

酒米としての評価が
高い優良品種

改良雄町

かいりょうおまち

雄町は、100年以上も前に発見され、現在も栽培されている優良品種として高く評価されています。

◆「改良雄町」の系統図



「雄町」は岡山県高島村雄町に住んでいた岸本基蔵氏が発見し、二本草と名付けましたが、彼が住んでいた雄町が略称となって広まったと言われています。

広島県には、昭和3年(1928年)年に農業技手西本武雄氏が「備前雄町」から選抜した「船木雄町」、昭和4年(1929年)に比婆郡農会が在来種の「雄町」から選抜した「比婆雄町」がありました。「改良雄町」は広島「比婆雄町」を母、「近畿33号」を父として昭和35年(1960年)に島根県農業試験場が育成し、広島県でも昭和37年に奨励品種として採用されました。

100年以上も前に発見され、現在も栽培されているのは「雄町」だけです。それだけ酒米としての評価が高く優良品種として支持されています。

千粒重は約26gで麴菌のはぜ込みがよく、米が溶けやすく、扱いはやや難しいが、酒造適性は高く、濃醇で吟醸香のある芳醇な酒ができると言われています。主な栽培地域は高宮町です。