

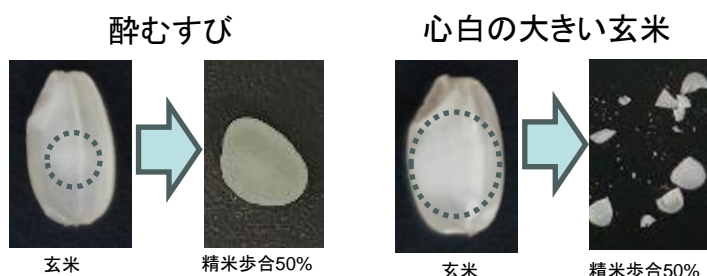
酒米新品種「酔むすび」の育成

中山間農業研究所
食品科学研究所

岐阜県では酒米として「ひだほまれ」が飛騨地域を中心に栽培されていますが、「地元産の酒米が欲しい」という東濃地域の酒蔵の声に応え、同地域の栽培に適した酒米「酔むすび」を育成しました。

◎「酔むすび」の特徴

- ・「ひだほまれ」に比べ標高の低い地域でも栽培しやすい。
- ・心白が小さく発現率も低いため、精米時に割れにくい。
酒造りの過程で、米を多く削る必要のある大吟醸酒の製造に適する。



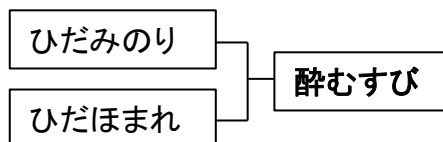
精米歩合(%)	規格
50%以下	大吟醸酒
60%以下	吟醸酒
規定なし	普通酒

心白とは

玄米の中心にある白く濁った部分のこと。極めて小さな空洞が集まり白く見える。

※令和4～5年平均

<系譜>



	酔むすび	ひだほまれ
成熟期(月・日)	9.17	9.07
収量(kg/a)	53.3	53.4
稈長(cm)	86.0	76.2
千粒重(g)	26.8	28.0
心白発現率(%)	37.6	83.1
心白率(%)	30.4	66.2

◎研究成果の活用

令和6年産「酔むすび」を原料にして東濃地域の10の酒蔵で醸造。
地域の農業者と酒造業者が連携し、地域ブランドを創出。

問合わせ窓口：中山間農業研究所中津川支所 (TEL 0573-72-2711)

熊澤・工藤
食品科学研究所 (TEL 058-201-2360)
澤井・吉村

農政課 (内4027)

農業研究推進係 総山・松原
産業イノベーション推進課 (内3744)
イノベーション推進係 小川・木村