

大吟醸用酒米「千本錦」の育成

酒どころ広島では、全国的に評価が高い八反系・雄町系の良質な酒米を生産しています。しかし、これら既存の酒米は心白が大きく高度精白には向きません。そこで、高度精白が可能な大吟醸用酒米「千本錦」を育成しました。

👉 「千本錦」はこんな酒米です

- ❖ 低蛋白質の「中生新千本」を母とし、「山田錦」を父としています。
- ❖ 出穂期は「山田錦」よりも1週間程度早く、広島県の酒米産地に適しています。
- ❖ 稈長は「山田錦」よりも約10cm短稈となり、耐倒伏性が強化されています。
- ❖ 千粒重は「山田錦」より若干小さいが、26g以上で大粒です。
- ❖ 心白の形状は「山田錦」に類似しており、高度精白が可能です。
- ❖ 「山田錦」並みの大吟醸酒ができます。
(食品工業技術センターおよび県内酒造メーカーによる醸造試験から)
- ❖ 平成11年8月に品種登録出願し、平成12年度より広島県の奨励品種になりました。



🕒 今後の方向

- ❖ 県内の主要酒米生産地である高田郡高宮町と双三郡三和町の2つの地域を普及対象とし、300haの作付を目指します。

