

地域の個性を活かしたお酒造りのために

地域に根ざした酒米（酒造好適米）と日本酒の生産振興を農研機構が応援します。

農研機構は東北地域から九州地域に適する3つの酒造好適米品種を開発し、皆様にご利用いただけるよう用意しています。

- **楽風舞**：五百万石よりやや晩生（東北・北陸向き）
- **越神楽**：コシヒカリよりやや晩生（北陸～東海向き）
- **吟のさと**：山田錦と同熟期（関東以西向き）

どの品種も「山田錦」あるいは「五百万石」の血を引き、収量性や栽培特性が改良された酒造好適米です。特に「吟のさと」は「山田錦」に近い酒米適性を備えています。

農研機構開発の酒造好適米品種の特性

品種名	出穂期 (月/日)	稈長 (cm)	玄米収量 (kg/10a)	千粒重 (g)	心白率 (%)
吟のさと	8/31	78	520	26.3	69.8
山田錦	8/30	103	487	26.2	57.8
越神楽	8/10	86	593	25.3	52.0
コシヒカリ	8/05	87	614	—	—
山田錦	—	—	—	26.0	36.0
楽風舞	7/31	71	586	26.2	20.2
五百万石	7/28	83	579	25.1	75.5

(育成地の発表データをもとにとりまとめ)

3品種とも複数の県の酒造メーカーに原料米として使用頂いている実績があります。たとえば「吟のさと」は、11県で生産実績があり、25社に原料米として使用いただいています。

「越神楽」使用：笑四季酒造（株）（滋賀県）ほか
「楽風舞」使用：泉橋酒造（株）（神奈川県）
「吟のさと」使用：（株）喜多屋（福岡県）ほか多数

私たちの開発したこれらの品種を、地域に根ざした酒米として、個性ある製品づくりに役立てていただければと思います。種子の入手先、地域に応じた品種の選択や栽培法についてのアドバイスもいたします。お気軽に、下記までご相談ください。



リーフレット
「農研機構が開発した品種をご利用
いただくために」へのURL(QRコード)



農研機構開発の酒米を原料にした製品酒（「吟のさと」使用）



農研機構開発の酒米「吟のさと」は背丈が低く栽培しやすいように改良されています



農研機構開発の酒米「吟のさと」は大粒で心白発現率も優れています