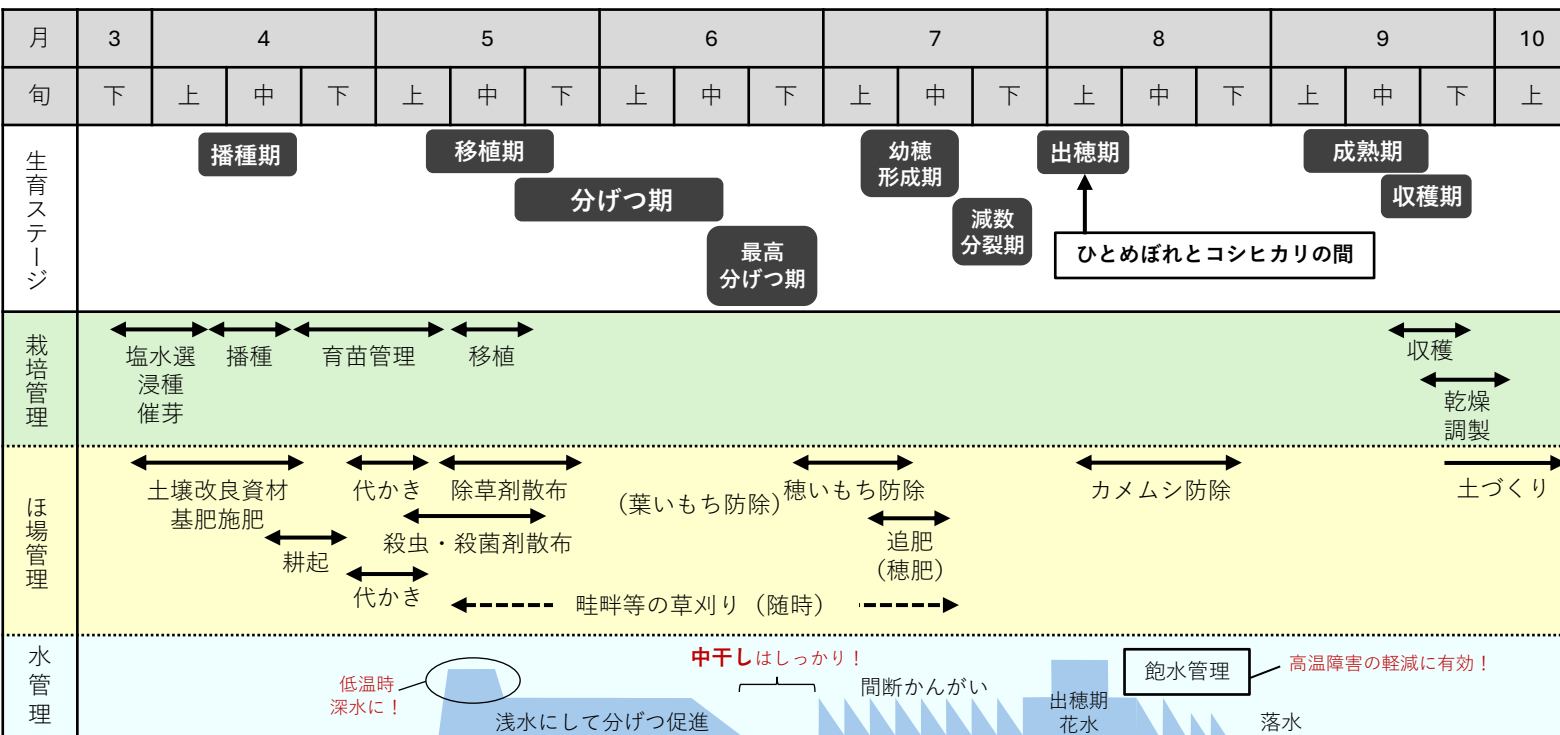


# 酒造好適米「福乃香」の栽培法



## 品種特性

### <栽培面>

- ◎熟期: 「コシヒカリ」より5日程度早い  
「夢の香」より5日程度遅い
- ◎草型: 中間型
- ◎耐倒伏性: 中  
(「夢の香」よりやや劣る)
- ◎穂発芽性: やや難



### <醸造面>

- ◎心白が入りやすく、大きい
- ◎醸造時に溶けやすい
- ★高温登熟年次でも高い消化性が確保される
- ◎雑味のないきれいな味で、香り高い酒質に仕上がる
- ◎アルコール取得量が多い
- ◎「山田錦」の血を引いている



精米歩合70%

### 普及対象地域

福島県内の平坦地域 (標高300m以下)

**ほ場準備**

- ◆地力向上に努める
- ・秋耕による稲わらすき込み
- ・堆肥や土壌改良資材の施用など

**種子予措等**

- ◆塩水選で充実した籾を選別
- ※比重は1.13 (水10Lに対して食塩2.1kg程度)を基本とする
- ◆浸種の積算温度は100°Cが目安

**施肥体系**

- ◆基肥窒素は3~5kg/10aの範囲内
- ◆追肥窒素は幼穂形成期に2kg/10a以内
- ◆総窒素施用量は5kg/10a以内
- ※追肥の要不要は葉色をもとに判断
- △多肥栽培は倒伏や籾数の過多に伴う玄米の小粒化、タンパク質含有率の上昇などを引き、製成酒の雑味等が多くなるため、避けること!

**移植**

- ◆栽植密度は50~70株/坪が基本
- ◆適期の移植に努める
- △早植えすると、高温登熟により玄米品質が低下する可能性が高まる
- ★出穂期後40日間の気温が高いほど...
- ①醸造時の消化性が低下する傾向
- ②50%精米時の碎米率が高まる傾向
- △遅植え (6月第1半旬移植) すると、白米タンパク質含有率が高まる傾向にある

**収穫**

- ◆籾黄化率80%以上、出穂期後の積算気温950~1200°Cが刈取り適期
- △刈遅れは玄米の品質低下を招く

**乾燥・調製**

- ◆ライスグレーダーの篩目は2.0mmが基本
- ◆急激な乾燥を避け、水分15%に仕上げる
- △乾燥の失敗は胴割粒等の増加につながる

### 生育の目安

時期	項目	目標値	
		中通り	会津
幼穂形成期	草丈(cm)	65程度	63以下
	茎数(本/m <sup>2</sup> )	500~550	485~620
	葉色(SPAD502値)	35~37	36~38
成熟期	稈長(cm)	85以下	
	穂数(本/m <sup>2</sup> )	380~400	340~380
	籾数(×100粒/m <sup>2</sup> )	250~270	250~290
	登熟歩合(%)	80以上	85以上
収穫期	玄米千粒重(g)	26以上	
	収量(kg/10a)	450~500	550程度
	整粒歩合(%)	80以上	
	倒伏(0~400)	200以下	