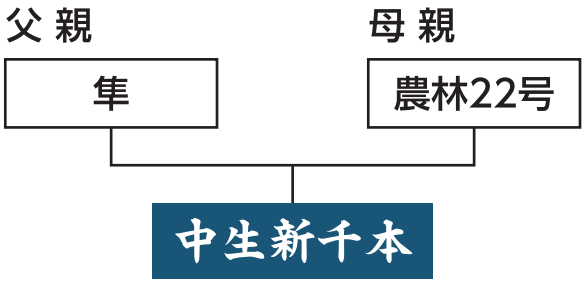
広島の酒造りを
支えてきた伝統米

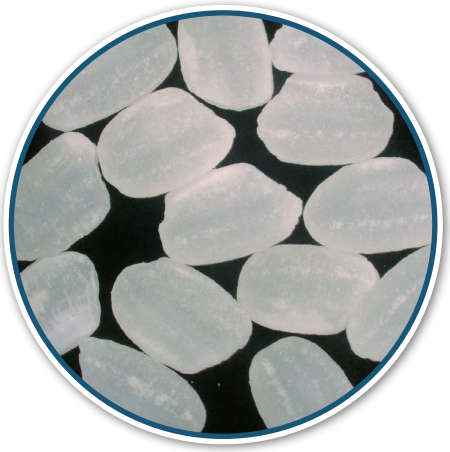
中生新千本

なかてしんせんぼん

「**中生新千本**」は、広島県で長年栽培されてきた主食用米で、酒造りにも適した特性を持つ品種。雑味の少ないすっきりとした味わいの日本酒づくりに適しており、広島の酒造りを支えています。

◆「中生新千本」の系統図





昭和25年（1950年）に愛知県で育成され、昭和29年から広島県の奨励品種となり、県内でも広く栽培されてきた一般主食用米品種です。

粒が比較的大きい、タンパク質含有率が低い、飯は比較的粘りが少ない等の酒造に向く特性を持っていることから醸造用一般米としても高い評価を得ています。

雑味の少ない、すっきりとした味わいの日本酒造りに適しています。広島の酒造りを長年支えてきた代表的な品種の一つです。

全農 JA全農ひろしま