

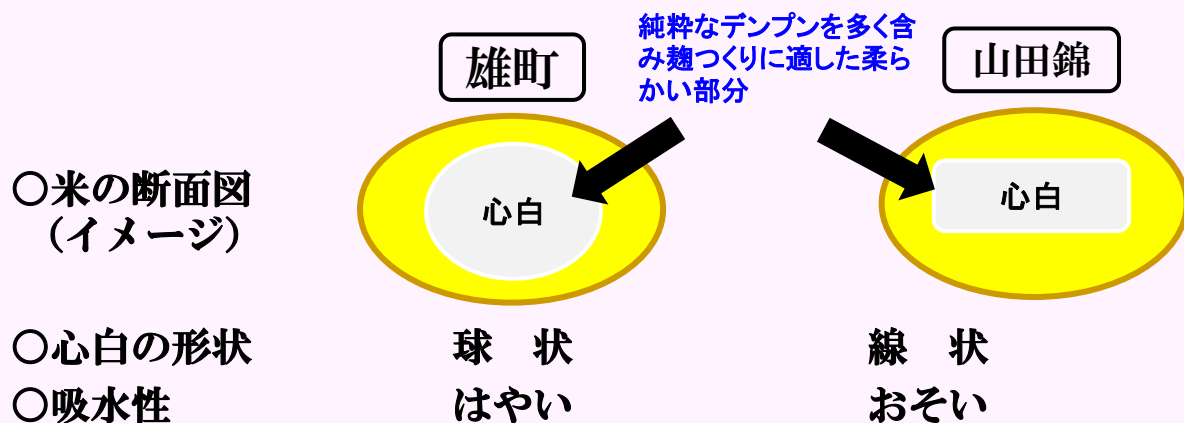
酒米「雄町」の特徴

酒米は主食用の米より粒が大きくて柔らかいのが特徴で、心白が大きいこと、雑味成分を含むタンパク質が少ないことが条件とされています。

「雄町」「山田錦」「五百万石」「美山錦」は4大酒米と言われますが、中でも「雄町」は、背丈が高く、病気に弱いなど栽培が難しく、生産量が増えず希少性の高い酒米となっています。このため、蔵元の間では「幻の酒米」とも呼ばれています。

雄町が醸し出す酒の味「まろやか」「ふくよか」「幅のある」

酒米には心白（米の中心にあるデンプン質の白い部分）があります。心白は大きいほど吸水性や糖化性に優れ、酒米に適しているとされます。雄町の心白は球状で柔らかいのが特徴です。



雄町の栽培は難しい

雄町は優れた特性をもつ酒米ですが、一般的な主食用米と比較して背丈が相当高く、病気に弱いこともあり、栽培には高い技術が必要な品種です。岡山でも栽培適地が限られ、一部の篤農家の間でしか栽培されていません。

