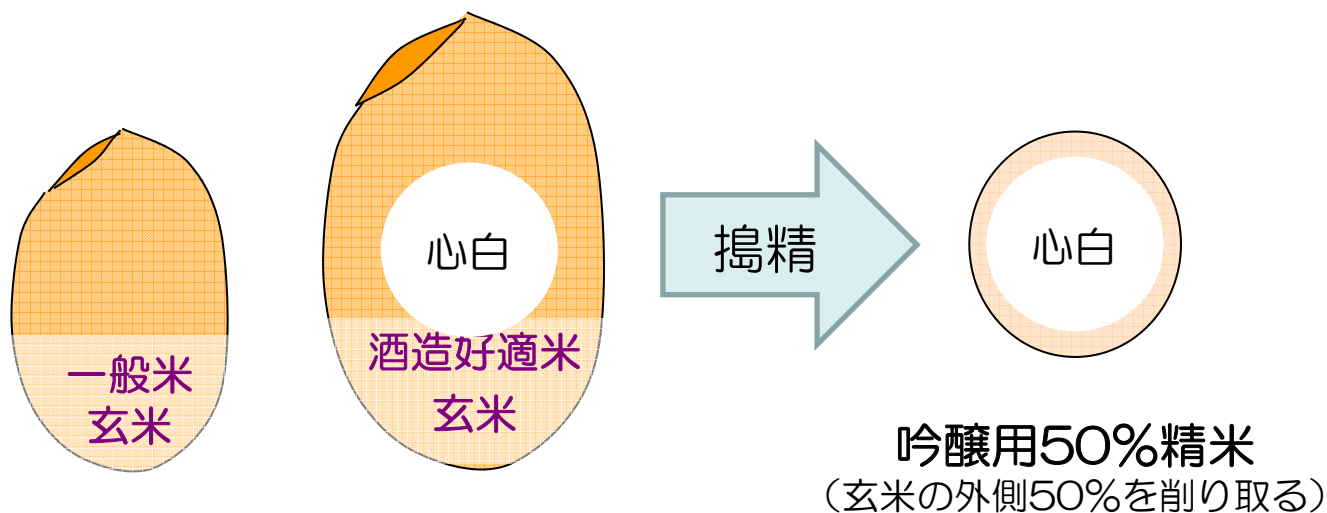




酒造好適米の特徴と県内生産地

酒造好適米は日本酒を造るための専用のお米です。県内では主に4か所の生産団地で良質の酒造好適米が栽培されています。



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。

大粒：酒造好適米は飯米以上に搗精するため、大粒です。

搗精：酒に雑味を出すタンパクを搗精（精米）によって除去します。酒造りでは搗精により玄米の外側30～60%を削り取ります。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。

