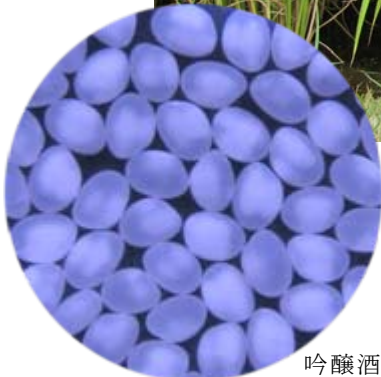
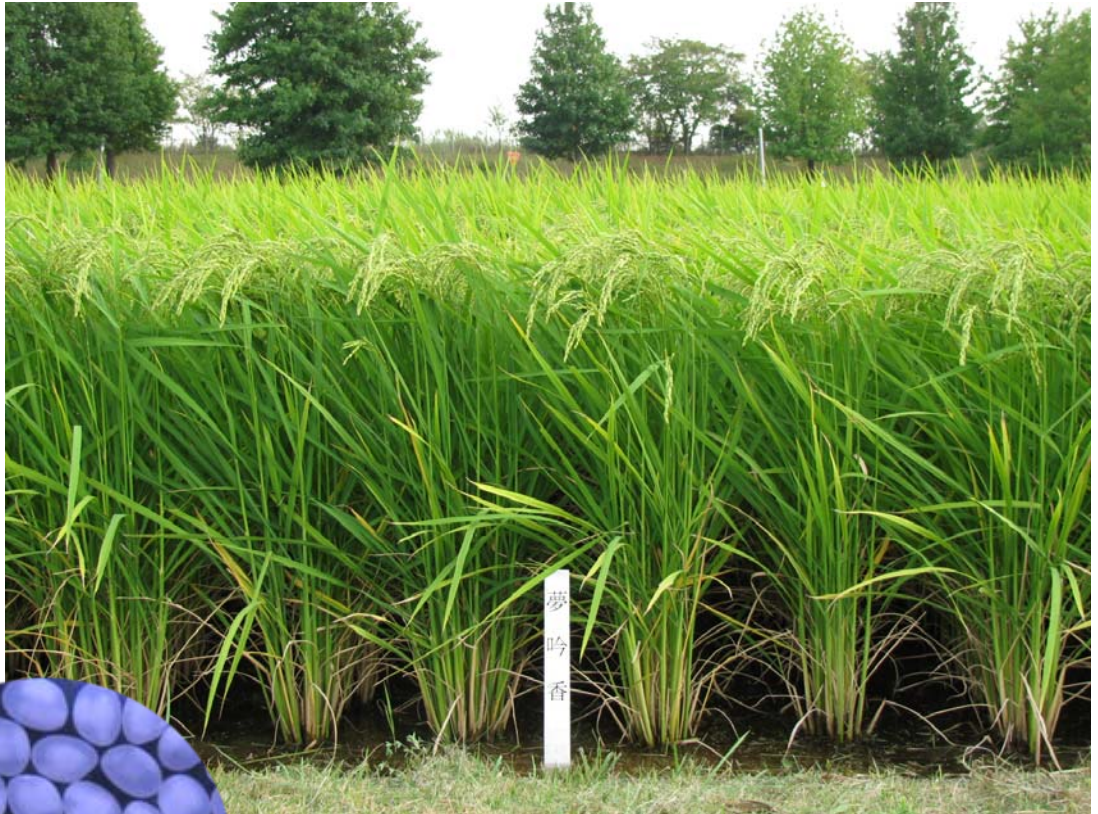




吟醸酒用途に適する酒造好適米

ゆめぎんが 新品種「夢吟香」



50%精白米

吟醸酒は精白歩合60%以下にまで精白（高度精白）した米を使用して造られます。

酒米の心白の形の割合 (%)						
		吟醸酒に最適 ← 醸しにくい			→ 精白時に崩れやすい	
心白の形	無心白	点状	線状	眼状	腹白状	
品種名	○	●	—	◉	◐	
夢吟香	2.5	9.4	36.6	44.1	7.4	
若水	1.4	3.8	30.5	58.1	6.2	

吟醸香が豊かで、淡麗な吟醸酒向け酒造好適米の新品種「夢吟香」（出願公表中）を開発しました。

この品種は、現在の平坦地向き奨励品種「若水」と比較して、粒の大きさは同等ですが、心白が小さいため高度精白が容易で、吟醸酒用途に適します。

夢吟香は、縞葉枯病に抵抗性を持ち、

稈が強く倒れにくい栽培しやすい特性があります。

夢吟香を導入することにより、県産酒米の利用拡大が可能となり、地域特産の新ブランド酒の開発、酒米生産地の活性化、生産農家の経営向上につながるものと期待されています。

（作物研究部）