

# 夢の香 (酒造好適米)

＝福島県農業総合センター＝

## ■特徴

「夢の香」は、一般的な主食用品種ではなく日本酒を醸造するために使われる品種(醸造用もと米)で、本県初めてのオリジナル酒米品種です。福島県で長年酒米として作付けされてきた、「五百万石」に比較すると、病気にかかりにくい、倒れにくい、寒さに強い、品質が良いといった特徴を持っています。また、できあがった日本酒も香りと味のバランスが良好で、日本酒の原料としても優れています。

## ■育成経過

農業試験場において、平成3年に八反錦1号を母、山形酒49号(のちの出羽燦々)を父とした人工交配を実施し、その後優良個体や系統の選抜を行い、各種の特性を調査しながら育成されました。

## ■今後の普及

「夢の香」は平成12年度に本県の奨励品種に採用され、本年度から本格的な栽培が開始されました。

「夢の香」の普及拡大を目指して創設した、「オリジナル酒造好適米利用促進事業」では、県内3カ所に普及のための拠点ほを設置するとともに、そこで生産された米を原料にして日本酒を醸造し、うつくしま未来博会場で試飲していただきました。

本県は全国有数の日本酒生産県であり、「夢の香」は、県ハイテクプラザ独自の酵母「うつくしま夢酵母」とともに「福島の地酒」の牽引役としての役割が期待されています。



左:夢の香 右:五百万石



左:夢の香 右:五百万石  
玄米の中心が白濁する「心白」の発現が良好です。



左:夢の香 右:五百万石  
夢の香は五百万石よりも倒伏しにくい特徴を有します。