

カルチャーナイト2017in北海道総合研究プラザ

北海道のコメからつくる道産酒

～道産酒米の特徴と開発の歴史～

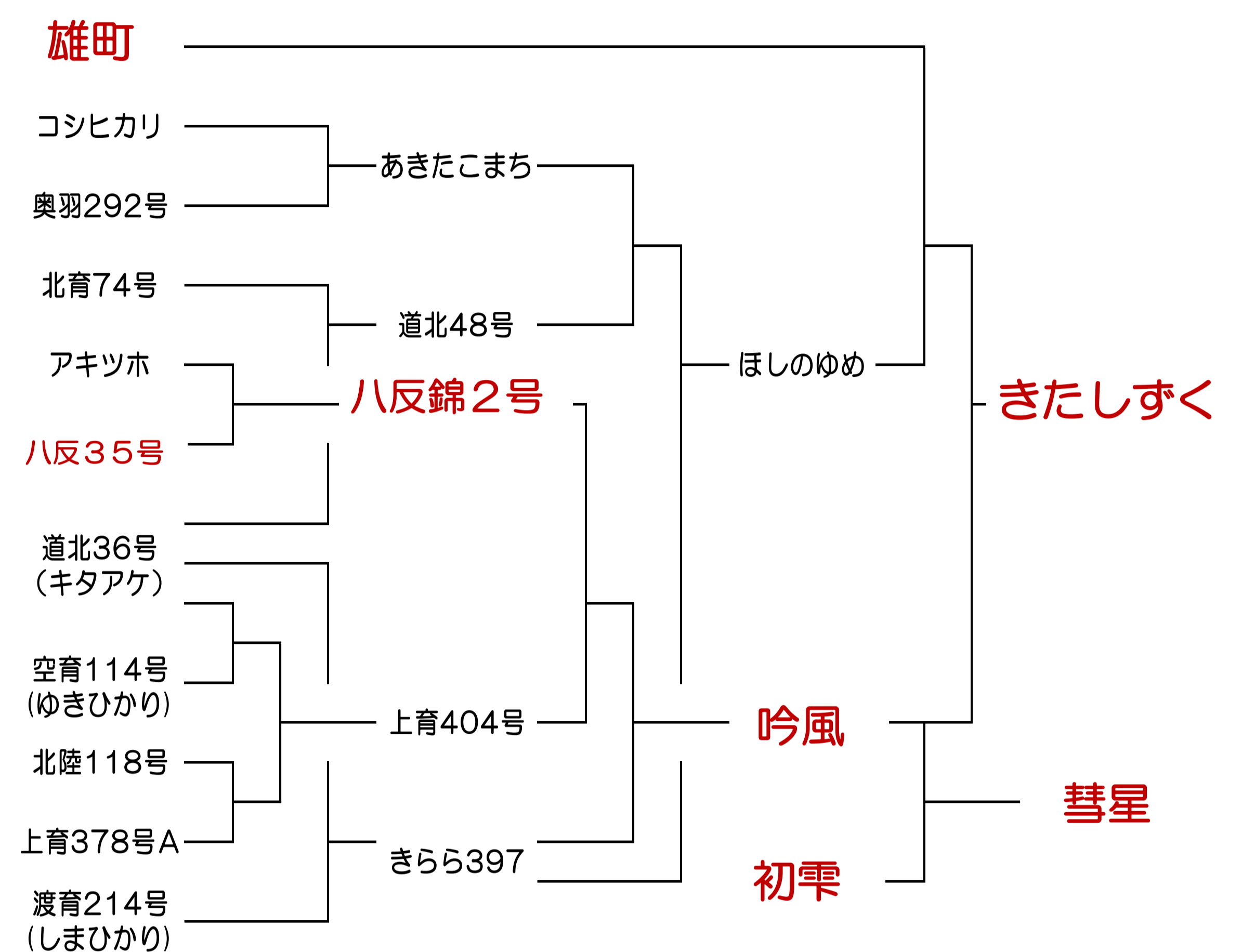
北海道の酒造好適米

北海道の本格的な酒造好適米の品種改良は、平成12年の「吟風」から始まり、平成18年の「彗星」、平成26年の「きたしずく」と続き、現在3品種が道内で作付されています。



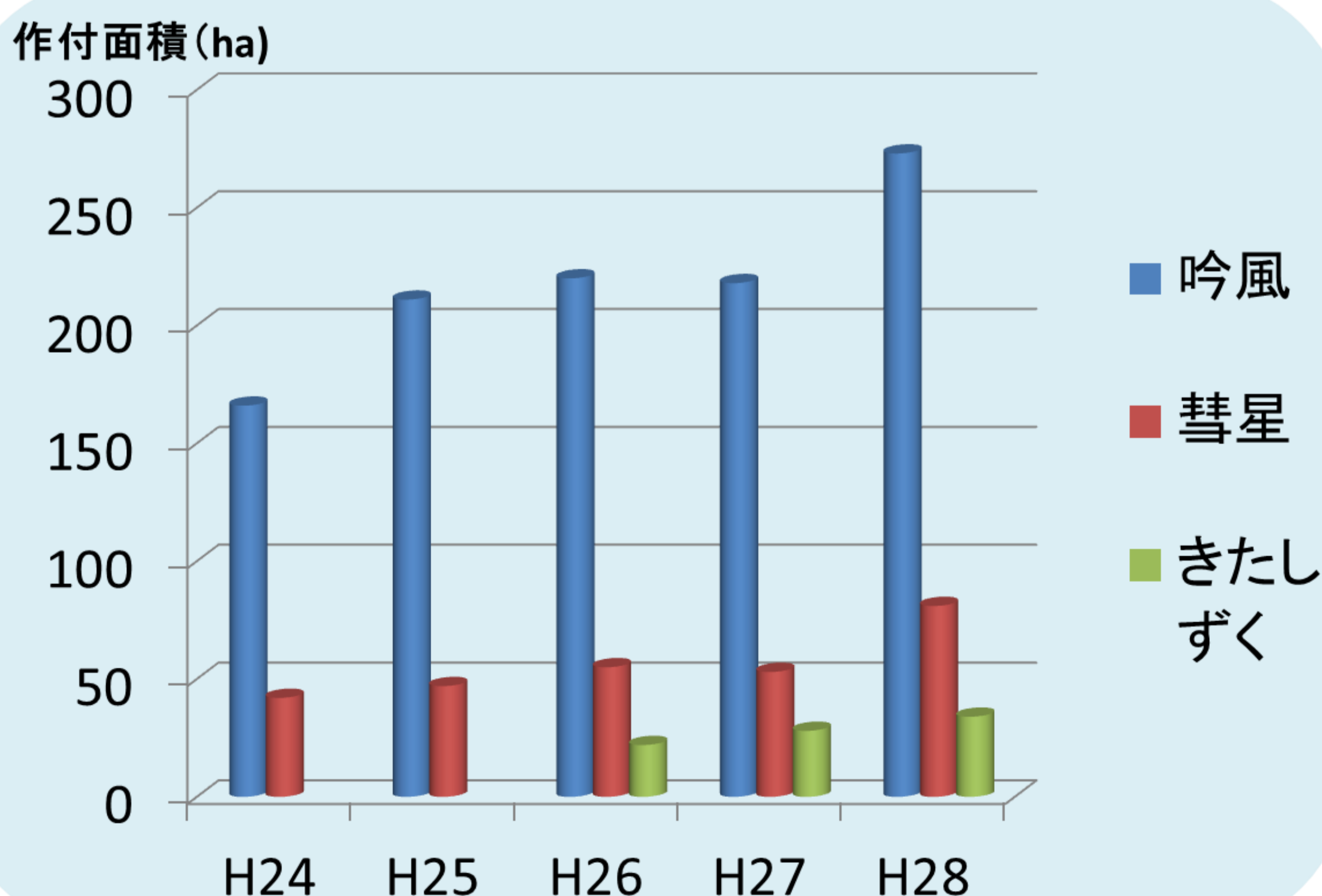
北海道の酒造好適米の系譜

北海道の酒造好適米は広島や岡山の古い酒米がルーツであり、現在も当场で継続的に品種改良が行われています。



北海道の酒造好適米の生産量

北海道の酒造好適米の作付面積は、水稻全体の1%に満たないものですが、近年、道産酒の品質向上に伴い徐々に増加し、平成28年には初めて300haを超えました。



北海道の酒造好適米の酒質

北海道の酒造好適米の3品種は、酒にした時の味の傾向がいずれも異なり、それぞれ特徴のある酒になるとされていることから、バランスのとれたラインナップであると言えます。

