

酒造りにも利用される一般米品種

酒米には、酒造りにのみ利用される「酒造好適米」と、飯米としても利用される「一般米」があります。また使用目的で、^{こうしまい}麴米（酒の基となる）用と^{かけまい}掛け米（量を増やす）用に分けられ、一般米は、主に掛け米として使用されます。広島県で生産された酒用の一般米は、県内だけでなく他県へも出荷されています。

酒造りにも利用される「一般米」は、大粒で70%までの精米が容易であり、蒸し米の粘りが少なく作業しやすい特性を持っています。



ホウレイ

- ・ 1981年広島県奨励品種に採用（愛知県育成）
- ・ 9月下旬に収穫できる^{わせ}早生品種
- ・ 倒伏に強く、多収
- ・ 蒸し米も扱いやすく、掛け米として利用

中生新千本

- ・ 1954年広島県奨励品種に採用（愛知県育成）
- ・ 10月上旬に収穫できる^{なかくて}中生品種
- ・ 短稈で倒伏に強く、多収
- ・ 精米しやすく、麴米，掛け米として利用