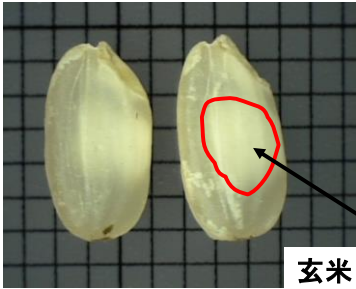


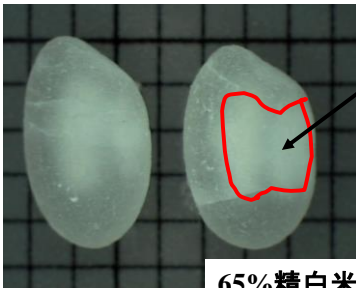
# 「あいちの地酒」を醸す酒造好適米

## 酒造好適米

山田錦(愛知県産)



玄米



65%精白米

心白  
外観白濁

収穫米

農産物検査法

農林水産省総合食糧局食糧部  
消費流通課農産物検査班

水稻うるち米  
食用米  
一般米

醸造用玄米

大粒心白米

酒造好適米

1. 心白発現率80%
2. 千粒重 25g-30g

大粒: 精米に適する 高精白に耐える  
心白: 米の溶解性 麹菌菌糸のはげ込み

## 愛知県の酒米

県農業総合試験場・県食品工業技術センター共同開発  
県奨励品種

### ○若水(わかみず)

(昭和60年品種登録)  
「あ系酒101号」×「五百万石」

☑低地栽培型  
安城、常滑、幡豆

☑産地品種銘柄(R6)  
茨城、群馬、神奈川、大分



千粒重 25-27g  
たんぱく質 7.5-8.0%

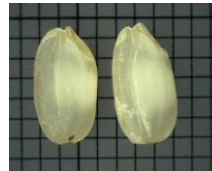
- ・米質がやわらかい
- ・米の旨みが酒に反映
- ・純米酒、燗酒によい(60%精白)

### ○夢山水(ゆめさんすい)

(平成13年品種登録)  
「山田錦」×「中部44号」

☑中山間地域栽培型  
県東北部 設楽町、豊田

☑産地品種銘柄(R6)  
山梨



千粒重 27-28g  
たんぱく質 6.5-7.5%

- ・米質が硬い
- ・口当たりのよい、淡麗な酒
- ・純米吟醸酒

### ○夢吟香(ゆめぎんが)

(平成24年品種登録)  
「山田錦」×「育酒1764」(若水系統)

☑低地栽培型  
安城、常滑、幡豆、新城、豊橋  
稲沢、飛島、阿久比、名古屋



千粒重 25-27g  
たんぱく質 7.5-8.0%

- ・米質が中程度のかたさ
- ・ふくらみあり、淡麗傾向な酒
- ・純米吟醸酒、吟醸酒