



酒造好適米「吟のいろは」通信

令和4年5月発行

宮城県美里農業改良普及センター



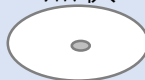
「吟のいろは」はどんなお米？

「吟のいろは」は、宮城県古川農業試験場で育成された酒造好適米で、米の中心に眼状の「心白」ができるのが特徴です。心白はデンプンの密度が荒いため、吸水が良く、麴を作る際にはぜ込みをよくするので心白のある米は酒米として好まれます。

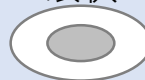
「吟のいろは」で作ったお酒は、今までにない、やわらかでふくよかな味に仕上がると、蔵元や消費者からも好評です。

<心白の主な種類>

点状



眼状



線状



※米の断面イメージ



4月の「吟のいろは」

令和3年度は県内の作付面積は約16haで、そのうち管内では約8ha、松山町酒米研究会の生産者10名で栽培しました。

今年度は管内で約10ha、生産者14名が栽培に取り組みます。

過去の調査結果を元に作成した「栽培マニュアル」や、各人の施肥設計を栽培者全員で確認した後、4月8日～4月17日にかけて、各生産者が播種を行いました。

4月28日現在、苗は1.5～2.5葉、草丈15cm程度に伸び、すくすくと育っています。

田植は5月上～中旬にかけて行われます。

