

## 新しい県オリジナル酒造好適米

# ふくのか 「福乃香」

令和元年 12 月 23 日

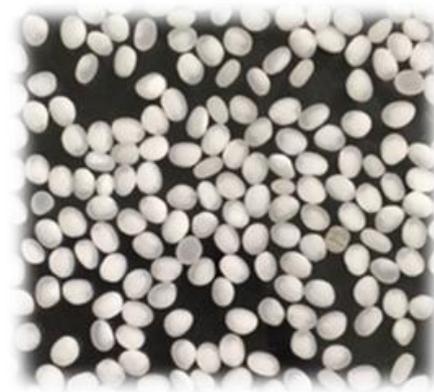
福島県農林水産部

### 1 品種の特徴

- 酒造りで求められる心白が入りやすく、大きい特徴があります。このため、精米歩合を高めると醸造時に溶けやすいという短所はあるものの、他の酒造好適米と比べてアルコール収得量が多く、酒は雑味のないきれいな味で、香り高くなる長所があります。
- 他の酒造好適米と比べて倒れにくく、いもち病や冷害にも強いので、作りやすい品種です。収量は「五百万石」並～やや劣ります。



玄米



搗精歩合40%の精白米

### 2 育成の経過

- 酒質が優れる品種の開発を目指し、平成 16 年(2004)に「山田錦」の血を引く「静系酒 88 号(誉富士)」を母、酒質が優れる「山形酒 86 号(出羽の里)」を父として交配し、酒質等の確認を繰り返してきました。
- 平成 29 年(2017)から 2 か年にわたり、本宮市、天栄村、会津若松市、会津坂下町、会津美里町のほ場で栽培試験を行い、玄米品質が優れることを確認しました。
- さらに、2 か年で 11 の蔵元の協力を得て、醸造試験を行い、酒質に優れる品種であることを確認しました。
- 令和元年(2019) 5 月 31 日に開催した福島県奨励品種決定審査会において、奨励品種への採用が決定しました。

