

研究成果（品種）リーフレット

吟のさと

栽培特性と醸造適性ともに優れた
地域に根ざした酒米品種



酒蔵のそばで栽培されている「吟のさと」

純米酒、吟醸酒用酒米として、西日本を
中心に着実に栽培が広がっています。



農研機構



九州沖縄農業研究センター

吟のさと

ブランド酒米「山田錦」の品質を受け継ぎ栽培特性が改良された酒米品種です。

吟醸酒にも向く酒米品質

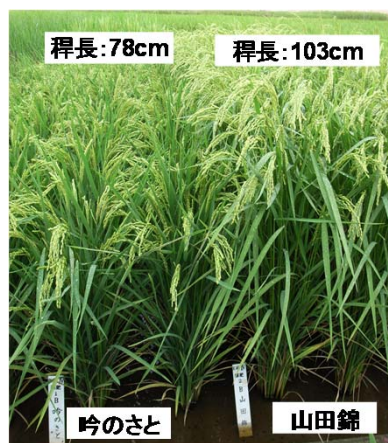
最高級の酒米として知られる「山田錦」は、背丈が高いため倒れやすく収量が低いのが欠点で、九州など暖地では栽培が困難でした。そこで、「山田錦」の酒米品質を保ちつつ栽培特性を向上させた「吟のさと」を開発しました。高度精白が必要な吟醸酒等にも適しています。



倒れにくく栽培しやすく高収量

背丈は山田錦より25cmも低く、主食用米同様に栽培できる栽培しやすい品種です。

米の収量も多収品種の「レイホウ」並みに高いことから、低コストでの生産が期待されます。



地域に根ざした酒米として

「吟のさと」は、まず福岡県の「JAふくおか八女」管内で生産が始まり、2010年春の時点で福岡県内の5社が醸造に取り組んでおり、各社の個性を生かした製品酒が市販されています。



福岡県の使用蔵
(株)喜多屋
(株)高橋商店
井上合名会社
(株)比翼鶴酒造
(株)溝上酒造

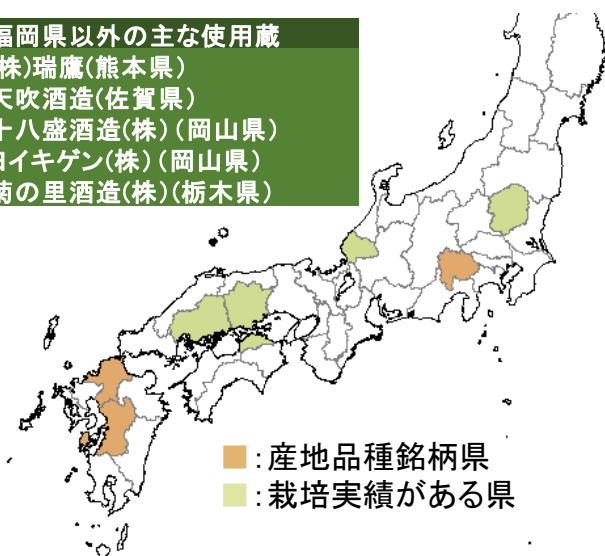


最初に製品化に取り組んだ
(株)喜多屋の製品

九州以外の各地でも製品化

福岡県、佐賀県、熊本県のほかに、岡山県や関東地方でも、地元の酒造メーカーによる製品開発が行われており、計20社以上から製品が発売されています。

福岡県以外の主な使用蔵
(株)瑞鷹(熊本県)
天吹酒造(佐賀県)
十八盛酒造(株)(岡山県)
ヨイキゲン(株)(岡山県)
菊の里酒造(株)(栃木県)



お問合せ先

農研機構 九州沖縄農業研究センター 広報普及室

Tel:096-242-7682 E-mail:q_info@ml.affrc.go.jp

www.naro.affrc.go.jp/karc/

九州沖縄農研 | 検索

(2014.03 作成)