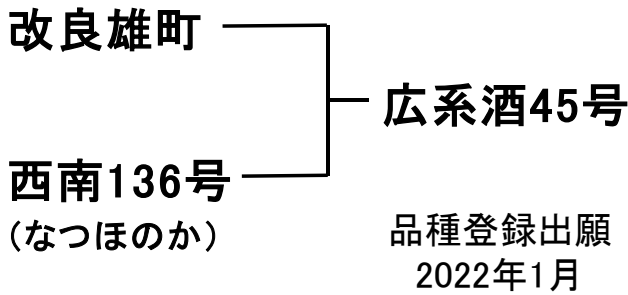


高温に強く多収の酒造好適米「広系酒45号」

- 多収で醸造時の溶解性に優れる特性を持つ品種は本県初。
- 「中生の晩」熟期で、短稈で倒伏が起きにくい栽培しやすい。
- 高温条件下で登熟しても玄米品質の劣化や溶けやすさの変化が少ない。

系譜図



品種名	成熟期 (月.日)	収量 (kg/a)	玄米 等級
広系酒45号	10. 2	59.1	特等
八反錦1号	9. 5	56.4	1等
改良雄町	9.23	46.0	1等
こいおまち	9.19	49.4	1等
山田錦	10. 2	56.7	1等

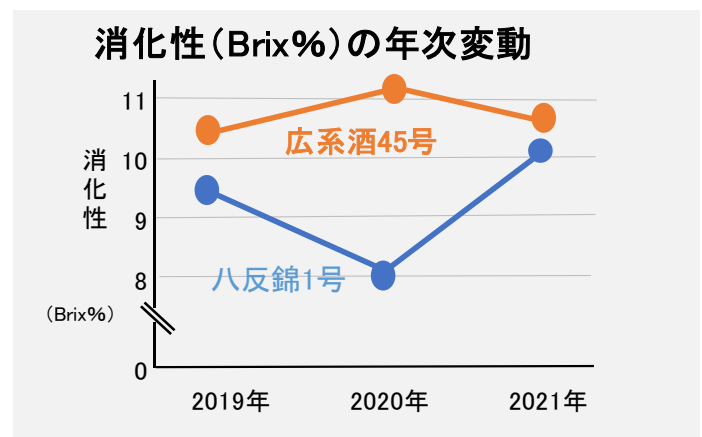
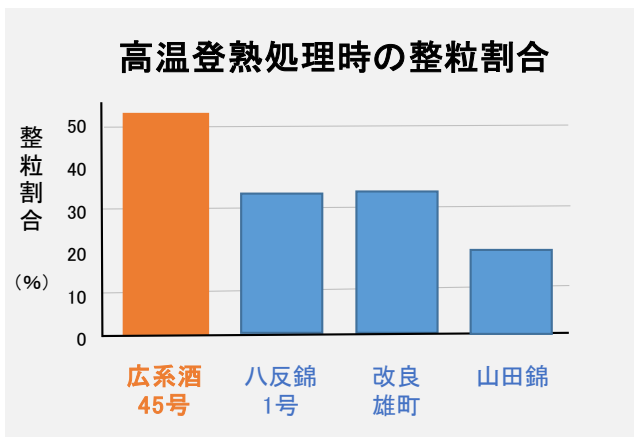
短稈(稈長71cm)のため倒伏に強い



※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「**中生の晩**」
標高400m以下が適地

「心白」※の大きさは中程度
吟醸酒にも利用可能



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。