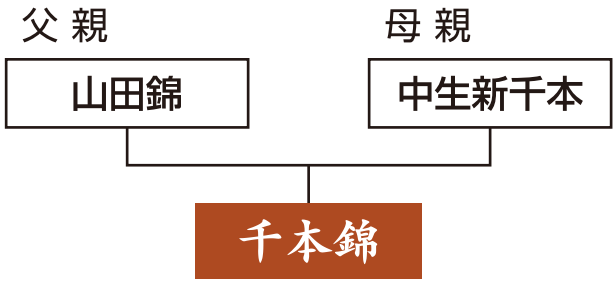
広島独自の酒米

千本錦

せんぼんにしき

「千本錦」は、大吟醸酒の酒米「山田錦」の特性を活かしながら、広島の気候風土に適するように育成した“広島オリジナルの新品種”です。

◆「千本錦」の系統図



酒米として人気の高い「山田錦」の特性を活かしながら、広島の気候風土に適応させた広島のオリジナル酒米です。

「山田錦」より丈を短くし、「山田錦」より早く熟すよう平成2年（1990年）に交配しました。

母親は広島県の気候風土に適し、酒造原料米として評価の高い「中生新千本」、父親は醸造適性を継承させるため「山田錦」とし、平成8年（1996年）から醸造適性試験を行った結果、醸造蔵元からも高い評価を受けたことから、平成12年（2000年）に県の奨励品種として本格的な生産を開始しました。

千粒重は約26gで、低タンパクであるため造った酒はアミノ酸度が低く、すっきりしたタイプの味になると言われています。また、原料処理の作業やもろみの管理がしやすいと高い評価を受けており、ゆっくりと分解が進むため麹米づくりには時間がかかりますが、その分吟醸香が高くすっきりした淡麗辛口タイプの酒になると言われています。主な栽培地域は高宮町、三次市です。

全農 JA全農ひろしま