

# 佐賀県中山間地における 酒造好適米品種「山田錦」の 高品質栽培法



近年、吟醸酒の需要の高まりで「山田錦」の使用量が増加しています。県内の「山田錦」産地は高温登熟障害による品質低下が問題となっております。そこで、冷涼な気候である中山間地で「山田錦」を栽培し、収量、品質が向上する栽培法を検討しました。

令和元年度は、県内の杜氏「基山商店」で清酒を試作した結果、三瀬産「山田錦」は碎米が少なく、醪の溶けが良く、アルコール収量も高く、美味しい日本酒ができたことから、県内の杜氏からは三瀬産「山田錦」を使いたいという要望が高まっています！

## 1. 中山間地「山田錦」の栽培法

- 1) 移植適期：5月中～下旬
- 2) 苗齢：中苗以上の葉齢の苗
- 3) 栽植密度：60株/坪
- 4) 施肥法：基肥N2.0kg/10a  
晩期穂肥N2.0kg/10a  
合計 T-N4.0kg/10aを施用
- 5) 収穫適期：出穂後41～43日、積算気温930～1,000℃

## 2. 活用と留意点

- 1) 佐賀県の中山間地（標高300～400m、砂壌土）で適用できる
- 2) 出穂10日前の目安は「止葉葉耳間長0」の頃である

## 3. 「山田錦」の玄米



## 4. 「山田錦」の稲姿

