新品種育成に取り組んでいます。