

# 華やかな泡盛、 淡麗な清酒に。

2011年育成。

「楽風舞」は、栽培しやすく、

清酒と泡盛双方に向く、初の酒造用品種です。



※写真はイメージです。

清酒と泡盛のため  
の  
酒米新品種。

楽風舞

 **農研機構**  
NARO  
独立行政法人 農業・食品産業技術総合研究機構

中央農業総合研究センター・北陸研究センター

<http://narc.naro.affrc.go.jp/inada/>

# 清酒と泡盛のための酒米新品種。

# 楽風舞

## 栽培しやすく、清酒および泡盛用の醸造適性を備えた酒米品種「楽風舞」

- 個性を生かした製品開発。
- 高品質で低コスト生産が可能な栽培しやすい酒米。



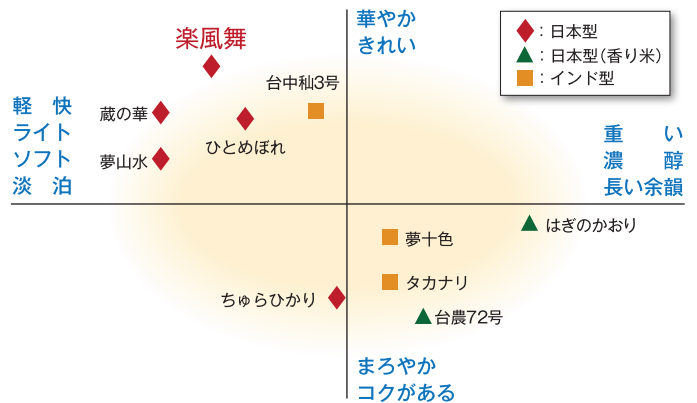
### 清酒試験醸造結果

品 種 名	酸度 (ml)	アミノ酸度 (ml)	純アルコール数量
楽 風 舞	1.68	1.63	374
たかね錦	1.68	1.68	373

- 1) 2009 年度における原酒造株式会社の成績。
- 2) 精米歩合：こうじ米 50%、掛米 60%
- 3) 純アルコール数量は白米 1 トン当たりの数量。
- 4) 酸度およびアミノ酸の ml は、0.1N 水酸化ナトリウム溶液の滴定量を示す。
- 5) 楽風舞は 4 回、たかね錦は 2 回の仕込みの平均値を示した。

清酒の醸造時の純アルコール数量およびアミノ酸度は「たかね錦」と同等で、酒質は、淡麗に仕上がります。

### 国産米を用いた高品質な泡盛の醸造が行えます



泡盛では、口当たりのソフトな「軽快」で「華やか」な酒となります。



「楽風舞」の粳および玄米 (左:楽風舞、中央:五百万石、右:ひとめぼれ)

栽培適地は、東北中南部、北陸・関東以西です。(冷害常襲地を除く。)

丈が短く、収量性は「五百万石」と同程度です。

倒伏しにくいことから、栽培しやすいですが、過多の施肥は米のタンパク質含量を高め、酒質の低下を招くので避けてください。

60%精米時の碎米歩合は「五百万石」より少なく、高度精米耐性を有します。

●お問い合わせ

中央農業総合研究センター 北陸研究センター

〒943-0193 新潟県上越市稲田 1-2-1  
TEL.025-523-4131

北陸研究 |

検索



※この印刷物は環境に配慮し、米ぬか油を使用したライスインキで印刷しています。