

うまい酒には、理由がある。

うまい酒は、良質な米と水、優れた技術から生まれる。

広島には、高度な醸造技術と精米技術があり、さらに全国で評価される良質の酒米があった。

広島が酒どころとして名を馳せるようになったのは、明治時代から。酒造りには不利な水質を逆に生かし、芳醇な酒を生み出す醸造法が開発され、広島の酒は一気に全国に知られるようになった。この技術を受け継いだ広島杜氏がさらに磨きをかけ、全国各地の酒蔵で活躍している。高い醸造技術が、広島の酒を一級品にした。

広島には精米機のトップメーカーが存在する。酒造りにおいて、精米は重要なポイント。直径数ミリの米を半分以下に削るという、高度な技術が要求される。よりうまい酒を造るために欠かせない精米技術も、広島の地で生まれた。

酒造りが盛んになると、当然、原料品質の高さも要求される。よい酒米は一定の条件下でなければならない。また、普通に食べる米よりも栽培が難しい。そのため、広島では独自に酒米の品種改良が進められ、生産者が行政・JAグループと一体となって栽培技術を向上させてきた。

現在、広島で栽培されている酒米には、栽培に苦勞した生産者と研究者の歴史がある。一粒の酒米に込められたさまざまな想いが、うまい酒となって私たちにも伝わってくる。

酒米とは…酒づくりに使われる米を総称して「酒米」という。その中でも特に、酒造りに適した品種を酒造好適米という。

確かな品質と安定供給を支える、広島県内のJAの取り組み

酒米生産に優れた地域のみを酒米団地に指定。

良質酒米産地の条件は、稲作期間(5月～10月)の平均気温が20度前後で、酒米が熟す時期には昼夜の気温差が大きく、豊富な水がある日当たりの良い地域であることだ。JAグループ広島では、酒米生産について、高い品質を維持するため、優れた地域のみを酒米団地として指定し、その土地に合った品種の栽培を行い、生産振興に努めている。

生産を団地化し、人づくり・土づくりを中心にした高品位米の安定生産を振興。

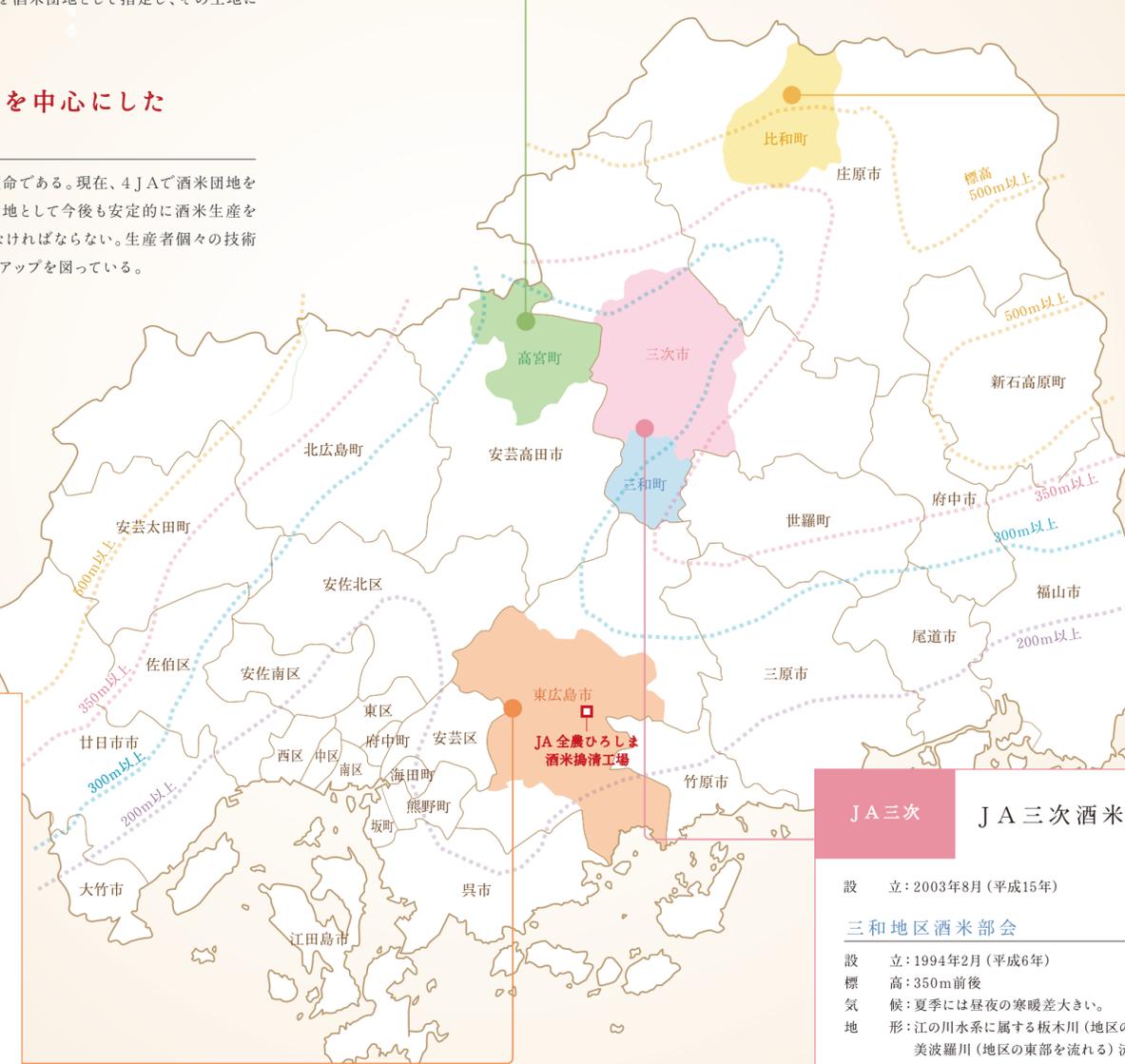
酒造会社の要望に応える質と量を確実に提供するのが産地の使命である。現在、4JAで酒米団地を核とした良質・高品位な酒米の安定生産を行っている。酒米団地として今後も安定的に酒米生産を行っていくには、人づくりを基盤として、生産組織を育てていかなければならない。生産者個々の技術向上はもちろん、産地として高度な技術を共有し、全体のレベルアップを図っている。

多彩なオリジナル品種で、多様な要望に対応。

広島県で古くから栽培されている酒造好適米は、「八反」である。良質心白米としての評価が高く、現在では「八反錦」「八反35号」の2品種を栽培。広島酒米の代表的品種となっている。また、全国的に人気が高い「山田錦」、「雄町」。さらに、広島県のオリジナル品種である「千本錦」、「こいおまち」の計6品種が栽培されている。

JA広島北部	広島北部農業協同組合 高宮酒米部会	
設立:	1986年2月(昭和61年)	
標高:	300m前後	
気候:	夏季には昼夜の寒暖差大、冬季には積雪が多い。	
地形:	団地北部には江の川が流れ、水量も豊富。	
作付品種:	八反錦、八反35号、千本錦、雄町、こいおまち	

JA庄原	比和町酒米生産組合	
設立:	1981年6月(昭和56年)	
標高:	400m前後	
気候:	冷涼で多雨、豪雪地帯。	
地形:	周囲を吾妻山等の高峰が連なり、県内酒米団地の中では最も急峻な地形。比和川の流域で、水量にも恵まれる。	
作付品種:	八反錦、八反35号	



JA広島中央	東広島市酒米栽培推進協議会	
設立:	1992年4月(平成4年)	
標高:	300m前後	
地形:	起伏平原。周囲を300～500mの山に囲まれた高原盆地。	
作付品種:	山田錦	

JA三次	JA三次酒米連絡協議会	
設立:	2003年8月(平成15年)	
三和地区酒米部会		
設立:	1994年2月(平成6年)	
標高:	350m前後	
気候:	夏季には昼夜の寒暖差大きい。	
地形:	江の川水系に属する板木川(地区の西部を流れる)、美波羅川(地区の東部を流れる)流域。土質は砂壤土～植壤土で下層部は礫を多く含み水はけが良い。	
作付品種:	八反錦、八反35号、千本錦	
三次地区酒米部会		