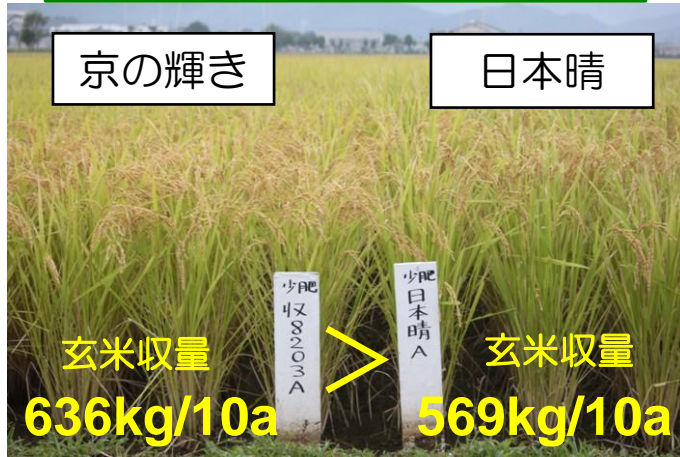


京都ブランド清酒の原料となる酒造掛米用水稻品種「京の輝き」を育成 (農林センター)

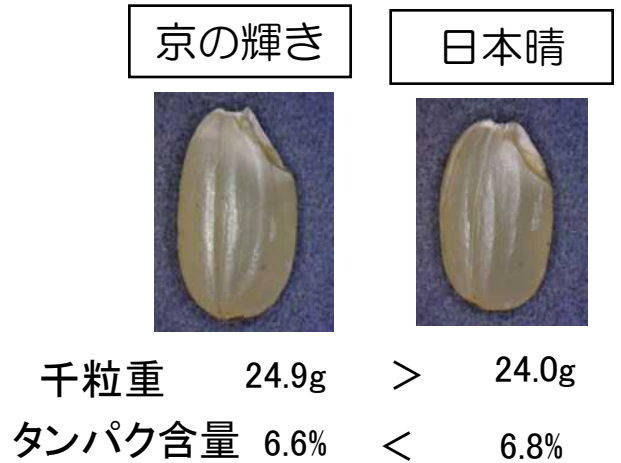
多収性に加え、優れた酒造適性を有する掛米※に適した京都府独自の水稻品種「京の輝き」を育成し、平成24年6月に品種登録出願の公表がされました。

※「掛米」：原料米の70%を占め、蒸した掛米に酒母（糖化、アルコール発酵を担う）を加えて清酒をつくる。一般に、主食用米品種が使用されている。

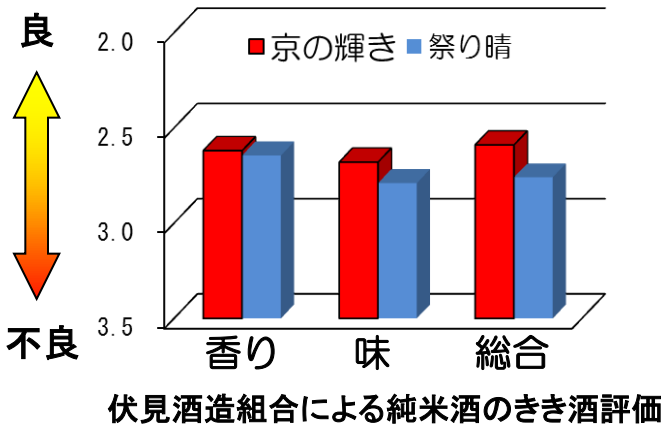
特徴①：従来の原料米(日本晴)に比べ10%程度多収



特徴②：大粒・低タンパクで原料米として高評価(極めて良好)



特徴③：美味しいお酒ができます。



本品種は、(独)農研機構・中央農業総合研究センター及び伏見酒造組合との共同研究により育成しました。

- ・ (独) 農研機構・中央農業総合研究センターと共同で育成
- ・ 収量が多く、大粒、低タンパクで酒造用原料米として高い評価
- ・ 府内200ha(販売額 140,000千円)の作付けが目標 (平成27年度)

- ・ 出穂期、成熟期が「日本晴」、「祭り晴」に比べて3日程度早い中生品種です。
- ・ 適切な施肥管理により、1㎡当たり380本程度の穂数を確保します。