

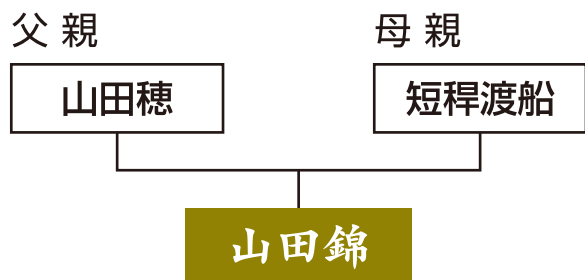
酒米で全国一の
生産量を誇る

山田錦

やまだにしき

「山田錦」は、タンパク質の含量が少なく、吸水性・消化性がよいことから、「はぜ込み」の良いうじができる優れた酒米です。

◆「山田錦」の系統図



大正12年(1923)に兵庫県立農事試験場で山田穂と短稈渡船を人工交配させて誕生しました。現在では、酒米の中で全国一の生産量を誇り、兵庫県が全国生産量の8割を占めます。

「山田錦」は、千粒重約27gと米粒が大きく、心白が発現し、タンパク質の含量が少なく、吸水性・消化性がよいことから、「はぜ込み」の良いうじができる酒米として優れた特長を持っています。「山田錦」を使用して造られたお酒は新酒の段階から香味のバランスが良く、きめの細かいお酒になると言われています。広島県における主な栽培地域は東広島市です。