

酒造好適米「神の穂」栽培適性、酒造適性に優れた新品種

◆ 地元の風土、気候に適した 酒造好適米品種の開発

以前まで県内の酒造好適米は、大吟醸酒の「山田錦」、純米酒向けの「五百万石」がほとんどでした。特に、「五百万石」については、県内産の原料米がほとんどなく、その原料米は県外に頼っていました。そこで、地元の栽培条件に適した酒造好適米品種の育成を行いました。

「越南165号」
短稈で耐倒伏性
に優れる
「夢山水」
酒造適性に優れる

「神の穂」

神の穂の系譜

◆ 栽培特性、酒造適性に優れる

「神の穂」は、収穫時期がコシヒカリとほぼ同じで、コシヒカリより短稈で倒伏しにくいという特徴があります。また、多収で栽培適性に優れた品種です。さらに、精米効率が高く、酒造適性にも優れ、その酒質も「まろやかで旨みのあるやさしい味わい」という評価を受けています。

栽培特性

品種名	成熟期 (月日)	稈長 (cm)	収量 (kg/10a)	千粒重 (g)
神の穂	9.04	81	583	26.7
五百万石	8.25	85	540	26.9
コシヒカリ	9.04	93	556	22.6

◆ より高品質なお酒を造るために

「神の穂」は、H22現在伊賀地域で約9ha、鈴鹿地域で約2ha、桑名で0.2haの計11ha栽培され(原料米60t)、県内酒造業者14社に取り扱いいただいています。来年度は、今年度よりさらに増加し、過去最多の酒造業者17社に利用される予定です(原料米67t)。

今後、「神の穂」栽培農家と蔵元が積極的に情報交換し、農家にとっては自分の作ったお米がどういったお酒になるのか、蔵元にとっては原料米がどのように作られるのかを知ることで、より高品質なお酒が造られることが期待されます。



三重県農業研究所 作物研究課

〒515-2316 三重県松阪市嬉野川北町530

TEL 0598-42-6359 FAX 0598-42-1644