

初の県オリジナル酒米品種

はなにしき 「華錦」の開発について

県農業研究センターにおいて、初の県オリジナル酒米品種「華錦」を開発しました。

1 開発のねらい

県内では約100haにおいて酒米が生産され、県内酒造会社の原料として活用されています。これまで栽培されている「山田錦」や「神力（しんりき）」などは、吟醸酒や純米酒に優れた醸造適性を持つ反面、収量性が低い等の課題があります。

そこで、県産米の生産振興と県産酒の更なる活性化につなげるため、収量が多く、かつ酒造適性に優れた県オリジナル品種を開発しました。

2 品種の概要

《開発経緯》

倒伏に強く、良質の酒造好適米を目標に、平成12年に県農業研究センターにおいて、県育成品種で倒伏に強い「夢いずみ」を母、酒造適性に優れる「山田錦」を父として人工交配を行い育成しました。

《特徴》

「山田錦」に比べ丈が短く、耐倒伏性に優れます。

玄米の粒は大粒で、心白（しんぱく）※の発現も良好です。また心白の形状は線状で、醸造適性に優れています。

※ 心白とは…米粒の中心部にある白色不透明な部分。心白がある米がよい酒米の条件となる。

3 普及推進の方向性

「華錦」は、平成27年産から作付を行う予定です。現在、酒米を作付している産地（上益城地域等）を中心に、当面は県内での生産・普及を図ります。また、今後、本年産（試験栽培分）を使って、酒造組合において醸造試験を行い、試飲会を行う予定です。

4 命名の経緯

「華錦」という品種名は、「山田錦」を父にもつことと、酒米の中で「華」となるような期待を込めています。

命名に当たっては、県の食・農アドバイザーの小泉武夫氏から17点の命名案をいただき、地域プロジェクトアドバイザーの小山薫堂氏にもご意見をいただきました。

【参考】

- 平成26年6月に品種登録出願、10月28日に出願公表（品種登録までは通常2年程度を要する）。

お問い合わせ先

農業研究センター：坂梨、小坂（248-6444：品種育成・登録）

農産課：曾我、春口（内線5379）（直通333-2388）



華錦

山田錦

写真 成熟期の稲体



華錦

山田錦

写真 玄米（最下段は中央部横断面）