

静岡のお酒

「誉富士（ほまれふじ）」



静岡生まれの酒造好適米
ほまれふじ



「誉富士」シンボルマーク

「誉富士」の特性

- 静岡県では晩生品種に分類され、平坦地から準高冷地までの栽培に適する。
 - かん長（茎長）が短く、耐倒伏性が極めて優れる。
 - 収量は一般の飯米品種より少ない。
 - 病害などに弱く、穂発芽しやすい。栽培は一般の飯米品種より難しい。
 - 米粒は飯米品種よりかなり大きく、米粒の中央にやや大きめの心白が安定して現れる。
 - 米のタンパク質含量が低く、雑味のない酒が作りやすい。
 - 端麗ではなく、ふくよかで味のある酒になりやすい。醸造方法や酒造会社によって味の差を出しやすいとともに、新酒～貯蔵酒までに対応できるため、幅広く酒を醸造できる。
- 注) 心白とは…米粒の中央部に白く見える酒米に特徴的な組織。デンプンがしっかり詰まっていないため、麹菌や酵母菌が繁殖しやすい。



「誉富士」のお酒

- 「本物の静岡の地酒を作りたい！」という酒造会社の積極的な取組から、現在は県内27蔵中24蔵（平成25年度）の酒造会社で「誉富士」を用いた日本酒が醸造されています。
静岡県の豊かで清らかな水、軽くさわやかな香りの「静岡酵母」そして醸造適性が高い「誉富士」からつくられた静岡づくしのお酒は、ふくらみがあってまろやかと評価され、人気上昇中です。
- 販売、流通、醸造及び米生産関係者を構成員とする「静岡県誉富士普及推進協議会」では、「誉富士」で醸造した地酒の消費拡大を通じて、県内の醸造とお米の生産振興を図っています。
- 「誉富士」を100%使用した地酒には、静岡文化芸術大学の学生がデザインしたシンボルマークが貼られています（静岡県酒造組合の商標登録）。

「誉富士（ほまれふじ）」とは？

- 「誉富士」は酒米の王と呼ばれる「山田錦」からの変異種で、静岡県農林技術研究所が約10年の歳月をかけ、98,000個体の中から選抜した、静岡県初のオリジナル酒米です。静岡県初のオリジナル酒造好適米品種（酒米）です。
- 平成17年に種苗登録を申請し、平成21年3月19日に正式に品種登録が許可されました。

