

京都ブランド日本酒のための京都オリジナル「掛米」品種の選定

「京都の米で京都の酒を」を合い言葉に、京都府の独自色を活かした日本酒づくりを支援するため、日本酒の仕込みに最も多く使われる「掛米」に適したオリジナル品種の選定に取り組んでいます。

9月18日には、品種候補の育成元である(独)農業・食品産業技術総合研究機構北陸研究センターや伏見酒造組合等の関係機関が農林センターに集まり、各品種候補の生育を確認するとともに、品種選定の進め方について協議しました。今後、関係機関と連携をとりながら、収量や玄米品質、掛米品種に求められる酒造適性を調査し、優良品種を選定していきます。



伏見酒造組合等が参加して行われた現地検討会の様子

農 林 セ ン タ ー