

ひゃく でん 水稻新品種「百田」

秋田県農業試験場

1 この品種を開発した目的

醸造用玄米検査数量が全国的に最も多い「山田錦」は気象条件等の理由で県内では生産されていません。そこで、「山田錦」がもつ特徴に匹敵する奥行きがあり、後味にふくらみのある清酒製造に適する酒造好適米品種を開発しました。

2 品種の特性・用途・セールスポイント

- ①出穂期は‘やや早生’で、穂数型の酒造好適米
- ②穂数は「秋田酒こまち」よりも多いが、収量は少ない
- ③玄米千粒重は「秋田酒こまち」並
- ④稈長・穂長は「秋田酒こまち」より短く、倒伏程度は「秋田酒こまち」並
- ⑤玄米品質が良く、酒造適性に優れる



百田 秋田酒こまち 美山錦

[玄米]



百田

秋田酒こまち

美山錦

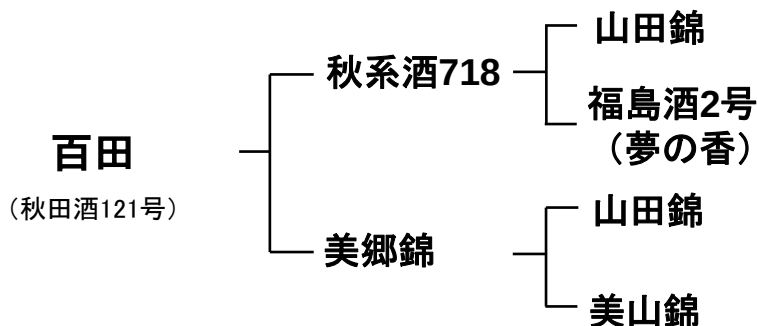
「百田(秋田酒121号)」の生育および収量

年次	品種名	出穂期 月日	成熟期 月日	稈長 cm	穂長 cm	穂数 本/㎡	倒伏 0～5	葉いもち 0～5	穂いもち 0～5	玄米重 (kg/a)	千粒重 (g)	品質 1～8
2016	秋田酒121号	8/3	9/18	76.9	17.9	509	0.1	0.0	0.0	52.1	26.9	2.8
	秋田酒こまち	8/2	9/17	78.4	21.0	322	0.1	0.0	0.1	56.8	27.3	2.8
2017	美山錦	8/1	9/16	86.9	20.0	332	0.2	0.0	0.0	56.2	25.0	3.5

* 玄米重は篩目2.0mm

* 玄米品質は日本穀物検定協会東北支部による。1(特上)～8(3等下)。

3 育成経過



4 製成酒の特徴

製成酒は山田錦を超える可能性のある酒質

後味にふくらみがある
奥行きがある
芳醇
米うま味

★この品種に関する問い合わせ先★

秋田県農業試験場 電話 018-881-3312