

生産性と酒造適性を向上させた 新「祝」の育成

京都府オリジナルの酒米品種「祝」は、芳醇な味わいの大吟醸酒等の原料として京都府内の酒造メーカーで広く使用されています。生産農家や酒造メーカーからの要望に応え、生産性と酒造適性をさらに改良した新「祝」の育成に取り組んでいます。



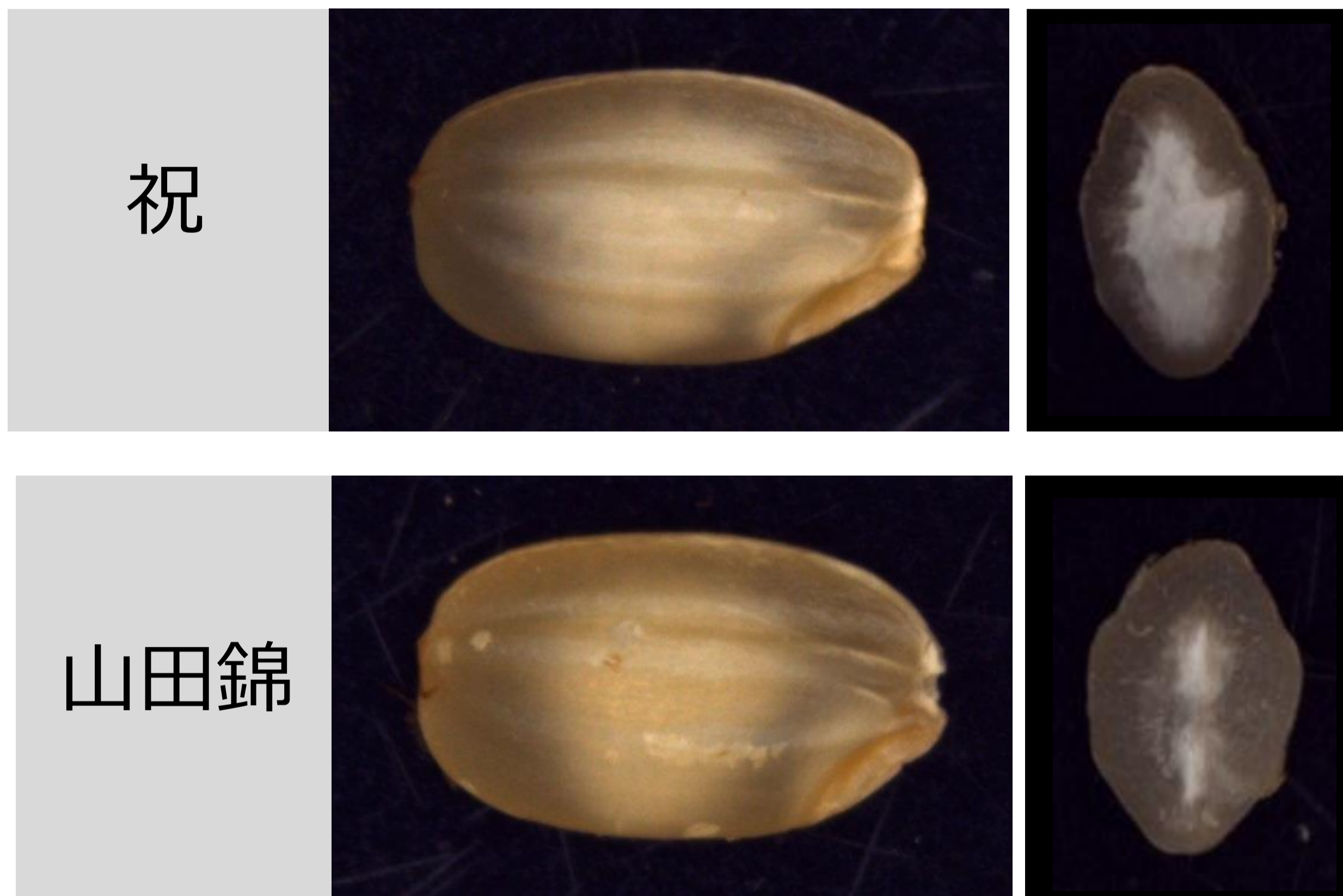
「祝」に他の酒米品種を人工交配



圃場での特性調査



「祝」より草丈が低く、
倒伏しにくい系統を選抜



「祝」と「山田錦」の玄米（左：側面、右：断面）
「祝」は「山田錦」に比べ粒厚が薄く、心白が大きい



伏見酒造組合と連携した酒造適性評価

「祝」に比べて、耐倒伏性や粒厚が向上して収量が安定し、玄米タンパク含量が低く酒造適性に優れ、美味しいお酒ができる系統を選抜しています。

有望系統について、農家圃場での現地適応性試験や伏見酒造組合による酒造適性試験および醸造試験等を実施して、新品種候補系統を絞り込み、品種登録出願を行います。