



広島県の酒造好適米

広島県で栽培されている酒造好適米の約80%が
広島県が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 オ リ ジ ナ ル 品 種	八反35号 (広島八反)	1962 昭和37	早熟，長稈，心白小さい，耐いもち病。 淡麗な酒ができ杜氏に根強い人気。
	八反錦1号	1983 昭和58	早熟，短稈，多収，心白大，難穂発芽。 バランスのとれたきれいな酒となる。
	こいおまち	1994 平成6	中生，大粒で心白大きい。 吟醸香のあるふくよかな酒となる。
	千本錦	1998 平成10	中生，心白小さく，高度精白し易い。 香り高いスッキリした酒となる。
島根県	改良雄町 (広島雄町)	1960 昭和35	中生，長稈，大粒で心白大きい。 芳醇な味と香りの酒となる。
兵庫県	山田錦	1936 昭和11	晩熟，長稈，心白小さく高度精白し易い。 香り高いスッキリした酒となる。

注) 山田錦以外は県奨励品種



2014年産米が出荷された都府県



広島産の酒造好適米のうち、3割が全国に出荷されています。

*：酒造好適米は日本酒を造るため専用のお米です