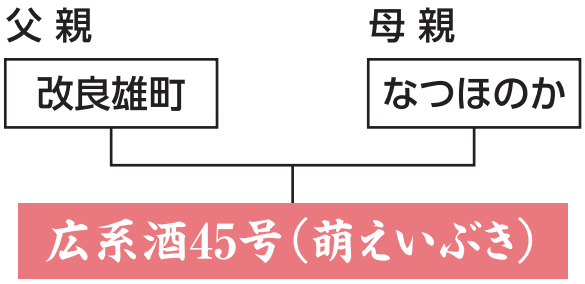
夏場の高温に強い
広島県オリジナル
酒米

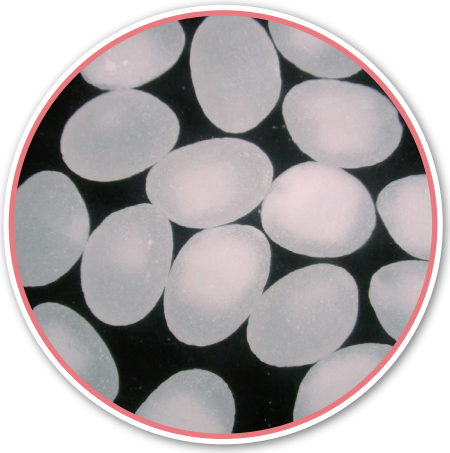
萌えいぶき

もえいぶき

「萌えいぶき」は、広島県が開発した新たな酒造好適米として、初めて耐暑性を備えた品種。旨味とふくらみのある日本酒や吟醸酒づくりに適しています。

◆「萌えいぶき」の系統図





名前の由来は、豊かな大地の力強さと、酒造りに携わる人々の夢や希望、新たな時代への息吹をイメージして名付けられました。

酒造好適米「改良雄町」を母親として、令和5年に広島県が開発し、同年に県奨励品種に採用されました。高温登熟耐性に優れているほか、収量性が高く品質も安定していることから、近年の気候変動に対応した新たな酒造好適米として期待されています。

醸造適性についても、酒蔵や行政機関から高く評価されており、醸造時における米の溶解性が高く、旨味とふくらみのある味わいの日本酒づくりに適しています。また、高度精米にも対応できることから、吟醸酒づくりも含めた幅広い利用が期待されます。

主な栽培地域は高宮町、三和町、高屋町です。

全農 JA全農ひろしま