

京の酒米 祝

京都で生まれた
京都だけの酒米



京都にしか
醸せない
酒がある

京都限定
酒造用原料米

京の輝き



京の酒米 祝

京都で生まれた
京都だけの酒米

「祝」のあゆみ

- 明治三年(一九〇〇年) 京都府農事試験場(現京都府農林センター)が設立され、稲育種事業を開始する。
- 大正三年(一九二四年) 京都府農事試験場丹後分場(現京都府丹後農業研究所)が設立される。
- 昭和四年(一九二九年) 在来種「早生山田穂」を系統分離した在来種「野条穂」の純系選抜試験が始まる。
- 昭和六年(一九三二年) 選抜した有望株を「祝」とし、現地適性試験を府内6か所で開始。
- 昭和八年(一九三三年) 初めて京都府奨励品種に指定される。
- 昭和十二年(一九三六年) 作付面積646ヘクタールを記録する。
- 昭和十二年(一九四六年) 食用米増産のため、京都府奨励品種から除外される。
- 昭和三十一年(一九五五年) 食用米増産の目処がつかないことから、改善された新系統を選抜し、再び京都府奨励品種に指定される。
- 昭和四十八年(一九七三年) 生産数量減少のため、京都府奨励品種から除外される。
- 昭和四十九年(一九七四年) 長い草丈のため機械化に適さなかったことなどから生産が途絶える。
- 昭和六三年(一九八八年) 酒米地産育成事業で「祝」の復活をめざし、京都府農業総合研究所(現京都府農林センター)で栽培試験を開始する。
- 平成二年(一九九〇年) 長程で倒伏しやすい点を改善するため、選抜を開始する。
- 平成四年(一九九二年) 生産が復活するとともに、三たび京都府奨励品種に指定される。
- 平成六年(一九九四年) 平安建都1200年記念事業において「祝」で造った記念の日本酒が発売され、各地から賞賛を集める。
- 平成二十年(二〇〇八年) 全国新酒鑑評会において、齊藤酒造が「祝」で造り初めて金賞を受賞する。
- 平成二十五年(二〇一三年) 京のブランド産品に認証される

「京の輝き」の歩み

- 平成一五年(二〇〇三年) 中央農業総合研究センター・北陸研究センターが酒造用原料米として多収、大粒、低タンパク質含有率の特性を有する品種の開発を開始。
- 平成二十年(二〇〇九年) 京都府農林センターが北陸研究センターとの共同研究を開始。7系統が選抜される。
- 平成二十三年(二〇一一年) 生産性、品質調査、酒造適性試験等により、優良系統を選抜。関係機関から品種名を公募し、「京の輝き」に名称を決定。
- 平成二十四年(二〇一二年) 品種登録出願。
- 平成二十五年(二〇一三年) 京都府奨励品種に採用される。
- 平成二十六年(二〇一四年) 品種登録(農林水産省)

京都限定
酒造用原料米

京の輝き

「祝」の誕生 京都独自の酒造好適米「祝」は、昭和八年(1933年)に京都府立農事試験場丹後分場(現京都府丹後農業研究所)で誕生。当時から良質の酒米として高い評価を得ていたものの、戦争による食糧難の影響や、草丈が高く倒れやすい性質で機械化に適さなかったことから栽培が減少し、昭和四十年代以降、栽培が途絶えました。その「祝」が再び脚光を浴びたのは昭和六十年代。高級酒志向が高まる中で「京都の米で京都独自の酒を造りたい」という気運が高まり、京都の伏見酒造組合が「祝」に注目しました。農家と酒造組合が力を合わせて復活に取り組み、平成四年から再び栽培が始まりました。現在では、府内各地の契約農家で栽培され、府内の蔵元だけが「祝」を使った酒造りに取り組んでいます。

「祝」で造る京の酒 酒造好適米「祝」は、吟醸酒などしっかりと精米する酒造りに適しており、京の水と仕込むと、きめ細かなやわらかくふくらみのある味わいを醸し出します。京都の蔵元の酒造りに対する卓越した技術とたゆまぬ研鑽により、その味わいは日々深まり、京料理との相性も絶妙です。京都府内だけで限定栽培される京都特産の酒米「祝」は、京の酒にふさわしい酒造好適米と言えるでしょう。

「京の輝き」の誕生 清酒となる原料の米は「山田錦」や「五百万石」など大粒の「酒造好適米」が有名ですが、多くの清酒は主食用のうるち米も原料に使用しています。京都には酒造好適米として独自品種「祝」がありますが、一般の原料米(うるち米)については他県で育成された品種も使用しています。こうした原料米にも府の独自品種を使い「京都オリジナル品種100%の京都ならではの酒を消費者にお届けしたい」という京都の伏見酒造組合の思いに応え、(独)農研機構中央農業総合研究センターと京都府農林水産技術センターが共同で新品種の育成に取り組みました。何種類もの候補がある中、研究機関での栽培試験や、伏見酒造組合での醸造試験の結果、最も評価が高いものを選定し、さらに府内の農家での試験栽培を経て、平成二十四年に待望の新品種「京の輝き」が誕生しました。

「京の輝き」の特徴と由来 「京の輝き」は従来の原料米品種より大粒で収量が多く、仕上がったお酒は香りが高く、まろやかな味わいが特徴です。醸造の工程で蒸し上がったときに白く「輝く」こと、京の名水と組み合わせられることにより、澄み切って「輝く」京都オリジナルの清酒が醸造されることをイメージして命名されました。

京都限定酒造用原料米として 農家や酒造組合が研究機関と手を携えて育成した「京の輝き」は、京都の土と京都の水で育ち、優れた技で仕込まれます。「京の輝き」は京都限定の酒造用原料米として、「祝」とともに、これからの京の酒を支えていきます。