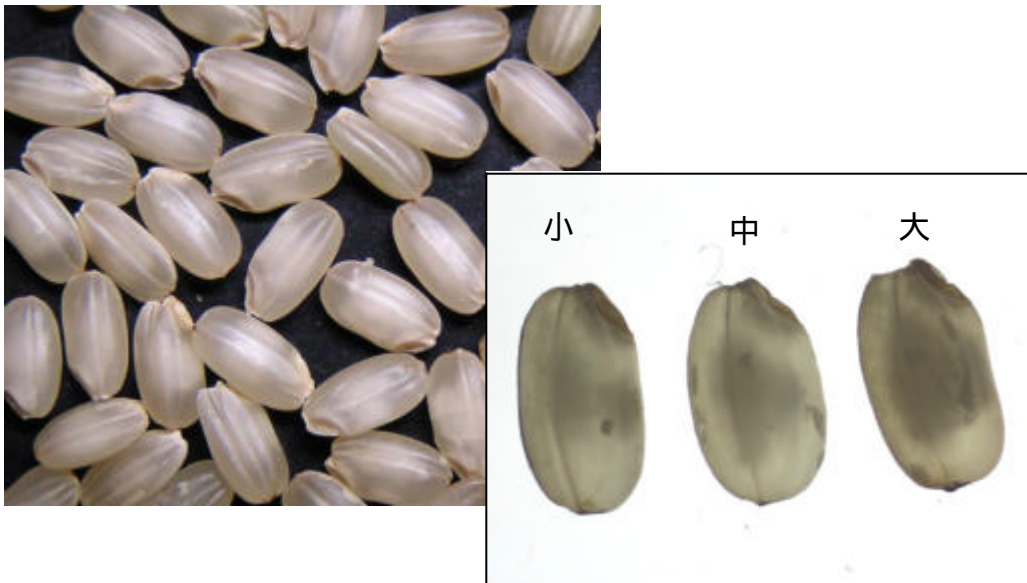


酒米品種「祝」の心白を調査

酒米は、米粒の中央に心白(しんぱく)と呼ばれる白色不透明な部分を持ち、吸水が早く、麹(こうじ)菌が入りやすいといった日本酒の仕込みに適した特性を有します。しかし、過度に大きな心白があると、精米時に米が砕けやすくなるため、適度な大きさの心白が望まれます。

京都府オリジナルの酒米品種「祝」について、適切な肥料のやり方や通常より水田の水を深く管理して無駄な茎の発生を抑えることにより、よく充実した品質の良い酒米を生産するため、心白の大きさやその他の酒造適性を確認しながら研究を進めています。



スライド投影機で光を当てて見た玄米。米粒中央の暗く見える部分が「心白」。

酒米「祝」の玄米

農林センター