

酒 米

酒造りに適した米（酒造好適米）について

酒造好適米の条件

日本酒造りに適した米を酒造好適米といいます。最大の特徴は、心白^{しんぱく}があること。心白とは、米の中心に白く濁った（澱粉のかたまり）部分のこと（大きいほど良い）さばけがよく（粘り気が少ない）麴米が作りやすい。

酒造好適米の条件	
1. 大粒であること	（千粒重 25～30g） 食用米 24g 以下
2. 心白があること	
3. タンパク質、脂肪が少ないこと	
4. 吸水率が良いこと	
5. 外硬内軟性であること。（蒸しあがった時）	

蒸し米の外側が堅く内側が柔らかいと、麴が水分を求めて菌糸を米の中心部へのぼそうと努力する。その時にたくさんの酵素をつくりだす。のちにこの酵素がおおいに役立ちます。

酒造好適米の栽培

酒造好適米は大粒で背丈が非常に高く、倒伏しやすい性質があります。（一般の背の高い米より 30 cm 以上高い） それゆえに、一般米よりも厳しい栽培条件と栽培者の技術が必要となります。

◎条件

朝晩の寒暖の差が大きい場所であること

栄養分を豊富に含んでいる土壌であること

苗の間隔をあげ、日当たり通気性を良くすること

栽培技術のある農家の手があること

