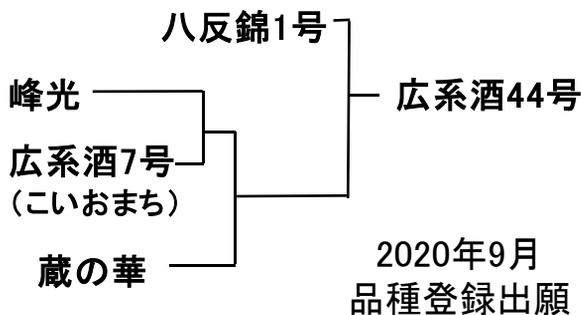


高温に強く早生の酒造好適米「広系酒44号」

- 短稈で倒伏が起きにくい栽培しやすい。
- 「早生」熟期で北部高冷地向けの溶解性に優れる酒造好適米。
- 高温条件で登熟しても、玄米品質、醸造時の溶解性が良い。

系譜図



品種名	成熟期 (月・日)	稈長 (cm)	精玄米重 (kg/a)
広系酒44号	9.08	73	52.7
八反錦1号	9.13	81	56.6
改良雄町	9.24	94	48.5
こいおまち	9.19	83	51.9

短稈(稈長73cm)のため倒伏に強い



※心白(写真矢印の白濁部分)
心白が大きいと精米が難しく、大吟醸に不向き

熟期は「早生」(「八反錦1号」と同等)で
標高450m以上が適地

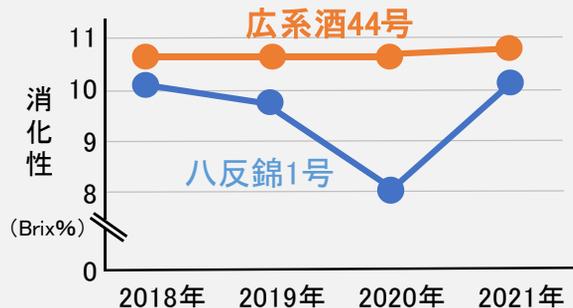
「心白」※が小さく、
大吟醸酒にも利用可能

高温登熟処理時の整粒割合



広系酒44号 八反錦1号 こいおまち

消化性(Brix%)の年次変動



高温登熟でも品質良好

溶解性(消化性Brix)は安定し、
醸造しやすい

この成果の研究は広島総研食品工業技術センター、農研機構西日本農業研究センター、JA全農ひろしま、広島県穀物改良協会、広島県酒造協同組合との共同研究で実施しました。